



**HAL**  
open science

# Changement social et traditions alimentaires. Approche socio-anthropologique de l'alimentation à Tahiti

Christophe Serra-Mallol

► **To cite this version:**

Christophe Serra-Mallol. Changement social et traditions alimentaires. Approche socio-anthropologique de l'alimentation à Tahiti. Sciences de l'Homme et Société. Université de la Polynésie française, 2007. Français. NNT : 2007POLF0001 . tel-03895888

**HAL Id: tel-03895888**

**<https://hal.science/tel-03895888>**

Submitted on 13 Dec 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.



Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

**Thèse pour l'obtention du titre de  
Docteur en Anthropologie**

**Université de la Polynésie française**

**2006-2007**

**CHANGEMENT SOCIAL  
ET TRADITIONS ALIMENTAIRES.  
APPROCHE SOCIO-ANTHROPOLOGIQUE DE  
L'ALIMENTATION A TAHITI  
(ILES DE LA SOCIETE, POLYNESIE FRANCAISE)**

**Présentée et soutenue publiquement le 15 février 2007 par**

**Christophe SERRA-MALLOL**

Sous la direction de  
Bruno SAURA, Professeur des Universités, UPF

Composition du jury :

Eric CONTE, Professeur des Universités en ethno-archéologie à l'UPF  
Claude FISCHLER, Directeur de recherche en sociologie, CNRS-EHESS  
Paul Van der GRIJP, Professeur des Universités en anthropologie à Lille (Président)  
Bruno SAURA, Professeur des Universités en linguistique à l'UPF  
Christian GHASARIAN, Professeur des Universités en ethnologie à Neuchâtel (rapporteur)  
Paul LACOMBE, Professeur des Universités en sociologie à l'IUFM du Pacifique (rapporteur)

## Mots clé

Alimentation, anthropologie de l'alimentation, changement social, pratiques alimentaires, représentations sociales, abondance, image du corps, identité, Tahiti, archipel de la Société, Ma'ohi

*Food, anthropology of food, social change, food habits, social representations, abundance, body appearance, identity, Tahiti, Society Islands, Ma'ohi*

## Résumé

Cette thèse a pour objet d'étudier de façon diachronique les pratiques alimentaires et leurs représentations chez les Tahitiens, de l'époque du premier contact avec les Européens jusqu'à nos jours. Elle montre le rôle central de l'alimentation dans la vie sociale, économique et culturelle des anciens Tahitiens, véritable fait social total et support d'un culte de l'abondance. L'impact sur le système alimentaire du changement social rapide qu'ont connu les Iles de la Société est mis en évidence à travers un triple processus de changement de la société tahitienne : christianisation, colonisation et monétarisation. Malgré un phénomène d'acculturation, des permanences sont néanmoins mises en évidence aujourd'hui, à travers un terrain composé de récits de vie et d'observations participantes dans deux quartiers polynésiens de Tahiti et Moorea, d'enquêtes qualitatives complémentaires et quantitatives menées dans l'archipel de la Société. Les permanences observées concernent notamment les prestations alimentaires de dons, d'échanges et festives constitutives d'un lien social fort, l'irrégularité de la temporalité alimentaire, des modes d'alimentation basés sur la synchronie et le volume, et sur l'usage de marqueurs gustatifs. L'étude du rapport au corps et de la valorisation des corpulences fortes, ainsi que des pratiques et des représentations alimentaires contemporaines conduit à un questionnement sur les facteurs constitutifs de l'identité *ma'ohi* contemporaine. L'alimentation est ainsi posée comme un facteur structurant de l'organisation sociale, basé sur la transmission et en interaction avec l'évolution du milieu écologique, social et culturel.

*Social change and food traditions : socio-anthropological approach of food in Tahiti (Society Islands, French Polynesia)*

*This thesis has the aim of studying in a diachronic way Tahitians food practices and their representations, since the time of the first contact with Europeans until our days. It shows the central role of food in social, economic and cultural life of Ancient Tahitians, true « total social fact » and support of a worship of abundance. The impact on the food system of the fast social change the Society Islands knew is highlighted through triple change process of the tahitian society: christianization, colonization and monetarisation. In spite of a phenomenon of acculturation, nevertheless permanencies are highlighted today, through a fieldwork made up of participating observations in two polynesian districts of Tahiti and Moorea, and complementary qualitative and quantitative surveys carried out in the Society archipelago. The observed permanencies relate in particular to food prestations through gifts, exchanges and festive time constitutive of a strong social bond, the irregularity of food temporality, the modes of food based on the synchrony and volume, and on the use of gustatory markers. The study of the report to body and the valorization of the big body size, as well as contemporary food habits and representations leads to a matter of constitutive factors of the contemporary ma'ohi identity. The food is thus posed like a structuring factor of the social organization, based on transmission and in interaction with ecological, social and cultural medium evolution.*

## Laboratoires de rattachement

CETSAH (Centre d'Etudes Transdisciplinaires, Sociologie, Anthropologie, Histoire, associé au CNRS UMR 8037), 22 rue d'Athènes, 75009 Paris (France).

IRIDIP (Institut de Recherche Interdisciplinaire sur le Développement Insulaire et le Pacifique, EA 3324), BP 6570, 98 702 Faa'a (Tahiti).

## Remerciements

Je remercie les habitants des quartiers de Pamatai à Faa'a et de Maatea à Afareaitu qui ont bien voulu se prêter au jeu, parfois contraignant, de l'observation et des entretiens, et surtout Hinano Taruoura et Vaihea Puarai qui voudront bien pardonner mes questions incessantes et parfois naïves.

Je tiens également à remercier pour leur appui Mareva Tourneux et Yolande Mou de la Direction de la Santé de Polynésie française, Chantale Phan Thi Ngoc de l'Institut Statistique de la Polynésie française, Hina Vaitoare de l'Institut Territorial de la Consommation, Marc Saint-Sevin de la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Services et des Métiers de Papeete, Michele Whitford de la Commission du Pacifique Sud à Nouméa.

Mes remerciements enfin à l'équipe du CETSAH (Centre d'Etudes Transdisciplinaires, Sociologie, Anthropologie, Histoire, associé au CNRS UMR 8037) à Paris, et à celle de l'IRIDIP (Institut de Recherche Interdisciplinaire sur le Développement Insulaire et le Pacifique, EA 3324) à Punaauia.

Toutes mes pensées à mon épouse Marie Sophie pour la patience et le soutien indéfectibles dont elle a fait part tout au long de ce travail, et à ma grand-mère Herminia pour m'avoir donné le goût du goût.

## Note sur les mots tahitiens utilisés dans le texte

Pour les mots utilisés en tahitien, nous avons utilisé la graphie de l'Académie Tahitienne *Fare Vana'a*, en prenant soin d'indiquer notamment les occlusions glottales. En revanche, par souci d'allègement de l'écriture sans altérer le sens, et pour des raisons techniques d'incompatibilité dû au logiciel de traitement de texte utilisé pour la rédaction, nous avons volontairement omis les voyelles longues.

Pour les termes tahitiens utilisés dans les écrits des sources documentaires, nous avons autant que possible indiqué entre crochets dans le texte la graphie suivant les règles ci-dessus, par exemple [ma'a] noté par d'autres auteurs « *maa* ».

## PLAN

<b>INTRODUCTION : VERS UNE SOCIO-ANTHROPOLOGIE DE L'ALIMENTATION EN POLYNESIE FRANCAISE</b>	<b>13</b>
<b>1- L'ALIMENTATION TRADITIONNELLE A TAHITI : DU CULTE AU MYTHE DE L'ABONDANCE</b>	<b>28</b>
<b>1-1 L'alimentation traditionnelle d'une société insulaire dans le Pacifique sud</b>	<b>32</b>
1-1-1 L'alimentation des Polynésiens : l'espace du mangeable	33
1-1-1-1 La diffusion des aliments	33
<i>Des végétaux « locaux » en majorité introduits</i>	33
<i>Une diversité limitée</i>	35
1-1-1-2 Les végétaux du <i>ma'a</i>	35
<i>Les aliments de base</i>	36
<i>Des fruits en toute saisons</i>	47
<i>Les autres vivriers</i>	48
1-1-1-3 De la mer	50
<i>L'océan</i>	50
<i>Le lagon</i>	51
<i>Lacs et rivières</i>	52
1-1-1-4 Les animaux terrestres	53
<i>Les mammifères</i>	53
<i>La volaille</i>	58
<i>Les oiseaux</i>	60
1-1-1-5 Les boissons	61
1-1-2 Production et provisions	63
1-1-2-1 Des modes de production variés	63
<i>Entre horticultur, arboriculture et cueillette</i>	63
<i>L'art de la pêche</i>	70
<i>Elevage</i>	80
<i>Chasse</i>	81
1-1-2-2 Les rapports sociaux dans les modes de production	82
<i>Les rapports de production au sein de la maisonnée</i>	87
<i>Les rapports de production entre maisonnées</i>	88
<i>Les rapports de production entre ari'i et maisonnées</i>	90
1-1-2-3 Stockage et conservation	91
<i>La fermentation</i>	92
<i>La macération dans le salé</i>	94
<i>Le séché, le cuit et les autres modes de conservation</i>	94
1-1-3 Les aspects matériels de la cuisine des anciens Polynésiens	96
1-1-3-1 Le lieu de préparation de la cuisine	97
<i>Collecte et préparation</i>	97
<i>Fare tutu, la maison de la cuisine</i>	98
<i>Outils et ustensiles</i>	98
1-1-3-2 Les modes de préparation traditionnels	100
<i>Popoi et po'e</i>	101
<i>Du cru et du cuit</i>	102
<i>Les modes de cuisson</i>	105
1-1-3-3 Le <i>ahima'a</i>	108
<i>La préparation du ahima'a</i>	108

<i>Les différents types de fours</i>	110	
<i>La symbolique de la cuisson en terre</i>	112	
1-1-3-4 Manières de manger		114
<i>L'absence de commensalité alimentaire au quotidien</i>	118	
<i>Le volume ingéré</i>	119	
<i>Quotidien et festif</i>	120	
<i>Les restes</i>	121	
<b>1-2 L'abondance relative des ressources disponibles</b>		<b>124</b>
1-2-1 Le milieu naturel : une abondance dans une variété restreinte		124
1-2-1-1 Des conditions naturelles favorables		124
<i>Un climat tropical insulaire</i>	124	
<i>Une relative abondance des ressources</i>	125	
1-2-1-2 Les risques de restriction dans l'abondance quotidienne		126
<i>Disette et période de l'année</i>	126	
<i>L'alimentation en période de disette</i>	131	
1-2-1-3 L'alimentation quotidienne, entre disette et abondance		133
<i>Surface limitée et densité de la population</i>	133	
<i>Le vocabulaire et les expressions</i>	134	
1-2-2 L'aliment au centre de la vie sociale et culturelle		137
1-2-2-1 Distribution et échanges		137
<i>Partage et mise en commun</i>	137	
<i>Les échanges entre maisonnées</i>	138	
1-2-2-2 Don, hospitalité et <i>fa'a'amu'a</i>		141
<i>Don et contre don</i>	141	
<i>Aro'a et hospitalité</i>	143	
<i>Le fa'a'amu'a : nourrir les relations</i>	148	
1-2-2-3 Le tribut alimentaire comme vecteur de distribution		150
<i>L'offrande des premiers fruits</i>	153	
<i>Le ari'i ou le monopole de la production et de la distribution</i>	155	
1-2-2-4 Le festif comme redistribution de l'abondance		156
<i>Une redistribution ritualisée et régulière, mais non quotidienne</i>	157	
<i>Festins et cérémonies : la contrepartie des dons et contributions</i>	158	
1-2-3 Une symbolisation forte des aliments		161
1-2-3-1 Le porc comme valeur symbolique		161
<i>Dieux, hommes et porcs</i>	164	
<i>Le porc dans les échanges</i>	166	
1-2-3-2 Les animaux et le culte religieux		167
<i>Le chien</i>	167	
<i>Tortues, poissons et autres animaux marins</i>	169	
<i>Volaille et oiseaux</i>	170	
1-2-3-3 Symbolique des fruits du <i>fenua</i>		172
<i>Les végétaux issus des hommes</i>	172	
<i>Plantes et cérémonies</i>	173	
<b>1-3 « Mangers magiques », ordre social et abondance limitée</b>		<b>175</b>
1-3-1 Les interdits alimentaires comme ordre du monde		177
1-3-1-1 L'évitement alimentaire et l'ordre du mangeable		178
<i>L'évitement permanent</i>	178	
<i>L'évitement temporaire</i>	179	
<i>L'évitement statutaire</i>	180	
<i>L'immangeable</i>	181	
1-3-1-2 Sexe et <i>tapu</i> alimentaire		182
<i>Du ra'a au noa et principe de séparation</i>	184	
<i>De la contamination</i>	186	

<i>Les aliments interdits aux femmes</i>	187	
<i>Des modes de préparation culinaire séparés</i>	189	
1-3-1-3 Stratification sociale et ordre naturel		191
<i>Les aliments réservés</i>	191	
<i>Les limites de la prohibition alimentaire</i>	193	
1-3-1-4 Le rahui, un tapu alimentaire temporaire		194
<i>Le rahui, une interdiction temporaire</i>	194	
<i>Le rahui, une des prérogatives des chefs</i>	197	
<i>La fin du rahui</i>	199	
1-3-2 L'ordre des dieux et l'ordre des hommes		202
1-3-2-1 Les dieux masticateurs		202
<i>Les nourritures des dieux</i>	202	
<i>Des sacrifices humains</i>	203	
<i>La manducation des âmes</i>	205	
1-3-2-2 L'estomac comme siège de l'âme et le principe d'incorporation		209
<i>Les entrailles et l'âme humaine</i>	210	
<i>Les « grands ventres » et les Dieux</i>	211	
1-3-2-3 Le corps image du monde sacré		212
<i>Une valorisation de la rondeur</i>	213	
<i>Les soins portés au corps</i>	214	
1-3-3 L'abondance comme culte		216
1-3-3-1 Abondance et fertilité : rites et cérémonies		216
<i>Nourrir les dieux pour nourrir les hommes : abondance et restriction</i>	217	
<i>Les 'arioi, hiérophantes du culte de l'abondance</i>	220	
1-3-3-2 Ha'apori et engraissement des corps		225
<i>Le ha'apori des femmes</i>	226	
<i>Le ha'apori des adolescents</i>	226	
<i>Les interprétations du ha'apori</i>	227	
1-3-3-3 Culte de l'abondance et abondance limitée		231
<i>De l'abondance restreinte des ressources au culte de l'abondance</i>	231	
<i>La razzia comme rite</i>	233	
<i>L'échange « forcé » avec les Dieux</i>	235	
<i>Un phénomène social total</i>	236	

## **2- L'OUVERTURE SUR L'AUTRE ET SES NOUVEAUX PRODUITS : VERS L'ABONDANCE SANS RESTRICTIONS**

<b>2-1 1767 : le malentendu de l'accueil ou le mythe moderne de l'abondance</b>		<b>239</b>
2-1-1 Du culte au mythe de l'abondance		239
2-1-1-1 Le réapprovisionnement des circumnavigateurs		239
<i>L'inquiétude de l'avitaillement</i>	239	
<i>L'accueil et le don de nourritures</i>	242	
2-1-1-2 Le jardin d'Eden et le mythe de l'abondance		243
<i>Le mythe du Paradis retrouvé</i>	243	
<i>La seconde impression des premiers Européens</i>	246	
<i>Le regard du ari'i occidental</i>	248	
<i>Une absence apparente d'agriculture</i>	249	
2-1-1-3 Le regard du « découvert » et le malentendu Pacifique		250
<i>Le regard tahitien</i>	250	
<i>Des dons et offrandes</i>	251	
2-1-2 Les termes nouveaux de l'échange		254
2-1-2-1 De l'offrande de l'aliment sacré à l'objet d'échange		254



	<i>Les termes de l'échange : du don au troc et à la vente organisée</i>	254	
	<i>Un reflet nouveau de l'ordre social traditionnel</i>	257	
2-1-2-2	Les nouveaux aliments introduits		259
	<i>Par les explorateurs européens</i>	259	
	<i>Par les missionnaires</i>	262	
	<i>Par les marchands et les militaires</i>	263	
	<i>Une acceptation limitée</i>	264	
<b>2-2</b>	<b>La « nouvelle tradition » en construction : le nouveau Dieu et sa cuisine</b>		<b>266</b>
2-2-1	Mode de vie et religion		266
2-2-1-1	La conversion rapide et le signe du changement : Pomare II et la tortue		266
	<i>La désacralisation publique</i>	266	
	<i>Des Dieux mangeurs au Dieu mangé</i>	269	
2-2-1-2	Le Temple comme nouveau centre : les nouvelles normes chrétiennes		270
	<i>Le passage à un nouvel ordre</i>	270	
	<i>Le nouvel ordre alimentaire</i>	272	
2-2-1-3	Le combat du nouveau Dieu pour le commerce		274
	<i>Une justification idéologique</i>	274	
	<i>Commerce et mission</i>	275	
2-2-2	L'ouverture à la variété alimentaire		278
2-2-2-1	Variété alimentaire et changement social		278
	<i>Les nouveaux aliments et les anciens supplantés</i>	279	
	<i>De nouveaux rapports à l'aliment</i>	281	
2-2-2-2	Du culte de l'abondance au culte du cargo		282
	<i>La « résistance culturelle et sociale » : les Mamaia</i>	282	
	<i>Abondance occidentale et culte du cargo</i>	284	
2-2-2-3	Les chefs traditionnels, vecteurs d'innovation		285
	<i>Un nouvel ordre alimentaire</i>	285	
	<i>Commerce et classe sociale</i>	287	
2-2-3	Le manger ensemble nouveau		289
2-2-3-1	Les nouveaux ustensiles de cuisine		289
	<i>Couteaux et fourchettes</i>	289	
	<i>Pots et marmites</i>	290	
2-2-3-2	Le nouveau « repas familial » chrétien		291
	<i>Les occupations domestiques et la séparation des sexes</i>	291	
	<i>Le mahana ma'a</i>	292	
2-2-3-3	Un mode d'alimentation traditionnel		294
	<i>L'alimentation au quotidien</i>	294	
	<i>Fêtes et cérémonies</i>	294	
<b>2-3</b>	<b>L'ère coloniale et l'apparition de l'individu consommateur</b>		<b>297</b>
2-3-1	L'ouverture au commerce et les nouveaux modes de vie		297
2-3-1-1	Colonisation et politique agricole		298
	<i>Le combat local pour la terre</i>	298	
	<i>Migrants et salariat agricole</i>	300	
	<i>L'introduction d'espèces comestibles commercialisables</i>	302	
	<i>La place grandissante de la monnaie</i>	302	
2-3-1-2	La création des premiers marchés et l'installation du commerce		303
	<i>Un nouveau circuit de disponibilité alimentaire</i>	304	
	<i>L'installation des commerces de proximité</i>	305	
2-3-1-3	Les nouveaux aliments introduits		307
	<i>Le riz</i>	307	
	<i>L'apparition de la boîte de conserve</i>	308	
	<i>L'épicerie sèche</i>	309	

2-3-2	La ration journalière au début du XXème siècle	312
2-3-2-1	Makatea et le salariat minier	312
	<i>La rente du phosphate</i>	312
	<i>L'impact sur la population locale</i>	312
2-3-2-2	Café-pain-beurre et autoconsommation	313
	<i>Les nouveaux aliments disponibles</i>	313
	<i>Une alimentation au quotidien qui évolue lentement</i>	314
2-3-2-3	Une « gastro-anomie » océanienne	318
	<i>La nouvelle tradition</i>	318
	<i>Les conséquences du changement</i>	319
2-3-3	Du mangeur au consommateur tahitien	321
2-3-3-1	La guerre du Pacifique et la nouvelle promesse d'abondance	321
	<i>Les Américains à Bora Bora</i>	321
	<i>Une nouvelle promesse d'abondance</i>	322
2-3-3-2	Les produits de l'ère industrielle de masse et le « consommateur » polynésien	323
	<i>Des habitudes alimentaires encore grandement à base d'autosubsistance</i>	323
	<i>Le poids des aliments vendus dans le commerce</i>	328
<b>2-4</b>	<b>La corne d'abondance de la rente atomique</b>	<b>333</b>
2-4-1	L'installation du C.E.P. comme marqueur social	333
2-4-1-1	Salariat, urbanisation et migrations internes et externes	333
	<i>Des infrastructures en développement rapide</i>	333
	<i>Un phénomène d'accélération des migrations internes</i>	334
2-4-1-2	Le rôle du politique sur les comportements	338
	<i>Politique et modes de consommation</i>	338
	<i>Des transferts financiers considérables : la corne d'abondance</i>	340
2-4-1-3	Changement social et alimentation	341
	<i>Une alimentation qui évolue rapidement</i>	341
	<i>Des facteurs différenciants</i>	345
	<i>Des conséquences médicales avérées</i>	349
2-4-2	Modernité et alimentation	350
2-4-2-1	Les modifications de l'environnement du mangeur tahitien	350
	<i>La généralisation de l'équipement électroménager</i>	350
	<i>L'installation de la grande distribution alimentaire</i>	351
2-4-2-2	« L'Après-CEP » : une alimentation de type occidental	353
	<i>L'alimentation à domicile</i>	353
	<i>Des particularités au sein de la journée moyenne</i>	354
<b>3-</b>	<b>LA MODERNITE TAHITIENNE : UNE SOCIO-ANTHROPOLOGIE DE L'ALIMENTATION</b>	<b>360</b>
<b>3-1</b>	<b>Pamatai et Maatea : deux quartiers des Iles du Vent</b>	<b>363</b>
3-1-1	Les sources historiques	363
3-1-1-1	Historique des territoires	363
	<i>Maatea</i>	363
	<i>Pamatai</i>	366
3-1-1-2	Les changements démographiques	368
	<i>La population statistique entre 1971 et 2005</i>	368
	<i>Les maisonnées</i>	371
3-1-1-3	Les autres changements à Maatea depuis 1974	373
	<i>Les éléments d'infrastructures</i>	373
	<i>L'activité commerciale</i>	374

	<i>L'emploi : activités secondaires et tertiaires</i>	375	
3-1-2	L'échantillon du terrain		378
	<i>La méthodologie utilisée et l'échantillon</i>	378	
	<i>Caractéristiques socio-économiques de l'échantillon</i>	380	
	<i>Le mode de fonctionnement économique des maisonnées</i>	382	
<b>3-2</b>	<b>L'alimentation au quotidien : changements et permanences</b>		<b>384</b>
3-2-1	L'élargissement de l'espace alimentaire comme acculturation		384
3-2-1-1	L'espace domestique de la cuisine		384
	<i>Cuisine et équipement domestique</i>	384	
	<i>Ustensiles et ameublement</i>	386	
	<i>La répartition des rôles au sein de la maisonnée</i>	387	
3-2-1-2	Du fa'a'apu à l'hypermarché		389
	<i>La disponibilité : étals, marché, commerce moderne</i>	389	
	<i>Autoproduction et produits locaux</i>	393	
	<i>La perception du déclin de l'autoconsommation</i>	398	
	<i>Variété alimentaire et espace du mangeable</i>	401	
3-2-1-3	Produits consommés et acculturation		402
	<i>Les principales prises alimentaires de la journée à domicile</i>	402	
	<i>Sucre, pâtisseries et boissons sucrées</i>	411	
	<i>Boissons</i>	413	
	<i>Alcools</i>	414	
	<i>Du domicile à l'extérieur</i>	419	
	<i>La restauration collective</i>	422	
3-2-2	Permanence dans l'alimentation quotidienne		428
3-2-2-1	Monotonie de la variété quotidienne		428
	<i>L'absence de variété alimentaire</i>	428	
	<i>Irrégularité des prises alimentaires</i>	429	
	<i>Commensalité</i>	430	
3-2-2-2	Des goûts et des dégoûts		432
	<i>Le coco comme signature gustative et des marqueurs identitaires</i>	433	
	<i>Viande et graisse</i>	435	
	<i>Le cru</i>	435	
	<i>Goûts et dégoûts</i>	436	
	<i>Le ahima'a</i>	442	
3-2-2-3	Spécificité des manières de table		446
	<i>La triade synchronique</i>	447	
	<i>Manger avec les doigts</i>	448	
	<i>Une occurrence quotidienne principale, deux prises secondaires et du grignotage</i>	449	
3-2-3	Autoconsommation, dons et échanges		455
3-2-3-1	Autoconsommation et circulation intra-maisonnée		455
	<i>Des activités de production primaire en mutation</i>	455	
	<i>Des végétaux disponibles localement</i>	459	
	<i>Du lagon à la table</i>	460	
	<i>Un poids important de l'autoconsommation dans l'alimentation</i>	461	
3-2-3-2	Dons, échanges et parentés de communauté		465
	<i>Les déterminants des dons et échanges</i>	465	
	<i>Arofa, tauturu, fa'a'amua et prestige</i>	474	
	<i>Des relations liées à l'activité de la paroisse</i>	477	
	<i>Les relations à travers les autres types d'association</i>	486	
<b>3-3</b>	<b>Les nouveaux visages de l'abondance alimentaire</b>		<b>488</b>
3-3-1	Du mythe à l'abondance nouvelle		488
3-3-1-1	Volume ingéré		488

	<i>Bien manger, c'est manger beaucoup</i>	488	
	<i>Ventre plein et pa'ia</i>	490	
3-3-1-2	Bien manger et abondance : hospitalité et partage		491
	<i>Joies, partage, communauté</i>	491	
	<i>Distribuer les restes</i>	493	
3-3-2	Le corps comme essence		494
3-3-2-1	Le ventre siège des émotions et des sentiments		494
	<i>Les expressions liées au manger</i>	494	
3-3-2-2	Image de soi, des autres et suralimentation		494
	<i>Corpulence perçue et corpulence idéale</i>	494	
	<i>L'autre idéal : un idéal de rondeur</i>	496	
3-3-2-3	Les représentations du beau et du bon		498
	<i>Les aliments essentiels et le bien manger ma'ohi</i>	499	
	<i>Les soins portés au corps, un nouveau culte ?</i>	500	
3-3-3	Festif et communauté		502
3-3-3-1	Le festif : préparer ensemble		502
	<i>Le déjeuner du dimanche : un prétexte au regroupement de la famille</i>	502	
	<i>La bringue, le festif polynésien</i>	504	
3-3-3-2	La Nouvelle Tradition		505
	<i>Le métissage comme tradition nouvelle</i>	505	
	<i>Marqueurs identitaires et Tradition</i>	508	
<b>3-4</b>	<b>Les nouveaux tapu</b>		<b>510</b>
3-4-1	Revenu et stratification sociale		510
3-4-1-1	Alimentation et revenus		510
	<i>La place dans le budget des ménages</i>	510	
	<i>Un signe du niveau social</i>	511	
3-4-1-2	Une nouvelle stratification		514
	<i>Sentiment d'appartenance ethnique et alimentation</i>	514	
	<i>Aliment, objet et signe</i>	516	
3-4-1-3	Séparation sexuelle et préparation alimentaire		517
	<i>Production</i>	518	
	<i>Préparation</i>	521	
	<i>Consommation</i>	524	
3-4-2	Anxiétés et dangers alimentaires		527
3-4-2-1	L'obésité en Polynésie française : le poids de l'abondance		527
	<i>Une ration moyenne alimentaire abondante</i>	527	
	<i>Surconsommation et risques sanitaires</i>	531	
	<i>Perceptions de la surcharge pondérale</i>	538	
3-4-2-2	Des anxiétés alimentaires		540
	<i>Anxiétés et pénurie</i>	540	
	<i>Anxiétés et apports extérieurs</i>	540	
	<i>Les ravages perçus de l'alcool</i>	543	
3-4-2-3	Une gastro-anomie contemporaine		545
3-4-3	Des perspectives pour un rééquilibrage		548
3-4-3-1	L'anxiété nouvelle, le beau et le bon		548
	<i>La nostalgie du ma'a d'antan</i>	548	
	<i>La différence entre les générations</i>	555	
3-4-3-2	Du fait social total à l'écosystémique alimentaire		558
	<i>Du fait social total à la consommation contemporaine</i>	559	
	<i>Traditions alimentaires et revendications culturelles</i>	564	
	<b>CONCLUSION</b>		<b>569</b>

<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	<b>581</b>
<b>LEXIQUE DES PRINCIPAUX MOTS TAHITIENS UTILISES</b>	<b>614</b>
<b>LISTE DES ABREVIATIONS ET ACRONYMES UTILISES</b>	<b>616</b>
<b>TABLE DES FIGURES</b>	<b>617</b>
<b>TABLE DES ANNEXES</b>	<b>618</b>

## INTRODUCTION : VERS UNE SOCIO-ANTHROPOLOGIE DE L'ALIMENTATION EN POLYNESIE FRANCAISE

L'alimentation a une place singulière au sein des sciences sociales. Peu d'observations sur l'alimentation au sens large ont été portées par les ethnologues et les anthropologues de l'époque « classique » de ces disciplines, entre la fin du dix-neuvième siècle et la période de décolonisation de l'après-guerre, André Leroi-Gourhan<sup>1</sup> l'expliquant par des préoccupations plus portées sur la culture spirituelle que matérielle. Françoise Paul-Lévy<sup>2</sup> montre que dès la constitution de la sociologie comme science à la fin du dix-neuvième siècle, une idéologie « primitiviste » a opposé le « primitif » au « moderne », et a élargi cette dichotomie à d'autres oppositions : le corps contre l'esprit, la nature contre la culture, rejetant de fait l'alimentation dans la corporalité, comme une fonction certes vitale mais marquée du sceau de la « primitivité », la réduisant à une fonction strictement biologique.

Emile Durkheim, dans *Les règles de la méthode sociologique*<sup>3</sup>, place l'alimentation dans le domaine du biologique et du psychologique, et non dans celui du social, bien qu'il reconnaisse ailleurs<sup>4</sup> le caractère social et sacré de la nourriture partagée. Partant du concept de fait social de Durkheim, Maurice Halbwachs, dans *La classe ouvrière et les niveaux de vie*<sup>5</sup> publié en 1912, isole la part sociale et culturelle de l'alimentation<sup>6</sup> de sa fonction purement biologique : avec l'institution du repas familial, et les valeurs et normes associées, l'alimentation acquiert véritablement le statut de fait social. Marcel Mauss, dans son *Manuel d'ethnographie*<sup>7</sup>, l'évoque comme composante à part entière de la culture matérielle, et son importance comme support de pratiques

---

<sup>1</sup> A partir d'ici, nous donnons la référence bibliographique entière la première fois qu'une référence apparaît, pour ensuite la signaler simplement dans le texte entre parenthèses. Leroi-Gourhan André, 1973. *Milieu et techniques*, Albin Michel, Coll. Sciences d'aujourd'hui, Paris, 1945, rééd., p. 126.

<sup>2</sup> Paul-Lévy Françoise, 1986. « A la fondation de la sociologie : l'idéologie primitiviste », in *Anthropologie : état des lieux, L'Homme*, n° 97-98, EHESS-Librairie Générale Française, Navarin-Le Livre de Poche, Paris, pp. 299-320.

<sup>3</sup> Durkheim Emile, 1988. *Les règles de la méthode sociologique*, Paris, Flammarion, 1<sup>ère</sup> éd. 1894., p. 95.

<sup>4</sup> Durkheim Emile, 1998. *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, PUF, Paris, 1<sup>ère</sup> éd. 1894.

<sup>5</sup> Halbwachs Maurice, 1970. *La classe ouvrière et les niveaux de vie*, Alcan, Paris, 1912, rééd. Gordon and Breach.

<sup>6</sup> Baudelot Christian et Establet Roger, 1994. *Maurice Halbwachs, Consommation et Société*, PUF Philosophies, Paris, pp. 37-38.

<sup>7</sup> Mauss Marcel, 1943. *Manuel d'ethnographie*, Payot, Paris.

symboliques et vecteur de construction de l'identité sociale apparaît plus nettement dans son fameux *Essai sur le Don*<sup>8</sup> et dans son article sur la « pensée magique »<sup>9</sup>.

Jusqu'aux années 1960 l'alimentation comme objet sociologique n'est tout au plus qu'un lieu d'indexation d'autres phénomènes sociaux<sup>10</sup>. A part les travaux méconnus de Audrey Richards<sup>11</sup> au début des années 1930 et ceux de Margaret Mead dans les années 1940, il faut attendre en France les travaux de Claude Lévi-Strauss et notamment sa suite des *Mythologiques*<sup>12</sup> et son fameux article sur le Triangle Culinaire<sup>13</sup> pour que l'alimentation retrouve une place comme objet social et culturel et dépasse l'appréhension uniquement psycho-biologique pour se cristalliser dans un premier temps dans l'étude de la cuisine.

La cuisine puis le fait alimentaire dans son acception plus large englobant le processus depuis la production et le choix des aliments jusqu'aux modes de consommation acquièrent alors une légitimité comme objet des sciences sociales. Mary Douglas dans le monde anglo-saxon appliquera à l'alimentation et au rapport au corps une grille fonctionnaliste originale.

Les précédents travaux sont prolongés en France avec la mise en évidence du poids des déterminismes socio-économiques par la sociologie du goût avec Pierre Bourdieu<sup>14</sup> qui s'appuie notamment sur le concept d'*habitus* pour souligner la permanence de la structure profonde des pratiques et représentations alimentaires. Une sociologie de la consommation<sup>15</sup> se constitue, basée sur le traitement statistique de grandes séries de données et la mise en évidence de facteurs déterminants dans la consommation alimentaire. D'autres auteurs prennent en compte la dynamique des changements sociaux, et la façon dont les normes, pratiques et représentations alimentaires évoluent avec les champs de force culturels (Norbert Elias, Marvin Harris, Jack Goody). La prise en compte des interactions entre les acteurs, et notamment les « mangeurs » et l'environnement naturel et social, à partir de l'analyse transdisciplinaire initiée sous l'impulsion d'Edgar Morin, est la voie de recherche sans doute la plus féconde avec

---

<sup>8</sup> Mauss Marcel, 1999a. « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *L'Année Sociologique* seconde série, 1923-1924, t.I, in *Sociologie et Anthropologie*, Quadrige, PUF, Paris, p. 143-279, 8ème éd.

<sup>9</sup> Mauss Marcel, 1999b. « Esquisse d'une théorie générale de la magie », *L'Année Sociologique* seconde série, 1923-1924, t.I, in *Sociologie et Anthropologie*, Quadrige, PUF, Paris, p. 1-141, 8ème éd.

<sup>10</sup> Poulain Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF, Paris, 2002a, p. 131.

<sup>11</sup> Richards Audrey, 1932. *Hunger and Work in a Savage Tribe : a Functional study of nutrition among the southern Bantu*, Routledge, Londres.

<sup>12</sup> et notamment le tome 1 1964. *Le cru et le cuit*, Plon, Paris et le tome 3 1968. *L'origine des manières de table*, Plon, Paris.

<sup>13</sup> Lévi-Strauss Claude, 1965. « Le Triangle Culinaire », *L'Arc*, n° 26, Paris, pp. 19-29.

<sup>14</sup> Bourdieu Pierre, 1979. *La distinction. Critique sociale du jugement*, Le Sens Commun, Minuit, Paris.

<sup>15</sup> Notamment avec Nicolas Herpin, 2001. *Sociologie de la consommation*, La Découverte, Collection Repères, Paris, mais aussi Nicolas Herpin et Daniel Verger, 2000. *La consommation des Français*, La Découverte, 2 tomes, Paris, et le CREDOC avec Jean-Luc Volatier (coord.), 2000. *Enquête INCA individuelle et nationale sur les consommations alimentaires*, Technique et Documentation, Paris.

Claude Fischler, Igor de Garine, Jean-Pierre Corbeau et Jean-Pierre Poulain en France et Farb P. et Armélagos G., Falk P., Lupton D., Warde A. notamment dans le monde anglo-saxon, qui exploitent les faces à la fois socio-anthropologiques, psychologiques et bio-culturelles d'un objet transdisciplinaire<sup>16</sup>, à travers des collaborations avec des acteurs d'autres champs de la recherche (M. Chiva, P. Rozin, S. Lahlou, J.L. Flandrin, A. Hubert...).

Une mise au point sémantique est ici nécessaire. Souhaitant prendre en compte le phénomène alimentaire dans son influence et donc son acception la plus large, et au-delà de la pluralité de définitions existant bien souvent pour un même concept, nous considérerons dans le présent document l'aliment comme constitué par « toute substance solide ou liquide ingérée, dans des conditions considérées comme normales, dans un groupe social donné, avec ou sans préparation, pour satisfaire la faim, la soif, le goût, ou pour faciliter l'ingestion d'autres aliments »<sup>17</sup>. Quand la consommation d'un aliment est considérée comme non-contraire aux habitudes alimentaires, on parle d'acceptation. A l'inverse, on parle de rejet d'un aliment quand sa consommation est considérée comme contraire aux habitudes alimentaires (Cousin et Monzon 1992 : 12). Nous utiliserons le terme cuisine dans son sens restreint, entendu comme les activités postérieures à la conservation, et qui vont de la préparation des aliments à leur consommation en passant par leur présentation<sup>18</sup> (Garine 1996b : 12), y compris leurs aspects symboliques et rituels (Poulain 2002a : 233), et désignerons par pratiques ou encore comportement alimentaire la façon dont un individu ou un groupe, dans des conditions données de lieu et de temps, réalisent les activités qui vont du choix des aliments et à leurs échanges jusqu'à leur consommation.

Le comportement alimentaire s'inscrit dans un système alimentaire, qui correspond à l'ensemble des structures techniques et sociales qui, de la production jusqu'à la consommation en passant par le transport et le stockage, la préparation, la cuisson des aliments et leur présentation (Poulain 2002a : 229-232), et la prise en compte de la temporalité alimentaire<sup>19</sup>, constituent le contexte socio-économique dans lequel s'insère le mangeur. L'aliment est alors lu comme un symbole, l'instrument d'une expression sociale au sein d'un système ayant un sens propre, et c'est en ce sens que l'alimentation est porteuse d'identité, au même titre que le langage. Consommer de la nourriture, c'est se nourrir, mais c'est aussi communiquer (Garine 1996b : 10).

---

<sup>16</sup> Fischler Claude, 1990. *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris, pp. 12-13.

<sup>17</sup> Cousin F. et Monzon S., 1992. *Cuisines du monde. Gestes et recettes*, CNRS Editions, Paris, p. 9.

<sup>18</sup> Garine Eric (de), 1996b. « Introduction », in Bataille Benguigui MC. Et Couson F. (dir.), *Cuisines, reflets des sociétés*. Sépia, Musée de l'Homme, Paris, pp. 9-28.

<sup>19</sup> Jean-Pierre Poulain (2002a : 233-235) définit la temporalité alimentaire comme « une série de cycles temporels socialement déterminés », à la fois annuels (saisons, périodes grasses ou de jeûne...) et journaliers.



La disponibilité alimentaire peut être irrégulière et rare en fonction des contraintes environnementales (catastrophe climatique, guerre...) ou des spécificités saisonnières (périodes de soudure). Par ailleurs, les hommes n'utilisent qu'une faible partie de la multitude de substances disponibles et ingérables, qu'elles soient animales, végétales, ou même minérales. Ce choix, qui détermine l'espace alimentaire d'une société, s'opère selon un facteur d'ordre plus culturel que purement organoleptique<sup>20</sup> ou basé sur des contraintes écologiques et démographiques comme le soutiennent notamment les tenants du matérialisme culturel<sup>21</sup> : c'est l'espace dans lequel une société évolue, décide d'évoluer, l'espace du mangeable, défini comme « le résultat des choix opérés par une culture à l'intérieur de l'ensemble constitué par les produits nutritifs à sa disposition dans le milieu naturel, ou qui pourrait l'être si l'homme décidait de les y implanter » (Poulain 1999 : 271, 2002a : 228-229). Au sein de cet espace, des modes de consommation particuliers peuvent être provoqués par l'indisponibilité partielle ou totale de certains aliments, les « crises de subsistance », qu'elles aboutissent à la famine (absence absolue d'un ou plusieurs aliments suite à des phénomènes naturels ou sociaux) ou à la disette (phénomène de soudure entre deux périodes de production de l'aliment de base<sup>22</sup>). Le cas le plus extrême est celui de l'état de famine, liée à des circonstances climatiques désastreuses (l'excès de pluie et d'inondations dans les pays du Sud-Est asiatique, les cyclones dans le Pacifique sud), ou d'épidémies végétales décimant des pans entiers de l'agriculture (la crise de la pomme de terre en Europe du nord à la fin du dix-neuvième siècle en est un bon exemple), ou encore politiques : guerres civiles ou internationales. Il s'agit de contraintes extérieures, pour lesquelles les modes habituels de consommation ne s'appliquent plus ou imparfaitement. L'accumulation individuelle est alors de règle, les échanges se réduisent au strict cercle familial proche. En dehors de ces phénomènes imprévus, la disette est en général socialement organisée du fait de son caractère récurrent et saisonnier.

Le système alimentaire explique et est expliqué par la société tout entière, dans ses multiples dimensions culturelles, religieuses, sociales, politiques... Les pratiques et représentations alimentaires des individus s'inscrivent dans un système fondateur de l'unité de la société ou du groupe social : chaque individu y trouve sa place. Comme l'écrit Claude Fischler « les classifications, les pratiques et les représentations qui caractérisent une cuisine incorporent l'individu au groupe, situent l'ensemble par

---

<sup>20</sup> Garine (de) Igor, 1991. « Les modes alimentaires : histoire de l'alimentation et des manières de table », in Poirier Jean, *Histoire des Mœurs*, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, Paris, pp. 1447-1448.

<sup>21</sup> C'est la position tranchée notamment de Marvin Harris dans *Cows, Pigs, Wars, and Witches. The Riddles of Culture*, Vintage Books Edition, New York, 1989 et dans *The Sacred Cow and the Abominable Pig. Riddles of food and culture*, Touchstone Book, New York, 1985, publié originellement sous le nom de *Good to eat* et sa théorie de l'optimisation « coût-bénéfice » (Harris 1985 : 165-168).

<sup>22</sup> Aliment de base « se dit éventuellement, pour un groupe social donné, de l'aliment qui assure la plus grande part de la ration consommée » (Cousin et Monzon 1992 : 10).

rapport à l'univers et l'y incorporent à son tour : elles possèdent donc une dimension fondamentalement et proprement religieuse au sens étymologique du terme, au sens de *re-ligare*, relier. Elles participent en effet, dans les représentations des hommes, du lien fondamental entre moi et monde, individu et société, microcosme et macrocosme. Les systèmes culinaires contribuent ainsi à donner un sens à l'homme et à l'univers, en situant l'un par rapport à l'autre dans une continuité et une contiguïté globales » (1990 : 69). Etudier les coutumes alimentaires d'un groupe social donné, c'est ainsi étudier la société dans ses multiples interrelations<sup>23</sup>.

Les données climatiques, de température et d'hydrologie, le degré de richesse et/ou de variété animales et végétales, le choix possible donc d'aliments et leur disponibilité, leur mode de répartition, influent sur les modes d'alimentation du mangeur. Les relations avec l'écosystème, entendu comme ensemble du système interactif que composent les organismes vivants et leur environnement physique et biologique, l'adaptation au milieu écologique, sont donc à prendre en considération. Notre travail de thèse s'inscrit dans une approche qui englobe l'ensemble des relations matérielles et idéelles qui lient les communautés humaines et l'environnement qu'elles occupent et qu'elles façonnent<sup>24</sup>. On peut ainsi parler suivant Edgar Morin<sup>25</sup> d'un milieu, d'un système, à la fois « naturel » et « humain », qui serait « éco-bio-psycho-socio-culturel » (Fischler 1979 : 1-3, Hubert et Estager<sup>26</sup> 1999 : 283). Chaque culture possède, en fonction de ses contraintes environnementales, biologiques et sociales, un mode d'alimentation propre qui implique des classifications, des taxonomies particulières et un ensemble complexe de règles portant non seulement sur la préparation et la combinaison des aliments mais aussi sur leur collecte et leur consommation. Ces modes d'alimentation possèdent également des significations, étroitement dépendantes de la manière dont les règles et les normes alimentaires sont appliquées. Comme l'avait montré Norbert Elias<sup>27</sup>, on ne peut isoler le comportement à table du contexte social, dont il résulte par ses normes et règles (Elias 2002 : 146-147).

La satisfaction des besoins alimentaires, besoins considérés comme basiques, ne se réduit donc pas à des logiques strictement utilitaristes : elle a une fonction structurante de l'organisation sociale d'un groupe humain donné, comme l'indique Claude Fischler (1990 : 12-13). Nous ne nous nourrissons pas seulement d'aliments mais de

---

<sup>23</sup> Farb Peter et Armélagos George, 1985. *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël, Paris, p. 10.

<sup>24</sup> Garine E. et Erikson P., « Ecologie et sociétés », in *Ethnologie. Concepts et aires culturelles*, Segalen Martine (dir<sup>o</sup>), Armand Colin, Paris, 2001, p. 131-132.

<sup>25</sup> Morin Edgar, 1973. *Le paradigme perdu : la nature humaine*, Seuil, Collection Points, Paris, rééd. 1979, p. 146.

<sup>26</sup> Hubert A. et Estager MP., 1999. « Anthropologie de l'alimentation : quelle utilité pour la nutrition humaine ? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 34, 5, 283-286.

<sup>27</sup> Elias Norbert, 1973. *La civilisation des moeurs*, Calmann-Lévy, Paris, rééd. Pocket Agora 2002.

symboles et de représentations, d'imaginaire<sup>28</sup>. Même dans des milieux où les contraintes et pressions environnementales sont fortes, les individus et groupes sociaux peuvent avoir recours aux phénomènes culturels de la différenciation, de la séparation, de l'interdiction, de la préférence, qui sont organisées en systèmes complexes se détachant des simples contingences biologiques ou écologiques<sup>29</sup>.

Les aspects culturels jouent ainsi dans les sociétés anciennes un rôle central dans l'explication des pratiques et représentations alimentaires. Tous les domaines de la culture (religion, organisation sociale, langue...) influencent les comportements et représentations alimentaires, qui en retour façonnent la culture. En 1947, Claude Lévi-Strauss indiquait dans *Les structures élémentaires de la parenté*<sup>30</sup> que le mode de répartition et d'échange des biens ne se limitait pas aux femmes pour expliquer la structure d'un groupe social donné, mais aussi et surtout à la nourriture (1967 : 38-39). La nourriture est non seulement bien d'échange, et reflet de la structure profonde de la société, mais bien à sa source comme l'indiquait Audrey Richards dans son étude sur l'alimentation en pays bantou en Afrique : « La nourriture est la cause des émotions les plus extrêmes, elle fournit la base de certaines des notions les plus abstraites, et les métaphores de la pensée religieuse... Pour le primitif, la nourriture peut devenir le symbole des expériences spirituelles les plus hautes, et l'expression des relations sociales les plus essentielles » (1932 : 173-174).

Nous montrerons que l'alimentation est un « phénomène social total » au sens où l'entendait Marcel Mauss (1999a : 147), lieu où s'expriment « à la fois et d'un coup toutes sortes d'institutions : religieuses, juridiques et morales- et celles-ci politiques et familiales en même temps ; économiques- et celles-ci supposent des formes particulières de la production et de la consommation, ou plutôt de la prestation et de la distribution ; sans compter les phénomènes esthétiques auxquels aboutissent ces faits et les phénomènes morphologiques que manifestent ces institutions ». L'alimentation est à considérer comme catalyseur et révélateur de l'état des structures de relations d'une société à un moment donné, un des facteurs structurants de l'organisation sociale.

C'est à travers l'étude de leur système alimentaire, le contexte socio-économique de la production à la consommation et des échanges, de leurs pratiques et représentations, que nous allons tenter de comprendre et retracer les liens sociaux qui unissent les hommes à leur alimentation, à leur environnement, à leur culture et entre eux, notamment en Polynésie française et en particulier dans les Iles de la Société. Pour

---

<sup>28</sup> Voir ce point notamment Lahlou Saadi, 1998. *Penser Manger : les représentations sociales de l'alimentation*, PUF, Paris, et Corbeau Jean-Pierre et Poulain Jean-Pierre. 2002. *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Editions Privat, Toulouse.

<sup>29</sup> Garine (de) Igor, 1980. « Une anthropologie alimentaire des Français ? », *Ethnologie Française*, Paris, Tome X, n° 3, p. 227-238, 1980, p. 230.

<sup>30</sup> Lévi-Strauss Claude, 1967. *Les structures élémentaires de la parenté*, Mouton & Co, Paris-La Haye, 1<sup>ère</sup> éd. 1947.

tâcher de comprendre l'alimentation tahitienne contemporaine, au sens des pratiques et représentations des sociétés actuelles en matière d'alimentation, il nous faut nous pencher sur celles des sociétés anciennes, ainsi que sur les conditions écosystémiques, politiques, sociales, culturelles... qui les ont permises. L'analyse des facteurs de changement qui ont pu influencer dans le temps sur les pratiques et représentations peut expliquer ou éclairer des comportements et représentations actuels. La vision diachronique ne se réduit pas à une vision historique, non plus à la « sociologie rétrospective » comme Fernand Braudel définit l'histoire dans son projet de « totalisation historique »<sup>31</sup>, mais s'exprime dans une socio-anthropologie de la culture qui s'appuie sur une vision évolutive de la construction sociale.

La compréhension du système alimentaire et de son évolution en Polynésie nécessite le recours à une méthode multiple d'observation, de classification et d'interprétation des faits. Nous utiliserons une méthode tenant à la fois de l'anthropologie et de la sociologie, mêlant aspects qualitatifs et quantitatifs, passant de l'analyse de l'individu au groupe social et à la société dans lesquels il évolue, qui influent sur sa pensée et ses actes et qu'il contribue à maintenir ou à faire évoluer, de l'individuel au collectif et aux conditions de « l'exister ensemble », une socio-anthropologie<sup>32</sup>.

Il nous faudra donc, à travers une analyse diachronique de l'alimentation tahitienne, prendre en compte les différents aspects qui ont pu influencer sur ces pratiques, et les influencer encore, du « biologique » au « symbolique », de l'individuel au social. Nous nous intéresserons ainsi à la fois à la culture matérielle et immatérielle de la société polynésienne, et même plus largement océanienne, qui englobe également les *outliers* de la Micronésie du fait de leur unité écologique et culturelle<sup>33</sup>. Cette analyse sera menée à la fois au niveau individuel et dans les relations complexes, familiales, religieuses et politiques que nouent entre eux les hommes et femmes qui composent la société. Les prestations alimentaires en tant que telles seront analysées, chez les « anciens », comme chez les mangeurs tahitiens contemporains. Et nous pourrions vérifier que l'alimentation, la « cuisine » au sens large, est aussi conservatrice que la religion ou le langage (Farb et Armélagos 1985 : 217). Nous nous attacherons ainsi à étudier le système alimentaire des Tahitiens, et les représentations que les acteurs s'en font, tant en matière d'aliments que d'image de soi, des autres et de la société tout entière à travers les prestations alimentaires et le rapport au corps, pour traiter ainsi du « fait alimentaire » au sens large.

---

<sup>31</sup> Braudel Fernand, 1986. *L'identité de la France. Espace et Histoire*, tome I, Arthaud-Flammarion, Paris, p. 12.

<sup>32</sup> Bouvier Pierre, 2000. *La socio-anthropologie*, Armand Colin, Paris, 2000, p.11.

<sup>33</sup> Robineau Claude, 1972a. « Sociétés et espaces océaniens en transition. Etudes sociales et économiques en Polynésie Orientale et Mélanésie du sud », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. IX, n° 1, pp. 3-6.

Au sein du vaste espace insulaire du Pacifique, l'aire polynésienne est composée de sociétés issues de migrations successives de l'ouest à l'est à partir d'une aire géographique commune située dans le sud-est du continent (*voir Tableau 1*). 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. Des ethnologues et anthropologues de renom ont décrit cette singularité polynésienne, et notamment Craighill Handy<sup>34</sup>, Marshall Sahlins<sup>35</sup>, Robert Williamson<sup>36</sup>, Irving Goldman<sup>37</sup> dont nous utiliserons certains travaux. La culture matérielle est évoquée, mais peu développée chez R. Williamson et I. Goldman, et l'alimentation traitée comme un aspect mineur des systèmes politiques et sociaux<sup>38</sup>. Nous puiserons largement dans la somme de Douglas Oliver sur les anciens Tahitiens<sup>39</sup>, ainsi qu'aux travaux spécialisés tels que ceux de Jacques Barrau<sup>40</sup>, et plus récemment Nancy Pollock (1992) et Patrick Kirch<sup>41</sup>.

Sahlins<sup>42</sup> a montré que les chasseurs-cueilleurs primitifs des îles du Pacifique sud ne passaient guère plus de quatre heures par jour à subvenir à leurs besoins alimentaires quotidiens, dédiant volontairement le reste de la journée aux loisirs et plaisirs (1972 : 53-56). Il semble que les sociétés « primitives » du domaine tropical ou équatorial de l'océan Pacifique vivant dans des milieux relativement peu ouverts sur l'extérieur du fait de leurs contraintes physiques aient donc été des sociétés d'abondance, certes relative. Un équilibre entre population humaine et environnement animal, végétal, et physique, des conditions climatiques et naturelles stables et favorables, auraient permis selon Sahlins une abondance relative, limitée plus par la variété et la disponibilité que par la richesse. C'est la conception même de l'Age d'Or classique, une vision idéologique selon nous qui ne s'applique pas aux anciens Tahitiens.

Car s'il existe, cet état d'« âge d'abondance » ne peut durer. Des changements de conditions environnementales, la pression démographique, des découvertes techniques,

---

<sup>34</sup> Handy E.S.C., 1930. *History and culture in the Society Islands*, Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 79, Honolulu.

<sup>35</sup> Sahlins Marshall, 1958. *Social Stratification in Polynesia*, University of Washington Press, Seattle. Dans ses écrits ultérieurs, l'auteur revient sur certains aspects développés dans cet ouvrage.

<sup>36</sup> Williamson Robert W., 1967. *The Social and Political systems in Central Polynesia*, Cambridge University Press, Cambridge.

<sup>37</sup> Goldman Irving, 1970. *Ancient Polynesian Society*, The University of Chicago Press, Chicago.

<sup>38</sup> Pollock Nancy, 1992. *These roots remain : food habits in islands of the central and eastern Pacific since western contact*, Institute for the Polynesian Studies, Laie-Hawaii, p. 14

<sup>39</sup> Oliver Douglas L., 1974. *Ancient Tahitian Society*, University Press of Hawaii, Honolulu, 3 vol.

<sup>40</sup> Barrau Jacques, 1961. *Subsistence agriculture in Polynesia and Micronesia*, Bernice P. Bishop Museum Bulletin 223, Honolulu, pp.1-94.

<sup>41</sup> Kirch Patrick V., 1994. *The Wet and the Dry : Irrigation and Intensification in Tropical Polynesia*, Cambridge University Press, Cambridge.

<sup>42</sup> Sahlins Marshall, 1976a. *Age de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*, Gallimard, Paris.

modifient l'état « d'équilibre » initial. Le pouvoir passe alors par la maîtrise de la production et/ou de la distribution, des stocks se constituent pour parer aux moments de disette qui touchent beaucoup plus de « non productifs », des interdictions et séparations alimentaires structurent la société, suivant des lignes de forces socio-politiques et culturelles. La « société primitive simple » devient élaborée, à l'image de la typologie évolutionniste des sociétés polynésiennes anciennes élaborée par Marshall Sahlins (1958 : 10-12) qui place Tahiti et les Iles de la Société, comme Hawaïi, dans la catégorie des structures sociales « complexes ».

Les anciens habitants des Iles de la Société, que nous nommerons Tahitiens (*ta'ata Tahiti*) suivant Douglas Oliver (1974 : I 5-6), Robert I. Levy<sup>43</sup> et Ben Finney<sup>44</sup>, vivaient au moment du contact avec les premiers Européens dans une société fortement structurée. Nous reprendrons le terme Tahitien, et plus largement aujourd'hui *ma'ohi*<sup>45</sup>, dans la dernière partie du présent document pour signifier le groupe social résidant dans les Iles de la Société, se définissant et fonctionnant suivant des valeurs dites tahitiennes (*voir Tableau 2*).

Le champ de la présente recherche se limite à celui de l'archipel de la Société en Polynésie française. L'archipel de la Société présentait dans les temps anciens une identité culturelle forte. Aujourd'hui encore, elle représente un ensemble culturel propre, les « Tahitiens », autour d'une même langue et d'une histoire faite de relations multiples. De nos jours, le creuset de la plus forte concentration humaine de Polynésie française se situe dans les Iles du Vent, et plus précisément à Tahiti qui réunit à elle seule plus des deux tiers de la population totale de la Polynésie française<sup>46</sup>. Tahiti est l'île où se situe l'agglomération urbaine la plus dense, Moorea connaît des zones à la fois « urbaines » et de type rural. Nous nous intéresserons plus particulièrement dans le cadre de notre recherche de terrain aux îles de Tahiti et Moorea.

L'archipel de la Société bénéficie d'un climat tropical humide. Les îles sont soumises à l'influence des alizés soufflant du sud-est durant la majeure partie de l'année. Les côtes est, au vent, sont ainsi plus arrosées que les côtes ouest (sous le vent). On peut distinguer deux saisons : la saison chaude et humide d'octobre à mai qui constitue l'été austral, et la saison plus sèche et relativement plus fraîche de juin à septembre. La

---

<sup>43</sup> Levy Robert I., 1973. *Tahitians. Mind and Experience in the Society Islands*, University of Chicago Press, Chicago, pp. xv-xvi.

<sup>44</sup> Finney Ben, 1988. « Money Work, Fast Money and Prize Money : aspects of the Tahitian labour commitment », in Pollock N.J. et Crocombe R., *French Polynesia*, Institute for the Pacific Studies of the University of the South Pacific, Suva, pp. 194-202.

<sup>45</sup> Sur l'emploi et les significations du terme *ma'ohi*, nous renvoyons à Saura Bruno, 2004. « Dire l'autochtonie à Tahiti. Le terme *ma'ohi* : représentations, controverse et données linguistiques », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 119, pp. 119-137.

<sup>46</sup> Selon les données du dernier recensement de la population effectué en 2002 par l'Institut Statistique de la Polynésie française, la Polynésie française comprend 245 405 habitants, dont 184 224 dans les Iles du Vent (Tahiti et Moorea), soit 75 % de la population totale, et 169 674 habitants, soit 69% de la population totale, pour la seule île de Tahiti (ISPF 2005).

Polynésie française connaît donc la clémence d'une température tropicale océanique et d'une variation annuelle de faible amplitude thermique. L'abondance relative des ressources naturelles influe sur le mode d'organisation de la consommation : la subsistance semble toujours et de tous temps assurée, au moins sur les îles hautes des îles de la Société. Les terres cultivables n'occupent pourtant dans les îles de l'archipel de la Société que de faibles superficies du fait des reliefs montagneux, de leurs morcellements et des pentes, sauf sur le bassin versant d'Opunohu à Moorea et à Atimaono à Tahiti. L'isolement des terres au milieu de l'océan explique l'abondance des variétés endémiques et la relative pauvreté de la petite faune.

L'absence de poterie était spécifique à la région depuis l'ère Lapita<sup>47</sup>, avec ses conséquences sur les techniques de stockage et de cuisson de la nourriture. L'absence de fer, indisponible sur ces îles volcaniques, est également un caractère spécifique et commun à l'aire polynésienne pré-européenne. Ce métal semblait toutefois déjà connu des Tahitiens lors des passages des premiers visiteurs européens à partir de 1767, et dès le passage de Wallis, le premier Européen avéré à avoir abordé Tahiti, comme l'indique James Morrison dans son *Journal*<sup>48</sup>, grâce notamment aux épaves de navires aux seizième, dix-septième et dix-huitième siècles qui auraient pu dériver notamment vers les îles de la Société selon Jean-François Baré<sup>49</sup> et H. A. Hank Driessen<sup>50</sup>. Malgré ces contraintes, « une technologie du néolithique et une formidable insularité » selon Douglas Oliver (1974 : 123), les Polynésiens en général et les Tahitiens en particulier ont su bâtir une culture vivante, riche et complexe.

Chez les anciens Tahitiens, la notion de monnaie était absente, les dons et les échanges constituant les moyens de circulation des biens alimentaires et non alimentaires. Les relations d'échanges se faisaient d'abord au sein du groupe familial de la maisonnée, mais également entre maisonnées liées par des liens d'ascendants, et plus largement au sein de la communauté tout entière. Des échanges entre îles s'établissaient au profit des élites dirigeantes et portaient plutôt sur des biens non alimentaires. L'importance du don chez les Océaniens a donné aux échanges de biens alimentaires une place centrale dans la structure sociale, culturelle et religieuse, et à leur étude une recherche de choix dans la littérature ethnologique.

Le système alimentaire des anciens Polynésiens est irrigué de ces flux de dons et échanges autour de certains biens qui correspondent soit aux aliments les plus porteurs

---

<sup>47</sup> Bellwood Peter, 1975. « The Prehistory of Oceania », *Current Anthropology*, Vol. 16, n° 1, Chicago, pp. 9-28

<sup>48</sup> Morrison James, 1989. *Journal de James Morrison, second-mâitre à bord de la Bounty*, Publication de la Société des Océanistes, n°16, 1981, 3ème éd., pp. 166-167.

<sup>49</sup> Baré Jean-François, 2002. *Le malentendu Pacifique. Des premières rencontres entre Polynésiens et Anglais et de ce qui s'ensuivit avec les Français jusqu'à nos jours*, Ed. des Archives Contemporaines, Coll. Ordres Sociaux, Paris, 1985, rééd., pp. 187-190.

<sup>50</sup> Driessen H.A. Hank, 1984. « Personnages nimbés de gloire et pirogues sans balancier. Prophéties d'avant les contacts dans les îles de la Société », *B.S.E.O.*, T. XIX-3, n° 226, Papeete, pp. 1481-1511

de symbole soit aux aliments de base, les plus appréciés. Le célèbre polynésien Raymond Firth<sup>51</sup> a ainsi mis en lumière le rôle central de l'alimentation et des prestations alimentaires dans l'ancienne société polynésienne : « Considerations of what Tikopians eat leads to the examination of the economic reciprocity between husband and wife, methods of wider cooperation in work, systems of land tenure, ritual offerings to ancestors and gods for crop fertility. And from here one is led to family history, to political relations, especially those of chieftainship ; to the obligations and privileges of adoption, as reflected in food » (1957 : 117). Ce qu'écrit Firth à propos de l'île de Tikopia peut être généralisé à l'ensemble de la Polynésie ancienne, comme l'indique justement Douglas Oliver<sup>52</sup>.

Le contact régulier avec les Européens à partir du dernier quart du dix-huitième siècle, les échanges qui se sont établis rapidement, la christianisation généralisée de la société tahitienne au cours du siècle suivant, la colonisation française 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 tahitien s'est modifié, et les pratiques alimentaires également, se transformant en une « tradition » mêlant aspects anciens et nouveaux composés de l'influence chrétienne, des apports extérieurs tirés de l'échange ou du commerce, et de l'organisation socio-économique de la colonisation. Cette « tradition » alimentaire a été sans cesse remodelée et réinventée jusqu'au mangeur tahitien contemporain.

Le vingtième siècle a vu apparaître avec le développement des industries agroalimentaires de masse et la multiplication des échanges un phénomène nouveau et unique dans l'histoire des sociétés occidentales : la notion « d'abondance pléthorique ». D'une préoccupation basée sur la subsistance et la soudure entre les périodes de production, nous sommes passés dans le monde occidental, et dans les pays à haut niveau de revenus, à des préoccupations basées sur l'abondance de nourriture disponible et les critères de choix de ces aliments, avec l'apparition d'un malaise lié à la méconnaissance du produit consommé et peut-être à la perte des repères dans une offre sans cesse renouvelée délivrant des messages contradictoires, jouant à la fois sur le plaisir et la culpabilité. Les aspects symboliques ne sont pas moins présents dans l'aliment moderne.

---

<sup>51</sup> Firth Raymond, 1957. *We the Tikopia. A sociological study of kinship in primitive Polynesia*, George Allen & Unwin Ltd, London.

<sup>52</sup> Oliver Douglas L., 2002a. *Polynesia in Early Historic Times*, The Bess Press, Honolulu, p. 71.



La Polynésie française a connu des bouleversements profonds depuis les premiers contacts avec les Européens à la fin du dix-huitième siècle et au long des deux siècles suivants, façonnant ce qu'il est convenu d'appeler aujourd'hui « la tradition » polynésienne<sup>53</sup>, avant l'installation du Centre d'Expérimentation du Pacifique (C.E.P.) au début des années 1960 qui a grandement modifié les conditions de vie.

La compréhension du système culinaire de Tahiti aujourd'hui passe donc par « l'immémorial »<sup>54</sup>, et notamment le système alimentaire des anciens Tahitiens avant l'arrivée des Européens<sup>55</sup>, et les éventuelles ruptures successives qui ont marqué leur histoire jusqu'à nos jours : « Pour comprendre le mangeur moderne, il faut donc s'interroger sur le mangeur immémorial : entre les deux, il y a en commun un mangeur éternel. Dans l'incertitude comme dans l'abondance, il y a une continuité, une universalité anthropologique du mangeur » (Fischler 1990 : 12). Nous placerons cette analyse diachronique dans un contexte comparatiste (Goody 1984 : 14-15). Nous étudierons à la fois l'influence des structures sur les comportements individuels, mais également le poids des décisions individuelles qui s'agrègent et finissent par peser sur la structure sociale. Nous montrerons que l'étude de l'alimentation passe à la fois par la prise en compte des *habitus* et des normes et interdits sociaux, et par les réactions dans le temps des acteurs ou de groupes d'acteurs au regard de facteurs exogènes ou endogènes d'évolution et de leurs conséquences sur le « changement social »<sup>56</sup>.

L'étude du système alimentaire en tant que lieu d'observation du changement social et des permanences culturelles nécessite la prise en compte de nombreux facteurs, tant exogènes (la variété alimentaire, les phénomènes environnementaux...) qu'endogènes (l'établissement de la valeur et le mode de distribution entre les membres de la communauté, leurs traits sociaux et culturels, la dimension économique et politique...) qui affectent une société ou un groupe social donné de façon collective et durable, et repérable dans le temps, caractéristiques essentielles selon Boudon<sup>57</sup> et Durand et Weil<sup>58</sup>. Même dans les sociétés les plus traditionnelles, l'histoire est faite de changements et de modernisations.

---

<sup>53</sup> Dans ce travail, nous reprendrons la distinction définie par A. Babadzan entre phase « ancienne » antérieure et contemporaine des premiers contacts avec les Européens et « phase traditionnelle » consécutive à la conversion religieuse de la population au christianisme et à la « liquidation du système social ancien » (Babadzan 1982 : 6-9).

<sup>54</sup> Pour paraphraser le titre de l'ouvrage de Victor Segalen sur la période du contact avec les Européens, *Les Immémoriaux*, Plon, Terre Humaine, Paris, 1956.

<sup>55</sup> Robineau Claude, 1988. « Reciprocity, Redistribution and Prestige among the Polynesians of the Society Islands », in Pollock N.J. et Crocombe R., *French Polynesia*, Institute for the Pacific Studies of the University of the South Pacific, Suva, pp. 181-193.

<sup>56</sup> Selon G. Rocher (1968 *Introduction à la sociologie générale*, T.3 *Le changement social*, HMH Paris, Point Le Seuil 1970, Paris), on entend par changement social « toute transformation observable dans le temps, qui affecte, d'une manière qui ne soit pas que provisoire ou éphémère, la structure ou le fonctionnement de l'organisation sociale d'une collectivité donnée et modifie le cours de son histoire ».

<sup>57</sup> Boudon Raymond, 1984. *La place du désordre. Critique des théories du changement social*, PUF, Paris.

<sup>58</sup> Durand J.P. et Weil R., 1997. *Sociologie contemporaine*, Vigot, 2ème éd°, Paris, p. 359.

Malgré l'acculturation apparente de l'alimentation des Tahitiens aujourd'hui, notre propos sera également d'établir s'il est possible de mettre en évidence dans le domaine de l'alimentation des *patterns* caractéristiques des mœurs d'alimentation des anciens Tahitiens, et en étudier le rapport au système alimentaire contemporain.

Dans une première partie, nous nous intéresserons à l'état du système, des pratiques et des représentations alimentaires des anciens Tahitiens au moment du contact avec les Européens.

Nous décrirons d'abord les conditions environnementales et les disponibilités en ressources alimentaires, l'espace du mangeable ainsi que les modes de production de ces ressources. Nous caractériserons la société tahitienne de société de relative abondance du fait des caractéristiques physiques du milieu.

Puis nous étudierons le système culturel, religieux et politique qui déterminait les modes d'accès à la nourriture et à certains types d'aliments, et les phénomènes anciens de restriction d'accès à la nourriture, le système de séparation instauré au sein de la population en fonction de plusieurs variables (le sexe, le statut...), et les conséquences en termes de représentations du monde et de soi.

La place centrale de l'alimentation, des aliments et des prestations alimentaires au sein de la société tahitienne ancienne, sera mise en évidence, à travers un culte de l'abondance basé sur la gestion et les modalités d'accès matériel et symbolique à la nourriture et son contrôle social, et des pratiques omniprésentes de don et d'échanges qui expliquent et sont expliquées par les liens de parenté et hiérarchiques qui structurent la société tahitienne ancienne.

Dans une seconde partie, nous évoquerons les grands changements qui ont influé sur les pratiques alimentaires et les représentations des Tahitiens.

D'abord, le contact avec les premiers navigateurs Européens et le « malentendu culturel »<sup>59</sup> qui s'ensuivit. D'une société basée sur une abondance relative et socialement limitée, les premiers Européens ont bâti, volontairement ou pas, une construction idéologique d'un Tahiti édénique qui fondera le mythe tahitien moderne de l'abondance. Du don à l'échange avec les premiers Européens, les anciens Tahitiens sont passés rapidement au commerce. La société tahitienne a alors connu un élargissement de sa variété alimentaire, une dimension nouvelle à son espace du mangeable, grâce aux flux d'échanges toujours plus nombreux avec les visiteurs étrangers. Nous nous intéresserons à l'impact de la christianisation de la société tahitienne à partir des premières années du dix-neuvième siècle, qui a abouti à la

---

<sup>59</sup> De nombreux auteurs ont développé cette notion de malentendu entre deux sociétés, chacune réagissant et analysant les réactions de l'autre suivant ses propres schémas culturels : voir notamment M. Sahlins 1989, J.F. Baré 2002, B. Rigo 2003, S. Tcherkézoff 2004...

culture « traditionnelle » tahitienne qui mêle substrat ancien fondé sur les valeurs de la religion ancienne et apports européens à travers la nouvelle culture religieuse, et son influence sur les modes d'alimentation. La période coloniale qui suivit l'installation française en 1842 a également modifié les rapports sociaux et le rapport à l'alimentation, par l'introduction de cultures de rente et l'encadrement des systèmes de production vivrière, auxquels s'est ajoutée la diffusion de techniques de conservation des aliments (légumes séchés, boîte de conserve...) et du commerce de proximité à partir des années 1890. L'installation du Centre d'Expérimentation du Pacifique au début des années 1960 a marqué le passage de la Polynésie française, et de Tahiti en particulier, dans le monde moderne d'une société de consommation post-coloniale<sup>60</sup>. Nous étudierons l'influence de la monétarisation quasi généralisée de la population et de la concentration urbaine rapide autour du pôle de Papeete, aboutissant à la particularité d'une société tahitienne de consommation sans production, grâce à l'afflux financier d'une économie de « rente nucléaire », jusqu'à la période dite de l'après C.E.P. qui a suivi l'arrêt des expérimentations nucléaires en 1996.

Dans une troisième partie, nous étudierons le système alimentaire de la société tahitienne contemporaine grâce au recours à plusieurs méthodes.

Notre terrain est constitué d'une enquête qualitative doublée d'observations participantes dans deux quartiers « tahitiens » des Iles du Vent, l'un situé dans l'agglomération de Papeete à Tahiti, l'autre dans un quartier « rural » de Moorea, sur les modes de consommation et les représentations de l'alimentation, ainsi que d'enquêtes qualitatives sur ces derniers points dans l'archipel de la Société. Nous avons également eu recours aux résultats d'enquêtes quantitatives auxquelles nous avons participé dans les Iles de la Société auprès d'échantillons représentatifs de ménages sur leur consommation alimentaire, et d'individus sur leur consommation d'alcool. Cette socio-anthropologie du fait alimentaire<sup>61</sup> nécessite le recourt aux méthodes de l'ethnologie de terrain dans le sens où le chercheur doit s'immerger dans le sujet de son étude pour mieux comprendre les relations qui lient l'individu et le groupe social à l'objet étudié, tant sont multiples et complexes ces interrelations, et aux méthodes de la sociologie dans le traitement quantitatif de données destiné à mettre en évidence des différences entre les groupes sociaux qui composent la population étudiée. Nous étudierons les pratiques et représentations alimentaires contemporaines des Tahitiens ainsi que les facteurs qui les sous-tendent, en tentant de mettre en évidence l'influence des pratiques et représentations « anciennes » et « traditionnelles » sous la forme notamment de « marqueurs identitaires » ou de *patterns* alimentaires à partir desquels se déploient des logiques de différenciation

---

<sup>60</sup> Babadzan Alain, 1982. *Naissance d'une tradition. Changement culturel et syncrétisme religieux aux Iles Australes (Polynésie française)*, Ed. de l'ORSTOM, Paris, p. 7.

<sup>61</sup> Garabuau-Moussaoui Isabelle, *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, L'Harmattan, Logiques Sociales, Paris, p. 45.

sociale. Nous tenterons de montrer la spécificité du fait alimentaire tahitien à travers l'étude des modes d'alimentation et de leur temporalité, des prestations alimentaires s'inscrivant dans des circuits d'échange, des goûts et des dégoûts, des séparations et des interdits, du rapport entre quotidien et festif, dans le rapport à soi, à sa corporalité, et aux autres.

De fait, le champ est vaste, l'étude des pratiques et des représentations sociales étant liée à celle de la culture tant matérielle qu'immatérielle, et au processus de construction de l'identité individuelle et sociale. L'étude de l'alimentation comme phénomène social total, au-delà de l'analyse des préférences individuelles et des contraintes budgétaires<sup>62</sup>, se situe ainsi au carrefour de l'anthropologie et de la sociologie. L'étude du système alimentaire, reflet de la culture et vecteur de son évolution dans l'acte le plus quotidien, manger, se trouve au croisement de plusieurs disciplines des sciences sociales : l'anthropologie et la sociologie, mais également l'économie et la psychologie des comportements. Il nous sera permis ainsi de tenter de poser les bases des fondements culturels et sociaux du système alimentaire tahitien contemporain, et d'analyser le changement social induit par son évolution.

---

<sup>62</sup> Boudon R., « Consommation », in Boudon R. et Bourricaud F. *Dictionnaire critique de la sociologie*, PUF, nov. 1982, 3ème éd°, 1990, p. 41.

## **1- L'ALIMENTATION TRADITIONNELLE A TAHITI : DU CULTE AU MYTHE DE L'ABONDANCE**

Le champ de l'alimentation n'est pas autonome au sein du champ du social, du politique, du religieux, de l'économie, ou du culturel : il en est partie intégrante. Replaçant l'alimentation des anciens Tahitiens dans les constantes de leurs comportements culturels, sociaux et économiques tels qu'ils sont décrits et analysés notamment par Douglas Oliver, Jean-François Baré et Claude Robineau dans leurs ouvrages respectifs, l'analyse de l'alimentation des anciens Tahitiens met en évidence le rôle central du fait alimentaire et des prestations qui l'entourent au sein de leur société.

Les travaux sur la culture tahitienne pré-européenne sont encore largement à approfondir, de nombreux travaux ethnologiques consistant en monographies sur l'ensemble de la Polynésie, et les travaux de terrain menés par les ethno-archéologues étant considérés par ces derniers même comme encore insuffisants, « ne documentant pour la plupart que les périodes du contact avec les Européens ou immédiatement antérieures, ce qui laisse en suspens les questions sur l'ancienneté de l'occupation humaine de ces îles et archipels, sur les mécanismes de leur peuplement, et ne permet ni de reconstituer l'état des sociétés aux périodes les plus reculées ni de rendre compte de leurs évolutions pour parvenir à l'image qu'elles offrirent aux premiers observateurs européens » (Conte 2000 : 23). Nous utiliserons donc à la fois les sources primaires, issues des premiers Européens en contact avec les anciens Tahitiens, pour les descriptions et les comparaisons entre sources, et les sources secondaires pour tenter d'apporter un éclairage aux pratiques et représentations anciennes.

L'organisation sociale tahitienne ancienne était structurée autour d'un réseau d'échanges entre les maisonnées, liées souvent par des liens de parenté, et un circuit fortement hiérarchisé de distribution-redistribution des productions. Les différences dans les modes d'accès à la terre et aux biens produits reflétaient et légitimaient une certaine hiérarchie sociale, avec des chefs redistribuant sous une forme collective les biens et services produits par le peuple qu'ils recevaient sous forme de dons ou de « taxes ». La maisonnée familiale était l'unité de base de l'économie tahitienne. C'est en son sein que s'organisaient la production, dont l'autoproduction, et les modes d'échanges et de consommation.

Les modes d'alimentation d'une société à un moment donné sont les fruits de multiples facteurs dont les effets s'enchevêtrent de façon complexe, dans un jeu de relations à croisements multiples où interviennent des déterminants nombreux. « Ce qui importe pour comprendre un système culinaire, ce n'est pas d'analyser les éléments isolément, mais les relations entre les éléments » (Fischler 1990 : 43). L'analyse du système alimentaire des Iles du Vent pré-européennes met en exergue sa relation à la société dans sa totalité, à la vie et à la mort, aux habitudes et coutumes, à l'ordre de la société et à la construction religieuse, politique et économique.

Nous utiliserons dans cette partie les matériaux existant dans trois types de sources qui traitent de l'ancienne société tahitienne :

1- les sources « primaires », à partir des journaux et comptes-rendus rédigés par les premiers Européens en contact avec l'ancienne société tahitienne :

- le Journal de James Cook dans sa traduction française<sup>63</sup>, et dans l'édition anglaise établie par Beaglehole<sup>64</sup>, ainsi que les journaux de ses officiers (Anderson<sup>65</sup>, Wales<sup>66</sup>, Molyneux<sup>67</sup>, Pickergill<sup>68</sup>) publiés également par Beaglehole, quand la traduction française est incomplète, pour ses trois séjours en 1769, 1773 et 1777 ;
- les journaux des officiers qui accompagnèrent Cook au cours d'au moins un de ses trois voyages : George Gilbert<sup>69</sup> et Sydney Parkinson<sup>70</sup> ;
- le Journal de Maximo Rodriguez<sup>71</sup>, qui a vécu à Tahiti plus de dix mois entre janvier et novembre 1775 en compagnie d'un autre civil et de deux prêtres espagnols, et qui a su nouer des liens d'amitié avec des *ari'i* ou chefs de Tahiti ;
- le Journal de James Morrison (1989) qui a passé plus de dix-neuf mois entre Tahiti et Tubuai entre 1788 et 1790 après la mutinerie de la Bounty, et a eu l'occasion comme Rodriguez d'apprendre la langue locale ;
- celui de Louis-Antoine de Bougainville<sup>72</sup>, tout en prenant garde à faire une analyse critique de ses observations, du fait de la durée limitée (neuf jours) de son séjour à terre.

<sup>63</sup> Cook James, 1998. *Relations de voyages autour du monde*, La Découverte, Paris, 1978, rééd.

<sup>64</sup> Beaglehole J.C., 1988. *The Journals of Captain James Cook*, Hakluyt Society, Kraus Reprint, Extra Series n°XXXVI, Millwood, New York, 8 volumes.

<sup>65</sup> Anderson William, 1988. *A Journal of a Voyage Made in His Majesty Sloop Resolution*, in Beaglehole JC *The Journals of Captain James Cook*, pp. 721-986,

<sup>66</sup> Wales William, 1988. *Journal of William Wales. March-May 1773*, in Beaglehole JC *The Journals of Captain James Cook*, pp. 776-869.

<sup>67</sup> Molyneux Robert, 1988. "Remarks in Port Royal Bay in King George the Third Island", in Beaglehole JC *The Journals of Captain James Cook*, pp. 551-554

<sup>68</sup> Pickersgill Richard, 1988. *Resolution and Discovery. Pickersgill's Journal*, in Beaglehole JC *The Journals of Captain James Cook*, pp. 767-775.

<sup>69</sup> Gilbert George, 1982. *Captain Cook's Final Voyage. The Journal of Midshipman George Gilbert*, The University Press of Hawaii, Honolulu.

<sup>70</sup> Parkinson Sydney, 1984. *Journal of a Voyage in the South Seas in HMS Endeavour*, Caliban Books, London.

<sup>71</sup> Rodriguez Maximo, 1995. *Les Espagnols à Tahiti (1772-1776)*, Publication de la Société des Océanistes, N° 45, Musée de l'Homme, Paris.

<sup>72</sup> Bougainville Louis-Antoine de, 1982. *Voyage autour du monde*, Gallimard, Paris.

2- les sources ultérieures, pour les écrits datant du dix-neuvième siècle, alors que des modifications avaient commencé à remodeler la société ancienne, mais comportant également des témoignages oraux de Tahitiens ayant vécu dans la période pré-européenne :

- *Polynesian Researches* du pasteur William Ellis de la *London Missionary Society* pendant les années 1820 paru en français sous le titre *A la recherche de la Polynésie d'autrefois*<sup>73</sup> ;
- Le Journal du capitaine Henry Martin<sup>74</sup> qui séjourna à Tahiti entre 1846 et 1847
- celui de Dumont d'Urville<sup>75</sup> pour la partie qui traite de la Polynésie ;
- l'ouvrage du consul et homme d'affaires belge Jacques Antoine Moerenhout<sup>76</sup> ;
- l'opuscule rédigé par Edmond de Bovis<sup>77</sup> ;
- l'ouvrage de Henry Adams<sup>78</sup> rédigé à partir des mémoires de la cheffesse Arii Taimai de Tahiti ;
- et surtout le travail de compilation des mythes et légendes anciens élaboré par Teuira Henry dans sa version française complète<sup>79</sup> à partir des matériaux du pasteur Orsmond couvrant une période comprise entre 1817 et 1840.

3- les sources « secondaires », pour les écrits plus récents utilisant et commentant les sources précédentes avec des éclairages sociologiques, anthropologiques et/ou économiques:

- la somme de Douglas Oliver surtout, *Ancient Tahitian Society* (1974), qui peut être considérée comme une des références les plus complètes et récentes en matière de description et d'analyse de la société et de la culture tahitienne ancienne ;
- les remarques et interprétations de Beaglehole (1988) sur les journaux de James Cook ;
- Colin Newbury et son travail historique sur la société tahitienne à partir du contact avec les Européens et les changements qui s'ensuivirent<sup>80</sup>, ainsi que l'ouvrage de Ferdon dans le même domaine<sup>81</sup> ;
- l'essai de Alain Babadzan<sup>82</sup> sur la religion tahitienne à l'époque du contact avec les Européens ;

---

<sup>73</sup> Ellis William, 1972. *A la recherche de la Polynésie d'autrefois*, Publications de la Société des Océanistes, n°25, 2 vol., Paris.

<sup>74</sup> Martin Henry Byam, 1981. *The Polynesian Journal of Captain Henry Byam Martin, R.N. In command of H.M.S. Grampus-50 guns at Hawaii and on station in Tahiti and the Society Islands, August 1846 to August 1847*, Peabody Museum of Salem, Salem.

<sup>75</sup> Dumont d'Urville Jules Sébastien César, 1988. *Voyage pittoresque autour du monde*, Editions Haere Po, Tahiti, 1988

<sup>76</sup> Moerenhout Jacques Antoine, 1959. *Voyages aux îles du Grand Océan*, Adrien Maisonneuve, 2 tomes, Paris.

<sup>77</sup> Bovis (de) Edmond, 1978. *Etat de la société tahitienne à l'arrivée des européens*, Société des Océanistes, Bulletin n°4, Papeete.

<sup>78</sup> Adams Henry, 1964. *Mémoires d'Arii Taimai* Publications de la Société des Océanistes, Musée de l'Homme, n° 12, Paris.

<sup>79</sup> Henry Teuira, 2000. *Tahiti aux temps anciens*, Publication de la Société des Océanistes, Musée de l'Homme, n°1, Paris.

<sup>80</sup> Newbury Colin, 1980. *Tahiti Nui. Change and Survival in French Polynesia. 1767-1945*, University Press of Hawaii, Honolulu.

<sup>81</sup> Ferdon Edwin N., 1981. *Early Tahiti As The Explorers Saw It. 1767-1797*, The University of Arizona Press, Tucson.

- l'ouvrage d'anthropologie économique de Claude Robineau<sup>83</sup> sur les îles de la Société ;
- et le travail d'anthropologie historique de Jean-François Baré<sup>84</sup> sur la société tahitienne ;
- les travaux de Jacques Barrau sur l'agriculture<sup>85</sup> et notamment au moment du contact avec les Européens<sup>86</sup>.

---

<sup>82</sup> Babadzan Alain, 1993a. *La dépouille des dieux. Essai sur la religion tahitienne à l'époque de la découverte*, Ed. de l'ORSTOM, Fondation de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris.

<sup>83</sup> Robineau Claude, 1985. *Tradition et modernité aux îles de la Société*, ORSTOM, n°100, 2 vol., « Du coprah à l'atome » et « Les racines ».

<sup>84</sup> Baré Jean-François, 1987. *Tahiti, les temps et les pouvoirs. Pour une anthropologie historique du Tahiti post-européen*, Ed. de l'ORSTOM, Travaux et Documents N° 207, Paris.

<sup>85</sup> Barrau Jacques, 1961. *Subsistence agriculture in Polynesia and Micronesia*, Bernice P. Bishop Museum Bulletin 223, Honolulu, pp.1-94.

<sup>86</sup> Barrau Jacques, 1959. « L'agriculture polynésienne au contact des étrangers », *Journal de la Société des Océanistes*, Tome XV-6, pp.147-163. Barrau Jacques, 1961.



## 1-1 L'alimentation traditionnelle d'une société insulaire dans le Pacifique sud

L'origine des Polynésiens est maintenant établie le long d'un axe Asie du sud est - Nouvelle Guinée - îles mélanésiennes du Pacifique ouest<sup>87</sup>. Les arguments linguistiques abondent également dans ce sens : les langues polynésiennes sont issues des langues austronésiennes. Après les îles Marquises selon Yosihiko Sinoto<sup>88</sup>, premier centre de dispersion de la Polynésie orientale (Sinoto 1970 : 411), les îles de la Société auraient constitué un centre de diffusion secondaire vers le Nouvelle Zélande et l'archipel de Hawaii (Emory 1963, Goldman 1970 : 170), non de façon linéaire mais itérative<sup>89</sup>.

Les ressources alimentaires disponibles et utilisées par les anciens Polynésiens, et en particulier les anciens Tahitiens, sont bien connues grâce aux travaux de Jacques Barrau, et en particulier (1959 et 1962<sup>90</sup>) et de Douglas Oliver (1974 : I 223-314, 2002-a : 71-103) notamment. La rigueur de leurs œuvres nous conduit à préférer la citation intégrale autant que nécessaire.

L'économie de la société tahitienne avant le contact avec les Européens était une économie de subsistance autour de la pêche, de l'horticulture et de la cueillette. Nous étudierons ici successivement l'espace du mangeable des anciens Tahitiens, les modes politico-économiques de production des différents aliments, et les éléments matériels de leur cuisine. Nous considérerons ces différentes phases de production, de préparation et de consommation de la nourriture comme un ensemble, une unité, la préparation de denrées pour la consommation humaine n'étant que l'aboutissement de cette activité essentielle de l'humanité, avec la reproduction, qu'est la production de nourriture<sup>91</sup>.

---

<sup>87</sup> Kirch Patrick, 1986. « Rethinking East Polynesian Prehistory », *Journal of the Polynesian Society*, Vol. 95, n° 1, pp. 9-40.

<sup>88</sup> Sinoto Y.H., 1970. « Le rôle des Marquises dans le peuplement de la Polynésie Orientale », *B.S.E.O.*, T. XIV, n°11-12, pp. 401-412.

<sup>89</sup> Terrell John Edward, Hunt Terry L., Gosden Chris et *alii*, 1997. « The Dimensions of Social Life in the Pacific : Human Diversity and the Myth of the Primitive Isolate », *Current Anthropology*, Vol. 38, n° 2, Chicago, pp. 155-195.

<sup>90</sup> Barrau Jacques, 1962. « Les plantes alimentaires de l'Océanie, origines, distribution et usages », *Annales du Musée colonial de Marseille*, 7ème série, volumes 3 à 9, 1-275.

<sup>91</sup> Goody Jack, 1984. *Cuisines, cuisine et classes*, Centre Georges Pompidou, Centre de Création Industrielle, coll. Alors, Paris, p. 77.

### 1-1-1 L'alimentation des Polynésiens : l'espace du mangeable

La situation des îles polynésiennes, et notamment des îles de la Société -des îles volcaniques dites « hautes » bordées par un lagon qu'entoure l'océan Pacifique-, implique une diversité dans les ressources alimentaires possibles, puisant tant à terre que sur mer.

Pourtant, tout ce qui est consommable n'est pas nécessairement consommé : affaire de technique, de goût, mais aussi et surtout de « croyances quant aux bienfaits ou aux méfaits de tel ou tel aliment, quant au statut de tel ou tel aliment au sein des systèmes d'organisation et de fonctionnement de la nature que les sociétés humaines ont élaborés au cours de l'histoire » (Barrau 1983 : 329).

Nous nous intéresserons au mode de diffusion des ressources alimentaires disponibles, et à leur description en différenciant les ressources végétales des ressources animales, tant sur terre que sur mer, ainsi que les boissons des anciens Tahitiens.

#### 1-1-1-1 La diffusion des aliments

##### *Des végétaux « locaux » en majorité introduits*

L'alimentation humaine a la particularité d'être composée à la fois d'éléments ancrés dans son histoire et sa culture, et auxquels les hommes sont farouchement attachés, et de changements profonds provenant bien souvent des échanges entre groupes humains (Barrau 1983 : 229). Les changements alimentaires ont en effet toujours existé du fait des déplacements des groupes humains autour du globe, des réseaux d'échange instaurés entre groupes d'îles ou d'espaces continentaux et de la diffusion des techniques. De nombreux aliments considérés *a priori* comme « authentiques » et propres à une société donnée sont souvent d'introduction relativement récente. Ainsi les plantes, qui représentent une part importante de l'alimentation humaine, ont voyagé et se sont diffusées dès avant notre ère<sup>92</sup>.

Une approche de l'introduction de nouvelles espèces dans un territoire donné montre l'importance qu'elles peuvent avoir sur les modifications des pratiques alimentaires. Les origines et les rythmes de diffusion des aliments habituels de notre alimentation sont divers, et ont modifié durablement les modes alimentaires de tous les peuples de la Terre. Ainsi dès le huitième siècle, des arbres fruitiers (comme le citron) sont arrivés depuis l'Asie du Sud-Est en Méditerranée grâce aux Arabes<sup>93</sup>. La « découverte » du « Nouveau Monde » a provoqué la diffusion rapide de la tomate depuis le Mexique

---

<sup>92</sup> Garrigues-Creswell M. et Martin M.A., 1998. « L'alimentation : entre mondialisation et expression identitaire », *Techniques et Cultures*, Dynamique des pratiques alimentaires, Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, n°31-32, Paris, 1-16, p. 3.

<sup>93</sup> Péhaut Yves, 1996. « L'invasion des produits d'outre-mer », in *Histoire de l'alimentation*, Flandrin J.L. et Montanari M. (dir.), Fayard, pp. 747-766.

actuel avec une utilisation quasiment universelle aujourd'hui à travers préparations et dérivés (sauces et concentrés). Le blé, le riz, le maïs, la pomme de terre, le manioc... se sont également diffusés dans le monde entier à partir de zones relativement restreintes<sup>94</sup>.

Malgré ou peut-être à cause de son isolement au milieu de l'immensité Pacifique la Polynésie n'échappe pas à cette règle valable de tous temps et en tous lieux.

La grande majorité des plantes alimentaires cultivées en Océanie à l'époque pré-européenne est arrivée avec les premiers Polynésiens (Barrau 1959 : 148, Barrau 1962 : 22, Barrau 1983 : 286, Oliver 2002-a : 76) : les bananes, les ignames, la châtaigne tahitienne ou *mape*, et le *taro* (aracée) proviennent du Sud-Est asiatique, l'arbre à pain de l'ensemble Nouvelle Guinée-Archipel des Bismarck, la banane plantain dite *fe'i* et le '*ava* (*piper methysticum*) de la Mélanésie.

Selon Barrau (1959 : 148) repris par Oliver (2002-a : 78), la patate douce aurait été ramenée d'Amérique du sud en 400-700, et aurait été disséminée entre Tonga, la Nouvelle Zélande et Hawaii au cours des migrations transocéaniques des premiers Polynésiens. Les travaux les plus récents<sup>95</sup> semblent plutôt indiquer qu'elle aurait été introduite plus tardivement depuis l'Amérique centrale ou le nord-ouest de l'Amérique du Sud aux Marquises au quatorzième siècle (Ballard 2005 : 5). Son nom péruvien originaire, *kumara*, a donné ensuite les '*umara*, *kumala*, '*umala*, '*uala* utilisés dans les différents îles polynésiennes. Savoir comment cette racine a pu atteindre la Polynésie reste sujet à débat, deux grandes hypothèses s'affrontant : celle d'un apport grâce aux déplacements des sud-américains (hypothèse défendue notamment par Thor Heyerdahl avec le voyage du Kon Tiki), ou l'hypothèse d'un contact de la côte américaine par des Polynésiens au cours de leurs voyages à travers le Pacifique sud aux onzième et douzième siècles<sup>96</sup>, comme Roger Green l'évoque à propos de la calebasse (*lagenaria siceraria*)<sup>97</sup>.

La noix de coco 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, et d'autres variétés étant apportées par les premiers voyageurs<sup>98</sup>. Les premiers Européens la rencontrèrent dans toute la Polynésie, hormis en Nouvelle-

---

<sup>94</sup> Barrau Jacques, 1983. *les hommes et leurs aliments*, Messidor, Temps actuels, Paris, p. 18.

<sup>95</sup> Ballard C. Brown P., Bourke M., Harwood T. (éd.), 2005. *The Sweet Potato in Oceania : a reappraisal*, University of Sydney, Ethnology Monographs 19, Oceania Monograph 56, Sydney, et plus particulièrement l'article de Chris Ballard « Still good to think with : the sweet potato in Oceania » pp. 1-14.

<sup>96</sup> Ladefoged T.N., Graves M.W. et Coil J. H., 2005. « The introduction of sweet potato in Polynesia : early remains in Hawai'i », », *The Journal of the Polynesian Society*, 114 (4), 359-373, p. 368.

<sup>97</sup> Green Roger, 2000. « A range of disciplines support a dual origin for the bootle gourd in the Pacific », *The Journal of the Polynesian Society*, 109 (2), 191-197.

<sup>98</sup> Les noix de coco étant des flotteurs étanches et naturels, elles peuvent ainsi se disséminer grâce aux courants et aux vents avant de germer sur la première terre rencontrée, comme l'indiquent Dana Lepofsky, Hugh C. Harries et MariMari Kellum dans leur article « Early coconuts on Mo'orea island, French Polynesia », *The Journal of the Polynesian Society*, 101 (3), 1992, pp.299-308.

Zélande, dans l'île de Pâques et l'île de Rapa où les conditions climatiques moins favorables (température plus fraîche, taux d'hygrométrie moins important) ne permirent pas son installation (Gilbert 1982 : 122, Oliver 2002-a : 72).

Le processus était le même pour les animaux terrestres : le porc aurait gagné l'Océanie avec les voyages des premiers Polynésiens, ainsi que les volailles, les chiens et les rats, et la quasi-totalité des plantes vivrières (Kirch 1991 : 116)

### *Une diversité limitée*

L'Océanie, et les Iles de la Société en particulier, bénéficiaient d'une relative abondance naturelle due aux conditions climatiques et à l'écosystème lagonaire, Tahiti pourvoyant même aux besoins des îles voisines de l'archipel de la Société et jusqu'aux îles de l'archipel des Tuamotu<sup>99</sup> (Goldman 1970 : 171). Mais ces îles disposaient initialement d'une diversité animale et végétale limitée du fait de l'isolement : la flore spontanée des îles polynésiennes et la relative pauvreté de la petite faune endémique, plus riche que variée, n'offraient finalement à l'homme que de maigres possibilités de subsistance (Ellis 1972 : I 46, Barrau 1959 : 148, Robineau 1985 : II 7). En revanche, l'introduction de nouvelles plantes et leur acclimatation par les premiers Polynésiens (entre le premier siècle de notre ère pour les îles Marquises, entre 600 et 850 pour les Iles de la Société), ont permis d'accroître cette diversité, y compris par création de variétés spécifiques (Conte 2000 : 150). C'est le cas dans le Pacifique insulaire de l'arbre à pain, du *taro* et ses dérivés, et de la banane plantain qui, outre les variétés introduites, sont constitués de variétés créées localement (Barrau 1962 : 221-240).

Au moment de la présence des premiers Occidentaux à Tahiti, les habitudes alimentaires semblaient ainsi relativement stables et uniformes<sup>100</sup> (Oliver 1974 : I 224). Les Polynésiens se nourrissaient des produits de leur environnement immédiat : lagonaire et poissonneux pour les Tuamotu, plus tournés vers les végétaux dans les îles hautes. Dans les Iles de la Société, et à Tahiti en particulier, l'essentiel de l'alimentation quotidienne provenait de tubercules et de fruits, et de poisson. La viande ne faisait pas partie du quotidien (Bougainville 1982 : 252 et 267, Moerenhout 1959 II 94, Barrau 1983 : 169, Oliver 2002-a : 80) comme nous le verrons plus loin.

#### 1-1-1-2 Les végétaux du *ma'a*

---

<sup>99</sup> Maude H.E., 1959. « Tahitian Pork Trade : 1800-1830 », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 15, Tome XV, pp.55-95.

<sup>100</sup> Cette impression d'uniformité est peut-être aussi issue d'une méconnaissance relative des premiers Occidentaux vis-à-vis des différentes variétés de végétaux, aux saveurs également différentes. On a ainsi pu décrire soixante-douze variétés différentes de *taro* cultivées à Hawaii, chacune possédant un nom propre, et vingt-quatre variétés de pandanus à Namu aux îles Marshall (Pollock 1992 : 55). Nous aurons l'occasion de revenir sur ce point.

Les composantes de la nourriture de base des Polynésiens pré-occidentaux sont maintenant bien connues. Les aliments de base étaient constitués principalement des espèces végétales apportées par les premiers Polynésiens au cours de leurs déplacements maritimes depuis le Pacifique occidental (Barrau 1983 : 286, Oliver 2002-a : 72-80, Conte 2000 : 62). On a pu évaluer à 85% la part des aliments végétaux sur la quantité totale de nourriture consommée par les anciens Polynésiens<sup>101</sup>. Nous traiterons des végétaux principalement consommés par les anciens Tahitiens par ordre d'importance dans la consommation quotidienne, chaque société du Pacifique ayant sa propre hiérarchie des aliments de base, des aliments complémentaires, et de remplacement (Pollock 1992 : 48-52).

Nous nous intéresserons en particulier à la culture de cinq familles de vivriers qui ont dominé le système agricole des anciens Polynésiens (Kirch 1991 : 116, Conte 2000 : 148) mais en en modifiant l'ordre pour rendre la spécificité des Iles de la Société : l'arbre à pain, les bananes, les aracées (*taro*, 'ape...), les ignames, et la patate douce, et en ajoutant le cocotier.

#### *Les aliments de base*

Le fruit de l'arbre à pain, le 'uru (*Artocarpus altilis* ou *incisa*) est un des aliments au centre de l'alimentation et des pratiques sociales dans les Iles du Vent. Il s'agit d'un des principaux aliments de base des anciens Tahitiens, sinon le principal (Wilson 1968 : 372, Ellis 1972 : I 51, Oliver 1974 : I 234, Kirch 1991 : 118, Ragone 1997 : 53). Les sociétés dont l'aliment de base est le 'uru, le fruit de l'arbre à pain, sont relativement peu nombreuses dans le Pacifique. C'est le cas des Iles Cook, des îles Marquises, des Samoa occidentales, de Wallis, des Carolines, et Truk (Pollock 1992 : 49-50). Les autres sociétés du Pacifique insulaire se partagent entre le *taro* et l'igname principalement, et le fruit du pandanus pour les atolls coralliens (Tuamotu et Micronésie notamment Nauru). A Hawaï, le fruit de l'arbre à pain était considéré comme un substitut du *taro*, et même secondaire à la patate douce (Handy et Handy 1972 : 152-153), comme aux îles Australes, Ellis, Kiribati, Tokelau et dans certaines des îles Mariannes (Pollock 1992 : 49-50). 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 (Rodriguez 1995 : 61, Morrison 1989 : 118, Wilson 1968 : 373). La comparaison avec le pain n'est pas étonnante pour des Européens dont le pain, avant les pommes de terre, constituait l'aliment de base depuis le bas Moyen Age<sup>102</sup> jusqu'au dix-huitième siècle<sup>103</sup>. Il s'agit

---

<sup>101</sup> Barrau Jacques, 1960. *The selection, domestication, and cultivation of food plants in tropical Oceania in the pre-European era*, Symposium on the impact of man on humid tropics vegetation, Bangkok, UNESCO, p. 3 cité dans Pollock 1992 : 26.

<sup>102</sup> Cortonesi Alfio, 1996. « Autoconsommation et marché : l'alimentation rurale et urbaine au bas Moyen Age » in Flandrin J.L. et Montanari M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, pp. 419-423

pour Ellis de la « principale nourriture » des Tahitiens qui « en sont extrêmement friands » (1972 : I 51). Le mode de préparation du ‘uru sous forme de pâte cuite, qui se présentait alors avec sa « croûte » et sa « mie » n’est peut-être pas étranger à cette comparaison<sup>104</sup>.

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 comme l’indiquent notamment Wilder<sup>105</sup> et Ragone<sup>106</sup> : sa productivité était devenue proverbiale parmi les premiers Européens (Wilson 1968 : 373, Ellis 1972 : I 51, Oliver 1974 : I 234). Il pousse de préférence sur les plaines littorales des îles hautes ainsi que les collines les plus basses (Oliver 1974 : I 234). Il se reproduit par les rejets de racine ou par des jeunes pousses (Barrau 1961 : 61). Dans le Pacifique, il existe des espèces d’arbres à pain avec ou sans graines ; les dernières ont prédominé dans tout le Pacifique insulaire (Wilder 1928 : 18, Kirch 1991 : 118, Ragone 1997 : 44-46, Oliver 2002-a : 75). Wilson (1968 : 373) écrit que les variétés tahitiennes étaient les plus estimables de tout le Pacifique.

Le nombre de variétés différentes recensées était impressionnant<sup>107</sup> : Wilder (1928 : 19) a identifié trente-deux variétés différentes et vingt-sept noms d’autres variétés non identifiées, soit une cinquantaine de variétés différentes, largement basées sur les caractéristiques des fruits (Lepofsky 2003 : 86). T. Henry en dénombre « environ quarante » (Henry 2000 : 49), et Ragone dénombre soixante-six noms différents pour les variétés locales dans les Îles de la Société (Ragone 1997 : 20). Sa productivité est tout aussi impressionnante, comme l’indiquent notamment Paul Pétard<sup>108</sup> et Wilder (1928 : 18) : dans de bonnes conditions, un pied commence à produire entre cinq et sept ans, et porte des fruits pendant une cinquantaine d’années. Nous renvoyons notamment à Ellis (1972 : I 49-50), Wilder (1928) et Ragone (1997 : 13-17) pour sa description physique.

---

<sup>103</sup> Flandrin Jean-Louis, 1996. « L’alimentation paysanne en économie de subsistance », in Flandrin J.L. et Montanari M. (dir.), *Histoire de l’alimentation*, Fayard, Paris, pp. 602-606.

<sup>104</sup> Barrau Jacques et Peeters Alice, 1972. « 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, pp.141-152, p. 146.

<sup>105</sup> Wilder Gerit Parmile, 1928. *The Breadfruit of Tahiti*, Bernie P. Bishop Museum Bulletin, 50, Honolulu, p. 18.

<sup>106</sup> Ragone Diane, 1997. *Breadfruit. Artocarpus altilis (Parkinson) Fosberg*, International Plant Genetic Resources Institute, Rome, p. 62.

<sup>107</sup> Parmi lesquelles *puero* (cuisson facile), ‘*aravei* (fruits volumineux), ‘*uru ma’ohi* (très répandu) *rare* (particulièrement appréciés), *rare ‘auti’a* (feuilles très peu lobées), *rau maire* (feuilles très découpées), ‘*uru hamoa* (aux feuilles à peine lobées), *pae’a* (fruits allongés à la fructification différée), ‘*uru huero* (fruits à graines comestibles), ‘*avei* (fruits à la peau rougeâtre), *maire* (feuilles très échanrées), *pu’upu’* (arbre à *tapa*) et encore *pureru*, *peti*, *raumae*, ‘*atara*, *tao*, *ti’atea*, *toarau*, *tohe tupou*, ... selon Henry (2000 : 49) et l’Académie Tahitienne (1999. *Dictionnaire tahitien-français*, Fare Vana’a, Papeete : 549).

<sup>108</sup> Pétard Paul, 1977. « L’arbre à pain », *B.S.E.O.*, Tome XVI-12, n° 199, Papeete, juin, p. 727-740, p. 729.

La saisonnalité de sa fructification est très prononcée : la principale récolte a lieu durant l'été austral, de novembre à avril, et une deuxième fructification a lieu en général durant les mois de juillet et août. Dans des conditions appropriées, il peut toutefois connaître trois à quatre fructifications dans l'année (Wilder 1928 : 18, Pétard 1977 : 729). Ses caractéristiques expliquent le développement de techniques de stockage originales (Barrau 1961 : 51, Kirch 1982 : 3, Kirch 1991 : 118) qui seront développées plus loin. Les jeunes plants étaient parfois enveloppés dans des feuilles de bananes pour les protéger d'une sécheresse excessive (Wilder 1928 : 18).

En sus de son utilisation alimentaire, l'arbre à pain fournissait aux Tahitiens la matière à de nombreuses utilisations. Le rôle du '*uru* était primordial dans la vie sociale des anciens Tahitiens. L'écorce des jeunes branches, une fois battue, permettait de réaliser du *tapa* pour les vêtements et les tissus cérémoniels, dont la technique s'apparente à celle du papier chinois et japonais dont elle proviendrait (Leroi-Gourhan 1973 : 114). Dans les Iles de la Société, les arbustes privilégiés pour la qualité de leur *tapa* sont des mûriers *figus prolixa* et *broussonetia papyrifera* (Lepofsky 2003 : 86-87).

Le bois de l'arbre à pain était utilisé pour la fabrication des maisons et des pirogues, et sa sève collante pour calfater les pirogues et pour attraper les oiseaux « à la glu » (Morrison 1989 : 118, Wilson 1968 : 373-374, Henry 2000 : 48), ainsi que pour des usages médicaux comme l'indique Paul Pétard dans son ouvrage sur les plantes utiles de Tahiti<sup>109</sup>. Les feuilles sont utilisées pour envelopper les mets que l'on prépare et pour assurer l'étanchéité et l'apport d'humidité des fours (Oliver 1974 : 235 et 235, Pétard 1986 : 145).

L'arbre à pain connaît des règles précises d'appropriation, individuelle ou collective dans les Iles de la Société : il a toujours un propriétaire, ou plusieurs pour un même arbre (Morrison 1989 : 115, Wales 1988 : II 795-796, Beaglehole 1988 : II 795 note 1, Bovis de 1978 : 26).

Le '*uru* devait être cuit pour être consommé. Il pouvait être cuit entier à feu vif ou sur des braises, ou au four enterré après préparation préalable, pour être consommé seul ou mélangé à d'autres produits végétaux (Oliver 1974 : I 234). La possibilité de le conserver sous forme fermentée pendant de longs mois assurait un stock de survie à ses propriétaires. (Barrau 1961 : 51, Kirch 1991 : 118, Lepofsky 2003 : 86). C'est peut-être cette caractéristique, précieuse dans une zone périodiquement balayée par des cyclones et autres phénomènes météorologiques destructeurs, qui a pu en faire un végétal particulièrement important pour les anciens Polynésiens, comme l'affirment Kellum-Ottino<sup>110</sup> et Kirch<sup>111</sup>.

---

<sup>109</sup> Pétard Paul, 1986. *Quelques plantes utiles de Polynésie française et raau Tahiti*, Haere Po No Tahiti, Papeete, p. 145

<sup>110</sup> Kellum-Ottino M., 1971. *Archéologie d'une vallée des îles Marquises*, Publications de la Société des Océanistes, 26, Paris.

L'arbre est sensible à la sécheresse et aux vents violents qui peuvent détruire ses branches (Ragone 1997 : 38). Il était également la cible des destructions en cas de conflits territoriaux ou de guerres (Oliver 2002-a : 74).

Le cocotier, le *niu* ou *ha'ari* (*cocos nucifera*) est également une espèce végétale qui jouait un rôle central dans les sociétés polynésiennes (Morrison 1989 : 118, Ellis 1972 : I 60, Pétard 1986 : 89, Baré 1987 : 52), sauf à l'île de Pâques où il ne s'est pas développé mais où des hymnes religieux en célébraient l'origine<sup>112</sup>.

Seize variétés de cocotiers ont été recensées par T. Henry<sup>113</sup> (2000 : 50), basées sur des différences liées au tronc et aux noix (Lepofsky 2003 : 80). Nous renvoyons notamment à Ellis (1972 : I 56-61) et à Lepofsky dans son article commun<sup>114</sup> pour sa description physique. Le cocotier produit des fruits quatre ans après avoir germé, et pendant plus de soixante ans (Henry 2000 : 51, Oliver 2002-a : 72). Un cocotier mature peut avoir jusqu'à trois cent noix à différents stades de maturité (Henry 2000 : 51). Planté à une altitude supérieure à trois cents mètres, sa productivité décroît très sensiblement (Pétard 1986 : 89).

La noix de coco était mangée à des stades différents de la croissance de la noix (Oliver 2002-a : 72-74). Les Tahitiens avaient identifié jusqu'à treize stades différents de croissance de la noix de coco, chacun avec son nom particulier (Pétard 1986 : 91, Oliver 2002-a : 95), reflet de la richesse de la langue et de la connaissance de leur environnement. Ainsi le *'ouo* est la jeune noix de coco dont l'amande n'est pas encore formée et au liquide frais et léger au goût (Ellis 1972 : I 58-59). L'albumen crémeux (*nia*) du fruit vert était recherché par les enfants<sup>115</sup> et par les chefs comme « met de luxe » (Ellis 1972 : I 59). Le *uto*, boule spongieuse et sucrée qui se forme dans la noix germée, était également consommé ; il a la valeur nutritive des légumes verts (Loison et *alii* 1973 : 25).

L'eau contenue dans la noix était utilisée comme boisson : une noix de coco moyenne donne près d'un litre d'eau (Henry 2000 : 51). Elle constitue une des boissons principales pour les îles mal pourvues en eau potable, les atolls coralliens, en sus de l'eau de pluie et des lentilles d'eau douce.

---

<sup>111</sup> Kirch Patrick V., 1986. « Ecology and the Adaptation of Polynesian Agricultural Systems », *Archeol. Oceania*, 17, p.3.

<sup>112</sup> Métraux Alfred, 1999. *L'île de Pâques*, Tel, Gallimard, Paris, 1941, rééd., pp. 49-50.

<sup>113</sup> On peut citer notamment *ha'ari oviri* ou *ha'ari 'ere'ere* (fruits couleur vert sombre), *'ahu'ahupuru* (la bourre est comestible lorsque le fruit est jeune), *ha'ari amu'iri* (grosse noix à l'enveloppe mince), *ha'ari fafatea* (tige et branche vert clair), *ha'ari 'iri 'ava [ a'ava]* (enveloppe très serrée qui craquèle en séchant), *ha'ari maaro [ ma'aro]* (enveloppe verte sucrée et juteuse)... mais aussi *ha'ari aua* (noix à fond plat), *ha'ari patiitii [ pati'iti'i]* « bonne pour faire des bouteilles d'eau »... (Henry 2000 : 50, Académie Tahitienne 1999).

<sup>114</sup> Lepofsky D., Harries H.C. et Kellum M., 1992. « Early coconuts on Mo'orea Island, French Polynesia », *Journal of Polynesian Society*, Vol. 101, n° 3, september, pp. 299-308.

<sup>115</sup> Loison G., Jardin C., Crosnier J., 1973. « Alimentation et nutrition dans le Pacifique sud », *Médecine Tropicale*, Vol. 33, p. 3-63, mai-juin, p. 25.



Après avoir râpé la noix à son stade de maturité (*opa'a*), les anciens Tahitiens utilisaient le *miti ha'ari*, liquide exprimé du fruit mûr, comme base de sauces crues ou cuites pour accompagner le poisson et les tubercules, 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, absent des îles polynésiennes du fait de l'absence de bovins ou d'ovins à l'ère pré-européenne. Les noix de coco mûres et séchées au soleil permettaient de fabriquer de l'huile de coco, base du *monoi* actuel.

Comme l'arbre à pain, le cocotier était utilisé dans son ensemble (Henry 2000 : 52-53) pour le logement notamment, mais également pour la fabrication d'armes (lances). Son feuillage tressé servait de revêtement de maison, et permettait de fabriquer nattes, paravents, chapeaux, paniers... (Morrison 1989 : 118, Pétard 1986 : 93-94, Oliver 2002-a : 74). Les noix évidées et grattées servaient de bol pour boire et manger (Morrison 1989 : 118). La bourre tissée ou tressée servait de lien pour assembler les parties des pirogues, et entrait dans la composition des *to'o*, figurines religieuses (Babadzan 1993 : 94). Son huile était utilisée en cosmétique, médecine... (Oliver 2002-a : 74). Lorsque les arbres ne donnent plus de fruits, le bois était employé comme bois de chauffe (Morrison 1989 : 118).

Comme l'arbre à pain, le cocotier était au centre de nombreuses pratiques culturelles et sociales de la société polynésienne. Les fruits du *'uru* et du cocotier, ainsi que du bananier, constituaient les produits de base principaux de l'alimentation tahitienne, sur lesquels nous aurons l'occasion de revenir.

Le bananier sous ses différentes variétés, au nom générique de *mei'a* en tahitien, requiert d'être cultivé dans un sol riche, et est donc souvent absent des atolls coralliens. A l'arrivée des Européens, l'espèce originaire sans doute après introduction puis croisements adaptatifs était *mei'a*, la « banane » tahitienne *Musa paradisiaca* L. Les Tahitiens connaissaient plusieurs variétés de bananiers *mei'a*. Les fruits étaient mangés crus ou cuits en fonction des variétés, après une préparation sous forme de crème ou de pâte mélangée à d'autres végétaux et à de la noix de coco, notamment la banane plantain *fe'i* (*Musa troglodytarum* L.). Contrairement aux précédentes, c'est une espèce de banane qui pousse sur les hauteurs (de 400 à 1200 m) dans la montagne, les meilleures variétés poussant entre 600 et 800 mètres (Pétard 1986 : 119) où elles étaient récupérées en cas de disette ou d'insuffisance de récolte, bien qu'également établies près des demeures. Le *fe'i* constituait également un des aliments de base des Tahitiens (Morrison 1989 : 119, Ellis 1972 : I 63, Oliver 2002-a : 76), et notamment des plus humbles, alors que la banane de plaine, naturellement sucrée, aurait été plutôt réservée aux chefs (Ferdon 1981 : 182).

Trente-quatre variétés de *mei'a*<sup>116</sup> (bananes et plantains des terres basses) et dix-huit de plantains de montagne ou *fe'i*<sup>117</sup> ont été recensées par Henry, à qui nous renvoyons pour leur description (2000 : 42-44). Morrison en donne un extrait en décrivant quelques variétés parmi les plus consommées (1989 : 119).

Les arbres 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 (Oliver 2002-a : 76).

Le bananier était un composant très important des systèmes agricoles polynésiens (Wilson 1968 : 381), utilisé à la fois comme élément des cultures « par roulement » et comme végétal pérenne dans les jardins (Henry 2000 : 42). La banane plantain, ou *fe'i*, avait une importance particulière en Polynésie orientale, à Tahiti (Kirch 1991 : 118) et tout particulièrement à l'île de Pâques où des jardins en profondeurs protégeaient les plantations (Métraux 1941 : 50). Les différentes variétés de bananes nécessitent un sol riche pour se développer correctement, et celles poussant en montagne n'auraient été en rien sauvages (Lepofsky 2003 : 81).

Les feuilles de bananier étaient utilisées pour envelopper la nourriture lors des festins cérémoniels, et pour l'empêcher de brûler dans les fours enterrés (Pétard 1986 : 118).

Comme dans le reste du Pacifique insulaire, d'autres plantes vivrières viennent compléter une offre relativement variée. La plus importante est sans doute le *taro* (*colocasia antiquorum* ou *esculenta*), 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 selon Yen<sup>118</sup>(1980 : 141) et Barrau (1965 : 331). Le riz n'aurait pu être à l'origine qu'une herbe poussant à l'état sauvage dans les tarodières, puis améliorée par la suite pour sa culture plus aisée selon Haudricourt<sup>119</sup> (1962 : 41) et Barrau (1965 : 341) en utilisant les mêmes techniques agricoles de contrôle de l'eau que pour le *taro* (Kirch et Lepofsky 1993 : 183).

Il s'agit également d'un des aliments de base parmi les plus importants pour les Tahitiens pour sa racine. Il est toutefois moins apprécié que le fruit de l'arbre à pain (Oliver 2002-a : 76) dont il constituait l'aliment de remplacement lors de la saison sèche (Ellis 1972 : I 44), contrairement aux pratiques hawaïennes (Handy et Handy 1972 : 152-153) ou aux îles Australes où il constituait l'aliment principal selon Pierre

---

<sup>116</sup> Et notamment 'afifi, 'aivao, 'apura, 'avae, eretoe, haiva, haitea, haupa, huamene, huarau, mamara, 'apiri, ne'ine'i, ovatavata, tamene, haioa ... (Henry 2000 : 42-43, Académie Tahitienne 1999).

<sup>117</sup> On peut citer les variétés 'ore'a (fruits qui se mangent cuits ou crus), pouti'a (fruits gros et ronds), puputa (petit fruit pointu), a'ai'a, 'aiori, aofa, 'apiri, 'afara, 'arutu, 'oioio, 'omene, rureva, rutu... (Henry 2000 : 43, Académie Tahitienne 1999).

<sup>118</sup> Yen Douglas E., 1980. « The Southeast Asian foundations of Oceanic agriculture », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, T. XXXVI, n° 66-67, pp. 140-147.

<sup>119</sup> Haudricourt André G., 1962. « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme*, Paris, Tome II, n° 1, pp. 40-50.

Vérin<sup>120</sup> (1969 : 230). Sa description est donnée par Ellis (1972 : I 53), qui indique que le *taro* se reproduit par des rejets appelés *mo'o*, et *pohiri* lorsqu'ils prospèrent spontanément en petits tubercules autour de la tige mère. Les feuilles sont aussi utilisées, sous forme de *fafa*, tiges des jeunes feuilles, ou de *pota*, jeunes feuilles de *taro* (Ferdon 1981 : 182).

Vingt-neuf variétés cultivées de *taro* et sept variétés sauvages ont été recensées à Tahiti par Teuira Henry<sup>121</sup>, à qui nous renvoyons pour leur description (2000 : 44). Ellis évoque pour sa part le chiffre de trente trois variétés, pour lesquelles les Tahitiens avaient des noms différents (Ellis 1972 : I 53). On en aurait compté près de deux cent cinquante variétés aux îles Hawaii, où arbres à pain et cocotiers étaient moins nombreux qu'à Tahiti à cause de conditions climatiques différentes. Le *taro* aurait fait l'objet à la période pré-européenne, comme l'arbre à pain, de méthodes de sélection et de croisements pour obtenir des saveurs ou des textures différentes (Oliver 2002-a : 76).

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 (Barrau 1961 : 39-42) : lorsqu'il est mal ou incomplètement préparé, il provoque une démangeaison des voies digestives qui persiste plusieurs heures après son ingestion (Morrison 1989 : 117, Wilson 1968 : 375). Ellis (1972 : I 53) précise que « toutes les variétés sont tellement amères et d'un goût si âcre à l'état cru, qu'elles provoquent de fortes douleurs et causent même des plaies lorsqu'on les applique sur la langue ou le palais ».

Des espèces voisines du *taro*, faisant partie de la famille des aracées, étaient également consommées par les anciens Tahitiens, comme le '*ape* (*alocasia macrorrhiza*), et quatre variétés cultivées (Henry 2000 : 44), et une sauvage le *puhi* (*cyrtosperma chamissonis*), *taro* géant dont le tubercule devait être cuit longtemps pour l'en débarrasser des cristaux d'oxalate qui provoquent une désagréable démangeaison de la bouche et de la gorge comme l'indiquent Morrison (1989 : 117) et Wilson (1968 : 376). Henry le considère comme « moins fin que le *taro* mais est très mangeable lorsqu'il est cuit » (Henry 2000 : 45). Le '*apura* est un petit *taro* qui pousse dans les montagnes, et qui a une saveur brûlante et piquante que l'on fait disparaître de la même manière que pour le '*ape* ou le '*pia* (Morrison 1989 : 117, Wilson 1968 : 376). A Tahiti, '*ape* et '*apura* étaient considérés comme nettement inférieurs au *taro*. Le *puhi* était aussi considéré comme d'une valeur inférieure à celle du *taro* (Barrau 1961 : 39, Pétard 1986 : 100).

---

<sup>120</sup> Vérin Pierre, 1969. *L'ancienne civilisation de Rurutu (îles Australes-Polynésie française). La période classique*, ORSTOM, Paris.

<sup>121</sup> Les principales sont *anivea* (aux racines profondes), *onoa* (chair jaune), *i'ihī* (rouge), *u'u'te* (rose), *a'atea*, *huararo*, *pehu*, *vava*, '*oveo* ... (Henry 2000 : 44, Académie Tahitienne 1999).

Ces espèces voisines du *taro* n'étaient consommées qu'en remplacement du *taro* lorsque ce dernier faisait défaut, et parmi elles seul le '*ape* semblait cultivé.

Provenant du nord-ouest du Pacifique, le *taro* était cultivé dans toute la Polynésie, dans des milieux humides, très irrigués sinon marécageux (Kirch et Lepofsky 1993 : 189, Oliver 2002-a : 76) qui favorisaient la maturation rapide des plantes comme l'avaient parfaitement compris les anciens Polynésiens qui apportaient un soin particulier à sa culture (Ellis 1972 : I 53). Le '*ape* était plutôt cultivé dans les îles de la Polynésie ouest (Tonga, Samoa, Futuna), mais semblait également cultivé dans les îles de la Société (Lepofsky 2003 : 56) comme aux Australes (Vérin 1969 : 201-202). Le *taro* géant était moins cultivé, sauf en cas d'absence relative des précédents (Kirch 1991 : 116-117).

Une autre famille de végétaux consommés par les anciens Tahitiens était celle des tubercules « secs », comme la patate douce ou '*umara* (*ipomea batatas* ou *batatas edulis*), originaire d'Amérique du sud. Six variétés principales<sup>122</sup> ont été identifiées à Tahiti par Henry (Henry 2000 : 46), dont une provenant de Hawaii. Il s'agissait du principal aliment des anciens habitants des îles Hawaii selon Ellis (1972 : I 54), la nourriture des gens du commun (Handy et Handy 1972 : 14).

La patate douce est très sucrée au goût après cuisson au four, rarement farineuse et un peu molle, d'un goût généralement jugé comme moins agréable que le *taro* ou l'igname (Ellis 1972 : I 54) et surtout que le '*uru* dont elle était un aliment de remplacement (Ferdon 1981 : 183). 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 et à Hawaii (Oliver 2002-a : 78-79), et également à Tahiti (Wilson 1968 : 375). Elle aurait été également cultivée dans l'intérieur des îles de l'archipel de la Société (Pétard 1986 : 259) sur des terrains de culture riches et bien drainés (Lepofsky 2003 : 84), et utilisée comme nourriture d'appoint. Les jeunes sommets des plantes sont comestibles, cuits avec du lait de coco (Henry 2000 : 47).

La patate douce revêtait une importance particulière dans les systèmes agricoles et alimentaires de la Polynésie de l'est, et notamment à Hawaii, en Nouvelle Zélande et à l'île de Pâques, où l'arbre à pain ne trouvait pas un milieu écologique aussi favorable que dans les Iles de la Société.

Une autre racine voisine se préparait et se consommait de la même façon, le *hoi* (*ipomea* ou *dioscorea bulbifera*). Le *hoi* ne poussait que dans la montagne, et n'était comestible que lorsque la racine était convenablement préparée (Morrison 1989 : 117, Henry 2000 : 69). Selon Ellis, son goût et son apparence le font ressembler au riz ; on

---

<sup>122</sup> Il s'agit des variétés *mairi*, *hererai*, *poheretetei*, *raumaire*, *re'a moa* (couleur jaune vif), *vaihi* (hawaïen) selon Henry (2000 : 46). Aucune n'est reprise par l'Académie Tahitienne (1999).

n'y avait recours qu'en temps de disette (Ellis 1972 : I 55). Il ne s'agissait donc que d'une espèce « de remplacement ».

L'igname dit *uhi* ou *ufi* (*dioscorea alata, esculenta*) est une racine allongée et ronde, à la chair fibreuse, farineuse et sucrée. Ils étaient jugés excellents par les anciens Tahitiens mais peu recherchés vu l'effort à faire pour les déterrer souvent en montagne ; ils constituaient de fait un végétal de remplacement du '*uru* (Wilson 1968 : 374). Ils ne sont jamais cultivés d'après Morrison (1989 : 116-117) et Gilbert (1982 : 54), alors qu'Henry (2000 : 47) et Ellis (1972 : I 54) soutiennent que certaines variétés l'auraient été. Selon Oliver, seules deux espèces auraient été cultivées : *discorea alata* et *discorea esculenta* ou *patara* (Oliver 2002-a : 78) dont la racine, parfois énorme, peut atteindre le poids de deux kilogrammes et demi (Pétard 1986 : 116). Rodriguez (1995 : 118) écrit des anciens Tahitiens qu'ils avaient l'habitude d'en manger, et d'autant plus que le '*uru* venait à manquer (Ferdon 1981 : 183). L'igname est aujourd'hui toujours cultivé par les Tahitiens.

Cinq variétés d'ignames étaient cultivées dans les îles polynésiennes (Lepofsky 2003 : 80), mais leur culture n'a été réellement développée que dans l'ouest de la Polynésie. La plus importante, le grand igname (*dioscorea alata*), était l'aliment de base des îles de l'ouest de la Polynésie (Barrau 1961 : 45, Kirch 1991 : 117). Il ne constituait qu'un aliment « de complément » dans les Îles de la Société, comme l'indique Moerenhout à propos des ignames *uhi* qui « croissent spontanément dans les montagnes de presque toutes les îles ; mais s'améliorent beaucoup par la culture » quoique « peu cultivé aux îles de la Société, et ne se trouve en abondance que dans les îles plus occidentales » (Moerenhout 1959 : II 96). Ellis abonde dans le même sens et décrit précisément sa culture : « L'igname est cultivé avec beaucoup d'attention, bien qu'en quantités assez réduites, par suite du travail et des soins que cette culture nécessite. Les pentes des collines et les étendues ensoleillées qui se rencontrent parfois au fond des vallées sont choisies pour sa culture. On nivelle un certain nombre de petites terrasses les unes au-dessus des autres ; elles sont recouvertes d'un mélange de terre riche et de feuilles pourries. Les racines destinées à être plantées sont conservées dans des paniers jusqu'à leur germination (...) On peut seulement regretter qu'elle ne soit pas plus généralement cultivée » (Ellis 1972 : I 53-54).

L'igname nécessite un sol relativement sec et bien drainé, léger et profond (Barrau 1961 : 47). La culture du *uhi*, de type « sèche », nécessitait moins de soins et d'efforts que la culture du *taro*.

L'*arrow root* ou *pia* (*tacca pinnatifida* ou *leontopetaloides*) était considérée comme un aliment de remplacement du fait du temps de préparation nécessaire (Ellis 1972 : I 55), et des effets secondaires de son ingestion (Wilson 1968 : 376) et notamment les vertiges (Ferdon 1981 : 90). Parfois cultivé selon Ellis, il poussait spontanément sur les

hautes berges sablonneuses de la mer ou sur les basses pentes montagneuses. « On le trouve parfois dans les jardins des autochtones : il donne alors des racines d'une qualité supérieure » (Ellis 1972 : I 55), comme le confirme Oliver (2002-a : 79) : « Bien qu'évidemment d'une riche valeur alimentaire et susceptible d'être obtenue en grande quantité, elle demande du travail pour être rendue comestible. C'est pourquoi elle n'est pas très utilisée par les indigènes et apparaît plutôt dans le menu des fêtes publiques, que comme denrée de consommation courante ». Selon Ferdon, elle n'était utilisée qu'en remplacement du *taro* (Ferdon 1981 : 90).

La préparation du *pia* demandait un certain temps : après avoir râpé les racines avec une pierre ou un morceau de corail, on mettait le tout dans un récipient avec de l'eau ; lorsque la farine était déposée au fond on changeait l'eau et ainsi de suite pendant cinq ou six jours. Ensuite, on la séchait, et elle avait alors l'aspect d'une fine farine utilisée ensuite cuite mélangée à divers ingrédients (Morrison 1989 : 117), jouant ainsi le rôle de l'amidon (Wilson 1968 : 376).

Selon Ellis, cette espèce demande beaucoup de soin pour que le séchage soit réussi. A moitié sec, une fois pétri et roulé en boule de six ou sept livres chacune, on pouvait conserver le *pia* ainsi préparé après l'avoir fait séché au soleil (Ellis 1972 : I 55-56).

La racine du *ti* (*cordyline terminalis* ou *fruticosa*) était également consommée après avoir été rôtie au four (Morrison 1989 : 123-124, Wilson 1968 : 373) et appréciée pour son goût sucré.

Il s'agit d'une des plantes les plus importantes surtout pour ses fonctions religieuses au cours de la cérémonie du '*umu ti*, et esthétiques (en particulier la variété *Ti-uti* « ti coloré ») grâce à l'utilisation de ses feuilles colorées, qui pouvaient également servir de contenant ou de plat après la cuisson (Wilson 1968 : 376, Henry 2000 : 45, Oliver 2002a : 79). Vingt trois variétés différentes ont été relevées et décrites par Henry (2000 : 45), dont treize variétés tahitiennes. Le *ti* aurait également été utilisé dans des préparations phytopharmaceutiques (Barrau 1991 : I 1288).

Teuira Henry indique une chanson qui fait du *ti* une représentation de l'abondance : « Déterre le *ti*, plante-le le long du rivage. C'est le signe de l'abondance » (Henry 2000 : 46).

D'autres végétaux à diffusion spontanée étaient également consommés par les anciens Tahitiens en sus des espèces précédentes qui nécessitent l'intervention humaine à divers degrés. Ces espèces dans leur majorité endémiques, mais également parfois introduites par les premiers Polyésiens, ne constituaient que le complément alimentaire ou le remplacement des aliments de base, constitués des espèces végétales apportées par les premiers Polynésiens.

Le *patara* (*dioscorea pentaphylla*) est une racine sauvage poussant dans les vallées, qui n'aurait pas été cultivée d'après Ellis au moment de ses observations. Extrêmement

farineux, moins nourrissant que l'igname : « par sa forme et son goût, il rappelle la pomme de terre plus que toute autre tubercule de Tahiti » (Ellis 1972 : I 54-55).

Le *teve* (*amorphophallus paeoniifolius*) est une racine de la taille d'un navet qui pousse à l'état sauvage et qui doit être préparée longuement avant consommation (Morrison 1989 : 117, Wilson 1968 : 376). Henry précise que la plante « produit des tubercules d'un goût très amer mais qui sont mangeables quand on les a réduits en purée et rincés plusieurs fois à l'eau après la cuisson » (2000 : 65). Selon Ferdon, le *teve* aurait servi de remplacement au *pia* (Ferdon 1981 : 91).

« Il existe beaucoup d'autres racines comestibles dans les montagnes mais elles sont peu recherchées sauf en période de disette » nous dit Morrison (1989 : 117), ainsi que certaines variétés de lianes, comme les tiges du *pohue* ou *convolvulus Brasiliensis* (Ellis 1972 : I 56). Nous pouvons également citer des exemples de consommation de racine de fougères *para* (*marattia fraxinea*) cuite ou grillée (Henry 2000 : 70), et de racine de *nahe* une grande fougère insipide cuite au four et mangée en période de disette (Ellis 1972 : I 56).

Faisait également partie des produits de l'alimentation des anciens Tahitiens la châtaigne tahitienne ou *mape*, *ihi* ou *rata* (*inocarpus fagiferus* ou *tuscarpus edulis*). « Au cours de certaines saisons de l'année, si le fruit de l'arbre à pain est rare, les indigènes y suppléent par le fruit du *mape*, ou *rata*, un châtaigner indigène » (...) Le fruit n'est pas consommé cru et, bien que coriace lorsqu'il est mûr, il devient tendre et agréable au goût lorsqu'il est rôti, étant encore vert (Ellis 1972 : I 63), comme l'indique également Pétard (1986 : 177) qui précise que la récolte se faisait une fois par an, à l'époque de l'été austral. Le *mape* pouvait être consommé entier, ou purée ou en préparation solide (Barrau et Peeters 1972 : 146).

Ces différentes plantes –arbres à pain, *taro* et ses dérivés, ignames et patates douces...- étaient toutes des féculents, sources importantes d'amidon (Barrau 1983 : 282-283). Les citations de consommation de légumineuses ou de feuilles sont rares, à part *fafa*, *pota* et une « variété de cresson » rapportée sans plus de précisions par Morrison<sup>123</sup> (1989 : 123), faute de disponibilité avant l'arrivée des Européens et du fait de leur place nettement secondaire dans l'alimentation traditionnelle des anciens Polynésiens (McKee 1957 : 9).

Hormis le '*uru*, les bananes, et les noix de coco qui ne demandaient que peu ou pas de préparation avant d'être consommés, les autres vivriers (tubercules et racines) constituant l'essentiel de l'alimentation tahitienne nécessitaient des modes de préparation et de cuisson particuliers pour les débarrasser des substances toxiques,

---

<sup>123</sup> Cette dernière serait selon P. Pétard (1986 : 166) l'espèce *rorippa sarmentosum*, qui aurait été cultivée pour des usages à la fois alimentaires et médicinaux.

indigestes ou irritantes, que contiennent ces aliments. Comme l'indique Barrau (1983 : 73) : « plus la plante est 'sauvage', plus complexe doit être le mode de préparation qui permet son utilisation alimentaire (...) Par contraste, les végétaux domestiqués, cultivés, sont cuisinés de façon beaucoup plus simple ».

#### *Des fruits en toute saisons*

Différentes espèces de fruits autres que la banane, la noix de coco et le fruit de l'arbre à pain, bien que peu variées, complétaient l'alimentation des anciens Tahitiens. Ils paraissaient selon Baré (1987 : 52) n'avoir fait l'objet d'aucun type de culture, ce qui nous semble peu probable.

La pomme de Cythère, ou *vi tahiti (spondias dulcis)*, a été décrite plusieurs par les premiers Européens. « Le *vi* ou pomme jaune est un fruit délicieux de la taille d'une pomme d'Angleterre bien que de goût, odeur et consistance différents (...) Son goût est supérieur à celui de l'ananas et il peut être consommé avec excès sans inconvénient. » (Morrison 1989 : 118-119, Wilson 1968 : 377). Parkinson précise que les fruits verts étaient consommés (Parkinson 1984 : 39). Le fruit est mûr vers le mois de juin, et peut être planté par graines ou en plantant simplement une branche qui prend rapidement racine et donne bientôt des fruits. Le fruit était abondant dans les Iles de la Société (Ellis 1972 : I 63), et aurait donc pu être planté et entretenu par les anciens Tahitiens (Lepofsky 2003 : 83).

« Le '*ahi'a (eugenia malaccensis)* est une autre espèce de pomme, rosée, dite pomme malaise. Moerenhout le décrit d'un « goût agréable mais un peu fade » (1959 : II 99), tandis qu'il était considéré comme délicieux par Cook (1998 : 52). Comme le *vi*, il ne donne qu'une récolte par an, autour du mois d'octobre (Morrison 1989 : 119), et sa saison ne dure que deux ou trois mois (Ellis 1972 : I 63).

Les anciens Tahitiens mangeaient également une autre espèce de petite pomme, le *hui (sponcias dulcis)* dont le « fruit ne le cède à aucun de nos meilleurs fruits européens » d'après Moerenhout (1959 : II 99).

Le pandanus (*pandanus pulposus* ou *odoratissimus*), *fara*, est un arbre qui pousse de préférence dans les sols coralliens, et dont les fruits sont utilisés comme aliment en particulier dans les atolls, sur lesquels il pousse sans difficultés. L'inflorescence est une grosse fleur de couleur crème au parfum très agréable, qui servait à parfumer l'huile et les étoffes. Le fruit est constitué par un grand nombre de noix poussant sur un cœur rond ; lorsqu'il est mûr, il a l'apparence d'un ananas. « Leur goût est sucré et plaisant, et on les enterre souvent avec des bananes pour donner un bon goût à ces dernières » (Morrison 1989 : 122). Selon Henry (2000 : 63) « le fruit des variétés tahitiennes ayant un goût âcre n'est pas utilisé comme nourriture ; mais dans les



Tuamotu, certaines variétés sont réputées pour leurs tiges et leurs endospermes qui ont un rôle important dans la nourriture des indigènes ». Toutefois, il pouvait être consommé dans les périodes de disette ou de famine<sup>124</sup>, surtout dans les atolls coralliens qui ne bénéficiaient pas d'une variété de végétaux aussi importante que dans les îles hautes de la Société. Sa consistance fibreuse, qui contraignait le consommateur à la mastication, avait sans doute une influence importante sur l'entretien de la dentition selon Loison (1973 : 25).

Le bois et racines étaient utilisés comme bois de construction, et les feuilles comme matière première pour réaliser des couvertures d'édifices, des types de filets et des paniers (Oliver 1974 : I 85-86 et 149, Pétard 1986 : 85-86).

Onze variétés étaient cultivées par les anciens Tahitiens (Lepofsky 2003 : 82), et comme le 'uru, le cocotier, le bananier et le cocotier, il faisait l'objet de nombreuses légendes, qui de nos jours ont donné le fond de chants enfantins.

#### *Les autres vivriers*

D'autres vivriers étaient consommés, de façon moins fréquente du fait des difficultés de cueillette, de préparation, ou par choix de goût.

Le *huero tumu* était un chou palmiste qui poussait dans la montagne. Mais il semblait peu consommé à cause des difficultés pour le cueillir (Morrison 1989 : 122).

Le *nono (morinda citrifolia)* est un arbuste donnant un fruit semblable à un petit corossol d'un goût assez déplaisant et qui semblait rarement consommé (Morrison, 1989 : 121). On utilisait ses feuilles pour envelopper les poissons à cuire au four et leur donner un goût particulier (Henry 2000 : 66). Il était plutôt consommé en période de disette ou de famine (Ellis 1972 : I 56, Moerenhout 1959 : II 99), et entré surtout dans la composition de préparations de pharmacopée.

La canne à sucre, *to (saccharum officinarum)* est une graminée à allure de gros roseau, à la moelle gorgée de sucre, qui était utilisée comme « friandise » : des morceaux étaient coupés directement sur la plante, mâchés et sucés pour en extraire le suc (Parkinson 1984 : 37). Bien qu'originaire du domaine malayo-océanien, principalement de Nouvelle Guinée, et donc apportée par les anciens Polynésiens (Barrau 1983 : 259), elle n'était pas cultivée dans les Îles de la Société selon Morrison (1989 : 122) et les Tahitiens s'en seraient débarrassés même par le feu quand elle devenait envahissante, contrairement à ce qu'écrivent Moerenhout (1959 : II 99) et Ellis (1972 : I 64). Dix variétés sont recensées par Henry (2000 : 49), certainement reprises d'Ellis qui cite le même nombre et différencie trois variétés particulières : « le *irimotu*, une grande canne jaune, et le *toura*, d'un rouge foncé, atteignent une grande hauteur et donnent un jus abondant, mais le *patu*, une petite canne rouge clair, à nœuds espacés, recouvert d'une peau mince, contient une plus grande quantité de glucose que les autres » (Ellis 1972 : I 403).

---

<sup>124</sup> Beaglehole 1962 : 343 cité dans Lepofsky 2003 : 82.

D'autres fruits sont également cités comme de consommation au moins occasionnelle : le corossol (*Annona muricata*), le giraumon qui est une sorte de courge (Bougainville 1982 : 249), le *huehue* (*Melothria grayana*) aux fruits qui ressemblent au cornichon et sont comestibles (Henry 2000 : 69)... Lianes et fougères sont fréquemment évoquées dans les premiers écrits européens comme aliments de disette, mais sans plus de précision sur les variétés utilisées.

Pour ce qui concerne les condiments et épices autres que ceux précédemment cités (lait de coco, eau de mer), trois variétés de gingembre indigène (*re'a*, *amomum cevuga*, *zingiber zerumbet* et *curcuma longa*) sont cités par Henry, dont le *re'a ma'ohi* utilisé pour la cuisine : « le jus qu'on en tire mélangé au lait de coco fait de l'excellent kari frais » (Henry 2000 : 68-69). La remarque de Teuira Henry devait toutefois s'adresser à une consommation contemporaine à celle de ses lecteurs plutôt qu'à une indication sur une façon de cuisiner des anciens Polynésiens, aucune autre indication de mélange à base de lait de coco et de *re'a* n'ayant été relevée dans les sources primaires consultées. Le gingembre indigène était également utilisé en médecine, et pour teindre les tissus végétaux de *tapa* (Pétard 1986 : 120-121). Il aurait été cultivé dans la montagne durant la période pré-européenne, puis sa culture abandonnée par la suite (Lepofsky 2003 : 83).

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 (*fafa*, *pota*, cresson indigène).

En revanche, la consommation d'une espèce d'algue marine est avérée dans les Tuamotu et à Tahiti, le *rimu* (*caulerpa*, *ulva*) selon Loison (1973 : 26), ainsi qu'aux Marquises et aux Australes où des algues sont encore consommées aujourd'hui<sup>125</sup>. A Hawaï, l'espace du mangeable semblait plus ouvert en matière d'algues puisqu'il 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 (Abbott 1992 : 45). Les algues auraient servi surtout de condiment salé pour relever des mets usuellement plutôt fades (Oliver 2002a : 85), comme Métraux l'indique pour l'île de Pâques (Métraux 1999 : 58).

Les champignons ne sont pas évoqués comme nourriture des anciens Polynésiens sauf chez Teuira Henry à propos de *'itaria'io* un champignon comestible en forme d'oreilles de rats (Henry 2000 : 436), mais leur consommation a pu être occasionnelle. Henry signale avant 1915 que le bois de *tutui*, le bois bougie ou bancoulier (*aleurites*

---

<sup>125</sup> Conte Eric et Payri Claude, 2002. « La consommation des algues en Polynésie française : premiers résultats d'une enquête », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, n° 114-115, Paris, pp. 165-172.

*papyrifera* ou *moluccana*) dont les noix servaient de combustibles à lumière et sont « comestibles à petite dose », « pourrit facilement, et se couvre alors de petits coquillages et aussi d'un champignon qui est assez estimé comme nourriture par les Chinois » (Henry 2000 : 58).

### 1-1-1-3 De la mer

L'environnement physique offre aux îles hautes de l'archipel de la Société un milieu marin très diversifié, avec des écosystèmes en interaction : lagon protégé par la barrière de corail, océan qui entre se mêler aux eaux des rivières par les passes dans la barrière, rivières et lacs... Les ressources marines à la disposition des anciens Tahitiens étaient extraordinairement larges (Oliver 1974 : I 283) : Cook aurait recensé plus de cent cinquante noms d'espèces marines mangeables (Ferdon 1981 : 200), en grande partie toujours usités aujourd'hui. L'excellence de leur technique de pêche au sens large en témoigne alors aisément (Ellis 1972 : I 108, Baré 1987 : 52, Conte 2000 : 139, Oliver 2002a : 85-94). Le milieu marin était sans conteste la première ressource alimentaire animale des anciens Tahitiens<sup>126</sup>, comme des Polynésiens en général.

#### *L'océan*

L'océan Pacifique est l'océan le plus vaste de la planète, sous des latitudes qui voient passer les migrations de nombreuses espèces de poissons pélagiques. Et les lagons insulaires et leurs récifs de corail permettent l'existence d'un écosystème spécifique et varié. *Moana* (océan) et *taioto* (lagon, littéralement lac dans l'océan) s'opposent et se complètent dans les représentations des anciens Tahitiens.

Les principaux poissons pélagiques cités dans les sources primaires (Morrison 1989 : 125, Ellis 1972 : I 108-109, Moerenhout 1959 : II 102-104) sont les thonidés (thon et bonites), particulièrement appréciés. Les variétés de thon sont nombreuses<sup>127</sup>, et peuplent tous les océans du monde du fait de leurs déplacements lors de migrations qui dépassent le millier de mile marin.

Les carangues *paihere* semblaient être également des poissons particulièrement recherchés, contrairement à ce qu'affirme Morrison quand il déclare n'en avoir pas rencontré non plus que les mérours (Morrison 1989 : 125).

---

<sup>126</sup> La remarque de Morrison est éclairante à ce sujet : « ils mangent des poissons de toutes espèces, d'eau douce et de mer, estimant que rien d'impur ne peut sortir de l'eau et, au début nous voyant si fervents de viande s'imaginèrent que nous étions des cannibales » (Morrison 1989 : 173).

<sup>127</sup> Avec les thon albacore ('*a'ahi*, *thunnus albacares*) et thon blanc (*va'u*, *gymnosarda unicolor*), ainsi que les bonites (*atu* aujourd'hui appelées '*auhupu*, *pa'amo*, *pirara*) : bonite à dos rayé *otava* (*euthynnus affinis*), bonite à ventre rayé *toheveri* (*katsuwonus pelamis*)...

La consommation de mérours et des familles proches comme les loches et les sarrans (*to'au*) devait être habituelle<sup>128</sup>.

La pêche et la consommation de dorades coryphènes (*mahi mahi, coryphena hippurus*) sont avérées. Étaient également consommées selon les sources primaires de nombreuses autres espèces de poissons telles que les mullets (*paua, aha...*), mullet carrelé ou *nape (liza vaigiensis)*, mullet boxeur ou *tehu (crenimugil crenilabris)*, surmulet auriflamme ou *vete (mulloides flavolineatus)*, les pagres, les aiguillettes, les barracudas, les raies, les perroquets, les poissons volants (*marara*), les anguilles de mer, les diodons (Morrison 1989 : 125)...

Certains types de requins étaient mangés, sauf le grand requin bleu (*squalus glaucus*) qui était vénéré (Ellis 1972 : I 120-121) car incarnant le dieu Ma'o Purotu, littéralement le « requin de belle apparence ».

Cachalots et marsouins étaient également consommés, mais la difficulté et la rareté de leur pêche rendaient leur présence exceptionnelle dans le menu des anciens Tahitiens (Ferdon 1981 : 200), auxquels s'ajoutaient de nombreuses croyances et restrictions très fortes, comme nous le verrons plus loin.

### *Le lagon*

Le lagon *tairoto* est produit par le relèvement de la barrière de corail qui enserre une partie de l'océan contre l'île. Les caractéristiques du milieu favorisent une faune spécifique. Toutefois, les passes ouvertes sur l'océan permettent aux poissons pélagiques de haute mer d'entrer parfois dans le lagon pour se mêler aux eaux des rivières transportant des particules organiques dans le lagon, attirant toute une petite faune de poissons et crustacés, et leurs prédateurs marins.

Les ressources disponibles dans le lagon 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 de poissons pélagiques du large entrant dans les passes.

En sus des thonidés, mérours et espèces voisines, requins... évoqués plus haut et venant parfois chercher pitance à travers les passes les plus importantes, le lagon offrait aux anciens Tahitiens de nombreuses variétés de poissons.

Les carangues (*pa'aihere, autea*) qui chassent dans les eaux vives autour du récif étaient particulièrement appréciées<sup>129</sup>. Les perroquets étaient nombreux<sup>130</sup> et également

---

<sup>128</sup> Avec les mérour céleste ou *roi (cephalopholis argus)*, loche saumonée ou *tonu (plectropomus laevis)*, loche marbrée ou *hapuu (epinephelus polyphkadion)*, loche rayon de miel ou *tarao (epinephelus merra)*...

<sup>129</sup> Parmi les carangues on distingue la carangue aile bleue ou *paaihere (caranx melampygus)*, carangue d'or ou *paaihere manini (gnathanodon speciosus)*, mouchetée ou *autea (caranx papuensis)*, à grosse tête ou *upoo rahi (caranx ignobilis)*.

<sup>130</sup> Par exemple le perroquet prairie ou *uhu mamaria (scarops rubroviolaceus)*, grand bleu ou *uhu raepuu (scarus microrhinos)*, jaune ou *uhu rotea (hipposcarus longiceps)*, masqué ou *paati (scarus globiceps)*, grenat ou *pahoro hohoni (scarus sordidus)*...

recherchés, mais relativement dévalorisés du fait de leur consistance visqueuse au toucher.

Autour des blocs de coraux vivants qui peuplent le lagon et les abords du récifs, on trouvait des rougets de roche praline ou '*i'ih*i (*myripristis pralinia*), des becs de cane<sup>131</sup>, des labres<sup>132</sup>, des dorades tropicales ou *mu* (*monotaxis grandoculis*), des poissons de la famille des lutjans<sup>133</sup>, des nasons<sup>134</sup>... La liste est loin d'être exhaustive.

Les crustacés et mollusques étaient également consommés, comme les squilles (*varo* ou *pseudosquilla ciliata*), les crevettes de mer *oura tai* (*penaeus stilyrostris*, *monodon*, *vannamei*), les crabes<sup>135</sup> (*toetoe*). Les poulpes *fee* (*octopus vulgaris*) 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 (Morrison 1989 : 125).

Les tortues (*honu*) fréquentaient aussi les lagons et océans polynésiens, tortue verte (*chelonina mydas*) et tortue à écailles (*erethmochelys imbricata*) en particulier, mais leurs pêche, préparation et consommation étaient frappées d'un interdit très large comme nous le verrons plus loin. Une exploitation intense de cette ressource pendant les premiers temps de l'occupation des anciens Polynésiens a pu faire disparaître certaines espèces (Kirch 1982 : 2).

Le récif protégeant le lagon de l'océan fournissait lui aussi ses produits : langoustes (*'oura miti*, *panulirus penicillatus*) pêchées sur les récifs, bénitiers (*pahua*, *tridacna maxima*), escargots de récif (*mao'a*, *turbo setosus*), oursins (*vana*) etc...

### *Lacs et rivières*

Les anciens Tahitiens 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 (rivières et lacs).

Dans l'eau douce, les anguilles (*puhi*) *Anguilla marmorata*, *obscura* et *megastoma*, dont les anguilles à oreilles (*puhi taria*, *anguilla mauritiana*) qui provenaient notamment du lac Vaihiria au centre de l'île de Tahiti, ne semblaient pas consommées sauf par les chefs car sacrées (Lescure 1946c : 200, Williamson 1967 : II 268-270),

---

<sup>131</sup> Notamment des becs de cane à museau long ou *oeo uturoa* (*lethrinus olivaceus*) et à museau court ou *oeo utupoto* (*lethrinus xanthochilus*).

<sup>132</sup> Au long museau ou *papae uturoa* (*epibulus insidiator*) et des labres maoris trilobés ou *papae mara* (*cheilinus trilobatus*)...

<sup>133</sup> Avec le vivaneau à queue noire ou *toau* (*lutjanus fulvus*), la perche pagaie ou *tuhara* (*lutjanus gibbus*), la perche à raies bleues ou *taape* (*lutjanus kasmira*)...

<sup>134</sup> Nasons à rostre long ou *ume herepoti* (*naso annulatus*), à rostre court ou *tatihi* (*naso brevirostris*), à éperon bleu ou *ume* (*naso unicornis*), ou encore à éperon orange ou *ume tarei* (*naso lituratus*)...

<sup>135</sup> Le crabe de cocotier (*birgus latio*), le « crabe de terre », est évoqué par Morrison « mais ils n'en mangent que rarement » (Morrison 1989 : 125). Le *tupa* (*cardisoma carnifex*), autre espèce de crabe terrestre, n'est pas évoqué dans les sources primaires.

comme dans une grande partie de la Micronésie (Luomala 1981 : 227-237). Les crevettes d'eau douce ou chevrettes (*'oura pape, palaemon sp* ou *macrobrachium lar* et *latimanus.*), les perches ou *nato (kuhlia marginata)* complétaient le quotidien des anciens Tahitiens, surtout ceux qui habitaient dans les vallées, ainsi que d'autres poissons d'eau douce (*oopu...*).

Le *ava*, une variété de saumon blanc d'eau douce (*chanos chanos*), est cité par T.Henry (2000 : 98) et par Ellis (1972 : I 70), et était notamment pêché dans le lac salé de Maeva à Huahine.

#### 1-1-1-4 Les animaux terrestres

Avant l'arrivée des premiers Polynésiens, il n'existait que peu ou pas de mammifères terrestres, hormis la chauve-souris dans quelques îles de l'ouest polynésien, comme à Tonga et à Samoa (Oliver 2002a : 80). 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 (Handy et Handy 1972 : 242). Ils sont au nombre de trois : le porc, le chien, et le poulet, en sus du rat. Et encore ils n'ont pas tous survécus ou ne sont pas tous adaptés sur les différentes îles polynésiennes (Kirch 1982 : 2, Oliver 2002a : 80). Il s'agit précisément des animaux domestiques dont le domaine d'extension a été le plus vaste, couvrant toute l'Océanie, l'Eurasie et l'Afrique (Leroi-Gourhan 1973 : 108).

##### *Les mammifères*

La viande consommée est très largement sinon exclusivement représentée par des animaux apportés au cours des grands voyages vers l'est de l'océan, comme le porc, la volaille, le chien et le 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 l'ancienne culture polynésienne du Pacifique occidental, mais toutefois moindre que dans les cultures mélanésiennes (Goldman 1970 : 476, Ferdon 1981 : 194, Oliver 2002a : 82).

Au moment du contact avec les Européens, il était présent à l'état domestique ou sauvage dans toutes les îles hautes de Polynésie, exceptée l'île de Pâques où il a pu disparaître du fait d'une consommation trop intense et dont l'introduction par les navigateurs du dix-huitième siècle, ainsi que celle des chiens, effraya la population (Métraux 1941 : 52-53), et en Nouvelle Zélande et Tikopia où il aurait été décimé à cause des ravages qu'il provoquait dans les plantations de vivriers (Kirch 1982 : 2, Oliver 2002-a : 80). Les atolls coralliens ne possédant pas assez de ressources végétales pour nourrir suffisamment les porcs, ils y auraient été très peu nombreux ou

inexistants, ou auraient disparu comme dans les îles de la Polynésie orientale faute d'adaptation aux conditions environnementales (Kirch 1982 : 2, Kirch 1991 : 123).

Sa description physique par les premiers Européens le faisait ressembler au porc « andalou » ou « Spanish hog »<sup>136</sup>, le *porcus ibericus* des Espagnols (Baert 1999 : 224). C'était un porc qui ressemblait à un petit sanglier, ils étaient « plus petits que les porcs actuels, avec de longues pattes, de longs museaux, des poils crépus et presque laineux et de petites oreilles droites » (Ellis 1972 : I 67). Il était considéré comme plus docile que son cousin européen<sup>137</sup> et moins gras (Ferdon 1981 : 194).

Le porc est la nourriture des cérémonies et des festins, de la redistribution. Sa consommation est strictement contrôlée par les chefs, et la redistribution peut être symbolique en terme de quantité comme l'indique Cook (1998 : 53) : « Il nous a semblé que, quand un chef tue un cochon, l'habitude est de le répartir également entre tous ses sujets, et comme ceux-ci sont en général très nombreux chacun ne reçoit qu'une très petite portion, de sorte qu'ils tirent leur principale nourriture des végétaux, et ils en mangent de grandes quantités ». Le *pua'a ma'ohi* porc local redevenu sauvage, était comme nous le verrons plus loin un « produit de luxe » au sens où l'entendent Helen Leach<sup>138</sup> et Marijke van der Veen<sup>139</sup>, jugé comme « appétissant » et particulièrement « délicat » (Rodriguez 1995 : 134, Ferdon 1981 : 218, Oliver 2002a : 81), et réservé à certaines occasions, ou présenté comme cadeau aux personnalités que l'on voulait honorer (Baré 1987 : 52).

Le porc ne constituait donc pas une nourriture quotidienne, mais était plutôt réservé aux dons et cérémonies rituels selon Oliver (1974 : I 223) et Newbury (1980 : 8),

---

<sup>136</sup> Samwell David, 1988. *Some accounts of a voyage to South Seas in 1776-1777-1778*, in Beaglehole JC *The Journals of Captain James Cook*, pp. 987-1155, p. 1057.

<sup>137</sup> Des légendes signalent des cas de porcs sauvages ou « possédés » par le dieu 'Oro qui auraient dévoré des chefs et la totalité de leurs sujets (Henry 2000 : 394, Oliver 1974 : I 273).

<sup>138</sup> Le concept d'« aliments de luxe » peut être utilisé à leur propos, tel que défini dans l'article de Leach Helen « Did East Polynesians have a concept of luxury foods ? », *World Archeology*, Vol. 34(3) : 442-457, 2003. Certains produits utilisés par les anciens Polynésiens peuvent être définis comme « produits de luxe » s'ils répondent à un des critères suivants : s'ils sont réservés à une élite (comme le porc et surtout la tortue), servis dans des ustensiles décorés (comme le *huahua* des Maoris), importés de l'extérieur (certaines variétés de pétrel à Hawaii, de gourde ou de *taro* dans les Îles de la Société), disponibles rarement (comme les baleines ou les marsoins, ou certains oiseaux des forêts), préparés à l'aide d'une combinaison complexe d'ingrédients (comme les *po'e*, mélanges végétaux pilonnés plus ou moins liquides). De plus, pour figurer convenablement dans un festin, ces produits doivent être assemblés en quantités très importantes, être dotés d'une plus-value avérée en matière de préparation (comme le *ti* cuit au four) ou de préservation (comme le *poi*), être reconnus comme une variété supérieure (certaines variétés de *'uru* ou de *ti* pour les consommations cérémonielles sur le *marae*), et/ou être servis en même temps dans des modes de préparation variés (comme pour le *'uru*) (Leach 2003 : 454).

<sup>139</sup> Van der Veen Marijke, 2003. « When is food a luxury ? », *World Archaeology*, Londres, Vol. 34, 3/3, pp. 405-427.

comme l'affirme M. Sahlins<sup>140</sup> pour l'ensemble du Pacifique insulaire. Sa valeur d'usage est bien plus symbolique que proprement alimentaire : il ne représentait qu'un complément carné de faible importance dans la ration alimentaire<sup>141</sup>. Barrau (1983 : 169) parle même de « condiment agrémentant la consommation de 'l'aliment de base' d'origine végétale ». Et même en tant qu'aliment, il ne faisait partie de l'espace du mangeable que pour une minorité comme aux Australes (Vérin 1969 : 230), excluant les femmes, les enfants, et certains hommes des plus basses classes, et à certaines occasions cérémonielles ou rituelles (Anderson *in* Scemla<sup>142</sup> 1999 : 825, Oliver 1974 : I 270-275, Newbury 1980 : 8, Oliver 2002a : 81).

D'une consommation strictement collective, le mode habituel de préparation du porc était de le faire cuire en entier au four enterré (Ellis 1972 : I 68). Il était étranglé pour être mis à mort, afin de ne pas perdre le sang qui s'accumulait dans le ventre de l'animal mort, ou on lui tranchait proprement la gorge avant d'en recueillir le sang (Oliver 2002a : 81).

On n'hésitait pas à consommer des animaux morts par accident, comme l'indiquent Rodriguez (1995 : 134) et Morrison (1989 : 152).

Lorsqu'il était nourri comme cela devait être le cas en général afin d'habituer l'animal à la présence humaine et de l'appivoiser, sa nourriture était essentiellement végétale (Wilson 1968 : 381) et composée des restes de préparation des aliments utilisés par les anciens Tahitiens pour leur alimentation : bananes (Bougainville 1982 : 251), 'uru et pomme *vi* (Ellis 1972 : I 63), noix de coco et patates douces (Yen 1973b : 71 *in* Kirch 1991 : 123). Il était ainsi étroitement associé aux systèmes agricoles polynésiens qui ont su développer une capacité remarquable à transformer des végétaux en protéines animales (Kirch 1982 : 3, Kirch 1991 : 123).

Les chiens et les poules composaient la majeure partie des autres animaux terrestres consommés à Tahiti (Rodriguez 1995 : 144), et parfois les seuls dans certaines autres îles polynésienne comme l'indique Margaret Titcomb<sup>143</sup>, à l'exception de l'île de Pâques et de Tongatapu où les chiens étaient absents (Wilson 1968 : xlvii, Kirch 1991 : 123). Comme le porc et la volaille, les chiens furent apportés par les premiers Polynésiens qui colonisèrent les îles du Pacifique (Titcomb 1969 : 5, Handy et Handy 1972 : 242, Oliver 2002a : 82). L'absence de diversité en matière de chair d'animal

---

<sup>140</sup> Sahlins Marshall, 1976a. *Age de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*, Gallimard, Paris, p. 285.

<sup>141</sup> Raust Philippe, « Le porc », in *Encyclopédie de la Polynésie française*, Tome II, Christian Gleizal / Multipress, Papeete, 1986, p. 98.

<sup>142</sup> Scemla Jean-Jo, 1999. *Le voyage en Polynésie. Anthologie des voyageurs occidentaux de Cook à Segalen*, Robert Laffont, coll. Bouquins, Paris, 1<sup>ère</sup> éd. 1994.

<sup>143</sup> Titcomb Margaret, 1969. « Dog and Man in the Ancient Pacific », Bernie P. Bishop Museum, Special Publication 59, Honolulu, Hawaii, p. 30.



terrestre, et notamment de grands herbivores (Farb et Armelagos 1985 : 193, Harris 1987 : 179-182), a sans doute induit les Polynésiens à manger du chien ('uri) qu'ils appréciaient particulièrement comme « aliment de luxe » (Parkinson 1982 : 20, Wilson 1968 : 360-361, Titcomb 1969 : 30); le chien et le porc étant par ailleurs culturellement comparables<sup>144</sup>.

Les chiens présents à Tahiti à l'arrivée des Européens sont décrits par Forster (1777 : 378) comme petits avec une tête large, le museau pointu, de petits yeux, des oreilles dressées, et un poil plutôt long de couleur blanche et marron. Il les trouve timides et peu agressifs, ce que certains expliquent par leur nourriture, à base de végétaux –fruits de l'arbre à pain, noix de coco, ignames... (Lescure 1946b : 268)- plutôt que de viande.

Par manque de gibier, les chiens n'étaient pas utilisés pour la chasse en Polynésie (Cook 1998 : 53), à l'exception de la Nouvelle-Zélande (Oliver 2002a : 82) où les relations entre humains et chiens devaient être d'un autre ordre du fait de leur rôle dans l'approvisionnement alimentaire<sup>145</sup>. Le nom donné au chien est similaire dans toute la Polynésie : en Nouvelle-Zélande il se nomme *kuri*, à Samoa *uli*, à Fidji *koli*, et à Tahiti *uri* (Lescure 1946b : 267).

Comme les porcelets, ils pouvaient être utilisés comme animaux de compagnie par les anciens Polynésiens (Barrau 1983 : 125, Baert 1999 : 208), jusqu'à parfois allaiter les chiots au sein (Forster 1777 : 378 cité dans Oliver 1974 : I 276, Wilson 1968 : 361, Harris 1987 : 183), comme on le signale également à propos de Hawaïi (Titcomb 1969, Handy et Handy 1972 : 243). Ils pouvaient dans ce cas jouer le rôle de « tétairre », tétant les femmes dont la production de lait était trop abondante voire douloureuse<sup>146</sup>. Ceci n'empêchait nullement les anciens Hawaïiens de les consommer ensuite.

Leur viande était parfois considérée comme supérieure à celle des porcs (Molyneux 1988 : 558, Ferdon 1981 : 195), et constituait souvent la principale viande lors des repas de cérémonie (Sahlins 1976a : 285, Ferdon 1981 : 196, Harris 1987 : 181), ainsi que le mode de « taxation » le plus utilisé pour les prestations faites aux chefs (Ellis 1972 : II 803, Milliet 1995 : 86, Oliver 2002a : 234-235) et notamment à Hawaïi (Ellis 1972 : II 869, Handy et Handy 1972 : 244). Dumont d'Urville les signale en tant qu'offrandes sur un *marae* aux îles Marquises (1988 : 494)., et Wallis comme symbole de paix dans les offrandes (1773 : 451 in Handy et Handy 1972 : 244). La viande chien n'était pas de consommation courante, car d'un goût particulièrement recherché

---

<sup>144</sup> Milliet Jacqueline, 1995. « Manger du chien ? C'est bon pour les sauvages », *L'Homme*, N° 136, octobre-décembre, pp. 75-94.

<sup>145</sup> Ellen Roy, 1999. « Categories of Animality and Canine Abuse. Exploring contradictions in Nuaulu Social Relationships with Dogs », *Anthropos*, 94, T. 1-3, Fribourg, pp. 57-68.

<sup>146</sup> Pujol R. et Carbone G., 1991. « L'homme et l'animal », in Poirier Jean, *Histoire des Mœurs*, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, Tome I, Paris, pp. 1307-1388, pp. 1347-1348.

comme l'indiquent Morrison (1989 : 116) et Cook (1998 : 53). Le chien était un aliment « de luxe », réservé à une élite et/ou à des occasions rituelles de consommation.

Le chien était le seul animal domestique qui ait survécu aux voyages (et peut-être à la surconsommation) chez les anciens Maori de Nouvelle Zélande (Kirch 1982 : 2, Oliver 2002a : 234). Utilisés surtout pour leur chair, leurs dents ornaient parfois les vêtements de cérémonies, leurs os servaient à fabriquer des hameçons de pêche (Ferdon 1981 : 195, Oliver 2002a : 82), et leur fourrure servaient à confectionner des capes pour les chefs *maori* (Harris 1987 : 181-182).

L'affirmation générale de Philippe Raust du chien comme apport carné principal<sup>147</sup> en Polynésie n'est pas vérifiée dans la littérature (Harris 1987 : 181), sauf pour Hawaï et à propos de la seule affirmation de Ferdon quant à la possibilité d'en manger par le petit peuple également (Ferdon 1981 : 89). Si le chien pouvait sembler donc plus consommé par le « peuple » des *manahune* que le porc (Lescure 1946b : 268), en revanche les travaux archéologiques ont montré que les os de cochons sont plus fréquents que ceux de chiens ; Margaret Titcomb signale toutefois le cas du *marae* d'Afareaitu où Yosihiko Sinoto en découvrit, et insiste d'ailleurs sur la rareté relative de la population canine (Titcomb 1969 : 30).

Le chien était préparé pour consommation comme le porc, au four enterré selon Cook (1998 : 48-49), qui en souligne les qualités gustatives, et le fait qu'il était très apprécié des Tahitiens et considéré comme « mets de choix » (Titcomb 1969 : 30). Molyneux conforte les dires de Cook à ce propos (Molyneux 1988 : 558). Sydney Parkinson raconte la même anecdote, en modérant toutefois l'enthousiasme de Cook (Beaglehole 1988 : I 130 note): « I ate a little of it ; it had the taste of coarse beef, and a strong disagreeable smell ; but Captain Cook, Mr. Banks, and Dr. Solander, commended it highly, saying it was the sweetest meat they had ever tasted ; but the rest of our people could not be prevailed on to ate nay of it », et précise que les Tahitiens tirèrent ensuite les boyaux, les mirent sur des pierres chaudes, et dès qu'ils furent grillés, les mangèrent avec avidité (Parkinson 1984 : 20).

Le rat local (*rattus exulans*) était petit et brun, et a été introduit par les premiers Polynésiens. Il est difficile sinon impossible aujourd'hui de déterminer si les rats ont été transportés intentionnellement, comme nourriture, ou en tant que passagers clandestins. La seconde hypothèse semblerait la plus probable puisque dans la presque

---

<sup>147</sup> Dans l'*Encyclopédie de la Polynésie française* Philippe Raust écrit « Le chien constituait l'apport carné essentiel, à l'exception du poisson, bien avant le porc pour la population de base. La chair du chien était la plus appréciée pour sa succulence » (1986 : II 100).

totalité des sociétés polynésiennes anciennes, le rat était considéré comme un fléau, et n'était pas consommé (Wilson 1968 : 372, Corney 1915 : 85, Oliver 1974 : I 278), sauf à l'île de Pâques lors de son introduction par les navigateurs européens par défaut d'autres mammifères terrestres (Métraux 1999 : 53). Pourtant, des légendes indiquent que le rat faisait partie des ressources alimentaires à Tahiti, notamment la légende du déluge rapportée par Teuira Henry (2000 : 462), ressource d'extrême disette. Sa présence est signalée par tous les premiers Européens présents à Tahiti, Rodriguez (1995 : 59) notant même à plusieurs reprises leur abondance.

Selon Henry, le rat apprécie les fruits du châtaigner tahitien le *mape* et fait « une grande consommation de ces fruits lorsqu'ils sont encore sur l'arbre » (Henry 2000 : 54), ainsi que le fruit du *fara pepe* ou *ieie*, *fara papillon* ou *freycinetia victoriperrea* (Henry 2000 : 63).

Ils ne faisaient pas l'objet d'une consommation dans les Iles de la Société au moment du contact avec les Européens (Oliver 1974 : I 278, Ferdon 1981 : 196), contrairement aux habitudes à l'île de Pâques (Cook 1998 : 228, Molyneux 1988 : 559, Parkinson 1982 : 21) ou en Nouvelle Zélande (Best 1977 : 364, Oliver 2002a : 233) par manque ou limitation d'autres sources de viande animale. Gilbert prétend ne pas en avoir vu à Hawaii (1982 : 122-123).

En revanche, on peut considérer qu'ils se sont « domestiqués eux-mêmes » (Oliver 2002a : 83) puisqu'ils infectaient littéralement les habitations des Polynésiens au moment du contact avec les Européens par leur nombre et leur omniprésence, et que leur absence de crainte vis-à-vis des hommes a été relevée (Molyneux 1988 : 559, Ferdon 1981 : 197, Oliver 2002a : 83). Ils étaient parfois chassés en Polynésie (Oliver 2002a : 83) à l'aide d'arc et de flèches, mais pas à Tahiti où ils étaient considérés comme des avatars des dieux durant la nuit (Henry 2002 : 394-395).

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* (Oliver 1974 : I 542 note 44, Oliver 2002a : 265 note 80).

### *La volaille*

Apportée par les premiers Polynésiens, elle descendrait des poules sauvages d'Asie méridionale et de la Malaisie (Leroi-Gourhan 1973 : 112), et était appelée *moa* dans la presque totalité de la Polynésie (Handy et Handy 1972 : 254, Ferdon 1981 : 197, Oliver 2002a : 82), 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 (Kirch 1982 : 2).

Son utilisation dans les combats de coq n'est pas avérée au moment du contact avec les Européens selon Oliver (2002a : 82), mais aurait le fait des marins britanniques de Cook (Ferdon 1981 : 198) qui auraient pu pratiquer cette activité avec des coqs provenant d'Inde et introduits en Europe (Pujol et Carbone 1991 : I 1357-1360) . En revanche, Rodriguez cite dans son *Journal* l'organisation d'un combat de coq par les Tahitiens, à l'occasion d'une visite entre *ari'i* (Rodriguez 1995 : 161) ; son traducteur précise que dans chaque district des hommes étaient chargés de les entraîner pour le combat originellement sacré, appelé *fa'a tito ra'a moa* ou lieu de combat des coqs sacrés (Rodriguez 1995 : 227 note 330). Cette habitude existe toujours, même de façon clandestine, de nos jours.

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 (Bougainville 1982 : 251), 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 (Ellis 1972 : I 69) et faisant leur nid dans les arbres (Baert 1999 : 207), comme on peut le constater encore aujourd'hui. Les poules auraient donc été relativement nombreuses (Wilson 1968 : 372).

Les anciens Tahitiens semblaient manger peu de volaille au quotidien (Parkinson 1982 : 17, Anderson *in* Scemla 1999 : 825, Ellis 1972 : I 69). Elle était plus utilisée en tant qu'offrande pour les dieux (Sahlins 1976a : 285, Oliver 2002a : 82), et de ce fait interdite aux femmes selon Ellis (1972 : II 889).

Les œufs de poules semblaient peu ou pas du tout consommés dans les Iles de la Société, à Fidji<sup>148</sup> et à Hawaii (Gilbert 1982 : 122-123)<sup>149</sup> du fait de l'habitude de laisser les volailles en liberté selon Oliver (2002a : 82) ou par goût, les Hawaïiens préférant les œufs d'oiseaux aux œufs de poule (Handy et Handy 1972 : 257), hormis à l'île de Pâques où des enclos en pierre très complexes étaient construits, les *hare moa* maison des poules, à cause de l'absence de mammifères terrestres (Kirch 1991 : 123), et où la volaille avait la fonction cérémonielle et d'échange qu'avaient le porc et le chien dans les autres îles du Pacifique comme l'indique Alfred Métraux (1999 : 19).

---

<sup>148</sup> Un botaniste du gouvernement britannique envoyé aux îles Fidji au milieu du dix-neuvième siècle notait « Eggs were seldom seen. The Fijians consider it babyish to eat them » (Seemann 1867 : 37 cité dans Pollock 1992 : 184).

<sup>149</sup> Gilbert à propos des oiseaux et des œufs à Hawaii : « Fowls are very plentiful here and exactly the same as in England. But we never saw any of their eggs either at these or the Islands to the Southward, which is rather surprising. As I don't know anything else the Natives have got, that they did not bring to sell to us; therefore I suppose they make no use of them, and imagin we would not either, and as we were not in want of them tis probable they was never enquired for » (1982 : 122-123).

### *Les oiseaux*

Plus nombreux qu'aujourd'hui, en nombre comme en variétés, et notamment les oiseaux marins, les oiseaux constituaient une source de nourriture complémentaire.

Pour les oiseaux, comme pour les poissons, le nombre d'espèces différentes d'oiseaux diminue de l'ouest vers l'est du Pacifique : de cinq cent soixante-dix espèces endémiques en Nouvelle-Guinée, on en dénombre plus que trente-deux aux îles Samoa et seulement six à l'île de Pâques (Oliver 2002a : 83). Henry cite des noms d'oiseaux sacrés qui auraient disparu (2000 : 397). Il est avéré (Conte 2000 : 138) 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. En revanche, l'isolement des îles polynésiennes a favorisé la multiplication de sous-espèces issues d'une même espèce par « *adaptive radiation* ». Ainsi, une seule espèce d'oiseau de la famille des *drepanididae* a évolué à Hawaii jusqu'à vingt-deux sous-espèces au moment du contact avec les Européens (Oliver 2002a : 83).

Peu d'espèces semblaient être comestibles, souvent à des occasions cérémonielles et sacrées, par les anciens Tahitiens (Corney 1915 : 193, Oliver 1974 : I 281). 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 » (Barrau 1983 : 175). Peu d'indications existent sur la cueillette des œufs d'oiseaux de mer, pourtant générale en Océanie (Leroi-Gourhan 1973 : 173), peut-être réservée dans les îles de la Société aux détenteurs des *motu*, îlots dans la ceinture récifale.

Rodriguez évoque la consommation d'œufs d'oiseaux de montagne, mais seulement par les *ari'i* et leur famille (Rodriguez 1995 : 143), et Moerenhout note que des œufs lui sont servis lors d'un repas chez le chef Tati dans la montagne en 1834 (Moerenhout 1959 : I 254). Ces deux seuls exemples, liés à la présence d'un chef tahitien et d'un Européen, ne sont pas de nature à conclure que les anciens Tahitiens mangeaient des œufs. Les Handy affirment même le contraire à propos des anciens Hawaïens (1972 : 257).

Parmi les espèces les plus citées dans les sources primaires, on note le canard, *moora* (*anas boschas* et *superciliosa pelewensis*) (Molyneux 1988 : 558), le *rupe* (*petris milneana*) qui s'attrapait notamment en se cachant dans les fougères où il faisait son nid (Henry 2000 : 70), la tourterelle (*uupa*), le pigeon des montagnes (*uuairao*), une espèce de grive (*omaomao*), le héron, la perruche, le pic-vert ... (Morrison 1989 : 124). Bougainville cite également « de gros pigeons d'un plumage bleu de roi et d'un très bon goût » (Bougainville 1982 : 251). Parmi les oiseaux marins, les plus fréquemment cités sont l'albatros (*diomedea exulans*) ou *obutu*, l'oiseau tropical dit paille en queue (*phaeton aetherius*) ou *otaha*, des pétrels (*otatare*) et frégates (Ellis 1972 : I 69) ...

Du fait de leur relative rareté et de leur valeur d'échange importante, les mammifères terrestres ne faisaient donc pas l'objet d'une consommation quotidienne : il s'agit de produits « de luxe » (Leach 2003 : 447), réservés aux chefs et aux festins cérémoniels. Porcs et chiens, ainsi que les volailles même si de façon plus secondaire, étaient d'abord destinés aux dons rituels, et aux festins qui suivaient les cérémonies religieuses (Sahlins 1958 : 262-263). De même, nous verrons plus loin que les oiseaux étaient en partie sacralisés, et peu consommés, sauf en cas d'activités dans la montagne faute d'autres sources alimentaires.

#### 1-1-1-5 Les boissons

Les deux principales boissons, *inu*, consommées par les anciens Tahitiens étaient l'eau douce, *vai* ou *pape*, et l'eau de coco, *pape ha'ari* (Oliver 1974 : I 229, Baré 1987 : 52). Si les boissons étaient servies en même temps que la nourriture, dans une demie noix de coco, parfois décorée et sculptée (Morrison 1989 : 178, Cook 1998 : 122), il n'existe pas dans les sources primaires consultées d'indication sur la manière de s'hydrater pendant les repas. Il semble que la boisson était réservée pour la fin du repas, une fois les aliments solides ingérés : on ne buvait pas, ou peu, pendant le repas, mais plutôt avant et surtout après, comme on l'observe encore de nos jours.

L'eau de source constituait la boisson habituelle (Dumont d'Urville 1988 : 574, Oliver 1974 : I 229), puisée dans les cours d'eau vive et transportée à l'aide de gourdes faites de Calebasses évidées, *hue*. Bougainville remarque même à propos des boissons que « l'odeur seule du vin et de l'eau-de-vie leur donnait de la répugnance » (Bougainville 1982 : 252). Répugnance qui ne durera guère sous l'influence des Européens, y compris des premiers missionnaires.

L'eau de coco remplaçait avantageusement l'eau, notamment sur les atolls coralliens dépourvus d'eau de source. Le lait de coco remplissait selon Barrau le rôle du lait animal, que ne connaissaient pas les Océaniens, à l'exemple des habitants de l'Amérique pré-coloniale ou d'Afrique centrale (Harris 1987 : 152-153, Barrau 1983 : 180). C'est en particulier parmi ces groupes humains, mais pas uniquement, que se rencontrent des phénomènes de déficience en lactase intestinale, enzyme essentielle à la digestion du lait et à sa transformation en glucose et galactose (Harris 1987 : 137, Barrau 1989 : 181).

Avant l'arrivée des Européens, il n'existait pas de boisson fermentée dans toute l'Océanie insulaire (Barrau 1983 : 266). Le *'ava*, boisson préparée à partir de la mastication et de la macération par la salive de la racine du poivrier, (*piper methysticum*), faisait office de boisson de cérémonie et de « fête ». Cette technique de

macération par la salive est un procédé extrêmement répandu en Asie et en Amérique tropicale (Leroi-Gourhan 1973 : 181). La culture du *'ava* faisait partie des cultures les plus importantes chez les anciens Tahitiens. Quatorze variétés différentes de *'ava* ont été recensées dans les Iles de la Société, reconnues selon la qualité de leur racine, la couleur de la plante, sa hauteur, la couleur des feuilles... (Lepofsky 2003 : 87-88). La boisson était obtenue à partir des racines fraîches de la plante dont les Polynésiens mâchaient les fibres avant de les recracher dans un *'umete*, 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<sup>150</sup> (Lavondès 1986 : V 70). Il s'agissait d'une boisson plutôt destinée « aux chefs » (Gilbert 1982 : 58, Morrison 1989 : 123, Ellis 1972 : I 88, Henry 2000 : 64, Lemert 1964 : 363) des deux sexes selon Lévy (1960 : 305-306). Etant une plante de croissance fort lente, elle était souvent *tapu* pour les gens du commun (Ellis 1972 : II 887, Sahlins 1958 : 44). D'autres Européens ont un avis différent : la consommation de *'ava* était immodérée selon eux, consommée à toute occasion selon les disponibilités (Dumont d'Urville 1988 : 574). Mais cette dernière observation est faite quelques dizaines d'années après le contact avec les Européens, la diffusion massive du *'ava* parmi la population tahitienne ayant pu s'opérer à partir de la fin du dix-huitième siècle (Ferdon 1981 : 184).

Selon Oliver, sa consommation n'aurait pas l'objet d'un rituel religieux comme en Polynésie occidentale, mais plutôt d'une consommation profane et récréative (Oliver 1974 : I 258), quoique Lepofsky estime que sa production et sa consommation auraient été contrôlées par les chefs (Lepofsky 2003 : 88). L'utilisation médicale du *'ava* semble également avérée, comme l'indique Ellis, « pour guérir les éruptions cutanées ou l'obésité » (Ellis 1972 : II 887).

---

<sup>150</sup> Lavondès Anne, 1986. « Ressources, échanges, consommation », *Encyclopédie de la Polynésie française*, Tome V, Christian Gleizal / Multipress, Papeete, pp.57-72.

## 1-1-2 Production et provisions

En plus des sources primaires précitées, nous avons largement puisé dans cette partie auprès des sources traitant du Pacifique sud et des modes de production, et principalement Jacques Barrau, pour son article sur *L'humide et le sec*<sup>151</sup> et son essai sur l'agriculture de subsistance (1961) et en particulier les pages 35 à 66 et les ouvrages déjà cités, ainsi qu'auprès de Douglas Oliver (1974) et (2002a : 84-94), Dana Lepofsky<sup>152</sup> pour son article d'ethnobotanique sur les plantes cultivées des anciens Polynésiens, ainsi que l'article de Kirch et Lepofsky<sup>153</sup> sur les techniques anciennes d'irrigation.

L'histoire agricole des îles Polynésiennes est celle de la diffusion de plantes et de techniques provenant de l'Asie du Sud Est et de la Mélanésie, comme l'ont montré Barrau (1965 : 329) et Kirch<sup>154</sup>. 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 : le niveau relatif d'eau, d'humidité, disponible dans chaque île a été un facteur prépondérant des modes d'agriculture des premiers Polynésiens, pour la diversité des modes agricoles rencontrés (Barrau 1965 : 329). A Tahiti, comme dans la plupart des îles hautes, les terres d'origine volcanique étaient très fertiles dans les vallées, où les « jardins » étaient installés (Ellis 1972 : I 43-44). La question de l'intensification dans le temps des techniques agricoles sera également brièvement abordée (Kirch 1994 : 256-261, Conte 2000 : 147).

Mais l'histoire des modes de production tahitiens a aussi à voir avec leurs modes de gestion, eux-mêmes liés à la stratification sociale, et aux réseaux de parenté. Nous verrons comment ceux-ci s'inscrivent dans le système alimentaire qui en résulte et qui les fonde.

### 1-1-2-1 Des modes de production variés

#### *Entre horticulture, arboriculture et cueillette*

Il existe dans les travaux anthropologiques, ethnobotaniques ou ethno-archéologiques, relativement peu d'éléments sur les modes de production agricole des anciens

---

<sup>151</sup> Barrau Jacques, 1965. « L'humide et le sec, an essay on ethnobiological adaptation to contrastive environments in the Indo-Pacific area », *Journal of the Polynesian Society*, vol. 74, pp. 329-346.

<sup>152</sup> Lepofsky Dana, 2003. « The Ethnobotany of Cultivated Plants of the Maohi of the Society Islands », *Economic Botany*, 57 (1), 2003, pp. 73-92.

<sup>153</sup> Kirch P. V. et Lepofsky D., 1993. « Polynesian Irrigation : Archaeological and Linguistic Evidence for Origins and Development », *Asian Perspectives*, Vol. 32, n° 2, Honolulu, pp. 183-204.

<sup>154</sup> Kirch P.V., 1982. « Ecology and the adaptation of Polynesian agricultural systems », *Archéol. Oceania*, 17, pp. 1-6.



Tahitiens (Kirch 1982 : 1-6, Kirch 1991 : 113-114, Lepofsky 2003 : 73) à part quelques brillantes mais rares contributions (Barrau 1959, 1961 et 1962, Oliver 1974, Barrau 1983, Kirch 1982, 1991, Kirch et Lepofsky 1993, Lepofsky 1994 et 2003), contrairement aux travaux effectués en Nouvelle Zélande (Best 1925), Hawaii (Handy et Handy<sup>155</sup>) et dans le reste de la Polynésie (Barrau 1963, Kirch 1975 et 1978...).

Malgré des origines communes qui remontent à la culture Lapita du second millénaire avant notre ère et qui se vérifient notamment dans la similarité des termes utilisés pour qualifier végétaux et techniques agricoles<sup>156</sup> (Kirch et Lepofsky 1993 : 192-193), 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... (Kirch 1991 : 113-114), et autour de quelques grandes variétés, *taro* sans doute 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 du littoral.

Les sources « primaires » font peu état d'indications sur le système agricole tahitien (Oliver 1974 : II 852, Lepofsky 2003 : 73). Ainsi, les références au système agricole n'apparaissent que rarement dans les écrits de Rodriguez (1995 : 65, 86, 97 et 166-167), Cook (Beaglehole 1988 : 120), Gilbert (1982 : 122), Bougainville (1982 : 223 et 234), Morrison (1989 : 123-124), Parkinson (1984 : 47), ou encore Ellis (1972 : I 53-64) et Moerenhout (1959 : II 94-96). Et quand les premiers Européens évoquent le système agricole des anciens Tahitiens, c'est pour mettre en valeur sa relative pauvreté, par rapport à Hawaii par exemple (Gilbert 1982 : 122, Ellis 1972 : I 54). Ainsi, selon Morrison, « Les cultures sont réduites, se limitant au mûrier, au *ava*, au *taro* et aux patates. Il leur arrive quelquefois de planter des cocos ou des bananes mais en général c'est l'œuvre des chefs et ceux-ci estiment leur devoir accompli s'ils ont fait cet effort une fois dans leur vie. Ils plantent rarement les arbres à pain qui poussent d'eux-mêmes par séparation de la racine, ce qui est souvent l'œuvre des cochons ; parfois il leur arrive d'enlever les jeunes plants pour débrousser un terrain. Parfois, après de forts vents d'ouest, ils sont dans l'obligation de replanter les bananiers déracinés » (Morrison 1989 : 124).

Les raisons de cette relative absence d'indications peuvent être multiples, du fait de facteurs géo-morphologiques d'abord, le peu d'espace plat dans les Iles hautes, sauf cas particuliers comme la zone de Atimaono à Tahiti ou la vallée d'Opunohu à

---

<sup>155</sup> Handy E.S.C. et Handy Elizabeth Green, 1972. *Native Planters in Old Hawaii : their Life, Lore and Environment*, Bernie P. Bishop Museum, Bull. 233, Honolulu.

<sup>156</sup> Ainsi par exemple les termes proto-océaniens *kulu* (fruit de l'arbre à pain), *niu* (noix de coco), *talo* (*taro*) et *qupi* (igname) et leur équivalent 'uru, niu, taro et 'ufi en langue tahitienne (d'après French-Wright R., *Proto-Oceanic Horticultural Practices*, thèse non publiée, Université d'Auckland, 1983, cité dans Kirch-Lepofsky 1993 : 193).

Moorea, nécessitant des cultures dans les zones montagneuses basses et de fonds de vallée, et donc peu visibles par des visiteurs étrangers (Lepofsky 1999 : 13-14 et 21). Une autre raison de l'absence perçue d'agriculture peut tenir au manque d'intérêt des premiers Européens qui étaient avant tout des hommes de mer (Oliver 1974 : II 852) ou par manque de repères, les techniques utilisées étant très différentes de l'agriculture européenne alors (Ferdon 1981 : 180). Mais elle provient plus selon nous d'une vision édénique de Tahiti (Lepofsky 2003 : 73) telle que nous l'avons présentée dans un article récent<sup>157</sup> et que nous développerons plus loin, où les nourritures végétales et marines auraient été perçues comme abondantes et à portée de main, sans nulle effort, comme l'indiquent clairement les remarques de Bougainville (1982 : 235-236, 249, 254), Cook (1998 : 52), et Gilbert (1982 : 60).

Malgré le peu d'indications concernant les modes de production végétale à Tahiti, il est pourtant établi que de nombreuses espèces étaient cultivées, pour leur utilisation alimentaire ou autre<sup>158</sup> (fabrication de vêtements, de boisson, ...). 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... où étaient cultivées les plantes importées par les premiers Polynésiens qui auraient ensuite proliféré dans d'autres zones de façon « sauvage »- comme l'arbre à pain, les différentes variétés de *taro*...- ou de façon délibérément encouragée, comme les différentes variétés de bananes, le 'ava, la cordyline... (Oliver 1974 : I 43, Ferdon 1981 : 179).

De plus, les observations directes même peu nombreuses de différents types de cultures, les différents noms donnés aux multiples variétés d'une même espèce, le fait que les tubercules et féculents -y compris l'arbre à pain- aient été traditionnellement multipliés par ce qu'on appelle la « voie végétative » c'est à dire par boutures et par plantations de rejets (Barrau 1983 : 284, Lebot 2002<sup>159</sup>), et le fait que la plupart des végétaux mentionnés nécessitent l'intervention humaine pour survivre ou se développer, incitent à penser que de nombreuses espèces devaient être cultivées (Lepofsky 2003 : 75). Il semble toutefois que le nombre et les différentes sortes de sites agricoles aient rapidement décliné 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 (Barrau 1961 : 18, Kirch 1982 : 4, Lepofsky et *alii* 1992 : 305, Kirch et Lepofsky 1993 : 184, Lepofsky 2003 : 74), avant de disparaître en grande partie dans les années qui suivirent le contact

---

<sup>157</sup> Serra Mallol Christophe, 2005. « Tahiti : du culte au mythe de l'abondance », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, n° 120-121, 1/2, Paris, pp. 149-156.

<sup>158</sup> Lepofsky Dana, 1999. « Gardens of Eden? An Ethnohistoric Reconstruction of Maohi (Tahitian) Cultivation », *Ethnohistory*, Vol. 46, n°1, pp. 1-29.

<sup>159</sup> Lebot Vincent, 2002. « La domestication des plantes en Océanie et les contraintes de la voie asexuée », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, n° 114-115, ½, Paris.

(Kirch 1991 : 120, Lepofsky 2003 : 92). Dès lors, la présentation des modes anciens de production par Ellis dans les années 1820 ou celle de Martin ou Moerenhout dans les années 1840 doivent être considérées avec précaution.

Par ailleurs, au vu de l'importance des aliments dans les processus d'échanges, de dons et de distribution, il paraît fort probable qu'un niveau élevé de productivité agricole ou horticole ait été un important facteur de valorisation et de distinction sociales (Sahlins 1958 : xi, Oliver 1974 : II 852-853), comme il l'était dans l'aire mélanésienne. Mais il ne semble pas 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.

Le nombre d'espèces cultivées par les anciens Polynésiens est évalué à environ vingt-cinq (Kirch 1991 : 116), et à quarante-sept variétés différentes pour les anciens Tahitiens (Lepofsky 2003 : 88), toutes originaires d'Asie du Sud Est et de Mélanésie, à l'exception de la patate douce. 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 (Rurutu), 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. Ces choix se sont opérés en fonction non seulement des espèces cultivées et de leur acclimatation, mais également en fonction des changements intervenus sur le long terme en fonction des contraintes environnementales et des changements liés aux facteurs démographiques et socio-politiques (Kirch 1982 : 1-4). Dans une même zone climatique, diverses stratégies de choix d'un aliment de base sont ainsi possibles comme l'avait montré Igor de Garine (1996b : 15).

Deux grands types de culture coexistaient chez les anciens Polynésiens selon la distinction opérée par Jacques Barrau pour les sociétés mélanésiennes puis approfondie par Kirch (1984 : 103-162, 1994) pour la Polynésie : les cultures « humides » (*taro* et ses dérivés) et les cultures « sèches » (ignames, patates douces), et sont sources d'une division du travail entre hommes et femmes pour ces types de culture (Barrau 1965 : 337). Les cultures « humides » nécessitent moins de surface et de soins que les secondes, mais demandent plus de travail de préparation des sols, ainsi qu'un contrôle éventuel de l'eau.

Trois grands types de culture humide, notamment utilisée pour le *taro*, ont été relevés en Océanie (Barrau 1965 : 332-335, Kirch 1991 : 121-122, Kirch et Lepofsky : 1993 : 183, Kirch 1994 : 131-141).

- la culture sur des buttes de terre aménagées au milieu des sols engorgés d'eau ou marécageux qui se forment dans les îles hautes entre la bordure littorale et le bas des montagnes, comme l'avait noté Rodriguez (1995 : 65 et 97); il s'agit du type qui présente le moindre impact sur l'environnement en matière d'action humaine. Ce type de culture, ainsi que le suivant, sont encore relevés de nos jours, notamment aux Australes ou à Futuna<sup>160</sup>.
- la culture en terrasses à base de terre et de pierres sur le versant bas des montagnes ou sur les rives des rivières, avec un contrôle de l'eau grâce à des systèmes d'irrigation linéaires ou « en cascade » à partir d'une source d'eau vive directe ou captée depuis des canalisations réalisées en bambou (Pétard 1986 : 114). Les cultures en terrasses les plus sophistiquées se trouvaient à Hawaii, et notamment dans l'île de Kaua'i, où ont été mises à jour des cultures en terrasses d'une longueur de plus de trois kilomètres avec des dénivelés d'une terrasse à l'autre qui pouvaient atteindre trois mètres de hauteur (Bennett 1931 : 22-23 cité dans Oliver 2002a : 78). Selon Kirch et Lepofsky (1993), cette technique aurait été relativement récente, et serait le signe de la centralisation forte du pouvoir, tant à Hawaii qu'à Tahiti (Goldman 1970 : 485, Di Piazza 1990 : 160). Ce type de culture était surtout utilisé pour les *taro* et ses dérivés ('*ape...*). Pour les variétés qui nécessitaient plus d'humidité, des systèmes complexes et importants de contrôle d'eau étaient mis en place sous forme d'irrigation continue par des rivières et des canaux, ou maîtrisée grâce à des barrages (Kirch 1991 : 122, Kirch et Lepofsky 1993 : 183, Conte 2000 : 151, Oliver 2002a : 76)
- la culture dans des trous aménagés dans la partie centrale des îles et îlots (*motu*) coralliens peu fertiles afin d'atteindre la couche d'eau douce lenticulaire, trous qui étaient soit remplis de terre mélangés à des feuilles et autres débris végétaux, soit dans lesquels on disposait des paniers végétaux emplis de feuilles et de débris végétaux quand la terre venait à manquer, telles qu'on les utilisait encore aux Tuamotu au début du vingtième siècle<sup>161</sup>.

Ces différentes techniques d'agriculture « humides » utilisées par les anciens Polynésiens démontrent la connaissance approfondie des conditions écologiques que requièrent le *taro* (Kirch 1991 : 121) et les espèces voisines, et permettent l'existence d'un surplus agricole nécessaire à une société fondée sur l'échange des vivres et l'économie d'apparat (Di Piazza 1990 : 160-161).

En revanche, les cultures « sèches » nécessitent un travail au quotidien important pour désherber, et demandaient l'assistance d'un nombre plus important de personnes, y compris de femmes (Oliver 2002a : 79).

Un sous-système des cultures « sèches » existait, sous la forme de cultures « par roulement », qui peuvent être définies comme des cultures saisonnières sur des terrains laissés en friche pendant un à deux ans en alternance pour qu'ils retrouvent leur fertilité (Lepofsky 1999 : 15, Oliver 2002a : 76). En général, une première phase de plantation de *taro* ou d'ignames, d'une durée de sept à neuf mois pour les seconds et d'un à deux ans pour les premiers, est suivie par une seconde phase de récolte de bananes au bout d'une durée qui peut aller jusqu'à trois ans, de telle façon que le

---

<sup>160</sup> Di Piazza A., 1990. « Les jardins enfouis de Futuna. Une ethno-archéologie de l'horticulture », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 91-2, pp. 151-162

<sup>161</sup> Chazine Jean-Michel, 1985. « Les fosses de culture dans les Tuamotu. Travaux en cours et perspectives », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, T. XLI, n° 80, pp. 25-32.

cultivateur a toujours à sa disposition au moins une espèce de végétal à récolter, les ignames se récoltant à l'époque où les arbres à pain ne produisent pas (Pétard 1986 : 116). Chaque parcelle de terrain récoltée est laissée en friche pendant un mois, puis brûlée, avant d'être plantée de nouveau au bout d'une année (Kirch 1991 : 119). Cette forme de culture, présente jusqu'au début du dix-neuvième siècle dans les Iles de la Société, a pu contribuer à la déforestation progressive des îles hautes ainsi qu'à la détérioration des sols (Barrau 1961 : 18, Kirch 1991 : 120).

L'importance des sols nécessaires pour ces cultures, et notamment les cultures « sèches » qui demandent plus d'espace, n'est pas neutre dans les conflits qui pouvaient opposer deux districts voisins, en période de croissance démographique forte, ce qui semblait être le cas lors du contact des anciens Tahitiens avec les premiers Européens.

L'arboriculture serait dérivée des systèmes de subsistance de la culture Lapita (Barrau 1961 : 72-75), et aurait été adaptée par les premiers Polynésiens autour de la culture de l'arbre à pain surtout dans les Iles de la Société et aux îles Marquises, et utilisée pour la culture de la noix de coco et de la pomme *vi* (Wilder 1928, Kirch 1991 : 122). Le seul travail consistait à replanter les jeunes pousses en évitant qu'elles ne soient envahies par des herbes et autres plantes parasites, ou mangées par les porcs (Lepofsky 1999 : 14).

Les principaux végétaux cités qui faisaient l'objet d'arboriculture sont bien sûr l'arbre à pain, mais aussi la banane et notamment d'espèce plantain (Parkinson 1984 : 47, Moerenhout 1959 : II 99), le mûrier à *tapa* (Wales 1988 : 798), ainsi que des arbres fruitiers comme le manguier ou la pomme *vi* (Bougainville 1982 : 223). Tous les premiers Européens insistent sur la grande attention portée à ce type de culture (Parkinson 1984 : 47, Wales 1988 : 798), ainsi que Moerenhout (1959 : II 95) qui écrit que « bien cultivé le *maiore* donne jusqu'à quatre récoltes par an ».

On ne peut donc pas nier que les Polynésiens, et en particulier les anciens Tahitiens, aient développé une véritable agriculture comme le fait Ferdon (1981 : 179). On peut cependant les considérer comme plus horticulteurs qu'agriculteurs (Barrau 1971 : 1, Lepofsky 1999 : 13), grâce au fait notamment que leurs principaux aliments de base - fruit de l'arbre à pain, banane, noix de coco- ne nécessitaient pas d'autre travail qu'au moment de la plantation et de l'entretien régulier.

Nous avons vu que de nombreuses espèces étaient cultivées par les anciens Tahitiens, jusqu'à apporter un soin extrême à certaines cultures selon les variétés d'arbre à pain, de bananes, patates douces et ignames, *taro*, mais aussi *'ava* et mûrier pour le *tapa*. Des chants rituels et des rites magiques accompagnaient les opérations agricoles, pour favoriser le développement des végétaux (Bell 1931 : 133). Les aliments de base

complémentaires (*taro* et ses dérivés, ignames et patates douces) demandaient une culture dont l'intensité variait en fonction de l'exposition aux vents dominants, et donc à un degré plus ou grand d'humidité. Les plantes dites « de disette », qui permettaient d'assurer la rupture en cas d'indisponibilité des aliments de base, étaient des aliments « sauvages » ou rendus tels disponibles par la cueillette, qui demandaient dans la grande majorité des cas des préparations plus complexes et longues pour les rendre mangeables.

Mais les connaissances sur la plupart de ces techniques ont disparu, sauf en ce qui concerne la culture de l'arbre à pain, faute d'une observation suffisante des premiers Européens en contact ; les travaux des ethno-archéologues permettront sans doute de lever le voile sur le système agricole ancien (Lepofsky 2003 : 89).

Les outils utilisés par les cultivateurs polynésiens étaient peu nombreux et de facture relativement simple, mais pouvaient varier en fonction des îles, et notamment des principaux types de végétaux cultivés (Kirch 1991 : 118).

Le bâton à planter, 'o, aiguisé et durci au feu à un bout, un des plus anciens instruments aratoires d'emploi général en Océanie (Leroi-Gourhan 1973 : 119), était l'instrument principal pour préparer les terrains, fouir, sarcler, planter et récolter, mais également utilisé pour le transport des végétaux (Kirch 1991 : 118) et parfois appelé *mauha'a* ou bâton à porter (Lavondès 1986 : V 59). Différents types de hachettes à tête de pierre emmanchée dans un manche de bois ou herminettes ('o'iri, to'i), étaient utilisés pour tailler, couper et creuser, et des bâtons munis à leur extrémité d'une pointe jouaient le rôle de bêche pour travailler la terre (Parkinson 1984 : 76, Ellis 1972 : I 104).

Des perches de bois *rou* terminées en fourche, et parfois pourvues d'un petit filet, permettaient de cueillir les fruits de l'arbre à pain en évitant ainsi de les abîmer (Ferdon 1981 : 186, Kirch 1991 : 118, Ragone 1997 : 60). Les paniers tressés, ronds, et ouverts ou fermés, 'ete, permettaient le transport des fruits et tubercules récoltés (Parkinson 1984 : 76).

### *Cueillette*

D'une façon générale en Polynésie et en particulier à Tahiti, après une phase d'exploitation intensive des ressources naturelles (Conte 2000 : 163), la cueillette était utilisée pour la récolte des végétaux qui poussent spontanément et sans grand soin particulier après leur plantation : cocotiers, bananes, arbres fruitiers (pomme *vi'i...*), tubercules et feuilles (*taro* et surtout ses dérivés « sauvages »), hors des jardins familiaux et des plantations, et concernait également toutes les plantes considérées comme « aliments de disette » (Lavondès 1986 : V 59).

Les types de produits cueillis, et leur nombre, devaient varier non seulement en fonction des autres types de produits disponibles, mais également des conceptions attachées à ce qui faisait partie de « l'espace du mangeable » (Oliver 2002a : 84-85). Ainsi, à Hawaïi, en sus des plantes cultivées (*taro*, patate douce, ignames, *arrow-root*, bananes, fruit de l'arbre à pain, noix de coco...), les habitants considéraient que vingt-six plantes « sauvages » étaient mangeables suivant Handy<sup>162</sup>, alors qu'à l'autre extrême, les Marquisiens dont les végétaux de base étaient limités à une ou deux espèces considéraient pour leur part que très peu d'espèces « sauvages » étaient mangeables, d'où des famines catastrophiques lorsque les aliments de base venaient à manquer qui peuvent expliquer en partie les migrations inter-insulaires.

Les algues (*rimu*, *limu* ou *imu*) faisaient également l'objet de cueillette pour consommation (Conte et Payri 2002 : 171). Il semble que cette activité ait été réservée ou au moins dévolue aux femmes, du fait d'un espace du mangeable beaucoup plus restreint que celui des hommes (Oliver 2002a : 85).

Finalement, la cueillette, sans plantation préalable, concernait principalement les espèces « sauvages » de végétaux, comme complément à l'alimentation de base, ou en cas de disette ou même de famine, ou lors des déplacements de population dans les montagnes, pour y accomplir des travaux de ramassage de bois, de teinture de tissus, ou en cas de refuge lors d'événements exceptionnels comme la guerre.

### *L'art de la pêche*

Le degré de technicité atteint par les Polynésiens pour l'utilisation des ressources marines, dans un but alimentaire, a été mis en évidence notamment dans le domaine de l'ethno-archéologie (Conte 2000 : 154). Les techniques de pêche et le caractère élaboré des outils employés faisaient de la pêche un art particulièrement raffiné<sup>163</sup>, comme l'avaient remarqué Bougainville (1982 : 259) et Ellis (1972 : I 108), « aussi adroits et exercés qu'aucun autre peuple de la terre » ajoute Moerenhout (1959 : II 101). E. Conte a pu en dénombrer une centaine à Napuka dans les îles des Tuamotu.

Avant d'être considérés comme des agriculteurs-horticulteurs ou des éleveurs, les Polynésiens étaient principalement des navigateurs et des pêcheurs (Oliver 1974 : I 194-219), 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 (Ferdon 1981 : 199, Conte 2000 : 154-156, Oliver 2002a : 85). Pour la construction des pirogues et leur description, nous renvoyons à Oliver (1974 : I 194-207) et Handy (1971).

---

<sup>162</sup> Handy E.S. Craighill, 1985. *Polynesian Religion*, Bernie P. Bishop Museum, Bull. 34, 1927, rééd. Kraus Reprint, New York, pp. 234-236.

<sup>163</sup> Les travaux de J. Garanger et de E. Conte ont mis en lumière la spécialisation poussée de la connaissance des poissons, et des formes et types d'hameçons, dans l'archipel des Tuamotu notamment.

On a longtemps pensé que chez les premiers Polynésiens, les ressources animales marines faisaient l'objet d'activités « simples » faisant appel à des techniques moins complexes : ramassage des coquillages côtiers, et pêche ou chasse des poissons évoluant dans les eaux peu profondes des lagons (Barrau 1983 : 201). Toutefois, des éléments récents semblent indiquer que les pêches au large étaient développées dès l'arrivée des premiers Polynésiens (Conte 2000 : 157-158).

Du fait de l'isolement des îles polynésiennes, le nombre d'espèces rencontrées dans les eaux douces est nettement inférieur à ce qu'il est à l'ouest du Pacifique. On a ainsi évalué à plus d'une centaine les espèces qui peuplaient les eaux douces de la Nouvelle-Guinée, contre seulement quinze à Tahiti. Cette différence quantitative existait également pour l'eau salée, mais de façon moins importante en proportion : on estime aujourd'hui à six cent vingt-cinq le nombre d'espèces de poissons vivant dans les eaux salées tahitiennes, contre près de deux mille pour la Nouvelle Guinée (Oliver 2002a : 85-86).

On peut différencier deux types de pêche, en eau salée et en eau douce, pour les habitants des îles hautes comme c'est le cas pour l'archipel de la Société et Tahiti en particulier, qui seront développées plus loin dans le présent document, après une rapide présentation des principaux outils et techniques de pêche utilisés par les anciens Tahitiens.

Les instruments de pêche étaient multiples, et consistaient en filets de grandes dimensions, lignes et hameçons de toutes tailles, harpons, nasses... Chaque pêcheur fabriquait ses propres hameçons, lignes et tous ses instruments de pêche dont il se servait « avec grande dextérité » selon Morrison (1989 : 125). Le vocabulaire concernant les matériaux et appareils utilisés était très fourni (Lescure 1947b : 356).

Les lignes de pêche '*anave* étaient fabriquées à partir de plusieurs espèces végétales comparables au chanvre ou au lin : écorce du *ro'a* (*urtica argenta*) ou du *romaha* (*pipturus argenteus*) (Morrison 1989 : 121-125, Ellis 1972 : I 106, Moerenhout 1959 : II 104), et du *mati* une espèce de ficus de la variété *ficus prolixa* ; le cordage pour filets avec le *purau* (*hibiscus tiliaceus*) débarrassé de la surface extérieure de son écorce puis mis à tremper dans l'eau pendant deux ou trois jours avant d'être séché (Morrison 1989 : 134).

Les brins ainsi obtenus étaient tordus suivant le cas en employant deux ou trois brins et roulés sur la hanche (Morrison 1989 : 125) ou sur la cuisse (Ellis 1972 : I 106) avec beaucoup d'habileté, de précision et de régularité. Leur solidité remarquable a été mise en évidence par tous les observateurs : elles étaient « deux fois plus fines que les lignes que nous utilisons pour les poissons de même taille » (Morrison 1989 : 125) « égales



sinon supérieures aux meilleures lignes dans le monde » (Ellis 1972 : I 106), « la fibre est impossible à briser à la main » (Henry 2000 : 59) comme l'indique également Moerenhout (1959 : II 104).

Les cannes à pêche sont principalement fabriquées à partir du bambou '*ofe para*, variété mince et résistante une fois coupée et séchée (Henry 2000 : 72).

La description par Oliver (2002a : 89-90) des types d'hameçons tahitiens produits et les travaux de Garanger<sup>164</sup> et de Conte montrent la variété des hameçons polynésiens, de toutes formes et de toutes tailles, directs ou indirects, et parfaitement adaptés aux caractéristiques morphologique et alimentaires des proies recherchées (Conte 2000 : 159). Les matériaux utilisés étaient divers : bois, coquillage, os animal et même os humain selon Ellis (1972 : I. 108-110) qui précise que « utiliser les os d'un ennemi était considéré comme le plus grand affront possible ». Travaillés et taillés en les frottant sur une pierre avec de l'eau et du sable et avec un foret fait d'une dent de requin, les hameçons n'avaient pas de barbe, mais une pointe incurvée vers l'intérieur jusqu'à pointer vers le bas nous indique Morrison (1989 : 125-126), qui précise que même avec l'absence de barbe « il est rare qu'ils perdent un poisson ».

Les anciens Tahitiens utilisaient également des harpons, lancés à la main. De formes variées selon le type de pêche, les harpons formaient souvent un trident avec trois pointes de bois dur, du *toa*, une espèce de « bois de fer » (*casuarina equisetifolia*) également appelé '*aito*, attachées à un même manche de bois et d'une longueur pouvant atteindre quatre ou cinq mètres (Moerenhout 1959 : II 105-106), ou constitués d'une dizaine de barbes formées de morceaux de bois dur (Ellis 1972 : I 107-108).

Ils utilisaient également des nasses pour la pêche aux poissons de roche (Morrison 1989 : 126), appâtées ou non de petits poissons vivants ou de crustacés (Oliver 2002a : 89). Les nasses servaient également à maintenir les poissons dans l'eau lors des pêches à la ligne ou au filet.

Les techniques de pêche utilisées par les anciens Polynésiens étaient nombreuses, et parfaitement adaptées au type de poisson recherché et à ses habitudes, et aux différents lieux de pêche (*tai roto* ou lagon, *moana* ou océan, *a'au* ou récif, *pape* ou eau douce) : ainsi les Marquisiens ne possédaient pas de lagon autour de leurs îles, et la réduction drastique du nombre d'arbres sur l'île de Pâques notamment pour leur utilisation pour la construction de pirogues de pêche a pu fortement réduire le champ d'action des pêcheurs, sur une île déjà pauvre en protéines animales à part la poule (Métraux 1941 : 52-54). Ces techniques étaient influencées également par des conventions culturelles

---

<sup>164</sup> Garanger José, 1965. « Hameçons océaniques. Eléments de typologie », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, tome 21, pp. 127-137.

qui établissaient qui pouvait pêcher quoi, à quel moment, selon quel rituel et quel procédé (Oliver 2002a : 86-87).

La pêche à la main était un type de pêche qui se rencontrait dans tout le Pacifique insulaire (Buck 1930 : 418). Elle était pratiquée dans l'eau peu profonde, salée ou douce, pour attraper mollusques, coquillages et des poissons peu rapides, comme les diodons ou les poissons chats (Morrison 1989 : 126-127). Il s'agissait sans doute d'une des manières de pêcher les plus utilisées par les femmes.

Une autre technique de pêche à la main utilisée par les anciens Polynésiens est la pêche au poison. Il s'agissait de stupéfier ou d'endormir les poissons avant de les attraper à la main, ou au filet, avec le risque de tuer les plus petits d'entre eux. Les anciens Polynésiens râpaient la noix du *hutu* (*baringtonia speciosa*) ou du *hora* (*tephrosia piscatoria*) et la mélangeaient à des morceaux de chair de coquillages avant de la jeter en mer au dessus des trous ou des fissures du corail (Ellis 1972 : I 104, Henry 2000 : 59, Lescure 1947b : 359), où les poissons « se laissent alors prendre à la main sans chercher à s'échapper » (Morrison 1989 : 120). La pêche au poison pouvait être collective, en déversant la poudre de *hutu* sur une surface délimitée et peu profonde du lagon. Ces pratiques pouvaient dépeupler pour un moment la partie du lagon ainsi empoisonnée (Ferdon 1981 : 200, Oliver 2002a : 88). Cette technique ne pouvant être pratiquée qu'en lagon, elle n'était pas utilisée en Nouvelle Zélande (Oliver 2002a : 234).

La pêche au filet '*upe'a* était couramment pratiquée, avec des filets de plusieurs types, et des largeurs de maille et des grosseurs de fil (de un à trois fils tressés) en fonction des espèces d'animaux marins recherchées, des poissons jusqu'aux requins et aux tortues. Les filets pouvaient comporter ou non des flotteurs en bois dont certains en bois et en pierre pouvaient être volumineux, être lestés ou non de pierres enveloppées de fibre de noix de coco et fixées au bord inférieur du filet (Ellis 1972 : I 106, Moerenhout 1959 : II 105, Oliver 2002a : 88). Le filet était propre à chaque espèce de poisson et aux lieux de pêche habituels de ces espèces : il existait ainsi des filets à *ature*, à *ava* (*chanos chanos*), à requins... (Ellis 1972 : I 107). Les filets pouvaient être individuels, de type épervier, ronds ou carrés, ou très longs et profonds et gérés collectivement.

De grande taille, l'utilisation du filet nécessitait la collaboration de plusieurs personnes, sinon de toute une communauté, depuis l'élaboration du filet jusqu'à la pêche proprement dite et le partage conséquent, comme cela se produit encore de nos jours notamment à Rapa. Le filet collectif pouvait ainsi atteindre une centaine de mètres de long et jusqu'à une vingtaine de mètres de profondeur. Cette technique requérait, outre le filet et au moins deux bateaux pour le déployer dans l'eau, la

participation de plongeurs qui repoussaient les poissons vers le filet, ou plongeaient pour saisir directement les poissons piégés : pêche collective, qui pouvait se pratiquer de jour ou de nuit, utilisée également aux Australes pour la pêche aux tortues<sup>165</sup>. Les grands filets étaient soit propriété des chefs (Ellis 1972 : I 105, Moerenhout 1959 : II 105) et dans ce cas leur construction était collective (Oliver 1974 : II 999), soit peut-être de confréries de pêcheurs.

La même pêche pouvait être menée en pirogue à deux, avec des seines de trente à quarante mètres de long et trois mètres de hauteur, et qui permettaient d'attraper des poissons volants (*marara*) qui étaient ensuite utilisés comme appâts vivants pour la pêche au *mahi mahi* (Morrison 1989 : 126). La pêche au filet pouvait aussi être pratiquée en bordure du lagon, sans utilisation de pirogues, dans une profondeur d'eau allant jusqu'à un mètre à un mètre cinquante, comme pour la pêche au '*ature* décrite par Rodriguez (1995 : 121).

Il existait également un type de filet côtier, appelé *rao'ere*, élaboré en attachant des feuilles de cocotier les unes aux autres par la tige et tordues, qui permettait de pêcher dans les fonds marins peu profonds et les embouchures de rivière. Cette pêche, à laquelle participaient hommes, femmes et enfants, était dirigée et supervisée par un « expert » reconnu.

La pêche à la ligne s'exerçait à l'aide d'une canne de bambou et des lignes de *ro'a*, depuis le rivage ou sur le récif près des passes. Ce type de pêche était pratiqué partout, de jour comme de nuit, seul ou en groupe, et semblait ouverte à tous : il s'agissait véritablement de la pêche « basique ». La pêche à la ligne était également utilisée en pirogue, à la « palangrotte », la ligne étant lestée de poids dont la variété était importante<sup>166</sup>, ou encore à la traîne pour la pêche au thon et à la bonite. Ces poissons étaient également pêchés en pirogue grâce à un système ingénieux de mât (*tira*) pour pêcher en groupe au-dessus des bancs de poissons, ramenant ainsi le plus possible de poissons dans un temps limité<sup>167</sup> (Ellis 1972 : I 109-110). Ces deux dernières techniques étaient utilisées pour attraper les bonites de grande taille (Oliver 2002a : 90).

---

<sup>165</sup> Nolet Emilie, 2000. *La Tortue et les Cultures du Pacifique*, Université Paris I Panthéon-Sorbonne, mémoire de maîtrise d'archéologie, p. 113.

<sup>166</sup> Lavondès Anne, 1971. « Poids de pêche polynésiens », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, t. XXVII, n° 33, pp. 341-365.

<sup>167</sup> Il s'agissait d'une pêche spécialisée qui demandait la présence de six à huit pêcheurs et d'une pirogue double, laquelle était équipée d'un système de levier sous forme de mât qui permettait de ramener rapidement les poissons pris lorsque la pirogue se trouvait au-dessus d'un banc ou d'un « trou » à bonites. Les poissons étaient appâtés par des mullets jetés vivants autour des lignes qui étaient munies à leur extrémité d'un bouquet de plumes noires censées attirer les bonites. Un jet continu de gouttes d'eau autour de la pirogue permettait en outre de simuler la fuite des poissons en chasse, et attirer ainsi le banc de bonites. Une autre technique plus simple utilisait comme appât des soies de cochon. Seuls deux hommes suffisaient alors pour cette pêche, l'un ramant, et l'autre pêchant (Morrison 1989 : 127-128).

La pêche au *mahi mahi* était une pêche à la palangre « courte » constituée d'un fil de deux mètres de longueur attaché à un bois flottant verticalement grâce à un contrepoids de pierre, et amorcé avec de la noix de coco (Morrison 1989 : 129).

La pêche à la torche *rama* était employée de nuit pour pêcher diverses espèces de poissons, en pirogue et sur les récifs, en les attirant avec des torches faites de roseaux liés entre eux et enflammés, et les ramassant ensuite avec un filet (Morrison 1989 : 127, Ellis 1972 : I 110). Le *'aeho* ou roseau servait ainsi à fabriquer ces torches uniquement utilisées pour la pêche de nuit (Morrison 1989 : 121). La pêche à la pirogue de nuit dans le lagon nous est décrite par Moerenhout (1959 : I 106-107). Il s'agissait d'une activité communautaire et festive nous indique Oliver (2002a : 89) qui pouvait rassembler plusieurs centaines de personnes sur une même zone (Ferdon 1981 : 204), mais également la technique la plus appropriée pour pêcher le plus rapidement possible le plus de poissons.

La pêche au harpon ou foëne *patia* était aussi largement pratiquée, et mise en évidence par les premiers observateurs européens. Cette pêche se déroulait souvent dans l'eau, au-dessus des trous de corail ou près du rivage (Ellis 1972 : I 107), ou à partir d'une pirogue. Quand la pêche au harpon se déroulait à partir de la barrière de corail dans l'océan, le pêcheur devait souvent se jeter à l'eau pour récupérer le harpon, d'où la longueur des harpons utilisés (Oliver 2002a : 89). Cette activité était également considérée comme une activité de loisirs pratiquée à plusieurs.

Un type de pêche au bâton est signalé par Ellis (1972 : I 107-108), dont l'extrémité est muni d'un appât formé de morceaux de coquillage pour attraper raies, seiches et poulpes.

Parcs à poissons et viviers étaient également utilisés pour la pêche et le stockage des poissons (Goldman 1970 : 171-172). Les poissons capturés avec le flux quotidien océanique étaient attrapés à la main, ou dans un filet placé à la pointe du V, formant ainsi une ressource toujours disponible. Chaque enclos avait son propriétaire attitré (Ellis 1972 : I 104) A Hawaii les poissons étaient capturés dans des enclos de pierre après y être enfermés à marée basse<sup>168</sup>. Les poissons capturés (mulets, anguilles...) étaient parfois nourris avec des végétaux, et pouvaient ainsi grossir et même parfois se reproduire en captivité, dans ce que Oliver (2002a : 88) appelle des « cas de fermes marines ». Il cite aussi des exemples d'étangs d'eau douce vive ou saumâtre sur des parcelles de *taro*, peuplés de *chanos chanos* qui se développent au détriment du plancton des étangs (Barrau 1983 : 207, Oliver 2002a : 88). Le seul exemple pour les Iles de la Société est observé par Montgomery en 1821<sup>169</sup> à propos du lac nord de

---

<sup>168</sup> Kikuchi W.K., 1976. « Prehistoric Hawaiian fishponds », *Science*, 193 : 295-299.

<sup>169</sup> Cité dans Baré 1987 : 55 note 7.

Huahine, qui évoque un partage du lac par différents chefs défendu au « pouce » près : « chacun préserve son droit avec la dernière énergie, comme pour les réserves de chasse en Angleterre ».

Ces réserves alimentaires vivantes étaient ainsi aisément accessibles pour pallier les conditions météorologiques parfois défavorables à la pêche en haute mer (Barrau 1983 : 207). Les droits au poisson du propriétaire sur son enclos étaient toujours assurés selon Ellis (1972 : I 104). Des cas similaires d'élevage d'anguilles sont cités à Tahiti par Ellis, qui décrit l'anguille comme un animal sacré chez les anciens Tahitiens, « nourrie jusqu'à atteindre des dimensions énormes » (Ellis 1972 : I 70).

Les appâts utilisés pour la pêche à la ligne sont de plusieurs sortes. Outre le poisson volant utilisé pour la pêche au *mahi mahi* et évoqué plus haut, on peut citer le *'uru* cuit (pour la pêche à la ligne dans le lagon), le mullet rouge (pour la pêche au thon et à la bonite)...

Les différentes périodes de l'année, ainsi que les rythmes lunaires, guidaient l'activité de pêche (Oliver 1974 : I 127 et 307-308) comme l'indique Henry à propos du calendrier lunaire : « Chaque mois lunaire appelé *ava'e* (lunes) avait son nom. Les pêcheurs utilisent encore ce système pour se souvenir des époques des migrations des poissons et aussi des jours et des nuits les plus favorables à la pêche » (Henry 2000 : 333-334). Les noms des différentes phases de la lune constituaient ainsi des indications données aux pêcheurs, en matière de comportement des animaux (« cette nuit-là les crabes montent sur le rivage », « les bonites sont les poissons dans la mer », « les poissons se cachent ces nuits-là », « les poissons deviennent abondants », « les rochers sont pleins de poissons »...), et d'incitation ou non à la pêche (« toutes ces nuits sont bonnes pour la pêche », « les poissons deviennent rares »...) (Henry 2000 : 337-338). L'exemple de calendrier lunaire cité par Henry n'est pas le seul : un autre exemple de calendrier lunaire nous est donné par Oliver (2002a : 91-92). Les saisons de pêche des différentes espèces de poissons étaient ainsi parfaitement connues des anciens Tahitiens comme le relate clairement Morrison (1989 : 129).

Dans tout l'archipel de la Société, la pêche était une activité qui était très certainement spécialisée, à la différence de l'agriculture ou de l'élevage, comme l'indique notamment la description par Orsmond des quatre « fonctions type »<sup>170</sup> à Tahiti

La spécialisation forte de cette activité est lisible également dans la description des *marae* destinés aux pêcheurs par Teuira Henry, qui « formaient des groupements »

---

<sup>170</sup> Selon Orsmond (cité dans Oliver 1974 : II 852) « *E maha rehua o te Tahiti. Na te arii, na te opunui, na te 'arioi, e na te ravaai* » (Il y avait quatre sorte de personnes à Tahiti. Les *Ari'i*, les « grands estomacs » [*'opu nui* ou préposés à l'entretien des *marae*], les *'arioi*, et les pêcheurs). Il ajoute : « *Fa'a'amu te Ravaai i te reira ui, e pa'ari aera, riro atura ia ei ravaai* (les pêcheurs éduquaient des jeunes, et quand ces derniers grandissaient, ils devenaient pêcheurs).

(Henry 2000 : 155), des « guildes » écrit Oliver qui précise que les pêcheurs d'un même groupement se réunissaient dans des maisons de réunion que Orsmond a appelées *ruahatu* (Oliver 1974 : II 854). Teuira Henry précise que dans ces *marae* « le pêcheur plaçait dans des niches secrètes des images des Dieux de la pêche en pierre ou en bois, ainsi que d'autres reliques sacrées, ornées de plumes d'oiseaux ». Le terme de *ruahatu* était selon Henry certainement tiré du nom d'un des dieux les plus importants pour les pêcheurs qu'elle décrit comme « le Neptune de la mer » (Henry 2000 : 155).

Le statut de pêcheur « professionnel » correspondait donc bien à un statut distinct, contrairement à ce qu'en ait pu écrire Handy (cité dans Oliver 1974 : II 854-855). Les sources ne mentionnent malheureusement pas l'organisation, la composition, la répartition des rôles... au sein de ces groupements. La spécialisation devait donc être particulièrement poussée, et la possession de grands filets réservée à un petit nombre de pêcheurs, ainsi qu'aux chefs comme le précise Rodriguez à propos du filet que lui confie l'*ari'i* Vehiatua pour son usage (Rodriguez 1995 : 131).

En revanche, il semble admis que chaque Tahitien qui ne vivait pas au centre de l'île possédait ses propres outils de pêche qu'il avait lui-même élaborés ou obtenus par échange (Oliver 1974 : I 309), comme l'indique également Moerenhout (1959 : II 108). 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 selon Oliver (1974 : I 309-310) largement accessibles à tous, et ne donnant donc pas lieu à un type de « commerce » sur ces objets.

Du fait des différences d'environnement (présence ou non de lagon, de passe entre le lagon et l'océan...) ou de situation géographique (côtes au vent ou sous le vent...) propres à chacune des îles, il est possible que les anciens pêcheurs aient été plutôt spécialisés en fonction des contraintes et atouts locaux, et que les spécificités de tel district en matière de pêche aient fortement influencé l'organisation et la distribution de la population (Oliver 1974 : I 309).

En général l'activité de pêche était réservée aux hommes selon Moerenhout (1959 : II 101 et 108). Toutefois, même s'il apparaît que la pêche en haute mer était l'apanage des hommes (Oliver 1974 : II 602, Ferdon 1981 ; 200, Conte 1988 : 244, Oliver 2002a : 92), les règles d'utilisation des pirogues paraissent peu claires, et il est difficile de trancher définitivement sur l'absence absolue de participation des femmes aux pêches en haute mer, ou aux seules cérémonies de consécration des pirogues, ou encore aux seules premières sorties en mer après une période d'interdiction ou une fois la saison de tel type de poisson arrivée (Oliver 1974 : I 310). Toutefois, les femmes

étant considérées comme *noa*, profanes, on peut penser que leur présence au cours des pêches rituelles au large aurait pollué l'espace sacré, *ra'a*, que constituait l'océan.

En revanche, des types de pêche pratiquée par les femmes entre elles sont décrites dans les sources, comme la pêche à l'anguille en rivière par des femmes « armées d'un morceau de bois en forme de sabre », ainsi que la pêche aux « très petits poissons », sans doute des alevins de *ature* et autres poissons du lagon, près des embouchures des rivières (Wilson 1968 : 387, Moerenhout 1959 : II 101, Oliver 1974 : I 310, Ferdon 1981 : 200). Morrison mentionne également la participation des femmes à la pêche en eau douce au *rao'ere* (Morrison 1989 : 127). Wilson (1968 : 387) indique des méthodes de pêche en rivière demandant plus d'efforts et d'implication de la part des pêcheurs, utilisées seulement lorsque le poisson devient rare. Les activités de collecte des mollusques et crustacés devaient leur être réservées, sans qu'elles aient été pour autant interdites aux hommes (Oliver 1974 : II 602, Ferdon 1981 : 200).

Le fait que la pêche soit en général réservée aux hommes est expliqué par Handy<sup>171</sup> par son caractère fondamentalement sacré. Sur ce point, Handy apporte une précision liée au caractère sacré de la fabrication et de la consécration des pirogues et des instruments de pêche qui selon lui expliquent pourquoi les femmes, *noa* ou non sacré, ne pouvaient avoir accès à la pêche sur pirogues, risquant de « neutraliser » le caractère sacré, *ra'a*, de ces outils (Handy 1971 : 73-74).

Si cela était vrai des hommes en général, cela était d'autant plus vrai pour le *ari'i*, dont la sacralité dépassait celle des hommes du commun, comme l'illustre Rodriguez lorsqu'il décrit le caractère sacré du filet qui a été transporté par le *ari'i*, et qui doit être traité comme tel, isolé dans un local séparé et non fréquenté par des femmes (Rodriguez 1995 : 131).

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 (Oliver 1974 : I 310). La pêche avait ainsi non seulement une importance économique, mais également sociale et rituelle (Handy 1985 : 282-296, Conte 2000 : 158, Oliver 2002a : 93). Un ensemble de règles strictes à observer avant d'aller pêcher en groupe avait été élaboré, afin de mettre de son côté les forces surnaturelles qui présidaient à la réussite ou non de la pêche (Handy 1985 : 282-296) : prières préalables sur les *marae* consacrés aux dieux de la pêche, mesures prophylactiques pour éviter de « contaminer » les outils de pêche, la pirogue, ou les hommes eux-mêmes qui devaient s'abstenir d'avoir des relations sexuelles la nuit précédant la pêche (Oliver 2002a : 93-94)...

---

<sup>171</sup> Handy E.S.Craighill, 1971. *Houses, boats and fishing in the Society Islands*, Bernie P. Bishop Museum, Bull. 90, 1932, rééd. Kraus Reprint, New York.

Les sources indiquent que chaque construction de pirogue ou de grand filet faisait l'objet d'un cérémonial auquel assistaient des prêtres (Ellis 1972 : I 290). De même, la construction d'un grand filet nécessitait de nombreuses mains (Moerenhout 1959 : II 104-105), et son futur propriétaire devait passer par une demande d'assistance pour une réalisation « en commun » nous dit Ellis, qui décrit le don des parts de porcs (*tarahu*) cuits au four, puis découpés et offerts « par messenger » à chaque chef sollicité comme signe attendu d'acceptation de l'aide demandée (Ellis 1972 : I 105-106).

L'accès aux zones de pêche était soumis aux règles de propriété liées au statut de *ari'i*. 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 (Ellis 1972 : I 286). Le « *rahui* », l'interdiction, posé sur la pêche dans certains lieux pouvait être total, et concerner le propriétaire des lieux lui-même, à l'occasion notamment de l'ouverture des saisons de pêche au thon ou à la bonite, ou limité aux personnes « étrangères », ou encore faire l'objet d'accès temporaire avec la permission du propriétaire (Oliver 1974 : I 311). 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...). Nous approfondirons cet aspect dans une partie ultérieure consacrée aux interdits, et notamment au *rahui*.

Les pêches en lagon et en océan faisaient donc l'objet de techniques nombreuses et parfaitement adaptées au milieu, au type de poissons recherché, et aux conditions environnementales (saison, phase de la lune...).

Nous allons maintenant nous attacher rapidement aux techniques utilisées pour la pêche en eau douce, qui étaient bien souvent les mêmes que celles utilisées en eau salée, comme nous l'avons déjà indiqué plus haut à propos de l'utilisation de filets *rao'ere* dans les cours d'eau douce (Morrison 1989 : 126), ou encore la pêche à l'enclos, *aua ia*, décrite précédemment qui était la principale technique pour la pêche en lac, comme l'indique Ellis (1972 : I 104). Rien n'indique pour autant qu'il s'agissait de la seule technique utilisée, et donc que l'accès aux ressources animales des lacs eut été réservée aux seuls chefs, contrairement aux pratiques relevées dans l'archipel hawaïen, où seuls les nobles disposaient de plans d'eau de réserve à poissons. Ellis cite la pêche à la torche au-dessus des lacs (1972 : I 111), sans doute à Huahine, et particulièrement pour pêcher les anguilles. Une forme de pêche particulière à l'anguille est citée par Henry, à propos d'un chant ancien qui évoque la « façon d'attraper les anguilles quand elles se déplacent, en les sectionnant » (Henry 2000 : 96).



## *Elevage*

En ce qui concerne l'élevage d'animaux terrestres ou marins, il peut être fait la même remarque que pour l'agriculture : on ne trouve que peu ou pas de description d'élevage de porcs ou de chiens dans les sources primaires, ce qui paraît peu probable, l'élevage de porcs comme des chiens étant un élément commun aux cultures polynésiennes ancestrales (Oliver 1974 : II 853), et se retrouve dans tout le Pacifique sud sauf en Nouvelle-Calédonie<sup>172</sup>.

Porcs et chiens étaient élevés à la fois pour la nourriture et le prestige tiré de leur possession et de leur circulation (Guiart 1991 : III 1345). Même si les anciens Polynésiens ne pouvaient pas être considérés comme des éleveurs au sens strict, il y avait sans doute au moins gardiennage et nourrissage des cheptels de porc et de chien. Dans le même ordre d'idée, et poursuivant le parallèle avec la production agricole, la haute productivité de viande animale devait être socialement valorisée comme chez les *big men* de l'aire mélanésienne.

Selon les sources « primaires », les porcs, chiens et poules étaient laissés en semi liberté à Tahiti et dans les Iles de la Société (Rodriguez 1995 : 132), les deux premiers pouvant être nourris par leurs propriétaires. Bien que pouvant vivre à l'état sauvage dans les montagnes du centre des îles hautes, le porc était nourri avec des aliments végétaux, étroitement associé ainsi aux systèmes agricoles polynésiens (Lavondès 1986 : V 59, Kirch 1991 : 123). Cette technique d'élevage en liberté était utilisée dans tout le Pacifique insulaire comme l'indique Barrau (1983 : 133) : « la simple distribution d'une ration au village tous les jours à la même heure fait qu'ils y reviennent d'eux-mêmes. On conviendra qu'un tel procédé a pu régulariser la fréquentation des habitats humains par les éboueurs sauvages et amorcer leur domestication en les rendant d'abord partiellement tributaires des hommes par leur alimentation ». Certains auteurs indiquent que les porcs étaient rentrés dans les *fare* d'habitation la nuit venue, une plate-forme de bois les surmontant et permettant aux habitants de dormir (Ferdon 1981 : 195).

Des noms étaient même donnés aux porcs, renforçant ainsi leur statut d'animal « familial » sinon domestique, qui étaient même parfois nourris pour les plus jeunes d'entre eux au sein de femmes tahitiennes comme hawaïennes, au grand dégoût des Européens (Handy et Handy 1972 : 253, Oliver 2002a : 81). Les porcs étaient généralement nourris des mêmes types de vivriers que les humains, crus ou cuits, mais pas de la même qualité ; les restes de la préparation des repas, les bas morceaux du fruit de l'arbre à pain et des tubercules, leur étaient réservés (Oliver 2002a : 81), ainsi que des noix de coco (McKee 1957 : 10).

---

<sup>172</sup> Guiart Jean, 1991. « Les mœurs en Océanie », in Poirier Jean, *Histoire des Mœurs*, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, Paris, pp. 1343-1385.

Des élevages ou au moins des gardiennages de porcs et de chiens semblent avérés parmi les *ari'i*, ainsi que les *'arioi* et les prêtres, à proximité des *marae* où ils étaient destinés à être sacrifiés (Ferdon 1981 : 195), mais d'une façon moins développée chez les habitants des Iles de la Société que chez les Samoans qui gardaient leurs porcs dans des enclos (Oliver 2002a : 81). Les porcs appartenant aux *ari'i* et aux prêtres leur étaient vraisemblablement réservés, marqués d'un *tapu* signifié matériellement par une ficelle dans l'oreille pour les porcs du *ari'i*.

Dans les cas où les porcs étaient rares ou inexistantes comme à Hawaïi, les chiens jouaient le rôle du porc ailleurs (Kirch 1991 : 123, Milliet 1995 : 79), et étaient également nourris des produits de l'agriculture, bruts ou même préparés comme le *poi* pour les engraisser (Titcomb 1969 : 6-8, Handy et Handy 1972 : 245). Plutôt élevés en liberté autour des habitations aux Iles de la Société, ils l'étaient à Hawaïi sur des terrains appropriés où des abris leur étaient construits pour qu'ils puissent y dormir (Ellis 1972 : II 869, Oliver 2002a : 234-235). Comme les porcelets, les jeunes chiens pouvaient être utilisés comme animaux de compagnie (Barrau 1983 : 125), jusqu'à parfois allaiter les chiots au sein humain, comme le signale également Titcomb (1969) à propos de Hawaïi.

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 (Métraux 1941 : 53).

Un autre exemple d'élevage dans les Iles de la Société, d'anguilles cette fois, dans des trous d'eau douce est relaté par Ellis (cité dans Oliver 1974 : I 286), nourries jusqu'à ce que les anguilles atteignent des « tailles énormes ». Mais rien n'indique qu'elles aient été destinées à la consommation humaine.

### *Chasse*

La chasse était pratiquée dans toute la Polynésie, qu'il s'agisse de chasse à l'arc et aux flèches, ou de pièges, pour attraper les animaux apportés par les premiers Polynésiens et redevenus sauvages (porcs, poulets, rats) ou endémiques et naturellement en liberté (oiseaux, crabes de terre...), pour leur chair ou pour leurs plumes dans le cas des oiseaux (Oliver 2002a : 83). La chasse intensive aux oiseaux des premiers Polynésiens aurait fait disparaître certaines espèces (Conte 2000 : 164).

Les trois espèces d'animaux domestiques introduits par les premiers Polynésiens, porcs, chiens et volaille, auraient pu devenir partiellement sauvages par manque de nourriture de la part des hommes, et proliférer ensuite dans les forêts et montagnes des îles hautes, comme Tahiti. Même les animaux domestiqués et vivant près des maisons pouvaient passer une bonne partie de leur vie loin des habitations, dans la forêt, où les poules devaient sans doute pondre leurs œufs (Oliver 2002a : 83-84) Au-delà de

préoccupations alimentaires, la chasse était considérée également comme une activité de loisir réservée aux chefs et pendant laquelle ils pouvaient s'affronter de façon pacifique et ludique (Lavondès 1986 : V 59, Oliver 2002a : 84). Les arcs et flèches étaient utilisés comme accessoires de sport sacré des chefs, mais quelques cas d'utilisation pour la chasse ont été relevés (Ferdon 1981 : 95).

Les techniques de chasse étaient multiples (Oliver 2002a : 84), depuis le simple ramassage (des crabes de terre par exemple) et au jet de pierre, avec ou sans fronde, pour attraper les oiseaux (Ferdon 1981 : 94), jusqu'aux techniques les plus élaborées : pièges constitués d'un appât et d'un nœud coulant (rats et cochons), pièges actionnés par l'animal lui-même avec ou sans appât (volaille sauvage), pièges à colombes utilisés avec un oiseau vivant comme appât, utilisation d'arc et de flèches (oiseaux et volaille) au vol ou à partir d'abris, au filets dans les arbres ou au sommet des collines et des falaises pour attraper les oiseaux en les attirant parfois avec un oiseau vivant...(Buck 1930 : 524-541).

Une autre technique utilisée était le piège à glu tirée de la sève de l'arbre à pain, dont les anciens Tahitiens enduisaient les branches des arbres connus pour être des lieux de repos des oiseaux (Handy 1930 : 180).

Morrison (1989 : 180) décrit la chasse aux oiseaux d'une façon qui paraît vouloir signifier que les oiseaux n'étaient chassés, et donc consommés, qu'à l'occasion des séjours en montagne, à l'intérieur de l'île. Toutefois, certaines prises d'oiseaux pouvaient être ramenées de l'intérieur de l'île pour en manger, ou en offrir à leur *ari'i*, comme l'indique plusieurs fois Rodriguez (1995).

Comme pour les autres activités de production, la séparation des sexes et des âges était stricte en matière de chasse : seuls les hommes « libres » pouvaient chasser puisque l'activité était précédée de rites sacrés qui leur étaient seuls réservés (Oliver 1974 : II 602).

#### 1-1-2-2 Les rapports sociaux dans les modes de production

Les systèmes agricoles polynésiens, et en particulier celui des anciens Tahitiens, sont liés de façon complexe aux rapports sociaux qui régissent la production, notamment en matière de contrôle des terres, d'organisation du travail, et de contrôle et distribution des produits agricoles (Sahlins 1958 : 38-39, Goldman 1970 : 16-17, Kirch 1991 : 126).

La stratification sociale en Polynésie, et dans l'archipel de la Société en particulier, a déjà fait l'objet de nombreux ouvrages (Handy 1930, Williamson 1967, Sahlins 1958, Goldman 1970 notamment). Nous ne nous y étendrons donc pas, sauf pour rappeler quelques éléments essentiels. Il est admis que la société tahitienne, comme celle de

l'archipel de la Société en général, était divisée en trois grandes classes : les *ari'i*, chef coutumiers, les *ra'atira*, propriétaires terriens ou gestionnaires de la terre des *ari'i*, et les *manahune*, le peuple (Handy 1930 : 42, Sahlins 1958 : 166-167, Goldman 1970 : 188-189 et 699, Oliver 1974 : II 1098, Robineau 1985 : II 76-82). Nous n'entrerons pas dans le débat sur l'origine et l'évolution de ces strates sociales, pour les considérer telles qu'elles sont apparues aux yeux des observateurs européens lors des premiers contacts avérés à Tahiti dans le dernier tiers du dix-huitième siècle.

La société de type « aristocratique » comme l'indiquent Irving Goldman (1970 : 4-5) et Michel Panoff<sup>173</sup> est basée sur la primogéniture et la patrilinéarité (Sahlins 1958 : 141-144, Goldman 1970 : 9 et 178-179), bien qu'il semble qu'il puisse y avoir ambilinéarité dans quelques cas (Williamson 1937 : II 2116, Sahlins 1958 : 146). Par opposition aux systèmes dits « unilinéaires », on peut donc parler en Polynésie de système de filiation « indifférenciée » plutôt que de filiation « bilinéaire », comme l'a précisé Claude Lévi-Strauss (1967 : 123). Comme dans tout le Pacifique insulaire, depuis l'Indonésie en passant par la Mélanésie et la Polynésie, le statut est basé sur le *mana*, le sacré, qualité héritée ainsi que les fonctions correspondantes (Sahlins 1958 : 142, Goldman 1970 : 10-11). Cette structure repose sur les liens de parenté plus ou moins directs liant le chef à ses sujets. D'une façon générale, la terre et la plupart des instruments de production (grands filets, pirogues...) appartiennent à un ramage familial (Robineau 1985 : II 83) ou '*ati*<sup>174</sup>, groupe de coopération<sup>175</sup> (Ottino 1972 : 405-409) formé d'une succession de générations composées de l'ensemble des '*opu ho'e*, groupes de descendance des enfants et petits-enfants vivant au sein d'une même maisonnée, et organisé autour d'un ancêtre commun et d'une terre commune, le *fenua*, élément essentiel de l'identité commune (Ottino 1972, Baré 1987 : 69).

Les groupes familiaux étaient rattachés par « gestion emboîtée » de la terre ou de la mer, ou « *overlapping stewardship* » (Sahlins 1958 : 38 et 148), à un niveau supérieur, *mata'eina'a* ou chefferie, dirigé par un *ari'i* chef héréditaire des terres. L'ensemble des personnes dépendant d'un *ari'i* peut donc être appréhendé comme appartenant à une origine commune, symbolisée par le *ari'i*, avec un conditionnement fort de la résidence et donc de la terre comme facteur de rattachement (Panoff 1970 : 15, Baré 1987 : 54-55, Kirch 1991 : 126-127). Le *mata'eina'a* englobe ainsi trois notions : la population des hommes et femmes composant la chefferie et synonyme de *manahune*, la chefferie elle-même à laquelle appartient cette population, et le territoire géographique de cette chefferie (Saura 2005 : 79). A l'intérieur d'un ramage, la règle de la « séniorité » s'applique ensuite (Sahlins 1958 : 141-142) : les aînés (*matahiapo*)

---

<sup>173</sup> Panoff Michel, 1970. *La terre et l'organisation sociale en Polynésie*, Payot, Paris, p. 14.

<sup>174</sup> Saura Bruno, 2005. *Huahine aux temps anciens*, Cahiers du Patrimoine, Savoirs et Traditions, Tradition Orale, Service de la Culture et du Patrimoine de Polynésie française, Papeete, p. 76.

<sup>175</sup> Ottino Pierre, 1972. *Rangiroa. Parenté étendue, résidence et terres dans un atoll polynésien*, Cujas, Paris.

des lignages aînés fournissaient les *ari'i*, et les cadets des branches cadettes fournissant pour leur part de façon simplifiée les *ra'atira* et les *manahune* (Sahlins 1958 : 166, Goldman 1970 : 9-15, Robineau 1985 : II 27).

Les *ari'i* et leurs biens (*mahamehamea* selon Davies 1851) étaient particulièrement sacrés (Williamson 1967 : III 79-80), « doués d'une puissance et de vertus miraculeuses », du fait de leur position d'aîné de la branche aînée. En tant que médiateur entre les hommes et les puissances surnaturelles, le *mana* du chef était censé faire pousser les récoltes (Douaire-Marsaudon 1998 : 123). « La nourriture qu'ils avaient touchée devenait pour tous un poison mortel, excepté pour ceux qui appartenaient au même sang » (Bovis 1978 : 31), et tout ce qu'ils touchaient devenait sacré, d'où l'habitude de les porter à dos d'hommes lors de leurs visites, afin d'éviter qu'ils ne rendent sacrés le sol foulé et ne posent des problèmes de propriété aux familles locales de chefs (Panoff 1970 : 258). Les porteurs de chef, comme les porteurs d'idoles sur les *marae*, les lieux de culte, étaient également considérés comme sacrés du fait de leur contact soit avec les dieux, ou du moins leurs idoles, soit avec les *ari'i*, incarnation des dieux sur terre (Williamson 1967 : III 81-82).

De ce fait, tout chef de famille devait être également sacré à un certain niveau, relativement à sa position dans l'emboîtement des familles (Williamson 1967 : III 72).

Les *ari'i* dominant de façon « implacable » (Williamson 1937 : III 355, Sahlins 1958 : 9-10 et 39-40, Saura 2005 : 78) l'ensemble des personnes qui vivent sur leur sol, les *manahune*, qui vivent en famille sur la terre dont ils tirent leur principale subsistance terrestre. On distingue deux ordres chez les *ari'i* : les *ari'i rahi* ou *nui* ou encore *hui ari'i*, les chefs supérieurs, et les *ari'i ri'i*, qui comprennent également les '*iato'ai* sous-chefs administratifs et militaires (Handy 1930 : 42) recrutés notamment parmi les cadets des *ari'i* (Panoff 1970 : 266) et les *to'ofa* (Goldman 1970 : 188-189). Cette abondance de vocabulaire traduit à la fois l'enchevêtrement des degrés d'autorité et l'évolution de la nomenclature (Robineau 1985 : II 78). La caractéristique principale de cette hiérarchie territoriale extrêmement stricte (Saura 1993 : 32) était le contrôle de la production (Sahlins 1958 : xi, Baré 1987 : 54). On peut considérer qu'à la fin du dix-huitième siècle il y avait des *ari'i rahi* dans chacune des cinq îles principales des Iles de la Société<sup>176</sup> (Robineau 1977 : 166).

Des propriétaires ou gestionnaires terriens, les *ra'atira*, constituaient une catégorie intermédiaire entre ces deux extrêmes, sans doute issus des branches cadettes des *ari'i* (Babadzan 1993b : 17), pour lesquels la possession de la terre semble faire l'unanimité

---

<sup>176</sup> Robineau Claude, 1977. « Reproduction sociale ou changement en Polynésie orientale. Le cas tahitien », in *Essais sur la reproduction des formations sociales dominées*, Ed. de l'ORSTOM, Travaux et Documents, n° 64, Paris, pp. 159-192.

parmi les sources secondaires (Goldman 1970 : 190-191, Oliver 1974 : II 750-751 et 769-770), possession sans doute inaliénable par le chef (Handy 1930 : 43, Williamson 1967 : III 272, Goldman 1970 : 193-194) contrairement aux *ari'i* dont la possession de la terre dérivait de la conquête.

La question de la propriété de la terre par les *manahune* est sujette à caution : certains auteurs leur dénie cette capacité (Morrison 1989 : 137, Bovis : 1978 : 33, Ellis 1972 : II 530, Handy 1930 : 42, G. Foster 1777 : II 258-259 cité dans Oliver 1974 : II 765-766, Goldman 1970 : 190-191), d'autres estiment au contraire qu'ils étaient propriétaires terriens *de facto* (JR Forster cité dans Williamson 1967 : III 276, Henry 2000 : 237, Saura 2005 : 80). On peut penser avec Williamson (1967 : III 229) que le chef d'un groupe, l'aîné de son lignage, devait constituer le propriétaire officiel d'une terre, le gardien de la terre de son groupe (Panoff 1970 : 251), et que la tête d'un de ses sous-groupes était propriétaire de la terre du sous-groupe, quoique soumis à l'autorité supérieure (« *superior suzerainty* ») du chef de groupe. Dans ce cas, la notion contemporaine de « propriétaire » ne peut donc pas s'appliquer, la propriété n'étant jamais individuelle mais collective, familiale, rattachée à un groupe familial, comme à Samoa et Tonga (Williamson 1967 : III 271, Oliver 1974 : II 767-768). Le *manahune* possédait une portion de terre, incluse dans un ensemble plus vaste auquel il se rattachait, soumis aux droits, devoirs et interdits imposés par les *ra'atira*, et par les strates successives de chefs. La frontière entre *manahune* et *ra'atira* n'était par conséquent peut-être pas aussi nette en terme de possession de terre, sinon de pouvoir imposer comme les *ra'atira* certains versements en biens principalement alimentaires et certaines restrictions, pouvoir d'autant plus fort que l'on était proche de la strate *hui ari'i*.

La question de la propriété des terres est donc à différencier de son exploitation : les terres sont familiales, inaliénables (Panoff 1970 : 45), et gérés par les aînés en tant que chefs des différentes familles. Il existait également des terres d'apanage rattachées à la fonction de *ari'i* et non à leur famille, les *fari'i hau*<sup>177</sup> ou *patu* (Morrison 1989 : 137). Un *ari'i* pouvait très bien prétendre à la propriété de la terre sur laquelle vivaient ses *manahune*, mais ne pouvait pratiquement pas l'exercer s'il voulait garder son autorité politique, pendant que le *manahune* ne se voyait pas reconnaître le droit de propriété mais profitait réellement de la terre qu'il occupait (Panoff 1970 : 253). Les *titi*, hommes « esclaves », non libres, prisonniers, et les *teuteu*, au service des *ari'i*, sont inclus dans la catégorie des *manahune* par Ellis (1972 : II 530), même si la propriété de la terre leur est généralement déniée. Un *ari'i* ne pouvait jamais devenir *ra'atira* ou *manahune* et l'inverse non plus, alors qu'un *manahune* pouvait devenir *ra'atira* (Goldman 1970 : 189-190), et sans doute un *ra'atira* un simple *manahune* par suite d'une dégradation de la part de son *ari'i* (Oliver 1974 : II 775).

---

<sup>177</sup> Ravault F. in Toulellan 1987 : 107, *fari'i hau* signifiant littéralement « accueillir le pouvoir ».

Cette stratification complexe est à la base de l'organisation des modes de production et distribution, particulièrement développés en Polynésie ancienne. Elle est permise par la constitution d'un « surplus » sous différentes formes (Sahlins 1958 : 4-5, Robineau 1985 : II 22) qui établit la distinction fondamentale dans les Iles de la Société, et plus particulièrement à Tahiti, entre les *ari'i*, les *ra'atira* et les *manahune*.

Chez les anciens Polynésiens, le contrôle sur la terre et sur la production agricole s'exerçait donc fondamentalement au niveau du groupe familial où se prenaient les décisions concernant l'entretien des terres, leur mode de plantation et de récolte, donc de l'utilisation de la force de travail et de la détermination des objectifs économiques, alors que l'unité d'accumulation et de redistribution se situait au niveau supérieur, des *mata'eina'a* (Sahlins 1958 : 164-165). Le « mode de production domestique » pur centré autour de la maisonnée est selon Marshall Sahlins le mode de production des économies polynésiennes primitives, aux caractéristiques plus autocentrées suivantes : « prédominance de la division sexuelle du travail, production segmentaire à des fins de consommation, accès autonome aux moyens de production, relations centrifuges entre les unités de production » (Sahlins 1976a : 119-120). L'économie domestique « pure » se contente donc de subvenir aux besoins de subsistance de la maisonnée : le mode de production domestique est « un système fondamentalement hostile à la formation de surplus » (Sahlins 1976a : 126). Plus remarquable est l'intensification des moyens de production au cours du temps (Conte 2000 : 147-153) avec la densité des liens de parenté et communautaires. Le groupe familial élargi à plusieurs maisonnées est ainsi selon Bell l'unité élémentaire de production alimentaire, *food-producing unit* (Bell 1931 : 127).

La combinaison des maisonnées formait des unités plus importantes de type clanique, les *mata'eina'a*, dont le caractère collectif s'exerçait à travers la coopération pour des travaux communs, des échanges alimentaires intra-communautaires nombreux et des rituels mettant en jeu des quantités importantes de nourriture. L'économie polynésienne était organisée en trois grandes cellules de base de production, les maisonnées, les artisans-spécialistes et les chefs-entrepreneurs (Robineau 1985 : II 29-30, Baré 1987 : 55).

Le dégagement d'un surplus de travail (en autoproduction ou en service rendu) était nécessaire pour alimenter le flux des prestations qui remontaient vers les sommets de la structure sociale tahitienne, et fournir les chefs et leurs serviteurs qui n'étaient que peu producteurs eux-mêmes, vivant en grande partie sur les prestations de leurs sujets. Ce dégagement d'un surplus pouvait aussi se réaliser à travers la participation aux travaux collectifs, dont pouvaient parfois bénéficier directement les personnes sous forme d'un gigantesque festin offert par le donneur d'ordre, ou par une portion du bien collectif obtenu : part de poisson pour la pêche au filet, de vivriers pour l'entretien et la récolte de cultures collectives.

L'ensemble des sociétés polynésiennes fonctionnait selon le même système, plus ou moins développé. Dans son étude sur la stratification sociale dans le monde polynésien, Sahlins (1958 : 10-12) détermine quatre types de sociétés en fonction de leur complexité et de leur capacité plus ou moins importante à dégager du surplus. Il place la société tahitienne dans la première des catégories, la plus productive, comme le fait de son côté Goldman qui toutefois critique le lien fait par Sahlins entre île haute et stratification accrue (1970 : 709-710) comme le concèdera ensuite Sahlins lui-même (1976b), correspondant au système hiérarchique le plus complexe avec les sociétés des îles Hawaii, Tonga et Samoa. Il distingue en outre deux types de surplus : immédiat, issu de la différence entre production et consommation quotidienne (et qui faisait l'objet de distribution auprès des chefs selon lui), et cyclique, issu de ce qui reste non consommé à la fin d'un cycle complet de production (Sahlins 1958 : 108-109).

Les modes de production des anciens Tahitiens étaient donc liés aux modes de gestion des capacités de production, sur terre comme sur mer, eux-mêmes fonction de la stratification sociale. Ils sont donc indissociables de l'organisation sociale, politique et religieuses des anciens Tahitiens.

#### *Les rapports de production au sein de la maisonnée*

L'essentiel de l'activité des anciens Tahitiens se situait au niveau de la maisonnée, l'autoconsommation représentait la majeure partie de la nourriture produite dans les maisonnées (Oliver 1974 : I 229). Chaque maisonnée disposait d'un jardin vivrier, *fa'a'apu*, nommé et précisément délimité (Robineau 1985 : II 16), constitué de végétaux plantés individuellement, traités avec soin et récoltés un à un, selon le modèle de « la forêt qui demeure la forme végétale dominante et où les cueilleurs allaient de plante à plante pour s'y servir de fruits, de feuilles, ou de tubercules » (Barrau 1983 : 285), description qui pourrait correspondre au concept de « production segmentaire » utilisé par Sahlins. Michel Guérin précise que les jardins étaient établis sur « de préférence un terrain un peu en pente et pas trop humide » (Guérin 1986 : II 52). Les plantes qui figuraient dans ces jardins nous sont décrites par les premiers Européens : arbres à pain et cocotiers, bananes (Ellis 1972 : I 62) et bananes plantain (Moerenhout 1959 : II 99), *taro*, ignames et *pia* (Ellis 1972 : I 55), canne à sucre (Guérin 1986 : II 58, Lavondès 1986 : V 58)...

Les moyens de production se confondaient donc dans une large mesure avec les membres de la maisonnée, et étaient organisés au même niveau. La majeure partie de la nourriture provenait de l'autoconsommation, selon les principes internes à la maisonnée de la mise en commun des ressources et de leur partage (Oliver 1974 : I 229). Une partie de ces ressources était destinée aux esprits domestiques et marqués d'une lanière de *tapa* pour en signifier le *tapu* (Guérin 1986 : II 52). Oliver considère cette part consacrée aux esprits non pas comme des offrandes pour une contribution



passée, mais bien plus comme une forme de « paiement » pour services rendus (Oliver 1974 : I 230).

Peu d'éléments existent sur la division sexuelle du travail dans le système productif tahitien (Bovis 1978 : 43), et en particulier pour ce qui concerne la production « familiale » (Lavondès 1986 : V 58, Kirch 1991 : 127, Langevin 2002). Une répartition stricte des tâches existait en matière de production chez les anciens Polynésiens en général, et à Tahiti en particulier. De même que la « petite pêche » et la cueillette quotidienne des ressources marines semblaient plutôt confiée aux femmes tandis que les pêches aux poissons pélagiques étaient l'apanage des hommes (Oliver 1974 : II 602), les travaux pénibles et monotones de la cueillette et de l'entretien des plantations semblaient plutôt réservés aux femmes (Ellis 1972 : II 686, Oliver 2002a : 76). Il semble qu'il existait un circuit d'échanges au sein de la maisonnée élargie par « spécialité » et par sexe, au moins chez les plus de onze à treize ans, début de l'âge qui permettait de participer pleinement aux tâches de prestations alimentaires, y compris des travaux les plus durs tels que la collecte des bananes plantain ou des plumes d'oiseaux, la pêche au filet collective ... (Oliver 1974 : II 611), les enfants plus jeunes pouvant participer aux tâches élémentaires de cueillette.

#### *Les rapports de production entre maisonnées*

Plusieurs facteurs rendaient peu probable l'autarcie absolue des maisonnées même élargies : la spécialisation plus ou moins grande de la production familiale du fait de son lieu d'installation (sur la plaine littorale et donc près de la mer, dans les vallées aux sols humides et riches, sur les hauteurs des montagnes...), la rupture ou le changement dans la capacité productive de la maisonnée (maladie ou mort d'un ou plusieurs contributeurs principaux) ou dans sa constitution (descendance composée exclusivement de femmes par exemple), ou encore des circonstances « extérieures » qui pouvaient bouleverser l'ordre productif habituel (passage d'un cyclone ou d'une tempête tropicale qui venait obérer pendant plusieurs semaines sinon plusieurs mois les capacités de subsistance, guerre entre districts, ou accueil de visiteurs étrangers et hospitalité nécessaire...).

La maisonnée devait alors se tourner vers les autres maisonnées, plus ou moins voisines, la proximité spatiale étant sans doute un facteur de proximité de parenté (Sahlins 1976a : 170-171), pour compléter ses moyens de subsistance et s'inscrire ainsi dans un circuit d'échanges de nourriture. Hors *ari'i*, *'arioi*, prêtres et spécialistes, chez le *taa'ta noa*, la personne humaine de base, le quotidien était basé sur l'autoconsommation de subsistance à partir des produits de la terre et de la mer d'une part, les dons et les échanges avec les autres maisonnées d'autre part.

Dans les relations avec les autres maisonnées, Oliver distingue quatre moyens de circulation des biens : le bien donné sans réciproque et le bien reçu sans réciproque, l'échange, qui comprend lui-même deux sous-types, l'échange par équivalence et la mise en commun des ressources, « *pooling and sharing* » (Oliver 1974 : II 1083-1084). Nous laissons de côté pour l'instant le don et l'échange par équivalence que nous traiterons plus loin en tant que moyens de circulation des biens, de distribution, et qui constituent selon nous d'autres types de circulation des biens.

La mise en commun des ressources et des capacités de production tant humaines que techniques, qui devait toutefois respecter les contraintes liées à la séparation des genres et des âges au sein des maisonnées, permettait à plusieurs maisonnées liées par des liens de parenté de pallier par assistance mutuelle (*tauturu*) la pénurie momentanée d'un type d'aliment dans l'une ou l'autre des maisonnées (Morrison 1989 : 178-179), ou d'assurer une production supplémentaire que la stricte nécessaire pour l'autosubsistance et le stock de précaution des maisonnées apparentées. En sus des biens possédés en propre par les maisonnées et des produits de l'autoconsommation, il devait exister un système de stock commun et d'échanges entre maisonnées, sans doute issues d'une même branche familiale, une forme « d'économie familiale étendue ». Rodriguez indique ainsi qu'à certaines périodes de l'année, au moment de sa période de maturation, le fruit de l'arbre à pain faisait l'objet d'une récolte collective (Rodriguez 1995 : 125) qui permettait sans doute d'alimenter les stocks à la fois inter maisonnées et collectifs, ces derniers étant maîtrisés et gérés par le chef. Des fours à *opio*<sup>178</sup> étaient communs à plusieurs maisonnées, et les stocks de nourriture à la disposition de l'ensemble des maisonnées, hors éventuel stock propre à la maisonnée.

Des échanges réguliers étaient également mis en œuvre entre les maisonnées vivant sur la bande littorale, et à même de fournir du poisson et de l'eau salée pour les sauces, et les maisonnées vivant au fond des vallées ou dans la montagne, comme l'écrit Rodriguez (1995 : 141) quand il relate que ses voisins de bord de mer à Tautira (presqu'île de Tahiti) vont se ravitailler en bananes, oiseaux et anguilles auprès des « gens de la vallée ». Les bananes plantain étaient ainsi récoltées en altitude dans la montagne et apportées pour être échangées sur le littoral contre des poissons et autres fruits de mers (Ferdon 1981 : 182, Oliver 1974 : I 248), sans oublier toutefois que les fonds de vallée ne se situent jamais à Tahiti à plus de trois kilomètres du bord de mer. Cette forme de production, qui peut être vue comme un strict échange, peut également être considérée comme une mise en commun spatiale des ressources, dans le cas où les

---

<sup>178</sup> *Opio* : 'uru cuit en grande quantité en période de fructification dans un four enterré pendant quelques jours pour pouvoir être conservé. Nous verrons plus loin les aspects sociaux et symboliques de cette opération qui se déroulait en général une fois par an.

maisonnées en questions ont des liens de parenté forts et/ou entretiennent des relations suivies et régulières (Sahlins 1958 : 202-203, Handy 1971 : 69-70)

### *Les rapports de production entre ari'i et maisonnées*

Le « mode de production domestique » défini par Marshall Sahlins est certainement valable pour les sociétés polynésiennes les moins structurées, ou les plus anciennes, mais ne recouvre que partiellement la réalité de l'ancienne société tahitienne au moment du contact avec les premiers Européens<sup>179</sup>. En effet, de nombreuses activités nécessitaient une main-d'œuvre qui dépassait en nombre celle d'une simple maisonnée ou d'une seule famille, comme l'entretien des réseaux d'irrigation des cultures, le défrichage de terrains gagnés sur la forêt, la construction de filets ou encore la pêche au grand filet (Rodriguez 1995 : 125, Ellis 1072 : I 105-106). L'initiative et l'organisation revenaient alors au niveau supérieur de celui des maisonnées et familles et de la communauté qu'elles forment, celui du chef héréditaire, du *ari'i* (Kirch 1991 : 127) ou du *ra'atira* en tant qu' « administrateur de la terre » (Goldman 1970 : 197). De même, les travaux collectifs intéressant la communauté tout entière, qu'il s'agisse de production (pêche ou culture collective, cueillette en période de fructification), de préparation (confection de filets, de pirogues...) ou de stockage, étaient dirigés par les chefs de la communauté (Henry 2000 : 196).

La structure politique relativement développée des Iles de la Société au moment du contact avec les Européens induisait l'existence d'une hiérarchie à plusieurs niveaux de chefs, de leur maîtrise sur les moyens de production, et d'un système de distribution-redistribution (Sahlins 1958 : Oliver 1974 : I 259, Baré 1987 : 54-55) nécessitant la formation d'un réel « surplus » (Robineau 1977 : 168) additionnel au surplus « de précaution » de la maisonnée. Le dégagement d'un surplus de travail (en auto production ou en service rendu) était donc nécessaire pour alimenter le flux des prestations qui remontaient vers les sommets de la structure sociale tahitienne, *ari'i* et *'arioi*, très liés au plus haut niveau et ayant un rôle symbolique complémentaire comme nous le verrons plus loin, ainsi que vers les *ra'atira* et autres sous-chefs qui géraient ou possédaient les terres (Goldman 1970 : 196-197). Le surplus permettait de produire des biens alimentaires destinés aux producteurs de biens symboliques (*ari'i* et *tahua*, chefs et prêtres) et aux artisans spécialisés producteurs de biens matériels non

---

<sup>179</sup> Et on peut se demander si la distinction que fait M. Sahlins entre activité de subsistance et activité de non-subsistance comme complément de la première est valable, comme l'exprime R. Guidieri : « peut-être les 'activités de non-subsistance' sont-elles chez les primitifs plus importantes que le travail fourni pour atteindre le nécessaire vital, et on peut se demander ce que vaut pour ces cultures la distinction qui fonde notre propre aliénation, entre travail et loisir, où le loisir est ce qui reste après le travail. Si l'on veut débattre des fondements de la nécessité archaïque de rester archaïque, il faudrait établir quels impératifs commandent à ces sociétés d'être davantage occupées à produire le temps de la commémoration, à préserver l'ordre de la liturgie dans un temps long, qu'à accomplir la répétition aliénante de l'effort pour la subsistance » (Guidieri Remo, 1984. *L'abondance des pauvres. Six aperçus critiques sur l'anthropologie*, Seuil, Paris, p. 136).

alimentaires et également fortement symbolisés : articles de pêche élaborés, construction de pirogue et d'édifices...

La domination des chefs tahitiens s'exerçait ainsi à travers le contrôle et la maîtrise sur la production et les stocks de surplus ainsi constitués, stocks « sur pieds » (porcs, chiens et volaille vivants, terrains communautaires cultivés) et surtout stocks de pâte fermentée de l'aliment de base, le fruit de l'arbre à pain (Kirch 1991 : 128). Cette domination pouvait même s'exercer sous une forme de contrôle absolue de la production d'un territoire, à l'exemple donné par Morrison de l'île de Tetiaroa, où les Pomare interdisaient aux habitants toute forme de culture afin de les tenir dépendants de la fourniture de végétaux depuis Tahiti contre leur production de pêche et de noix de coco (Morrison 1989 : 167).

Les végétaux nécessaires à la subsistance quotidienne, comme l'arbre à pain, le bananier, le cocotier, divers tubercules... étaient cultivés avec soin à proximité des habitations par tous les anciens Tahitiens, sauf rares exceptions (*teuteu* ou serviteurs des *ari'i*, esclaves qui ne disposaient pas de terres, hommes en fuite au cœur de l'île...) et bien sûr des chefs qui n'étaient pas concernés directement et personnellement par ces activités de production (Kirch 1991 : 127). En revanche, la formation nécessaire de surplus obligeait donc les anciens Tahitiens à mettre en œuvre une organisation et des échanges entre maisonnées, une production plus ou moins intensive selon les îles et les districts réservée en grande partie aux *ari'i* pour des raisons de distribution régulière, de « taxation » de leur part sous forme de « tribut ».

### 1-1-2-3 Stockage et conservation

Les conditions technologiques des anciens, et l'absence de poterie depuis la fin de l'ère Lapita vers 500 avant notre ère<sup>180</sup> limitaient les conditions de stockage. Le taux d'hygrométrie important empêchait l'utilisation générale des techniques de séchage ou de salage (Gariné 1991 : I 1471) pratiquées en Nouvelle Zélande (Robineau 1985 : II 7), 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 (Guiart 1991 : III 1365).

Il n'y a aucune mention pour les Iles de la Société 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, et qu'il est de ce fait « la plus parfaite provision pour les voyages en mer » (Ellis 1972 : I 54, Moerenhout 1959 : II 96, Ferdon 1981 : 178-179). Du fait de l'environnement climatique, le processus d'accumulation des biens alimentaires se

---

<sup>180</sup> Kirch Patrick, 1990. « La colonisation du Pacifique », *La Recherche*, n° 220, vol. 21, pp. 1227-1235.

faisait par stockage « sur pied » pour les végétaux, notamment les ignames et les *taro*, comme pour les animaux (Guiart 1991 : III 1365), en variant les espèces végétales de façon à assurer par rotation une quasi constante disponibilité alimentaire. Mais les conditions climatiques particulières du Pacifique insulaire, et l'avènement régulier de phénomènes naturels tels que les tempêtes tropicales, les cyclones et raz de marées et leur mémoire parmi la population, purent induire 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 (Barrau et Peeters 1972 : 145-146, Kirch 1982 : 3).

### *La fermentation*

La conservation par fermentation anaérobique ou semi-anaérobique grâce au stockage souterrain du fruit de l'arbre à pain était la principale méthode développée en Polynésie pour parer aux catastrophes climatiques qui intervenaient périodiquement, et surtout pour assurer la soudure entre deux périodes de fructification de l'arbre à pain. 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 (Kirch 1982 : 3). Un autre argument en faveur du développement de cette technique pour parer aux périodes de disette est qu'elle aurait été mise en œuvre avant le développement des techniques de production végétale (Barrau et Peeters 1972 : 147-149). La fermentation acide était utilisée dans toute l'aire Pacifique insulaire, pour les préparations de stock de '*uru*, de *taro*, ou de bananes (Barrau et Peeters 1972 : 145-146). L'Océanie constitue la seule zone humaine où le principe de fermentation était utilisé à cette échelle (Barrau 1983 : 71).

Le *mahi* est une préparation issue de la fermentation du '*uru* mûr, que Morrison (1989 : 178) décrit comme « une pâte aigre (...) qui peut se conserver d'une récolte à l'autre ». Le '*uru* frais était débarrassé de son enveloppe par grattage, laissé en tas pendant trois à quatre jours pour l'amollir, coupé en morceaux puis placé dans une fosse tapissée de feuilles, avec des fruits très mûrs pour accélérer la fermentation. Le tout était recouvert de feuilles, sur lesquelles on plaçait des pierres pour presser la pâte de '*uru*. Lorsque le processus de fermentation s'enclenchait et que le '*uru* s'affaissait sous son propre poids, on le retirait de la fosse pour ôter le cœur du fruit avant de le placer dans une nouvelle fosse qui était elle complètement fermée.

Le *mahi* était ensuite retiré au fur et à mesure des besoins, et mangé tel quel ou mélangé à du '*uru* frais. Cette préparation, moins goûteuse car jugée plus aigre, permettait néanmoins une plus longue conservation, entre dix et douze mois<sup>181</sup>,

---

<sup>181</sup> Certains auteurs évoquent des périodes de conservation pouvant atteindre cinquante ans, malgré un changement de goût très notable (Bascom 1965 cité dans Pollock 1992 : 95).

couvrant ainsi les périodes de rupture entre deux récoltes de 'uru. On pouvait retirer le cœur du fruit avant la conservation pour blanchir la préparation qui prenait une teinte brune avec le temps, mais cette méthode empêchait la longue conservation (Wilson 1968 : 374). Une fois sorti de la fosse, le mahi était roulé en boule et pouvait être conservé sous cette forme pendant un mois à six semaines. En période de disette, les Tahitiens pouvaient ainsi manger le mahi, seul ou mélangé en popoi à du 'uru frais (Cook in Beaglehole 1988 : 122).

L'utilisation généralisée dans le Pacifique de ce mode de conservation, et la consommation quotidienne des végétaux ainsi stockés, ont pu développer parmi les habitants un goût particulier pour l'aigre et l'acide<sup>182</sup>, dérivé du goût pour les sauces fermentées et acides propres aux populations du sud-est asiatique (Pollock 1992 : 52-53 et 97).

Pour sa préparation, et du fait des quantités nécessaires de 'uru pour le préparer, le mahi faisait l'objet d'entraide et de recours aux autres maisonnées, qui mettaient en commun leurs surplus de fruits (Oliver 2002a : 75). La famille qui souhaitait ainsi recourir aux 'uru des autres maisonnées tressait une guirlande de piripiri (herbe collante, *cenchrus echinatus*), et la déposait dans les maisonnées auxquelles elle faisait appel. Ces dernières répondaient en accrochant des 'uru à la guirlande et en déposant le tout devant la maisonnée du demandeur. Cette méthode d'entraide permettait de ne pas souffrir d'une récolte médiocre. Il n'est pas précisé dans les sources primaires si le mahi était ensuite partagé entre les maisonnées qui avaient fourni les 'uru, mais on peut supposer que la réserve ainsi constituée était à la disposition éventuelle des maisonnées fournisseuses en cas de rupture de stock chez elles, peut-être sous forme de « don sans réciprocité ». La même méthode pouvait être employée par un chef pour faire appel à la contribution de ses sujets, qui lui livraient alors le 'uru accompagné d'un don de cochon ou de poisson.

Les fosses à mahi sont donc essentielles dans le système alimentaire polynésien, et pouvaient atteindre des dimensions imposantes, cinq mètres de diamètre et de profondeur pour les fosses marquisiennes, véritables « silos » qui permettaient de garder jusque pendant des dizaines d'années<sup>183</sup> des fruits fortement fermentés (Lavondès 1986 : V 60-61). Régies par des règles de séparation stricte entre les sexes, elles constituaient le stock alimentaire pour assurer la rupture de cycle de l'aliment

---

<sup>182</sup> Selon un commentaire de Nancy Pollock (1985. « On Food Storage Among Hunter-Gatherers : Pacific Islands Societies », *Current Anthropology*, Vol. 26, n° 4, Chicago, pp. 540-541), le goût des Polynésiens pour l'acide aurait été un facteur de développement de la technique de conservation par fermentation. Le plus probable selon nous est que ce goût se soit développé parce que cette technique est la plus optimale, sinon la seule, pour la conservation à moyen terme des aliments végétaux de base, d'autant que les préparations végétales jugées « de luxe » étaient élaborées à partir de produits frais, d'une couleur plus claire que les pâtes végétales fermentées, et d'un goût aigre absent.

<sup>183</sup> Denning Greg (éd.), 1974. *The Marquesan Journal of Edward Robarts 1797-1824*, Pacific History Series N° 6, Australian National University Press, Canberra, p. 22.

principal, le ‘*uru*, et en cas de disette. Et comme les arbres à pain étaient la cible des destructions au cours des guerres entre districts, les fosses à *mahi* étaient également recherchées pour être détruites (Oliver 2002a : 75) : si la maîtrise de la production et de la distribution était un apanage des chefs et le symbole de leur pouvoir, le signe de la victoire sur les autres chefs était la destruction des moyens de leur pouvoir, les réserves de nourriture végétales sur pied ou stockées.

#### *La macération dans le salé*

Une autre forme universelle de conservation utilisée aux Iles de la Société est la macération liquide (Gariné 1991 : I 1472) à partir de préparations crues mélangeant fruits du lagon et de l’océan (poissons, coquillage, crustacés, gastéropodes), morceaux de chair de coco presque mûre (*omoto*) et eau de mer, le *miti hue*. A force de macération au soleil dans des Calebasses (*hue*) que l’on prend soin de secouer de temps en temps, la chair animale peut lentement se décomposer dans le liquide salé (*miti*), 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 salée. Cette « sauce » est ensuite utilisée pour assaisonner les végétaux consommés.

Les poissons, crustacés, coquillages et gastéropodes, ainsi que l’oursin et les algues, étaient macérés dans de l’eau de mer, et les végétaux et « accompagnements » carnés ou marins crus ou cuits trempés dans cette « sauce ». Le mélange liquide, dont on renouvelait régulièrement l’eau de mer, pouvait être transporté dans des contenants faits de Calebasses, noix de coco, ou segments de bambou, et servir ainsi pendant les voyages inter insulaires .

#### *Le séché, le cuit et les autres modes de conservation*

Il n’y a dans les sources primaires que peu d’exemples de conservation par le séchage, ou sous forme de poudre, du fait du taux d’hygrométrie important dans les Iles de la Société, 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 (Bell 1931 : 125, Kirch 1982 : 3, Oliver 2002a : 234) comme cela se pratique de nos jours dans les Tuamotu (Conte 1986 : 17-19). L’*arrow root* ou *pia* pouvait se conserver sous forme de boule de pâte séchée, mais la préparation demandait selon lui beaucoup de soin pour que le séchage soit réussi. A moitié sec, une fois pétri et roulé en boule, on pouvait le conserver après l’avoir fait séché au soleil (Ellis 1972 : I 55-56).

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, comme l’indique Michel Guérin : « Pour les grands voyages, la mise au point de technique de conservation des aliments était primordiale. Ainsi les bananes après avoir été dépouillées de leur peau et fendues en quatre morceaux étaient séchées au soleil. Cette préparation appelée *piere* se conservait plusieurs mois grâce ensuite à

un emballage de feuilles » (Guérin 1986 : II 49). Cette technique est toujours utilisée aujourd'hui aux Marquises. 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 (Henry 2000 : 302).

Les autres techniques de conservation mentionnées dans les Iles de la Société sont peu nombreuses. On peut citer la conservation par cuisson (Oliver 1974 : I 229, Ferdon 1981 : 90), mais à capacité limitée dans le temps, et qui a pu être utilisée pendant les voyages inter insulaires. Un des exemples cités par les sources primaires est le *tuparu*, une crème semi-liquide cuite à base de 'uru ou de taro, de bananes sucrées et mûres, et de lait de coco « qui se conserve pendant plusieurs semaines » (Morrison 1989 : 175). D'une façon générale, les Polynésiens n'utilisaient pas le sel : l'eau salée à la base des sauces qui accompagnent le *ma'a* constituait leur seul mode de salage, comme d'autres peuples marins (Leroi-Gourhan 1973 : 179). La technique du salage des aliments, et notamment des chairs animales, n'était donc pas usitée par les anciens Tahitiens (Parkinson 1984 : 19, Moerenhout 1959 : II 109, Ferdon 1981 : 95), contrairement à Hawaii<sup>184</sup> (Lemaitre 1972 : 66) sans doute du fait d'un taux d'hygrométrie trop important à Tahiti qui aurait pu modifier les caractéristiques de conservation du sel. Nous n'avons pas non plus trouvé dans les sources d'exemple de fumage, quoique André Leroi-Gourhan (1973 : 167) décrive la technique comme généralement utilisée en Polynésie.

Les moyens de conservation alimentaire étaient donc relativement limités du fait de l'environnement et de l'état technique des connaissances des anciens Polynésiens. La conservation sur pieds était la principale pour les animaux mais également pour certains végétaux. Les autres grandes méthodes de conservation, le fermenté et le macéré, ont sans doute influencé fortement le goût des anciens Tahitiens.

---

<sup>184</sup> Lemaitre Yves, 1972. « La hiérarchie des termes de nourriture en tahitien », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. IX, n°1, p. 63-73.



### 1-1-3 Les aspects matériels de la cuisine des anciens Polynésiens

La journée du Polynésien était volontiers décrite comme « indolente » par les premiers Européens en contact (Parkinson 1984 : 23, Bougainville 1982 : 258, Ellis 1972 : I 103, Moerenhout II 74-77) et leurs commentateurs (Oliver 1974 : I 123). La part du rêve édénique des premiers Européens influence sans doute cette vision<sup>185</sup> (Rigo 2003 : 114), comme les conditions relativement favorables dans lesquelles vivaient les anciens Polynésiens.

Une journée ordinaire commençait par un réveil tôt, dès le lever du soleil, suivi d'un bain dans l'eau douce et parfois fraîche. Puis venait l'instant de délivrance des excréments corporelles dans un endroit dédié. Une fois de retour dans le *fare hau pape* (maison à dormir), les *peue* ou nattes de nuit étaient roulées, avant de prendre une légère collation matinale composée en général des restes de la veille au soir. Après une toilette des mains et de la bouche, l'activité principale de production commençait, sur place ou dans un lieu déterminé : agriculture, horticulture et cueillette, pêche, fabrication de *tapa* avec son martèlement caractéristique, entretien ou construction des édifices, des pirogues etc. (Ferdon 1981 : 84)... mais également préparation du repas principal du milieu de journée : nettoyage et préparation des vivres, récolte de bois sec et préparation du four ou du feu dans le *fare umu* ou maison du four... On peut également faire figurer dans cette liste d'activités quotidiennes les activités de production immatérielle telles que les rites religieux pour les prêtres et leurs assistants, les prestations de chant et de danse des *'ariori*...

La prise alimentaire de milieu de journée marquait une pause ou la fin de l'activité principale, entre le milieu de la matinée et le début de l'après-midi, en fonction des circonstances. Il s'agissait d'un moment important comme le signale Raymond Firth pour Tikopia et que l'on peut généraliser à l'ensemble de l'aire polynésienne : « the meal (...) is the main daily business in itself. To this the work of the fore part of the day leads up, and after it is over, the time of recreation has come. People in this island community do not arrive home to snatch a meal and return to work ; the attainment of the meal itself is the fulfilment of their work »<sup>186</sup>. Le repas méridien constituait le point central, de basculement d'une moitié de la journée à l'autre. Ce rythme pouvait toutefois varier en fonction des activités, elles-mêmes commandées par les saisons, le rythme annuel des journées, les conditions climatiques ou les phases de la lune. Tout au long de la journée, en fonction de ses occupations et des endroits fréquentés, les

---

<sup>185</sup> Rigo Bernard, 2003. *Lieux-dits d'un malentendu culturel. Analyse anthropologique et philosophique du discours occidental sur l'altérité polynésienne*, Au Vent des Iles, Papeete, 1<sup>ère</sup> éd. 1997.

<sup>186</sup> Firth 1957b : 53 cité dans Oliver 2002a : 98-99.

Tahitiens devaient recourir au « grignotage » en mangeant les fruits mûrs cueillis, ou en grillant rapidement une prise de poisson sur un feu de brindilles et de corail.

La prise alimentaire de fin de matinée, prise par terre sur une couche d'herbes sèches qui recouvrait le sol de la maison (Ellis 1972 : I 362, Ferdon 1981 : 80-81), pouvait être suivie d'une sieste d'une heure ou deux, avant de reprendre l'activité du matin si nécessaire, ou sinon de profiter du temps libre pour discuter en groupe devant les maisons, rire ou jouer, se promener et visiter des proches. Puis la fin de l'après-midi arrivant (le soleil se couche entre dix-huit heures et dix-neuf heures sous ces latitudes), un bain du soir était pris avant de s'en retourner au *fare*.

Avant le coucher du soleil, une légère collation était prise, souvent avec les restes réchauffés du déjeuner. Une fois le soleil couché, les Polynésiens s'en allaient dormir, ou reprenaient leurs discussions et activités. Il semble que lorsque les anciens Polynésiens se retrouvaient dehors dans la nuit, ils l'étaient toujours accompagnés, par crainte des esprits qui étaient censés s'activer la nuit, et dont les cris des rats et des oiseaux de nuit manifestaient la présence (Oliver 1974 : I 127).

Ce quotidien était valable pour le travailleur « ordinaire », le *manahune* ou l'artisan spécialiste. Les personnes d'âge moyen, « quand elles occupent dans la société un rang élevé, passent le plus clair de leur temps à manger et dormir » (Cook 1998 : 58).

Nous allons nous intéresser ici à la préparation et à la consommation quotidiennes du *tama'ara'a* (de *tama'a* manger et du suffixe *ra'a* qui indique l'action), du principal repas domestique.

#### 1-1-3-1 Le lieu de préparation de la cuisine

##### *Collecte et préparation*

Les travaux de collecte des aliments et de leur préparation étaient en général féminins, ou dédiés aux *teuteu*, les captifs ou esclaves, qui travaillaient directement pour un homme « libre ». Ils s'occupaient alors des travaux les plus pénibles : collecte des morceaux de bois secs et des vivres sur pied, préparation du feu et des repas, pendant que les hommes « libres » vquaient à d'autres occupations artisanales et spécialisées, comme la fabrication d'armes, d'ustensiles de pêche ou de culture, fabriquaient des pirogues, pêchaient ou chassaient (Oliver 1974 : I 125).

Le four qui accueillait les aliments du déjeuner devait être préparé à l'avance. Une bonne partie de la matinée était consacrée à cette tâche : nettoyage des restes de combustion de la cuisson précédente, obtention du bois de chauffe et des troncs et feuilles de bananier pour la confection du four...

La préparation des aliments de base requérait un travail relativement important : peler, couper, râper, écraser, battre, mixer, filtrer, sont quelques unes des techniques utilisées par les anciens Polynésiens (Oliver 1974 : I 126, Ferdon 1981 : 84-87, Lavondès 1986 : V 60). Ainsi, avant consommation, le *taro* est préparé pour sa cuisson au four par grattage de l'enveloppe avec un coquillage travaillé à cet effet, puis coupé avant cuisson préalable. A la cuisson, les racines deviennent « savoureuses, farineuses et nourrissantes, ressemblant, plus que toute autre racine des îles, à la pomme de terre irlandaise » (Ellis 1972 : I 53).

#### *Fare tutu, la maison de la cuisine*

Préparation et cuisson sont réalisées dans une structure séparée du reste de l'habitation, le *fare tutu*, « cuisine » séparée qui contenait le foyer nécessaire à l'utilisation du four enterré, comme l'indique Handy (1971 : 23-24). De forme carrée ou rectangulaire, cet abri en bois et branches de cocotiers (*niau*) ne possède pas de cheminée pour l'évacuation de la fumée, mais est ouvert au moins en partie sur un ou plus des quatre côtés formés de bambous.

Le sol est de terre battue, quelquefois recouvert de sable. A l'un des bouts de cet abri se situait le trou destiné à accueillir le four familial (*ahima'a*), d'une surface d'environ 1,5 m<sup>2</sup> et d'une profondeur d'environ trente à quarante centimètres. 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 est accrochée sur un poteau, le *fata* : « Le *fata* ou portoir est un poteau léger, planté dans le sol avec un ou deux bras et une encoche au sommet ; les Calebasses d'eau, les paniers à nourriture, des *umete y* sont suspendus, etc. Beaucoup de soin était jadis apporté à cette pièce d'ameublement et le *fata pua* était considéré comme un ornement pour la maison dans laquelle il était érigé. A environ un pied du sol, un bras s'étendait large de six ou huit pouces, parfaitement rond, plat au-dessus, mais concave du côté inférieur, pour empêcher les rats ou les souris de grimper et d'avoir accès à la nourriture » (Ellis 1972 : I 135). Le *fata* pouvait être doté d'un disque réalisé dans une coquille d'huître perlière, toujours pour empêcher que les rats n'accèdent à la nourriture (Ferdon 1981 : 82).

#### *Outils et ustensiles*

La plus grande partie des ustensiles domestiques des anciens Tahitiens était destinée à la préparation ou à la conservation de la nourriture (Ellis 1972 : I 134).

Les *reho*, épilucheurs 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 (Parkinson 1984 : 19). Le *tapahi*, 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 (Lavondès 1986 : V 60).

La râpe à coco (*ana*) était taillée dans la coquille d'une nacre et ajustée à un support en bois faisant office de tabouret (*parahiraa*) 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 (Leroi-Gourhan 1973 : 148). 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 (Moerenhout 1959 : II 98). Pour la préparation du lait de coco, un tamis en fibres de plantes était utilisé pour en extraire le lait par pressage (Ferdon 1981 : 89). Des tamis créés à partir des feuilles sèches qui entourent la partie basse du cocotier permettaient de filtrer certains mélanges, lors de la préparation de 'ava, ou la préparation de bananes, de *pia*... (Moerenhout 1959 : II 98). 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 (Barrau et Peeters 1972 : 148).

L'absence de marmite allant au feu aurait caractérisé le monde océanien selon Garine (1991 : I 1476), et plus particulièrement la Polynésie. A Tahiti, le 'umete, taillé d'une seule pièce dans le bois de *tamanu* (ou *calophyllum*) faisait office de récipient (Ferdon 1981 : 81), 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 (Ellis 1972 : I 134). 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*... (Ferdon 1981 : 81) mais aussi comme des plats sur lesquels on posait la nourriture au sortir du four (Ellis 1972 : I 134).

Table à piler<sup>187</sup>, *papahia* et 'umete, et pilon, *penu*, étaient souvent réalisés en pierre volcanique taillée<sup>188</sup> et à la finition travaillée par abrasion<sup>189</sup> ou en bois (Oliver 2002a : 95). Masse manœuvrée en percussion lancée (Leroi-Gourhan 1973 : 151), qu'il faudrait donc plutôt considérer comme un battoir (Garanger 1967 : I), 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 (Lavondès 1986 : V 60).

---

<sup>187</sup> Nous utilisons ici volontairement le terme « table à piler » plutôt que mortier, puisque selon José Garanger (1967 : I) pilon et mortier ne sont que très rarement utilisés ensemble, et surtout à « des fins non culinaires ». Ces tables à piler, ou à pilonner, n'auraient été retrouvées que dans les archipels de la Société et des Australes (Buck 1944 : 415-417 cité dans Vérin 1969 : 242).

<sup>188</sup> Guiot Hélène et Stefani Claude, 2002. *Les objets océaniens*, Collection du Musée des Beaux-Arts de Chartres, Série Polynésienne, Vol. n°1.

<sup>189</sup> Garanger José, 1967. *Pilons polynésiens*, Catalogues du Musée de l'Homme, Série E, Océanie, I, Supplément au Tome VII, 3, d'Objets et Mondes, Revue du Musée de l'Homme, Paris, p. 20.

Le bambou '*ofe* coupé en sections servait de récipient de transport et de conservation pour l'eau de mer et l'huile de coco (Morrison 1989 : 121, Ferdon 1981 : 81), et notamment la variété géante '*ofe tea*, avec ses plus de vingt centimètres de circonférence, qui constituait la matière première de récipient à aliments comme à liquides (Henry 2000 : 72, Pétard 1986 : 114). Coupé et affûté (Parkinson 1984 : 39), le bambou servait de couteau avec lequel les Tahitiens dépeçaient aisément et rapidement un cochon, un chien ou un poisson (Morrison 1989 : 121, Ellis 1972 : I 135). Lorsqu'ils poussaient à proximité des *marae*, lieux de culte anciens, '*ofe para* et '*ofe ura* servaient pour élaborer des couteaux pour couper le cordon ombilical des enfants (Henry 2000 : 72), ces deux variétés étant uniquement destinées à des usages cérémoniels (Lepofsky 2003 : 82).

Les Calebasses ou *hue* (*lagenaria vulgaris* ou *siceraria*) 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 (Ellis 1972 : I 135), les Calebasses, comme les noix de coco évidées, pouvaient également servir comme récipients à nourriture solide (Ferdon 1981 : 81). Les gourdes ou Calebasses étaient évidées en en faisant sécher la chair, puis décorées avant séchage au soleil (Ellis 1972 : II 882-883). Elles ont pu être introduites depuis l'Amérique du Sud (Lepofsky 2003 : 84), et sans doute cultivées puisqu'on n'en trouve pas à l'état sauvage dans les Iles de la Société (Pétard 1986 : 294). Une autre variété de Calebasse (*benincasa hispida*) dite *aroro* aurait été cultivée dans les Iles de la Société, et aurait servi de gourde pour l'huile de coco ou le *monoï* (Henry 2000 : 60, Lepofsky 2003 : 84).

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 (Leroi-Gourhan 1973 : 189). 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 (Ferdon 1981 : 81), notamment pour la placer au four (Parkinson 1984 : 76).

Les feuilles de '*uru*, de cocotier ou de '*ape* étaient utilisées pour envelopper les mets que l'on préparait (Morrison 1989 : 118, Parkinson : 1984 : 43).

Le caractère peu marqué et fragile de ces ustensiles explique encore une fois l'absence de matériaux archéologiques.

### 1-1-3-2 Les modes de préparation traditionnels

Un apprentissage du mode de préparation était nécessaire pour rendre comestibles certains aliments, comme nous l'avons indiqué précédemment, du fait de leur goût souvent amer comme pour le *teve* (Morrison 1989 : 117, Henry 2000 : 65), de leurs propriétés irritantes comme pour le *taro* et ses variétés '*ape* et *apura* (Morrison 1989 : 117, Ellis 1972 : I 53), ou du temps de préparation nécessaire comme pour le *pia* (Morrison 1989 : 117, Oliver 2002a : 79), dont Moerenhout détaille la longue préparation :

« Avant qu'on puisse le manger, il doit être réduit en farine, ce qui demande beaucoup de travail (...) Quand le fruit est mûr, on le met à tremper dans de l'eau douce, et on en enlève la peau, avec un coquillage, puis on le lave de nouveau, et on le réduit en une masse, en le grattant sur un morceau de corail, sur un bâton plat couvert de petits cordages, ou sur tout autre objet propre à tenir lieu de râpe. Ensuite, en prenant la pulpe avec la main droite, et en versant continuellement de l'eau dessus avec la gauche, on la passe au travers d'une espèce de tamis fait d'une toile assez fine, qui entoure le bas des cocotiers. Tamisée dans cette toile, elle coule en une eau épaisse et blanchâtre qui, reçue dans une pirogue [un '*umete*], y dépose une pâte épaisse. Cette pâte, lavée à plusieurs reprises, se sèche sur de l'étoffe du pays, et donne une farine blanche, analogue à la cassave, substance très nourrissante et agréable à manger de différentes manières » (Moerenhout 1959 : II 97-98).

Cet apprentissage était d'autant plus important que les aliments étaient moins courants, comme l'indique Jacques Barrau : « Plus la plante est 'sauvage', plus complexe doit être le mode de préparation qui permet son utilisation alimentaire » qui ajoute que « des végétaux alimentaires collectés par des aborigènes australiens et par les Océaniens exigeaient, pour pouvoir servir de nourriture, d'être apprêtés avoir soin pour en éliminer des substances toxiques, déplaisantes ou indigestes (...) Par contraste, les végétaux domestiques, cultivés, sont cuisinés de façon beaucoup plus simple » (Barrau 1983 : 73). La cuisson prolongée après préparation était nécessaire pour la majorité des végétaux qui ne pouvaient être mangés crus (Pollock 1992 : 30-31).

La parfaite connaissance des variétés d'aliments de base disponibles, la variété d'espèces relativement faible, et l'absence relative de condiments et épices utilisés pour la préparation des aliments ont pu affiner la sensibilité gustative des anciens Tahitiens, parfaitement capables aujourd'hui encore de différencier au goût plusieurs variétés de '*uru* ou de *taro*.

### *Popoi et po'e*

L'aliment de base principal étant le fruit de l'arbre à pain, les principales préparations utilisées les plus couramment concernaient ce fruit (Ferdon 1981 : 89, Lavondès 1986 : V 60, Garine 1991 : I 1478), sous forme de bouillies, pâtes ou purées élaborées à partir du fruit féculent épaissi par cuisson, comme dans le reste de l'Océanie (Barrau et Peeters 1972 : 144-145). Les mêmes préparations variaient selon le féculent utilisé : '*uru*, ou encore *taro*, igname, *pia*, ou bananes.

Ainsi, le *popoi* est une forme de préparation semi-liquide ou plus compacte sous forme de crème du fruit de l'arbre à pain, combinaison du fruit de l'arbre à pain frais et du *mahi* (fruit de l'arbre à pain de la saison passée préparé en pâte fermentée) battue sur

une petite table basse<sup>190</sup> avec une pierre réservée à cet usage, et mélangée avec de l'eau. Cette pâte pouvait être consommée froide ou chaude (Morrison 1989 : 174-175). A ce mélange dosé en fonction du goût individuel (Wilson 1968 : 379) et de la disponibilité de fruits frais peuvent être ajoutés de la banane ou autres fruits pour sucrer le mélange (Cook *in* Beaglohole 1988 : I 122, Henry 2000 : 48-49). Si le *popoi* préféré à Tahiti semblait être celui confectionné à base de 'uru, les anciens Hawaïiens lui préféreraient le *poi* de *taro* (Handy et Handy 1972 : 152) comme les anciens habitants de Rurutu (Vérin 1969 : 232).

Une autre préparation similaire pouvait être élaborée, dans laquelle on remplaçait le 'uru frais par de la banane *fe'i* (*popoi fe'i*), en faisant varier selon le goût les différents types de consistance possibles. Le 'uru est également utilisé, lorsqu'il est trop mûr, battu avec du lait de coco et cuit au four. Cette préparation est appelée *pepe 'uru*, du nom du 'uru trop mûr tombé sous l'arbre (Lavondès 1986 : V 60). Morrison (1989 : 175) décrit également les différentes préparations dénommées *po'e* : préparation mélangeant des tubercules râpés ou des fruits avec du lait de coco et le tout cuit au four dans des feuilles de bananiers. Il cite ainsi le *po'e atutare* (à base de 'uru et de lait de coco), le *po'e taro* (*taro* râpé et lait de coco, auxquels on mélange des feuilles de *taro* et « certaines herbes »), le *po'e pia* (*pia* râpé, noix de coco râpée et eau, le *pia* faisant office d'amidon, le tout cuit au four) qui donne « quelque chose qui ressemble à une boulette de farine à la levure, légèrement sucrée »... Autre type de préparation, le *tuparu* à base de *taro* ou de 'uru, de bananes mûres et de lait de coco, passés au filtre et mis à cuire au four dans des feuilles. Les quantités cuites de cette préparation étaient importantes, par paquets de cinq à six kilos mis au four pendant toute une nuit, et pouvant se conserver pendant plusieurs semaines (Morrison 1989 : 175, Wilson 1968 : 378). Ferdon cite également des préparations à base d'ignames (Ferdon 1981 : 89).

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 (Kirch 1994 : 100). Toutefois, on note la prédominance de préparations autour d'une texture commune, la pâte plus ou moins liquide, culturellement valorisée par les anciens Tahitiens.

#### *Du cru et du cuit*

Hormis les préparations crues déjà citées élaborées à partir de 'uru frais ou de *mahi*, pâte fermentée de 'uru, d'autres formes de consommation alimentaire crue ou *ota* ont été relevées dans la cuisine des anciens Polynésiens.

Les fruits étaient généralement mangés crus : bananes sucrées, pomme *vi*, fruit du pandanus, noix de coco à ses différents stades..., ainsi que la canne à sucre qui se

---

<sup>190</sup> Cette table basse ou planche épaisse à quatre pieds, *papahia*, était utilisée pour battre et mélanger le *popoi* (Lescure 1948 : 420).

mâchait crue par petits bouts. Pour faire mûrir les bananes, les Tahitiens les enterraient avec quelques fruits mûrs du pandanus qui leur donnaient un parfum agréable.

Outre les fruits, le cru était particulièrement utilisé pour apprêter la chair animale marine (Parkinson 1984 : 19). Les poissons, crustacés (crevettes, langoustes, crabes...), coquillages (moules, coques...) et gastéropodes (poules), ainsi que l'oursin, étaient consommés crus, ou légèrement macérés dans de l'eau de mer (Oliver 2002a : 94). Handy évoque le cru comme seul mode de consommation des poissons des anciens Marquisiens (Handy 1923 : 197 *in* Oliver 2002a : 94). En revanche la viande animale était toujours préparée par cuisson, 'a ou 'ama (Ferdon 1981 : 91, Lavondès 1986 : V 62). Le four qui cuit les aliments renvoie à la chaleur, et l'eau de mer évoque la fraîcheur. A ce propos, Morrison (1989 : 175-176) s'étonne de ce qu' « ils croient que s'ils se baignent dans la mer pendant que les bananes sont dans la terre celles-ci ne mûriront jamais », ceci s'il s'agit de la personne qui les a mises en terre, les fruits ne tardant pas « à se gâter et à pourrir ». Froid et chaud doivent être composés avec précaution, comme les sauces « crues » et préparées à partir d'eau de mer qui accompagnent viandes et légumes cuits. Nous retrouverons cette dualité chaud / froid à propos de la séparation sexuelle plus loin.

La présence de sauces et condiments à partir de lait de coco et d'eau de mer était importante (Cook *in* Beaglehole 1988 : I 122-123), sous forme de *fa'arara* (lait de coco cru *fa'arara ota* ou cuit *fa'arara tutu*), de *miti hue* (liquide salé et fermenté), ou de *mitiero* (l'ancien nom du *taioro* dont nous reparlerons plus loin) dont Oliver explique qu'il s'agissait de pulpe de noix de coco encore verte et tendre dissoute dans de l'eau de mer, à laquelle étaient ajoutés des morceaux de crustacés crus ou même en décomposition, « *even nearly rotten* » (Oliver 1974 : I 229). La sauce pouvait être tout simplement de l'eau de mer *miti* dans lequel on trempait son poisson et son végétal par petits bouts (Morrison 1989 : 121).

Au vu des aliments marins 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 selon la distinction opérée par C. Lévi-Strauss (1965 : 20). 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 (Buck 1930 : 98-99). Mais même consommés crus, les aliments ne le sont quasiment jamais à l'état pur : « seuls certains aliments peuvent être ainsi consommés, et encore à la condition qu'on les ait préalablement lavés, épluchés, coupés, sinon toujours assaisonnés » (Lévi-Strauss 1968 : 396) : la préparation y compris d'aliments crus est déjà culturelle.



Teuira Henry rapporte un récit de la découverte du feu par frottement : elle sépare nettement l'avant et l'après et fonde la séparation en la reliant à la fois à la cuisson alimentaire, comme dans de nombreux autres mythes polynésiens à Tonga, Samoa, Niue, Tokelau ou encore en Nouvelle-Zélande (Pollock 1992 : 67-68), et à la dissipation de l'obscurité de la nuit, *po*, royaume des esprits : « pendant la période de l'obscurité, il n'y avait pas de feu à la surface de la terre. Les gens mangeaient leur nourriture crue, ce qui leur donnait des coliques, car ils n'avaient aucun moyen de la cuire. Et lorsque le ciel de Rumia fut levé et que les gens virent la lumière, ils voulurent chasser entièrement la nuit de leurs maisons, et ainsi voulaient du feu pour cuire leur nourriture et aussi pour chasser l'obscurité de la nuit ». Par essais et erreurs, *Ao-ao-ma-ra'i-a* (dont le nom signifie plus de lumière sous ciel clair) découvrit le feu par frottement, et fut ainsi « le père du feu », grâce à l'assistance de sa femme et ses deux amis, nommés respectivement *Ma-hui-e*<sup>191</sup> (par nouveau régime), *Tuturi* (s'agenouiller) et *Faarori* (endurcir) (Henry 2000 : 442)... On peut noter que tous les noms ont un rapport direct avec le feu : le nouveau régime alimentaire du cuit pour la femme, le mode physique de création du feu par frottement en s'agenouillant pour le premier ami, et une des propriétés du feu, durcir les objets en bois, pour le second. Ayant enfin obtenu un grand feu, « ils applaudirent tous et s'écrièrent : 'Ce feu est un véritable trésor ! C'en est fini maintenant de manger de la nourriture crue ! » (Henry 2000 : 443). Le feu fut alimenté jusqu'à illuminer la nuit. Le chef arrive alors et demande comment l'alimenter pour le faire durer. C'est Ma-hui-e, la femme du « créateur », qui propose la solution pour le faire couvrir.

Se dessine alors dans la légende la séparation des rôles en matière de préparation du feu et de cuisson des aliments : « *Ao-ao-ma-ra'i-a* fut le premier qui cuisit de la nourriture sur cette terre. Et la première nourriture qu'il cuisit fut la banane appelée *rerera'i* (espèce grosse et ronde). Cette nourriture fut très appréciée et, depuis ce jour, les populations s'habituaient aux repas et leurs organes digestifs se trouvèrent réconfortés par la chaleur de la nourriture » (...) « Ainsi *Ao-ao-ma-ra'i-a* fut le père du feu et *Ma-hui-a* sa femme l'entretint pour l'empêcher de mourir » (Henry 443-444). L'homme est le créateur du feu et celui qui cuisine, et la femme celle qui découvre le moyen de l'entretenir.

Le cru est donc du côté de la nature, et des dieux qui participent à la fertilité et à la croissance. Le feu est du côté humain : la nourriture cuite est du côté de la culture humaine comme la séparation des tâches. Bien que le feu ait été connu des premiers voyageurs polynésiens, la similitude des mythes dans le Pacifique semble indiquer la supériorité des nourritures cuites par rapport aux nourritures crues (Pollock 1992 : 68),

---

<sup>191</sup> Le même nom apparaît dans d'autres légendes océaniques : *Mafuie* aux Samoa, (Turner 1841 : 252-254), *Mafuike* à Niue et à Tokelau (Turner 1841 : 280) et *Mahike* aux Tuamotu (Emory 1975 : 180), avec une origine sans conteste commune.

la cuisson au feu marquant l'instauration et la levée d'un *tapu* dans les cérémonies des anciens Polynésiens (Babadzan 1982 : 115, Handy 1985 : 298).

Une autre légende précise que Maui, le père fondateur des rites religieux, réussit à retenir le soleil, son père, dont la course était alors trop rapide dans le ciel :

« il n'y avait qu'un inconvénient à ce monde c'est qu'aucun travail ne pouvait être convenablement fait, parce que le soleil se levait et se couchait trop tôt. Lorsqu'un four était chauffé le matin et ensuite rempli de nourriture, les mets n'étaient pas cuits à la tombée de la nuit. Lorsque la nourriture était cuite et le four ouvert les gens avaient à peine le temps de se nourrir que la nuit était encore une fois revenue ! Aussi pendant ces jours courts, ils mangeaient des choses crues, et leurs organes s'enflaient par l'irritation causée par l'*ape* à moitié cuit ». Retenant le soleil, Maui le fait alors ralentir. « C'est ainsi que le monde devint parfait, deux fournées de nourriture furent cuites par jour et les populations étaient heureuses avec des mets bien préparés » (Henry 2000 : 444-448).

L'homme doit combattre les éléments pour disposer du feu, les apprivoiser d'abord, puis les terrasser ensuite, s'interposant dans une conjonction verticale, spatiale et temporelle, entre la terre et le soleil (Lévi-Strauss 1968 : 148-152). L'homme doit arracher le feu aux éléments issus des dieux : le cuit est une conquête sur les dieux.

Le pouvoir civilisateur de la maîtrise du temps et de la durée quotidienne du jour rappelle également la durée du jour raccourcie en période sèche et de disette, contrairement aux jours rallongés en période d'abondance.

Comme le signalait Mary Douglas dans son essai *De la souillure*<sup>192</sup>, l'appropriation des vertus de l'aliment précède l'absorption : elle accompagne la cuisson : « on dirait presque qu'avant d'être 'absorbé intérieurement' par l'individu, l'aliment a été prédigéré collectivement par la cuisson. On ne peut partager les aliments préparés par autrui sans partager la nature d'autrui ». La cuisson est une première ingestion d'où la pollution possible au cours de la cuisson, et constitue une rupture rituelle qui doit être confiée à des « mains pures » pour éviter la pollution. Avant d'être absorbés, les aliments doivent être protégés des risques de pollution inévitables dus à la production et à la manipulation par des individus « non purs », non sacrés (Douglas 2001 : 142).

Nous verrons que les règles de cuisson conditionnaient les modes de consommation des aliments chez les anciens Tahitiens.

### *Les modes de cuisson*

A part les cas de consommation crue évoqués plus haut, les Polynésiens préparaient par différents modes de cuisson toute leur nourriture (Oliver 1974 : I 228), la grande majorité des aliments de base devant être cuits pour être consommés. Les modes de

---

<sup>192</sup> Douglas Mary, 2001. *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*, La Découverte, Poche, Paris.

préparation culinaires par cuisson étaient peu nombreux : cuisson au vif, cuisson par chauffage (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 Tahitiens, avec la cuisson au four (Cook *in* Beaglehole 1988 : 122, Wilson 1968 : 380). Le 'uru, une fois mûr, pouvait ainsi être simplement cuit dans son enveloppe en le plaçant directement sur un lit de braises. Débarrassé ensuite de son enveloppe, il était consommé chaud ou froid. Le poisson pouvait également être apprêté sur le lit de braises d'un feu, ou sur des pierres chauffées.

Le feu s'obtenait par friction, *hi'a*, de deux bois l'un contre (du 'au ou *hibiscus tiliaceus*), en utilisant probablement des grains de sable pour favoriser la friction (Conte 2000 : 146) Cette méthode a été relevée aux Australes, aux îles Cook et à Hawaii (Vérin 1969 : 232). L'importance du rythme et des chants, comme pour la fabrication du *tapa*, est également à relever pour la friction destinée à produire le feu (Lavondès 1986 : V 62) qui s'opérait selon Morrison « en chantant une prière (sans laquelle ils s'imaginent que le feu ne se manifesterait pas) » (Morrison 1989 : 176, Wilson 1968 : 357), pratique relevée récemment encore à Napuka dans les Tuamotu (Conte et Kape 1983a<sup>193</sup> et 1983b<sup>194</sup>). Cette méthode était également utilisée lors des déplacements dans la montagne, ou à l'occasion de travaux effectués loin du domicile (Oliver 2002a : 94). En revanche, les Marquisiens n'auraient pas connu cette méthode, et auraient utilisé des pierres pour l'obtention du feu<sup>195</sup> (Orliac et Orliac 1980 : 61).

Le combustible utilisé était essentiellement du bois (branches sèches), ainsi que les enveloppes extérieures des noix de coco dont la combustion lente permettait d'obtenir des braises durables. Des herbes sèches étaient utilisées pour obtenir la flambée nécessaire à l'obtention des braises, pour les petits feux de corail par exemple. Le bois semblait plutôt rare dans la zone littorale de Tahiti (Morrison 1989 : 115). Oliver signale que des sources indiquent un travail incessant et des expéditions collectives dans la montagne et au fond des vallées pour collecter du bois (Oliver 1974 : I 229) comme le signale également Morrison (1989 : 180) sans préciser toutefois s'il s'agit de bois de construction ou de bois de combustion, les chutes du premier pouvant servir de combustible. Les types de bois utilisés ont pu différer en fonction du statut des mangeurs (Orliac et Orliac 1980 : 62).

---

<sup>193</sup> Conte et Kape 1983a. « La conservation du feu. Description d'une méthode ancienne », *B.S.E.O.*, T. XIX-2, n° 225, Papeete, pp. 1450-1453.

<sup>194</sup> Conte et Kape 1983b. « La production du feu par friction, éléments d'observation et d'analyse », *B.S.E.O.*, T. XVIII-11, n° 222, Papeete, pp. 1272-1282.

<sup>195</sup> Orliac C. et Orliac M., 1980. « Les structures de combustion et leur interprétation archéologique : quelques exemples en Polynésie », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, T. XXXVI, n° 66-67, Paris, pp. 61-76.

Le bois de combustible était particulièrement important pour la préparation des fours enterrés, cuisson à l'étouffée du fameux four enterré, le *ahima'a*. La cuisson au four aurait été une méthode plus économique pour le bois que la cuisson sur feu ouvert (Pollock 1992 : 82) et notamment dans les atolls<sup>196</sup>. Forme de cuisson la plus utilisée pour les cuisines « familiale » et cérémonielle, et une des spécificités de la cuisine océanienne, la cuisson au *ahima'a* sera développée plus loin.

Un autre type de cuisson « à l'étouffé », la cuisson au bambou vert, est décrit à l'occasion des longs séjours dans la montagne pour y récolter du bois et des fruits poussant en altitude (bananes *fe'i*, châtaigne tahitienne ou *mape...*), ou encore procéder aux longues opérations de teinture du *tapa*. « Les provisions sont introduites dans un bambou fermé d'une ou plusieurs feuilles posé sur le feu et tourné constamment comme une broche, jusqu'à ce que le contenu soit bien cuit, l'humidité du bambou empêchant celui-ci de tomber en morceaux bien qu'il soit presque calciné » (Morrison 1989 : 180).

En revanche, peu ou pas de préparation bouillie n'est relevée faute de récipients tenant au feu vif (Gariné 1991 : I 1476) : aucune existence prouvée d'utilisation de pots de terre n'est relevée chez les anciens Polynésiens (Gilbert 1982 : 38 et 59, Wilson 1968 : 380), comme l'indique Christian Ghasarian<sup>197</sup>.

Une des rares solutions utilisées pour pallier l'absence de récipients tenant au feu était la cuisson à la pierre chauffée dans le *'umete*. C'était ce mode de préparation, par « pierre chauffante » ou *ahipihapiha* (de *ahi* feu et *pihapiha* qui émet de la vapeur), qui permettait d'élaborer avec un autre mode de cuisson qu'au four enterré ce que Morrison nomme leur « *po'e pia* » : « le mélange étant placé dans un récipient, on y jette des pierres chaudes qui le durcissent, de la même façon que la pâte durcit dans une poêle » (1989 : 175). La même méthode était utilisée pour cuire le *pia* à l'occasion des fêtes publiques traditionnelles : « Ils n'avaient pas de quoi le faire bouillir mais avaient l'habitude de mettre une certaine quantité de poudre d'arrow-root avec du lait extrait de la noix de coco sur un grand plateau de bois ou dans un plat, et les ayant bien mélangés, d'y jeter quelques pierres chauffées à blanc. Celles-ci, remuées à l'aide de minces bâtons, réchauffaient presque jusqu'à l'ébullition toute la masse qui prenait alors l'aspect d'une épaisse pâte gélatineuse » (Ellis 1972 : I 56). Cette méthode était utilisée également pour cuisiner la « verdure » (feuilles de taro, *fafa...*) cuite dans du lait de coco (Oliver 1974 : I 229), et mélangée à du *taro* ou à du *teve* râpés (Ferdon

---

<sup>196</sup> Conte Eric, 1986. « Techniques de cuisson et de conservation de la nourriture aux Tuamotu, Polynésie Française. Goûts culinaires et procédés techniques », C.P.S.H., Département Archéologie, Tahiti.

<sup>197</sup> Ghasarian Christian, 2004. *La cuisson au four de terre en Polynésie française. Une technique traditionnelle dans une société en mutation*, Cahiers du Patrimoine, Savoirs et Traditions, n°7, Ministère de la Culture de Polynésie française, Papeete, p. 52.

1981 : 90-91). P. Vérin signale également l'utilisation de cette technique aux Australes (1969 : 232).

En revanche, le bouilli était, par la faiblesse du volume chauffé par la pierre, certainement réservé à l'utilisation médicinale (Ghasarian 2004 : 52) dans des mortiers dédiés, que Rodriguez nomme *umete ra'au mo'a*, mortier sacré médicinal (Rodriguez 1995 : 29).

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 (Lavondès 1986 : V 63).

### 1-1-3-3 Le *ahima'a*

La cuisson à l'étouffée avec le four enterré, le *umu* ou *ahima'a* (de *ahi* feu et *ma'a* nourriture), 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 en Afrique ou en Amérique (Garine 1991 : I 1476) et notamment au Brésil (Leroi-Gourhan 1973 : 157). Le four était appelé *umu'ai* aux Iles Australes, *umu kaikai* aux îles Marquises (Ghasarian 2004 : 11), *gutu 'umu* à Wallis (Chave-Dartoen 1996 : 436). Dans le Pacifique, il revêtait une importance symbolique particulière dans les sociétés fortement structurées.

La préparation et la consommation de festins sacrés dans les fours souterrains étaient spécifiquement polynésiens selon Handy (1985 : 196), qui précise que des fours différents étaient utilisés pour les différentes classes de participants, en fonction de leur sacralité ou de leur position sociale.

#### *La préparation du ahima'a*

Plusieurs descriptions de la préparation du four enterré tahitien, *ahima'a*, ont été données par les premiers Européens (Parkinson 1984 : 17, Cook 1998 : 49, Morrison 1989 : 176, Wilson 1968 : 379-380). 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 (pierres de préférence basaltique et poreuses, et pas de pierres fendues), 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 feuilles de *nono* (*morinda citrifolia*) étaient parfois utilisées pour envelopper le poisson pour la cuisson et lui donner une saveur particulière (Henry 2000 : 66). 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.

Selon Christian Ghasarian (2004 : 9), la préparation de la cuisson au four nécessite dix étapes : le creusement ou le nettoyage de la fosse, la pose et la mise à feu du bois, le placement des pierres sur les braises, la répartition des pierres chauffées, la mise en place d'un « tapis végétal » sur les pierres, la disposition des aliments à cuire, la mise en place d'une « couverture végétale » sur les aliments, la fermeture du four à l'aide d'une épaisseur de terre, la cuisson des aliments, l'ouverture du four et la consommation de la nourriture chaude. Toute la maisonnée était impliquée dans la préparation du four, hommes, femmes et enfants (Pollock 1992 : 64). A l'ouverture du four « il n'y a pas la moindre particule de sable ou de terre sur les provisions qui en sortent cuites à point » selon Morrison (1989 : 176).

La durée de la cuisson est évaluée en fonction des types de mets à cuire et de leur quantité, ou par comparaison avec le temps nécessaire à l'élaboration en parallèle d'autres préparations alimentaires, comme le lait de coco (Oliver 2002a : 95). La taille des pierres employées et leur nombre, la profondeur de la fosse etc... dépendaient de nombreux facteurs tels que les types d'aliments à cuire, leur caractéristique à la cuisson, le volume de nourriture destiné à être cuit... (Ghasarian 2004 : 14, Conte 2000 : 145).

A propos du temps de cuisson nécessaire, aucune indication précise n'est donnée sur la façon dont les anciens Tahitiens pouvaient connaître la durée exacte de cuisson en fonction des ingrédients contenus dans le four, et comme l'indique Oliver, aucun écrit européen ne mentionne une nourriture cuite au four qui serait trop ou trop peu cuite (Oliver 1974 : I 228). On retirait les aliments lorsqu'on estimait qu'ils étaient cuits à point ou '*ama*.

La cuisson au four enterré permet de cuire en profondeur la nourriture, « la cuisant pour ainsi dire au bain-marie », alors que la cuisson à plat sur le sol rend les aliments plus secs et la viande plus dorée (Ghasarian 2004 : 14).

En revanche, S. Chave-Dartoën (1996 : 443) indique qu'à Wallis, lorsqu'un four est resté fermé trop longtemps (*faka'afu* de '*afu* « brûlé, trop cuit »), les vivres qui y sont préparés sèchent un peu et prennent un goût fumé. Oliver donne pour sa part l'exemple d'un cochon incomplètement cuit (« deliberately undercooked », Oliver 1974 : I 228) en citant le passage suivant chez Morrison « lorsqu'ils préparent un grand cochon pour un petit nombre de personnes, ils ne le cuisent pas en entier (*thoroughly*) pour que les invités, qui emportent toujours la nourriture offerte, puissent ainsi cuire le reste chez eux » (Morrison 1989 : 176).

Morrison précise que les anciens Tahitiens étaient très expéditifs pour la préparation de la nourriture et pouvaient préparer et cuire un cochon entier de cent cinquante kilos, qu'ils ne coupaient jamais en morceau avant la cuisson, en deux heures.

Le four enterré était également utilisé dans l'archipel de Hawaïi, comme le décrit Ellis (1972 : II 802-803), mais contrairement aux habitants des Îles de la Société 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 (Buck 1950 : 107, Oliver 2002a : 236), pour pallier le taux d'hygrométrie moins important du fait d'une température moyenne moins élevée, ou simplement par goût.

Ce mode de cuisson était utilisé dans tout le Pacifique insulaire, comme l'indique Gilbert (1982 : 38) à propos des Îles Tonga. Les deux différences essentielles entre la préparation du four entre Tonga et Tahiti sont d'abord la façon de tuer le cochon, étranglé à Tahiti, et de le préparer : on place des pierres brûlantes directement dans le cochon avant de le placer dans le four à Tonga.

#### *Les différents types de fours*

Plutôt que de parler « du » four polynésien, il faudrait plutôt écrire « les fours polynésiens », chacun correspondant à un usage différent comme l'indique Eric Conte d'après des recherches archéologiques effectuées dans les Tuamotu (Conte 2000 : 145) : four à tortue pour les cérémonies sur les *marae*, four à bonite, four à requin...

Le four polynésien était d'usage cérémoniel mais également quotidien. Des distinctions étaient établies selon plusieurs critères : en fonction de la destination (type de chair cuite), du nombre de convives (membres d'une maisonnée, rassemblement collectif...), et de l'usage (profane ou sacré).

On peut supposer que du fait de la séparation des genres, certaines maisonnées, et notamment celle des chefs, devaient avoir deux fours enterrés, l'un pour les hommes et l'autre pour les femmes (Lavondès 1986 : V 62, Oliver 2002a : 94).

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 : *taro*, *'uru*, *po'e*, porc, poissons... Le travail de préparation des aliments avant de les passer au four pour cuisson pouvait être important. Ainsi, le *taro* était préparé par grattage de l'enveloppe avec un coquillage travaillé à cet effet. Le *'uru* pouvait être cuit entier ou simplement coupé en morceaux. Les poissons étaient vidés et la viande apprêtée pour la cuisson.

Les fours communautaires, destinés aux festins rituels et sacrés ou à la conservation de la nourriture en grande quantité, étaient situés à l'écart des habitations, près des lieux

de culte ; leur surface ainsi que leur profondeur étaient plus importantes, et ils étaient de forme rectangulaire. Il semble que ces fours communautaires, ainsi que les fours rituels, aient été spécialisés selon leur destination (Conte 2000 : 145), une distinction pouvant ainsi être faite entre deux grands types de fours cérémoniels, *taupiti* réservé à la cuisson des végétaux, et *oroa* pour la cuisson des porcs, chiens, oiseaux et poissons (Orliac et Orliac 1980 : 68).

Le four à '*uru* constitue un des types de four polynésien, utilisé notamment pour conserver le fruit. A l'occasion de la récolte des fruits de l'arbre à pain, compte tenu de la saisonnalité de la récolte et de la nécessité de conserver en partie les fruits récoltés, ou au moins d'utiliser les excédents (Lavondès 1986 : V 60), des fours collectifs à '*uru* étaient préparés : « A la saison de la récolte des fruits de l'arbre à pain, que l'on cuit pour les conserver, ils font un four dans lequel ils cuisent de 750 à 1000 kg de fruits ; une fois cuits, ils deviennent sucrés comme du pain d'épices » (Morrison 1989 : 176). Selon Morrison et Wilson (1968 : 374), il s'agit d'un travail collectif, dirigé et organisé par le chef : « lorsqu'un chef ou *ra'atira* désire que l'on prépare un de ces fours à '*uru*, il en informe ses vassaux qui se rassemblent et vont chercher du bois dans la montagne tandis que d'autres vont chercher des pierres, et pendant que le feu brûle chaque homme apporte son chargement de '*uru* qui est mis tel quel dans le four et recouvert de feuilles, puis d'herbe et de terre. Au bout de deux ou trois jours, le four est ouvert et on en sort le '*uru* au fur et à mesure des besoins, refermant le four chaque fois jusqu'à ce qu'il soit vide. Cette opération est répétée à chaque récolte » (Morrison 1989 : 177-178).

Cette préparation, appelée *opi'o*, avait le mérite de permettre une conservation un peu plus longue du '*uru*, qui ne semblait pas pour autant pouvoir se conserver pendant plusieurs mois, puisque la totalité des provisions de '*uru* ainsi cuits était consommée dans les semaines qui suivaient (Morrison 1989 : 177). Pendant quelques semaines, au moins pour les enfants, la nourriture était assurée en volume (Wilson 1968 : 374-375). Cette période constituait l'occasion du rituel d'enfermement et de gavage des enfants (*ha'apori*) qui sera décrit plus loin.

Cette préparation, et la coutume d'en nourrir les enfants, étaient pratiquées par tous, sans distinction de fonction, en faisant appel à l'entraide inter-maisonnées : « Les gens pauvres ne sont pas exclus de cette coutume de fêter les enfants, même s'ils n'ont pas assez de '*uru* pour le faire ; il leur suffit de faire part de leurs intentions à leurs voisins qui leur apportent du '*uru* et les aident à rassembler le bois et les pierres ; quelquefois deux familles se réunissent pour faire un four entre elles » (Morrison 1989 : 178).

Comme l'indique Ellis dans une vision moralisante, la mise en œuvre d'un four collectif à '*uru* constituait l'occasion de festins : « Bien que les fours à *opio* en



commun ou par district, aient eu des effets moins néfastes que les alambics publics édifiés dans certaines régions, ils étaient la cause de débauches et d'excès très préjudiciables à la santé ; ils étaient d'un effet néfaste sur la moralité des gens qui, fréquemment, quittaient leurs occupations habituelles et s'adonnaient nuit et jour à une existence purement animale de la plus basse espèce, se livrant à des rixes, des orgies, et au sommeil jusqu'à ce que l'*opio* soit achevé » (Ellis 1972 : I 52). Il s'agissait d'une période d'engraissement généralisé, chacun mangeant autant qu'il pouvait absorber d'aliment<sup>198</sup>. Ces festins et excès, qui pouvaient durer plusieurs semaines jusqu'à épuisement du stock ainsi constitué, sont considérés par certains auteurs comme l'expression d'une fête annuelle de la récolte de l'arbre à pain, au cours de laquelle est consommé le '*uru* qui ne peut être stocké dans des fosses à *mahi* (Ferdon 1981 : 191). Cette coutume a également été relevée à Tonga et à Rarotonga, mais de façon apparemment moins festive qu'à Tahiti (Pollock 1992 : 76).

Le four est d'usage pour la consommation d'un nombre important de commensaux, ou pour la cuisson d'un animal de grande taille, comme les porcs ou les chiens.

Cook nous donne même dans un passage devenu fameux la recette du chien au four polynésien à l'occasion d'un don fait par une cheffesse de Tahiti :

« Il fallait accepter les présents qu'elle nous avait apportés, à savoir : un cochon, un chien, quelques fruits à pain, et des bananes. Nous avons refusé le chien, en donnant la raison que nous n'avions pas besoin de ce genre d'animaux ; cela parut l'étonner un peu, et elle nous dit que sa chair était très bonne à manger ; nous eûmes sans tarder l'occasion de constater que cela était vrai, car, Monsieur Banks ayant acheté un panier de fruits parmi lesquels se trouvait une cuisse de chien apprêtée pour être mangée, plusieurs d'entre nous y goûtèrent et trouvèrent que cette viande était très estimable. Ils prirent donc le chien d'Obiriha et le firent sécher tenant par quelques naturels de la façon suivante : ils firent d'abord dans la terre un trou profond d'un pied environ, et y allumèrent un feu dans lequel ils firent chauffer quelques petites pierres. Pendant ce temps on étrangua le chien et on lui arracha les poils en le plaçant à plusieurs reprises sur le feu, et il arriva à être aussi propre que si on l'avait échaudé à l'eau bouillante, on le vida et les entrailles furent parfaitement lavées avec tout le reste, et aussitôt que le trou et les pierres furent assez chauds, on éteignit le feu et on laissa une partie des pierres au fond du trou. Sur ces pierres on posa des feuilles vertes, et sur ces feuilles le chien, les boyaux par-dessus, et le tout fut recouvert de feuilles ; après quoi le trou fut parfaitement refermé avec du terreau. Après être resté ainsi quatre heures, le four –c'est le mot qui convient- fut ouvert et on en sortit le chien, entier et cuit à point. Tous ceux qui en avaient goûté déclarèrent qu'ils n'avaient jamais mangé viande plus savoureuse, et que, désormais, ils ne mépriseraient plus la viande de chien » (Cook 1998 : 48-49).

### *La symbolique de la cuisson en terre*

La symbolique de la cuisson en terre peut être rapprochée des éléments nocturnes et chtoniens décrits par Gilbert Durand<sup>199</sup> : le terre, sacrée car source du lien familial et hiérarchique et donc porteuse d'identité, est également contenant, cumulant à la fois l'intimité de ce qui est « intérieur », comme l'estomac, et de ce qui est sacré car reliant

<sup>198</sup> Wilson 1779 : 358 cité dans Oliver 1974 : I 221.

<sup>199</sup> Durand Gilbert, 1984. *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, Dunod, Paris, 1963, 10<sup>ème</sup> éd.

les hommes entre eux. Comme toutes les sociétés emploient dans leur religion des contenants sacrés - la coupe du culte de Cybèle, les chaudrons des sociétés nordiques et asiatiques anciennes, le Graal des Celtes, le calice chrétien (Durand 1984 : 291)-, tous symboles de vie et d'immortalité (Lévi-Strauss 1968 : 403), la société tahitienne et plus largement océanienne a fait du four enterré un contenant largement utilisé dans les cérémonies de repas sacrés. Suivant Claude Lévi-Strauss (1965 : 24), on peut considérer que la cuisson au four s'élaborant sans déperdition de substance ni de chaleur, et dans une enceinte bien close sur elle-même, elle est apte à symboliser la totalité cosmique.

La transformation obscure de la fermentation anaérobique et enterrée ou de la cuisson rappelle la fonction digestive de l'estomac et son aspect magique à l'image des alambics et athanors alchimique occidentaux (Durand 1984 : 292-293), dont nous étudierons plus loin l'importance pour les anciens Polynésiens. Mais comme l'indique Claude Lévi-Strauss (1968 : 389), la relation entre recettes de cuisson et digestion est symétrique, les premières prescrivant « l'élaboration culturelle de substances naturelles, alors que la digestion occupe une position symétrique avec la leur, car elle consiste dans une élaboration naturelle de substances déjà traitées par la culture ». On peut ainsi dire que « la digestion offre un modèle organique anticipé de la culture » (Lévi-Strauss 1968 : 394).

A l'image de la transformation subie par les âmes humaines après la mort physique au cours de leur digestion par les dieux (Levy 1973 : 108-109), le four permet par sa cuisson « obscure » le passage des aliments d'un statut de cru, naturel et sacralisé, à celui de cuit, culturel et rendu profane, donc apte à la consommation humaine.

La préparation de la cuisson au four enterré étant une activité masculine dans toute l'Océanie<sup>200</sup> (Pollock 1992 : 72), on peut aussi considérer avec Sophie Chave-Dartoen<sup>201</sup> que l'activité masculine autour du four polynésien « correspond à une forme de gestation qui leur revient, le four présentant les caractéristiques d'un ventre fertile (chaleur, humidité, clôture et protection) cumulées aux propriétés de gestation de la terre dans laquelle il est aménagé (...) Cette relation privilégiée des hommes avec la terre fertile et la chaleur du four rend leur travail conforme à celui de leurs compagnes (...) Il s'agit bien, pour les hommes, d'effectuer un travail de relation entre le milieu naturel et la société tandis que, par opposition, le rôle de gestation des femmes semble inscrit au cœur même de la société ». L'utilisation du four serait donc pour les hommes un moyen plus social et rituel que biologique de donner la vie, faisant

---

<sup>200</sup> La seule exception relevée semble être à Niue, où les femmes étaient chargées de la cuisson, aidées par les hommes (Loeb E.M., 1926. *History and traditions of Niue*, Bernice P. Bishop Museum, Bull. 32, Honolulu, p. 82). Mais l'observation de cette pratique a pu être influencée par la présence de missionnaires britanniques.

<sup>201</sup> Chave-Dartoen Sophie, 1996. « La cuisson des vivres au four de pierres à Wallis (Uvea). Comment les hommes donnent-ils la vie ? », in Bataille Benguigui Marie-Claire et Cousin Françoise (dir.) *Cuisines, reflets des sociétés*. Sépia, Musée de l'Homme, Paris, pp. 435-453.

passer la nourriture d'un état cru et vivant à l'état de denrées cuites et consommables (Chave-Dartoen 1996 : 452).

Cette interprétation va dans le sens de l'équivalence entre le terme générique « travail » et le mot « four » relevée à Tonga et à Tikopia, où la préparation, du four était considérée comme la principale forme de travail (Pollock 1992 : 78).

Au-delà d'un passage du cru au cuit, le four enterré est également le moyen de contrôler le passage du profane au sacré, et du sacré au profane en faisant du cuit le moyen de désacralisation.

#### 1-1-3-4 Manières de manger

Peu de sources primaires décrivent aussi bien les manières de manger des anciens Tahitiens au cours d'un *tama'ara'a*, d'un repas, que James Morrison :

« Ils s'assoient les jambes croisées, posant des feuilles devant eux en guise de nappe (souvent à l'ombre d'un arbre, par beau temps) à une certaine distance les uns des autres pour ne pas s'importuner en chassant les mouches toujours nombreuses lorsqu'il y a de la nourriture et surtout lorsqu'il y a du poisson qui en attire des quantités considérables ; les provisions sont posées devant eux sur des feuilles et ils coupent leur poisson ou leur viande avec un morceau de bambou, le trempant dans une noix contenant de l'eau salée, et se mettant à manger trempant chaque bouchée dans la sauce décrite plus haut et mangeant en même temps de grandes quantités de *'uru* ou de *taro* et buvant de l'eau fraîche ou de l'eau de coco ; ensuite ils mangent un genre de pudding fait avec le fruit de l'arbre à pain et appelé *popoi* et dont ils ont chacun une portion. Lorsqu'ils ont terminé, ils se lavent les mains et la bouche et prennent un soin particulier à se nettoyer les dents avec un morceau de la bourre d'un jeune coco » (Morrison 1989 : 174).

L'essentiel de l'alimentation au quotidien était composé de vivriers locaux, dénommés *ma'a*, issus principalement des aliments de base (fruit de l'arbre à pain, *taro*), du nom générique qui désigne aujourd'hui la nourriture. Des préparations à base de noix de coco et de bananes, mélangés ou pas aux végétaux précédents, complétaient le menu (Parkinson 1984 : 19, Dumont d'Urville 1988 : 574). Oliver décrit le « repas » type « complet et équilibré » comme un végétal de base (*ma'a*) éventuellement associé à un mélange de fruit, un morceau de viande ou de poisson (*ina'i*), une sauce (*miti*), et une boisson (Oliver 1974 : I 223). Viande et poisson surtout, ou coquillages, ne constituaient que l'accompagnement, le *'ina'i*, des végétaux comme l'indique Henri Jacquier<sup>202</sup>.

Les aliments consommés dépendaient bien évidemment des saisons et des périodes de fructification propres à chaque espèce. Mais d'une façon générale, au quotidien, la viande des animaux terrestres était très peu consommée (Bougainville 1982 : 267, Wilson 1968 : 380), le poisson, ou les autres aliments animaux tirés de la mer, faisaient habituellement office de *ina'i*, d'accompagnement carné (Morrison 1989 : 172, Wilson

---

<sup>202</sup> Jacquier Henri, 1949. « Contribution à l'étude de l'alimentation et de l'hygiène alimentaire en Océanie Française », *B.S.E.O.* N°86, Papeete, Tome VII-16, mars, p. 584-606.

1968 : 380, Moerenhout 1959 : II 94), la viande étant servie « de temps en temps, les jours solennels » précise Dumont d'Urville (1988 : 574), ou en présence d'invités lors des festins de cérémonie (Ferdon 1981 : 88).

Les ustensiles utilisés pour manger étaient réduits au minimum (Ferdon 1981 : 81) : une large feuille de 'uru, de 'ape ou encore de *purau* (*hibiscus tileaceus*) comme nappe et assiette pour recueillir sa part de *ma'a* (Parkinson : 1984 : 43, Ellis 1972 : 362), le poisson enveloppé dans une feuille de bananier ou de *nono*, une demi-noix de coco évidée et grattée finement (Parkinson 1984 : 49, Ellis 1972 : I 135) 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 (Parkinson 1984 : 76, Ferdon 1981 : 95).

Le « repas » des anciens Tahitiens était construit autour de la triade végétal-animal-sauce<sup>203</sup>, le *ma'a* (souvent 'uru et/ou taro, et un mélange cuit puis battu de 'uru ou taro et de fruits), *ina'i* (viande ou poisson) et *miti*, une sauce<sup>204</sup>, dans laquelle on trempait les bouchées avant de les ingérer, typique des modes de consommation traditionnels (Garine 1991 : I 1478-1479).

La présence de sauce était importante (Cook *in* Beaglehole 1988 : I 122-123, Wilson 1968 : 380) et très appréciée, sous forme de *fa'arara* (lait de coco cru *fa'arara ota* ou cuit *fa'arara tutu*), de *miti hue* ou *taiero* (liquide salé et fermenté à base d'eau de mer, de coco fermenté et de morceaux de poisson en décomposition), ou de *mitiero* (noix de coco encore verte et tendre dissoute dans de l'eau de mer, auxquelles étaient ajoutés des morceaux de crustacés crus ou même en décomposition) (Oliver 1974 : I 229, Ferdon 1981 : 96-97), ou encore de *miti ha'ari*, simple mélange d'eau de mer et de lait de coco. D'après certaines sources, la sauce pouvait être tout simplement de l'eau de mer dans lequel on trempait son poisson et son végétal par petits bouts pour saler l'aliment (Morrison 1989 : 121, Ellis 1972 : 362-363), les Tahitiens n'utilisant pas de sel marin extrait par évaporation (Parkinson 1984 : 19, Moerenhout 1959 : II 109). Mais la précision apportée par Ellis –« il y avait une amertume dans cette eau qui rendait le goût plutôt désagréable » (1972 : I 363) montre qu'il pouvait s'agir en fait de *miti hue*.

Les plats servis au cours du *tama'ara'a* l'étaient sous forme synchronique : tous les aliments préparés étaient servis en même temps, *ma'a* et *ina'i*, *miti*, et une éventuelle préparation sucrée, (*po'e*). Cette synchronicité de la présentation des aliments était

---

<sup>203</sup> Serra Mallol Christophe, 2001a. *Approche anthropologique de la consommation à Tahiti. Le cas de la consommation alimentaire*, DEA d'Anthropologie Sociétés et Culture dans le Pacifique insulaire: dynamismes et mutations, Université de Polynésie Française, Papeete, octobre, p. 50.

<sup>204</sup> Nous appellerons ici « sauce » tout assaisonnement liquide des aliments (Garine 1991 : 1480).

caractéristique de la façon de manger des anciens Tahitiens, et l'est restée jusqu'à aujourd'hui comme nous le verrons plus loin.

Les aliments étaient servis 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 (Ferdon 1981 : 96). 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 (Oliver 2002a : 97).

Au cours de la prise alimentaire, la nourriture était en général saisie avec les doigts, manière la plus généralement utilisée dans le monde pour porter les aliments à la bouche (Gariné 1991 : I 1486), ou avec un bâton effilé qui permettait de piquer les aliments trop chauds (Oliver 2002a : 97). L'hygiène alimentaire, la propreté des mains et de la bouche avant et après les prises alimentaires étaient sur-valorisées (Cook 1998 : 55). Nous verrons qu'à certaines occasions et à certaines périodes, les adultes de plus haut rang pouvaient être nourris comme des enfants.

Cette technique pour porter les aliments à la bouche explique la consistance de la majorité des aliments. Les aliments de base, 'uru, taro et variétés et autres tubercules, une fois cuits, ont une consistance molle et collante, un peu comme de la pomme de terre bouillie. Préparés en pâtes, à la consistance plus ou moins dense en fonction de la part de lait de coco et du degré de cuisson, ces aliments s'adaptent à la préhension manuelle. Et si le goût s'attache plus aux consistances qu'aux saveurs (Leroi-Gourhan 1973 : 171), l'attachement aux consistances molles et insipides des aliments que relèvent la sauce liquide salée ou le lait de coco est au fondement du goût des Polynésiens.

En général, les anciens Tahitiens recouraient à un à deux prises alimentaires principales par jour (Oliver 2002a : 97) en fonction de l'occasion ou du statut, mais le four n'était utilisé qu'une fois par jour pour la cuisson des aliments (Pollock 1992 : 70). Selon Wilson (1968 : 145), ils mangeaient quand ils avaient faim, souvent cinq ou six fois dans la même journée, mais sans qu'il s'agisse pour autant de « repas » complets, de prises alimentaires principales. La même absence de régularité des horaires de nourriture a été relevée dans d'autres sociétés du Pacifique, comme Samoa<sup>205</sup> et Truk<sup>206</sup>. Moerenhout (1959 : II 94) évoque une double cuisson quotidienne, qui aurait pu être l'apanage des classes supérieures. Les habitudes alimentaires et surtout les ustensiles avaient peut-être modifié l'état des choses auprès

---

<sup>205</sup> Wilkes, Commander Charles, 1845. *Narrative of the United States Exploring Expeditions*, 1838-1842, Lea and Blanchard, 5 vol., Philadelphia, cité dans Pollock 1992 : 56.

<sup>206</sup> Kramer F. Augustin, 1935. *Inseln um Truk, Ergebnisseder Sudsee Expedition 1908-1910*, ed. G. Thilenius, Hamburg, cité dans Pollock 1992 : 56.

des personnes que Moerenhout était appelé à fréquenter au moment de son premier séjour, à partir de 1829.

Il semble plutôt établi que le menu alimentaire quotidien des anciens Tahitiens se composait d'une prise principale, celle de la fin de matinée, de deux prises moins copieuses ou collations, le matin et le soir, composées de restes, et de grignotage au long de la journée (Oliver 1974 : I 124), à l'inverse des Samoa occidentales où la prise alimentaire principale était celle du soir (Pollock 1992 : 56). Nous verrons que cette caractéristique perdure de nos jours.

La collation matinale était prise peu après le lever du soleil à partir des restes de la veille. La prise du soir étant elle-même souvent constituée de restes, celle du matin était en général la plus légère pour commencer l'activité souvent physique du matin. Il n'est jamais fait mention dans les sources (Oliver 1974 : I 125) de préparation de feu pour la prise matinale.

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 étant le « repas » principal, elle était souvent préparée à partir du four tahitien, le *ahima'a*. Comme l'indique Oliver (1974 : I 126) : « the main meal of the day usually consisted of food freshly baked in an earth oven ( ... ) Some member of the household had to begin preparations for it hours in advance, which in turn necessitated an even earlier beginning to collect and prepare the food for cooking, since most of the items that went into an oven were –either by necessity or convention- picked, cleaned, scraped, and so forth, just prior to baking ». Des exceptions existaient à cette règle de consommer le jour même les aliments (Oliver 1974 : I 125) : 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 (Moerenhout 1959 : II 94) ou les diverses préparations liquides à base de morceaux de chair animale marine macérés dans l'eau de mer à laquelle on adjoignait de la chair de coco râpée ou sous forme de lait (Oliver 1974 : I 229), ou encore des préparations cuites à l'avance.

Ces rythmes dépendaient fortement de l'activité ou de l'occupation du moment, ou encore de la disponibilité en nourriture (Ellis 1972 : I 100, Oliver 1974 : I 124). Le collecteur de bananes plantain dans la montagne ne pouvait pas toujours être de retour chez lui pour le milieu de journée, en fonction de la hauteur à laquelle se situaient les plantations, et le pêcheur avait une activité qui pouvait s'étendre à l'après-midi et même à la nuit (Oliver 1974 : I 125-127). La pluie et le mauvais temps maintenaient

les Polynésiens souvent à l'intérieur de chez eux, discutant, dormant, et mangeant à partir de stocks de nourriture disponibles à portée de la main<sup>207</sup>.

D'une façon générale et ordinaire, la règle était donc celle de la prise principale, de deux prises secondaires, plus du grignotage au fil des activités : fruit et morceaux de canne à sucre, morceaux de *po'e* enveloppés dans des feuilles ou autres contenants, poisson cuit sur un feu de pierre de corail... Lors des déplacements, et notamment des excursions organisées en groupe dans la montagne pour y recueillir bois de chauffe, du bois de santal et autres produits (fruits poussant en altitude comme la banane *fe'i* ou le *mape*...), les anciens Tahitiens n'emportaient pas de nourriture mais se nourrissaient alors d'oiseaux, de poissons, de racines sauvages et de *fe'i* collectés sur place, cuisant leurs aliments dans des bambous verts (Morrison 1989 : 180).

#### *L'absence de commensalité alimentaire au quotidien*

Au quotidien, les mangeurs étaient plutôt éloignés les uns des autres, ou même le « repas » pris en solitaire : « D'habitude, ils ne mangent pas ensemble, même à deux ; ceux du rang le plus élevé ne le font presque jamais » (Beaglehole 1988 : I 123, Cook 1998 : 53). Ferdon (1981 : 87) note même que Cook n'a que rarement observé deux personnes mangeant ensemble, hormis au cours des « banquets » cérémoniels.

Morrison (1989 : 174) semble attribuer le fait de manger séparément aux mouches que le poisson souvent consommé attire. Cette explication nous paraît trop simpliste. Nous verrons plus loin que la séparation hommes/femmes était systématique pour la préparation et la consommation alimentaires (Beaglehole 1988 : I 123, Oliver 1974 : II 601), ainsi que la séparation entre enfants et adultes (Lavondès 1986 : V 66), et entre personnes de strate sociale différente. De même, l'aliment étant éminemment « contaminable », il pouvait être sujet à des pratiques de sorcellerie que nous décrirons plus loin et qui pouvaient expliquer en partie cette absence de commensalité.

Cette séparation est quasi générale, puisque le seul cas où la séparation n'est pas de règle est celui entre « égaux », certainement entre frères ou amis au sens tahitien du terme, *taio*. L'influence de l'observateur européen sur le phénomène observé est ici importante puisqu'il ne s'agissait pas seulement d'une interdiction de manger ensemble, mais également de manger en présence d'une personne de statut supérieur : considérés souvent comme les égaux des chefs, les premiers commentateurs européens ne pouvaient observer d'autres formes d'alimentation que celle des *ari'i*, ou lors des rassemblements collectifs. Il nous paraît raisonnable de penser que des frères, ou amis, pouvaient manger ensemble, ainsi que les couples partageant le même toit et les hommes ou les femmes qui faisaient partie de « la famille ».

---

<sup>207</sup> Corney 1915 : 141 cité dans Oliver 1974 : I 127-128.

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. Dans la vie de tous les jours des anciens Polynésiens, chacun « grignotait » isolément à longueur de journée les fruits disponibles à portée de main ou les poissons tirés du lagon et grillés sur un feu <sup>208</sup>.

Le silence semblait être de règle pendant les « repas » (Lavondès 1986 : V 67), quoique Ferdon (1981 : 96) dise le contraire mais il semble qu'il n'évoque que les repas festifs. Rapidité et utilitarisme, et souci de respecter l'espace entre les mangeurs, caractérisaient la façon de manger au quotidien des anciens Tahitiens, mais aussi sans doute une dimension rituelle qui lie la manducation au festin communiel : d'une façon générale, manger est toujours un peu une faveur divine (Garine 1991 : I 1491), et donc source de recueillement sur soi en tant que mangeur.

### *Le volume ingéré*

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 comme l'indique Ellis : « Leur nourriture étant plus légère et moins riche que celle des Européens, est en général absorbée par eux en beaucoup plus grande quantité à la fois. Il semble que, hormis les temps de disette, ils aient toujours été de gros mangeurs et nombreux sont ceux qui, en satisfaisant à leur appétit, ont raccourci leur vie » (Ellis 1972 : 100).

A l'exemple de la plupart des sociétés traditionnelles qui valorisent la charge intestinale et le sentiment de « plénitude » qu'elle engendre (Garine 1996b : 14), l'« appétit » des anciens Tahitiens a souvent été mis en évidence par les premiers observateurs (Ferdon 1981 : 96). Oliver abonde dans le même sens : « The LMS Dictionary contains words indicating that selfish eating, at the expense of other rightful claimants, was conventionally condemned, and 'voracious' eating was under certain conditions regarded as unseemly, but, as noted above, large appetites, as such, were admired » (1974 : I 224). Ferdon reprend également l'expression « voracious appetites of many of the Tahitians » (1981 : 88).

On peut aussi citer la description d'un repas par Joseph Banks qui met en évidence le volume important ingéré par un seul mangeur : trois fruits de l'arbre à pain, deux ou trois poissons, quatorze ou quinze bananes sucrées et plantain, et une grosse part de *po'e* de 'uru et bananes sucrées (Beaglehole 1962 : I 346-47 cité dans Oliver 2002a : 98), ou le repas servi à Tu à bord du Duff : « at supper the chief devoured a whole fowl, with the addition of about two pounds of pork, and drank proportionally »

---

<sup>208</sup> Anne Lavondès précise que « le repas n'était pas un véritable acte social regroupant des personnes apparentées, à des moments précis de la journée. Sauf au moment des fêtes et des grands festins collectifs, chacun mangeait un peu où il voulait, quand il voulait » (Lavondès 1986 : V 66).



(Wilson 1968 : 74). Oliver (2002a : 98) précise que le volume important décrit par Banks devait être exceptionnel, limité aux personnes de haut rang comme dans l'exemple cité par Wilson, ou aux périodes de large disponibilité alimentaire, au moment de la récolte des fruits de l'arbre à pain, en s'adaptant ainsi aux différentes périodes de relative abondance ou disette. N. Pollock (1992 : 57 et 192) note également qu'à Tonga les chefs mangeaient au moins le double du volume consommé par les gens du commun, et qu'il devait être par conséquent important socialement et symboliquement qu'un chef mange des quantités énormes de nourriture.

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 (Oliver 2002a : 98), et le nombre minimal de noix de coco mangées par un homme en bonne santé atteignait facilement la dizaine par jour<sup>209</sup>.

### *Quotidien et festif*

Chaque société possède trois types de cuisines, selon leur destination : une cuisine quotidienne généralement familiale, une cuisine d'apparat et festive, et une cuisine utilitaire ou d'appoint à l'occasion d'un déplacement ou d'un travail (Gariné 1991 : I 1484-1485). Nous n'aborderons que très succinctement le troisième type de cuisine concernant les anciens Tahitiens, par manque de matériaux hormis quelques rares citations déjà évoquées.

Le quotidien alimentaire tahitien est celui de l'uniformité et de l'isolement relatif. Le quotidien est de l'ordre du profane, le festif est de l'ordre du sacré. Le quotidien est fait de gestes répétés depuis l'enfance, avec quelques produits, toujours les mêmes : 'uru en morceaux ou préparé, des bananes plantains ou du taro et des ignames, de la noix de coco pour son eau et son lait, l'eau de mer pour le salé, oiseaux ou poissons cuits sur un petit feu de pierre de corail ou de pierres volcaniques. C'est le temps de l'irrégularité, les aliments étant fournis selon la disponibilité (Wilson 1968 : 380).

Le quotidien est le temps de la frugalité au moins qualitative, du fait de l'absence de mets de choix, et de la monotonie alimentaire, ou du moins de son « uniformité » (Oliver 1974 : I 224), puisque la prétendue « monotonie » alimentaire des anciens Tahitiens ne serait qu'une expression de l'anthropocentrisme de l'observateur occidental (Gariné 1996b : 15-16), les Tahitiens étant tout à fait capable de distinguer à la dégustation diverses variétés de 'uru ou de taro, et l'ingestion répétée du même aliment de base possédant une valeur sécurisante fortement appréciée. Ellis évoque « la simplicité de leur régime alimentaire » (1972 : I 84), et leur « frugal régime

---

<sup>209</sup> Hecht 1985 : 152-153 cité dans Pollock 1992 : 198.

alimentaire » (1972 : I 89). Baré insiste également sur l'uniformité et l'équilibre des menus (1987 : 51), comme le fait Wilson (1968 : 380).

Le festif ('oro'a) est le temps du regroupement communautaire, du « manger ensemble », du « bien-être partagé » (Pollock 1992 : 198) après le rite qui a sacralisé ce moment privilégié de l'alimentation en groupe, opération si intime habituellement. 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 (Gariné 1991 : I 1488-1489). Goldman (1970 : 502) posait déjà que le modèle polynésien du festin était relié à des concepts fondamentaux de statut, de stratification, et de pouvoir des chefs : il constitue le don maximum, sans contre don équivalent possible. Le but n'était pas tant la générosité du don, mais d'honorer l'abondance et donc la productivité en concentrant une partie du don dans la consommation alimentaire immédiate.

Le festif est le temps du rite, de la cérémonie dont le retour rythme le quotidien, avec ses excès alimentaires, sa nature profondément sacrée et outrancièrement profane. La cuisine des dieux préfigure et oriente celle des hommes (Gariné 1991 : I 1491). Nourrir les dieux, nourrir les chefs, nourrir les prêtres et leurs assistants les 'opu nui (grands ventres), constitue une parenthèse sacrée dans le déroulement lent des deux grandes saisons tropicales. C'est celui du plaisir physique et sacré (Oliver 2002a : 98).

Les comportements de « glotonnerie » relevés par les premiers Européens correspondaient sans doute aux moments rituels et festifs, où chacun mangeait beaucoup et vite (Oliver 1974 : I 222), et aux excès démonstratifs d'un *ari'i*. Le même comportement est avéré dans tout le Pacifique insulaire. Les moments d'excès alimentaire étaient réservés aux festins cérémoniels, comme l'indique Goldman : « the people lived meagrely for as long as a year so as to eat to excess in one great exuberant display of appetite and bounty. The modest ration stands for utility, excess for honour » (Goldman 1970 : 502). La ventrée est le meilleur moyen d'assurer le stockage de denrées périssables dans de nombreuses sociétés soumises à une alimentation irrégulière, saisonnière (Gariné 1979 : 76).

L'irrégularité de l'alimentation, entre périodes « maigres » et périodes « grasses », était ainsi une des constantes de l'alimentation des anciens Polynésiens (Pollock 1992 : 191).

### *Les restes*

Une ethnologie des restes pourrait être élaborée car les restes de repas ont une utilisation privilégiée en magie. Les restes ne sont jamais laissés de manière indifférente ; à Rome ce qui tombait de la table appartenait aux morts, aux esprits<sup>210</sup>.

---

<sup>210</sup> Verdier Yvonne, 1969. « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, Tome IX, n°1, janvier-mars, pp. 49-57, Paris, p. 54.

Comme l'indique Marcel Mauss (1999b : 58) « la magie qui s'exerce universellement sur les restes de repas procède de l'idée qu'il y a continuité, identité absolue entre les reliefs, les aliments ingérés, et le mangeur devenu substantiellement identique à ce qu'il a mangé ».

Chez les anciens Tahitiens, les restes de préparation non consommables (arêtes de poissons, viscères...) étaient jetés dans une fosse faisant office de poubelle, et recouverte de terre ensuite, ou destinés à la nourriture des cochons et des chiens s'il s'agissait de restes végétaux (pelures de *taro* et de '*uru*, cœur de '*uru*...). On observait une conservation systématique des restes de consommation (*tihana*), et les restes du repas offert aux invités étaient emportés par eux. La réponse des nouveaux prêtres à qui doutait de leur fonction et de leur titre est à titre évocatrice : « Je ne suis pas un mendiant, je ne suis pas un mangeur de restes ! Je suis un invocateur de Ta'ere » (Henry 2000 : 163).

Rodriguez (1995 : 75) cite un seul exemple de magie à propos des prêtres (*tahua*) : « il me dit que leur pouvoir était si fort que si un *tahua* se fâchait avec moi il pouvait me tuer en deux jours, et s'il n'y arrivait pas il prendrait de ma salive et, la mettant dans un morceau de coco il l'enterrerait et en deux jours mes testicules m'arriveraient jusque par terre ou sinon je deviendrais perclus ». Rodriguez semble indiquer que prêtres et sorciers ne font qu'un. Williamson les différencie, en rattachant cependant les seconds aux premiers (Williamson 1967 : II 437).

Selon Henry (2000 : 211-221), les sorciers étaient appelés *feia tahutahu* ou *orou*, et pratiquaient la magie grâce à des *ti'i*, statuettes anthropomorphes, dans lesquels ils faisaient pénétrer des démons appelés *varua ino* (esprit mauvais) et des esprits appelés '*oromatua 'ai aru* (fantômes dévorant des ténèbres) ou '*oromatua niho rora* (fantôme à longue dents)<sup>211</sup>. Le sorcier préparait sa nourriture sur un feu sacré, « en cette capacité on l'appelait '*opu tara*, estomac d'incantation » (2000 : 212). Dans un vase de pierre, le sorcier plaçait le *tupu*, « objets appartenant à la victime tels que des cheveux, des morceaux d'ongle, vêtements, couronne de fleur, reliefs de nourriture ou de boisson ainsi que de la salive ou toute autre émanation du corps » et pouvait alors pratiquer le *pifao*, ou procédé de torture, dont l'effet était « d'horribles douleurs dans les intestins » (Henry 2000 : 213). Une autre forme de magie qui avait les mêmes effets était appelée *tuno'o* (obscurcissement) : « le sorcier, accompagné des esprits malfaisants, faisait sans qu'on s'en aperçoive une ouverture dans un four où on cuisait des aliments, ou bien encore plongeait son regard dans un panier plein de nourriture ou dans un récipient contenant de l'eau, puis il incitait, par invocation, les esprits à pénétrer et prendre possession de la boisson ou de la nourriture » (Henry 2000 : 213).

---

<sup>211</sup> On trouve déjà ici l'idée de manducation par les esprits que nous développerons plus loin à propos des âmes des humains morts.

On voit encore l'importance de l'aliment et de l'absorption dans ces procédés de magie, et de ses effets sur les intestins, siège des sentiments et des émotions.

La crainte d'être l'objet et la cible d'actes de sorcellerie ou *pifao* expliquerait également les habitudes alimentaires des anciens Tahitiens, et notamment la séparation des genres et des sources d'approvisionnement. Comme l'écrit Handy : « Food for the Polynesians was one of the most apt mediums through which effect were produced through rapport ; in killing by witchcraft, a morsel of food of which a man had eaten was equally as good a medium through which to annihilate his soul as was a piece of his clothing or a bit of hair » (1985 : 194-195). Les restes des repas, et les fèces, auraient représenté, ainsi que les ongles, les cheveux, les dents, la salive, la sueur, les supports possibles de pratiques de sorcellerie de la part de sorciers ou de personnes mal intentionnées, par identification de la partie au tout, la personne (Mauss 1999b : 57), puisque porteuse du *iho*, de l'essence de la personne (Henry 2000 : 150).

De là viendrait l'habitude d'ensevelir ses déchets corporels pour éviter qu'autrui n'en fasse mauvais usage (Henry 2000 : 150, Oliver 1974 : I 226-227), ou encore d'éviter de manger de la nourriture offerte par un homme qui voulait faire du mal au mangeur (Handy 1985 : 195). D'une façon générale, nul ne devait toucher à la nourriture d'un autre, ce dernier pouvant alors jusqu'à refuser de la manger (Ferdon 1981 : 81). A l'inverse, les invocations et prières qui accompagnaient l'offrande des biens aux dieux devaient avoir une influence « positive », la nourriture jouant le rôle de médium (Handy 1985 : 195).

## **1-2 L'abondance relative des ressources disponibles**

L'aliment et ses représentations se trouvaient au centre de la vie sociale et culturelle des anciens Tahitiens. L'aliment constituait le support des nombreuses prestations de dons et d'échanges qui caractérisaient les anciennes sociétés océaniques. Le système du don et du contre don, la notion très forte d'hospitalité qui marquait les relations, et le circuit de distribution-redistribution maîtrisé par les chefs, faisaient de l'aliment un élément central des flux de biens entre maisonnées, et entre les habitants et leurs chefs : « l'ensemble de l'univers social *ma'ohi* peut être vu comme 's'exprimant' par le biais des prestations alimentaires et de la production vivrière » (Baré 1987 : 53).

Cette « expression » est également lisible dans les nombreux interdits caractéristiques du système alimentaire des anciens Tahitiens, interdits liés au statut de l'aliment, au « genre » du mangeur, à sa situation dans la stratification sociale, ou provenant d'une décision ponctuelle du chef. La place centrale de l'aliment, dans son aspect le plus matériel et profane comme dans sa part symbolique et sacrée, en faisait un support de l'ordre de la société tout entière. D'une société où l'abondance alimentaire était donc relativement atteinte, les anciens Tahitiens ont construit une société d'abondance limitée socialement et culturellement.

### **1-2-1 Le milieu naturel : une abondance dans une variété restreinte**

#### 1-2-1-1 Des conditions naturelles favorables

Les anciens Tahitiens bénéficiaient d'un environnement climatique et naturel favorable, grâce notamment aux abondantes ressources marines que leur offraient à la fois l'océan et le lagon, ainsi que les sources d'eau douce. Le climat tropical et les ressources marines faisaient des Iles de la Société une des rares sociétés au monde où la disponibilité alimentaire était possible tout au long de l'année, sans connaître les périodes d'assoupissement de la nature pendant l'hiver des régions tempérées, ni la sécheresse aride de l'été tropical continental, ou encore la longue période pluvieuse des moussons de la région indienne.

#### *Un climat tropical insulaire*

Les conditions climatiques et l'influence du milieu naturel sont primordiales pour expliquer un système alimentaire. On peut considérer que les anciens Tahitiens bénéficiaient du double avantage de conditions climatiques clémentes et d'un milieu

naturel maritime riche en ressources. Dans la région de l'Océanie, les anciens cueilleurs se trouvaient dans des milieux naturels riches en ressources alimentaires spontanées, même si la diversité de ces ressources s'amointrit de l'ouest vers l'est de la région Pacifique (Barrau et Peeters 1972 : 149).

Les Iles de la Société étaient parmi les îles les plus fertiles de Polynésie (Robineau 1985 : II 162). Il existait des différences de conditions entre les parties des îles exposées au vent et celles sous le vent, mais toutes pouvaient au moins bénéficier de poissons en abondance (Goldman 1970 : 171). La plupart des vivriers (bananes, *taro*, cocos, ignames...) étaient disponibles, au moins par rotation, tout au long de l'année.

Un des signes de cette abondance était la façon de compter selon Ellis (1972 : I 79) : les anciens Tahitiens pratiquaient le compte double en ne dénombrant que par paire les poissons, les fruits de l'arbre à pain et les noix de coco. L'abondance est souvent en effet liée à la notion de pluriel (Durand 1984 : 296).

Outre les ressources originaires des îles avant l'arrivée des premiers Polynésiens, les anciens Tahitiens avaient apporté avec eux l'essentiel de leurs aliments de base : '*uru*, *taro*, bananes, ignames et noix de coco, qui s'étaient progressivement acclimatés et améliorés grâce aux techniques agricoles et à la sélection des espèces. L'osmose entre l'homme et son milieu était à son plus haut degré, et la connaissance parfaite de leur environnement naturel pouvaient permettre aux anciens Tahitiens de disposer de ressources alimentaires régulières, en jouant sur les caractéristiques de leurs ressources en aliment de base pour par exemple allonger la période de fructification de l'arbre à pain.

#### *Une relative abondance des ressources*

A l'époque du contact avec les premiers Européens, et hors événement exceptionnel (cyclone, inondations, guerre), les ressources disponibles dans les îles de la Société, et surtout à Tahiti, étaient largement suffisantes et régulièrement disponibles tout au long de l'année pour satisfaire les besoins de la population selon Oliver (1974 : II 1078-1079). Les outils nécessaires à la production, même si parfois très sophistiqués dans le cas de la pêche et notamment des hameçons, étaient relativement et facilement réalisables par tout homme, sauf outils très techniques comme certains hameçons.

Il est toutefois avéré qu'une action progressivement agressive sur leur environnement a conduit les premiers Polynésiens à une cueillette de subsistance sans mesure de quelques ressources marines, puis à la déforestation et à l'érosion des sols cultivés trop intensivement (Conte 2000 : 138). La pression démographique grandissante (Robineau 1985 : II 163-165) et la variation locale des variétés et techniques utilisées ont abouti aux conditions écologico-productive de la période du contact avec les premiers Européens, avec le développement de techniques horticoles et agricoles déjà décrites.

Les habitudes alimentaires quotidiennes des anciens Tahitiens étaient centrées autour du ‘uru, de la banane et du cocotier, avec des vivriers de complément (*taro*, igname, ‘*ufi*, *mape*), et des aliments de disette qui demandaient plus de travail de cueillette et de préparation pour un goût jugé inférieur. Le ‘uru était l’aliment de base par excellence, et si l’arbre à pain a une saisonnalité de fructification très marquée, de nombreuses autres espèces végétales étaient productives tout au long de l’année : bananes, *taro*, ignames, patates douces... 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, même si certains auteurs relativisent cette notion (Ferdon 1981 : 187-189). La disette (*o’e*), au sens de rupture de disponibilité de ‘uru sous toutes ses formes, était régulière et prévue.

Du fait de sa large disponibilité alimentaire, contrairement aux îles plus septentrionales ou à Hawaii et aux atolls, et des relations inter insulaires proches que les Iles de la Société entretenaient entre elles et avec les îles des Tuamotu, l’économie des anciens Tahitiens a pu être qualifiée « d’économie d’abondance » (Robineau 1985 : II 162), malgré l’existence de périodes de soudure alimentaire et d’une pression démographique sans doute forte au moment du contact.

#### 1-2-1-2 Les risques de restriction dans l’abondance quotidienne

Même si les conditions étaient particulièrement favorables, et les ressources relativement abondantes, les problèmes d’accès à la nourriture n’étaient pour autant pas inexistant, du fait des conditions naturelles parfois dévastatrices (cyclones, raz de marée, inondations) ou des conséquences des hommes eux-mêmes (guerres et conflits, pression démographique sur l’environnement), mais d’abord du fait de la saisonnalité marquée de fructification de l’aliment de base, le ‘uru (Robineau 1985 : II 162-164).

##### *Disette et période de l’année*

L’année était divisée en deux saisons : la période d’abondance (*tetau* et *te tau miti rahi*) à partir du mois de novembre et la période de disette (*te tau poai*) à partir du mois de mai, qui correspondaient peu ou prou au mouvement des Pléiades dans le ciel tahitien (Henry 2000 : 339, Ellis 1972 : I 77) à l’image des mêmes constatations faites chez les Indiens d’Amazonie (Lévi-Strauss 1968 : 71) et dans le Pacifique insulaire notamment à Tikopia et Hawaii (Douaire-Marsaudon 1998 : 279).

Ces deux grandes périodes étaient elles-mêmes découpées en une périodicité courte et sérielle<sup>212</sup> suivant treize mois lunaires (Henry 2000 : 340-341, Ellis 1972 : I 76) et leur rapport à la fructification de l’arbre à pain<sup>213</sup>.

---

<sup>212</sup> Claude Lévi-Strauss distingue ainsi la périodicité annuelle et saisonnière des deux grandes saisons d’abondance et de disette, et la périodicité courte et sérielle des phases qui induit de moindres

Un autre exemple de calendrier à douze mois lunaires est donné par Henry, suivant un témoignage recueilli par elle-même en 1891 (Henry 2000 : 341-342) auprès des chefs de Papara, sur la côte sud de Tahiti. Les mois ont les mêmes noms et indications, mais sont avancés de trois mois, et connaissent quelques minimales différences<sup>214</sup>.

Ces calendriers suivaient tous deux le rythme de fructification du 'uru. L'importance du fruit de l'arbre à pain était telle pour les Tahitiens que son processus de maturité annuelle rythmait les saisons, pénurie et abondance se rapportaient à la fructification de l'arbre à pain, comme en Nouvelle-Zélande à la patate douce (Babadzan 1993a : 224) ou à l'igname et au fruit de l'arbre à pain à Futuna (Kirch 1994 : 207). Les périodes de fructification constituaient une période d'intenses cérémonies religieuses et de festins sacrés (Oliver 2002a : 75). La période de « disette », malgré la disponibilité d'autres végétaux que le 'uru, était pourtant considérée comme telle par

---

changements, les saisons s'opposant alors que les phases de la lune se succèdent dans un ordre immuable, quelle que soit la saison (1968 : 91).

<sup>213</sup> Les mois étaient les suivants :

- *Rehu* (nivellement) : entre décembre et janvier « quand la récolte arrive »
- *Fa'ahu nui* (grand repos) : entre janvier et février « le paisible sommeil de l'abondance », Ellis précise « saison de l'abondance »
- *Pipiri* (parcimonie) : entre février et mars « époque à laquelle commence la pénurie »
- *Ta'a'oa* (joie sans allant) : entre mars et avril, « saison de disette » pour Ellis
- *Au unuuu* (suspension) : entre avril et mai « les pagaies du pêcheur sont rangées à cette époque, c'est une époque orangeuse »
- *'Apa'apa* (coupé en deux) : entre mai et juin « descente dans la période de pénurie de nourriture, les feuilles des plantes sont alors jaunes et tombent »
- *Paroro mua* (première chute) : entre juin et juillet « le gingembre sauvage et le curcuma meurent »
- *Paroro muri* (après la chute) : entre juillet et août « dernière période de la saison des fruits »
- *Muri'aha* (prière derrière) : entre août et septembre
- *Hia'ia* (désirs) : entre septembre et octobre « descente dans la plus grande pénurie de nourriture »
- *Te ma* (l'éclaircissement) : entre octobre et novembre « lorsque les vieilles récoltes sont toutes parties et les récoltes nouvelles croissent ce qui est la saison pour planter », Ellis indique qu'il s'agit d'une période de disette
- *Te'eri* (pénurie) : la plus grande partie de novembre « l'inflorescence de l'arbre à pain commence », Ellis précise que « le 'uru, ou jeune arbre à pain, commence à fleurir »
- *Teta'i* (le cri) ou *Te ta ai nui ia tuma* (la grande recherche de nourriture du gourmand) : le fruit de l'arbre à pain se développe et tous les légumes et fruits sauvages (Henry précise « les comestibles sauvages sont les arums, plantains, fougères *ti*, ignames et autres racines ») sont apportés pour la consommation ». Ellis indique « le 'uru, ou jeune arbre à pain, [est] presque mûr ».

<sup>214</sup> Les différences entre les deux calendriers fournis par Teuira Henry sont les suivantes :

- *Muri'aha* (en juin) est l'époque où « les feuilles jaunissent » ('apa'apa à Pare en mai-juin)
- *Ta'a'oa* (en août) « la tortue et l'oiseau *upo*a pondent leurs œufs »
- *Te ta'i* se situe également en novembre
- *Varehu* en décembre qui signifie « printemps avancé » et dont « *Oteata* (inflorescence de bananes) est l'épouse »
- *Faahu* (repos) en janvier dont « *Pahu nui atoi tere i te ta moe* (Grand tambour étendant maturité avec sommeil paisible est l'épouse »
- *Pipiri* (parcimonie) en février, « *Pipiri ma'a i fenua* (restriction de nourriture dans le pays) est l'épouse ». Henry ajoute « L'ami mangera alors dans le coin de la maison et t'ignorerà en tant qu'ami cher » est un vieux proverbe ».



les anciens Tahitiens (Guérin 1986 : II 48), même si certains auteurs relativisent cette notion (Ferdon 1981 : 193-194)

La population pouvait alors connaître une période de relative restriction, telle que décrite par Cook au cours de son premier voyage en juillet 1769 : « We found the season for that fruit ('uru) wholly over and not one to be seen on the trees, and all other fruits and roots very scarce ; the Natives live now on sour paste which is made from breadfruit, and some breadfruit and wild plantains that they get from mountains where the season is later, and on nuts not unlike a chess nut, which are now in perfection, but all theses articles are at present very scarce, and therefore it is no wonder that the natives have not supply'd us with these things of late » (Cook *in* Beaglehole 1988 : 114). De fait, l'alimentation était réglée par la disponibilité en aliments, de base notamment : on mangeait en fonction de la disponibilité, de façon très irrégulière, comme le résume l'expression samoane *Le polo e naea mea mata*, 'mange tant que tu vois la nourriture' (Pollock 1992 : 57).

Cette alternance très marquée dans la disponibilité du principal aliment de base a certainement amené la constitution par les chefs de stocks de fruits, avec le mode de préparation et de stockage le plus adapté sous forme de pâte fermentée, le *mahi*, dans des fosses souterraines. Dès le mois de juin, connaissant parfaitement la courte saison de fructification de l'arbre à pain entre juin et juillet, les Tahitiens cueillaient tous les 'uru disponibles et en remplissaient les fosses à *mahi* pour disposer de stock et assurer la soudure jusqu'au début de la période de fructification principale, à partir des mois d'octobre et novembre. En période de disette, les rares arbres à pain dont la fructification était décalée, du fait de leur situation en hauteur par exemple, voyaient leurs fruits réservés pour la consommation des chefs (Ferdon 1981 : 188).

Paul Pétard (1977 : 730) écrit à ce propos qu'en cas de disette, les Chefs convoquaient la population et procédaient en leur présence à l'ouverture de la fosse, en donnant à chaque famille « la provision nécessaire à ses besoins pour une période déterminée ». Ferdon (1981 : 190) note également que les chefs procédaient à des redistributions en parts égales entre tous les membres de la communauté, mais les sources primaires sont peu prolixes à ce sujet. Cette idée de redistribution non festive, strictement utilitaire, paraît peu probable au vu du rôle symbolique du chef dans le processus de distribution, à moins qu'elle ne concernait que le temps exceptionnel de la famine, ou une demande particulière de la population.

Régulièrement, la période de pénurie de l'aliment principal, de disette de 'uru, faisait suite à la période d'abondance et de festivités. La disette était prévue, et l'abondance toujours ritualisée.

Les Polynésiens connaissaient périodiquement des famines à la suite de cyclones, raz-de-marée ou inondations, sans doute parfois dévastatrices pour les cultures comme pour les habitants comme l'indique Ellis au début du dix-neuvième siècle (1972 : I 44), et comme le rapportent T. Henry (2000) et Raoul Tessier dans un rapport sur les cyclones en Polynésie entre 1878 et 1906<sup>215</sup>.

En 1903 selon Teissier (1982 : 19-21), « Hao fut ravagée dans ses plantations. Un grand nombre de cocotiers et d'arbres fruitiers, entretenus à grand peine, furent arrachés par le vent ou brisés par les vagues de l'océan en furie » ; aux Marquises « les cultures, les cocoteraies furent ravagés » et « non seulement les arbres à pain, les *purau*, les cocotiers, les orangers, les manguiers, les tamariniers, les bananiers, en un mot tous les arbres tombaient » ; en 1906 à Tahiti « le coup de vent qui succéda au raz-de-marée détruisit les cocotiers et arbres fruitiers, anéantissant les récoltes » (1982 : 31), ailleurs « dans toute l'île (Huahine) la majeure partie des cocotiers et arbres à pain, dont la récolte était perdue ainsi que celles des oranges, bananiers, étaient dans un état lamentable » (1982 : 43)... A propos de cette période, Henry évoque l'atoll de Anaa aux Tuamotu : « cette petite île était renommée pour son aspect verdoyant et sa prospérité jusqu'en février 1906, date à laquelle un terrible cyclone suivant une direction différente des autres la dévasta entièrement, emportant les arbres, les maisons, et jusqu'aux tombes, noyant la plus grande partie des habitants, pour ne laisser enfin qu'un rocher aride et désert » (Henry 2000 : 114).

Les dommages peuvent être ravageurs dans les îles hautes, et le sont encore plus dans les atolls où la fragilité des conditions de culture expose la terre à un véritable lessivage, mêlant un agrégat de corail stérile au sel déposé par l'eau qui emporte une partie de la terre cultivable.

La régularité des phénomènes cycloniques, chacun en vivant un au cours de son existence, et la récurrence plus rare mais plus violente des conditions cycloniques extrêmes des tropiques océaniques, les faisaient inscrire dans les comportements sociaux et dans la mémoire des îliens du Pacifique : selon Oliver les Iles de la Société ont connu entre 1819 et 1906 dix tempêtes tropicales majeures, bien moins toutefois que Fidji qui en quatre-vingt trois ans aurait connu en moyenne deux ouragans par an. Huahine a connu en 1926 un cyclone particulièrement dévastateur<sup>216</sup> (Baré 1987 : 443-444). Uniquement entre 1940 et 1950, la ville de Papeete a subi trois tempêtes majeures qui ont arraché les arbres côtiers, dévasté les jardins et détruit de nombreux bâtiments (Oliver 1974 : I 18-19).

Les tempêtes tropicales conjuguent les effets du vent et de l'eau. Des inondations sont souvent la conséquence de fortes dépressions tropicales, comme le narre Rodriguez : « la rivière déborda sur les terrains voisins de telle sorte qu'elle détruisit la plus grande partie des plantations de Begiatua [Vehiatua], plantations de l'herbe avec laquelle ils s'enivrent, ce qui les affecta profondément » (Rodriguez 1995 : 133), et Ellis à propos

---

<sup>215</sup> Teissier Raoul, 1982. *Les cyclones en Polynésie française (1878-1903-1905-1906)*, Société des Etudes Océaniques, Papeete.

<sup>216</sup> Baré en donne ainsi une description par un de ses informateurs : « Les grands arbres, les arbres à pain, les manguiers étaient couchés par terre, les cocotiers n'avaient plus de feuilles ni de fruits ; la famine (*o'e*) et la pauvreté arrivaient, les gens mangeaient les bananes qui étaient à terre et les fruits de leurs plantations ; et quand il n'y eut plus de fruits, on finit par manger des 'faux taro' (*'ape*) ; le pays était pauvre, il n'y avait plus de recherche de la richesse » (Baré 1987 : 443).

de la saison des pluies : « En cette saison, les pluies sont fortes et souvent incessantes au cours de plusieurs semaines. Les cours d'eau sont grossis et boueux ; les terres basses inondées ; les clôtures emportées et, à moins d'y veiller soigneusement, de nombreuses plantations sont détruites » (Ellis 1972 : I 45).

En sus des éléments naturels, des incendies ont pu également ravager des plantations, de façon naturelle ou délibérée comme technique de chasse au cochon sauvage ou d'entretien des plantations<sup>217</sup>.

Les conditions environnementales influaient donc fortement sur le mode de gestion de l'aliment. La variété limitée des aliments de base, l'absence de possibilités nombreuses de stockage, et les événements naturels rendaient les conditions précaires, au sein d'une relative abondance de ressources.

L'impression première d'abondance alimentaire se découvre vite comme étant limitée. Elle est limitée dans le choix possible des aliments de base du fait de l'isolement de ces îles et de la variété de nourriture disponible : les périodes de disette n'étaient pas exceptionnelles. Mais les périodes de famine, consécutives à des événements climatiques extraordinaires, ont dû également marquer la culture des anciens Tahitiens, comme l'illustrent les différentes légendes « d'invention » des aliments de base : ainsi la légende de « l'invention » de l'arbre à pain rapportée par Teuira Henry où le père de famille se transforme en arbre à pain pour sauver sa famille de la famine (Henry 2000 : 438-440), ou la deuxième légende sur les têtes enterrées des trois enfants morts de famine desquelles poussent trois cocotiers de variétés différentes qui donneront naissance à toutes les autres variétés de cocotiers (*ibid.* 437), ou encore la légende du déluge à Tahiti pendant lequel « le poisson et la terre rouge étaient les seuls produits qu'ils avaient pour se nourrir » (*ibid.* 465). La consommation de terre rouge est souvent évoquée par Teuira Henry. Symbolique de l'état de famine extrême, elle peut être prise également au sens propre, pratique attestée dans le domaine intertropical et notamment aux Indes et en Malaisie comme aliment de carence (Leroi-Gourhan 1973 : 178).

Les anciens Tahitiens pouvaient donc connaître, en sus des périodes régulières de disette liée à l'arbre à pain, des famines suite à des événements naturels, qui par leur brutalité pouvaient avoir des conséquences sur la disponibilité alimentaire pendant quelques années quand les sources de nourriture de base (arbres à pain, bananiers, arbres fruitiers) étaient ravagées. Mais ces périodes de restrictions avaient également pour source des événements humains.

Les conflits entre groupes humains, dont le nombre semble s'accroître peu avant le contact avec les Européens selon Gilbert (1982 : 45) et Toullelan et Gille<sup>218</sup>,

---

<sup>217</sup> LMS Archives cité dans Oliver 1974 : I 43.

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, tuant les personnes de haut rang et les prêtres sans même tenter de les subordonner, poursuivant les rares rescapés qui n'avaient pu se réfugier dans la montagne (Goldman 1970 : 193-194, Oliver 1974 : I 398-400, Ferdon 1981 : 176). Kirch signale le même phénomène dans le Futuna pré-européen (Kirch 1994 : 208).

Morrison (1989 : 81) décrit ainsi une expédition guerrière entre chefferies tahitiennes à laquelle huit des hommes du Bounty participèrent : « lorsque nous pénétrâmes en pays ennemi, celui-ci s'enfuit dans la montagne poursuivi par nos troupes à terre qui brûlaient les maisons, détruisaient les terres partout où ils passaient en arrachant les bananiers et les *taro* et faisaient des incisions circulaires sur les arbres à pain pour les arrêter dans leur croissance, ne laissant que des cendres derrière eux ».

Le but n'est pas tant de disposer des ressources de l'ennemi vaincu, dont ne se privent bien évidemment pas les vainqueurs (Adams 1964 : 116), mais bien d'en priver sa population comme l'indiquent également Rodriguez (1995 : 71-72) et Henry (2000 : 326). L'objectif semblait double : massacrer les populations encore présentes sur les terres et dans les habitations, et dévaster les provisions alimentaires de l'autre groupe. Ellis décrit ainsi pendant les guerres « les arbres à pain coupés et livrés à la pourriture ; les cocotiers étaient étêtés et les troncs réduits à l'état de tiges effeuillées ; on les aurait crus touchés par la foudre » (Ellis 1972 : I 190), « la bataille s'achevait par un massacre et une dévastation générale (...) Pillage et vengeance étaient les buts principaux de ces expéditions. Ils détruisaient ou emportaient tout ce qu'il y avait de précieux et tuaient sans vergogne ces pauvres êtres livrés à leur merci » (Ellis 1972 : I 195). Selon Henry, cette coutume était appelée *atoreraa te moa ufa*, l'éventration de la poule (Henry 2000 : 319).

Ellis précise que ces ravages pouvaient également toucher les missionnaires installés sur le district où se déroulait le conflit (1972 : I 285). Mais il s'agissait d'une pratique disparue au moment où l'auteur écrit ces lignes en 1830-32 qui reflètent plus la volonté du pasteur Ellis de marquer la différence avec la société chrétienne, et justifier ainsi l'instauration de comportements marqués à l'aune d'une morale européenne.

### *L'alimentation en période de disette*

La famine et la disette donnent souvent naissance à une cuisine spécifique, utilisant des aliments qui ne sont pas consommés en temps ordinaires, et dont la connaissance est transmise de génération en génération, comme cela a été relevé en Chine, en Europe, et dans certaines régions africaines (Goody 1984 : 102). Chez les anciens Polynésiens

---

<sup>218</sup> Toullelan Pierre-Yves et Gille Bernard, 1994. *Le mariage franco-tahitien. Histoire de Tahiti du XVIIIème siècle à nos jours*, Polymages-Scoop, Tahiti, p. 20.

également, la vie rituelle autour de l'alimentation constituait un support de la mémoire collective, gardant le souvenir des moments de disette et de la manière d'y faire face, comme l'a montré Martine Garrigues-Cresswell à propos du Haut Atlas marocain<sup>219</sup>. A Tahiti, la nourriture utilisée en temps de disette était appelée *ia'a*, ou *ma'a a'aa'a*, de *ma'a* nourriture et *a'aa'a* filandreux, soit la nourriture qui n'a pas la consistance habituelle.

En cas de disette naturelle du fait de la période creuse de fructification du '*uru*, ou provoquée par des événements climatiques ou humains, et pour remplacer l'aliment de base principal, les anciens Tahitiens se rabattaient d'abord sur la banane et sur le *taro* (Moerenhout 1959 : II 96), puis sur les ignames, patates douces, et les dérivés du *taro* en remplacement. Les chefs, prêtres et '*arioi* ne devaient jamais manquer de ces aliments de base, et notamment de '*uru*. En revanche, il devait être relativement fréquent pour le reste de la population, les *manahune*, d'avoir à se contenter des plantes de « disette »<sup>220</sup> en lieu et place des aliments de base. Les populations pouvaient se déplacer sur de longues distances pour effectuer une cueillette de ces dernières et des variétés sauvages de *taro*. Dans les descriptions des plantes comestibles chez les anciens Tahitiens, 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 (Pollock 1992 : 52).

Des végétaux présentés précédemment étaient ainsi considérés comme aliments de disette, par exemple le *apura* et le '*ape*, de la famille du *taro*, que Moerenhout dit « très insipide au goût, et qu'on ne mange qu'à défaut d'autres nourritures » (1959 : II 96) ou encore le *teve*, le *pia*, le *hoi*, ou le *auti* (pourpier)... Morrison (1989 : 117) précise qu' « il existe beaucoup d'autres racines comestibles dans les montagnes mais elles sont *peu recherchées sauf en période de disette* » (c'est nous qui soulignons).

D'autres végétaux entraient également dans cette catégorie d'aliments : le *pohue* plante grimpante de forêt (*ipomea pescaprae* et *merremia turpethum*) dont les jeunes pousses comestibles étaient consommées en période de disette (Ellis 1972 : I 56, Dumont d'Urville 1988 : 574, Henry 2000 : 70), le *nahe* (*angiopetris evecta*) fougère des sols humides de l'intérieur dont le tronc qui a un goût âcre est comestible après macération dans l'eau et cuisson (Ellis 1972 : I 56, Dumont d'Urville 1988 : 574, Moerenhout 1959 : II 97, Henry 2000 : 71), la courte tige féculente de certaines fougères dont le

---

<sup>219</sup> Garrigues-Cresswell Martine et Martin Marie-Alexandrine, 1998. « L'alimentation : entre mondialisation et expression identitaire », *Techniques et Cultures*, Dynamique des pratiques alimentaires, Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, n°31-32, Paris, p. 1-16, p. 11.

<sup>220</sup> Françoise Cousin et Susana Monzon définissent l'aliment de disette comme la « substance qui n'est pas normalement consommée dans une société donnée, mais qui peut l'être en période de soudure ou de famine » (Cousin et Monzon 1992 : 10).

*Marattia fraxinea* Sm. ou *para* des anciens Tahitiens (Barrau 1959 : 148). Oliver cite également comme aliment de disette un type d'amande (*terminalia catappe*), un melon (*curcumis melo*), et une espèce de figue (*ficus tinctoria*) (Oliver 2002a : 79).

Il existait peu d'espèces de flore spontanée et comestible, et comme nous l'avons déjà indiqué, toutes nécessitaient une préparation particulière pour en faire disparaître les effets néfastes ou irritants. Leur utilisation imposait donc une parfaite connaissance des espèces, nécessaire pour survivre en cas de disette ou de famine (Oliver 2002a : 79).

### 1-2-1-3 L'alimentation quotidienne, entre disette et abondance

#### *Surface limitée et densité de la population*

Le chiffre total de la population des anciens Tahitiens est difficile à établir avec précision. Ainsi, les estimations pour l'île de Tahiti varient entre 35 000 (Oliver 1974 : I 28) et 70 000 habitants selon Rallu<sup>221</sup>, et 30 000 habitants pour les Iles de la Société autres que Tahiti (Oliver 1974 : 36-37). D'autres sources estiment à 200 000 le nombre d'habitants des Iles de la Société au moment du contact avec les Européens (Goldman 1970 : 170). Il paraît probable mais non vérifié qu'à ce moment le seuil de surpeuplement devait être atteint dans certaines îles polynésiennes, dont Tahiti, où la population autochtone ne devait pas être tellement moins nombreuse qu'aujourd'hui (Robineau 1985 : II 163-165). Guérin (1986 : II 48) note que « les premiers missionnaires tels qu'Orsmond rapportent même qu'à leur arrivée la population était si dense à Tahiti qu'il était rare de voir toutes les branches d'un arbre à pain appartenant à la même famille ».

Les seules recours pour faire correspondre population et ressources disponibles résidaient alors dans le contrôle social des naissances (au moins chez les '*arioi* comme nous le verrons), dans les conflits et leur cortège de morts, la fuite du lieu des combats et la disparition accidentelle en mer lors des longs voyages pour trouver de nouvelles terres. Ainsi Dumont d'Urville rapporte que plus de huit cents habitants d'une même vallée de Nuku Hiva aux îles Marquises étaient partis dans leurs pirogues à la découverte de nouvelles terres éloignées. Quatre jours après le départ de ces pirogues, les *tahua* (prêtres) annoncèrent aux autres habitants restés sur place que « les voyageurs venaient d'aborder à une île fertile en cochons, volaille, forêts d'arbres à pain, cocotiers et autres ressources précieuses ; puis, montrant du doigt la terre promise, ils invitaient les autres à les aller rejoindre » (Dumont d'Urville 1988 : 502). Le départ plus ou moins forcé vers des îles forcément « bienheureuses » pouvait constituer le moyen de rétablir l'équilibre de la population avec ses ressources, en perpétuant le voyage ancestral à travers l'océan. L'explication de « l'infanticide légal »

---

<sup>221</sup> Rallu 1986 cité dans Toullelan P.Y. et Gille B., *De la conquête à l'exode. Histoire des Ocaniens et de leurs migrations dans le Pacifique*, Au Vent des Iles, 2 tomes, Tahiti, 1999, pp. 68-69.

des *'aroi* se fonderait sur la même nécessité selon Moerenhout : la réduction forcée de la population plutôt que par la famine ou la guerre<sup>222</sup>.

Pression démographique, état de guerre permanent, les raisons probables sont nombreuses, mais la conséquence est la même : l'état de famine au cours des années qui suivirent le contact a été relevé par de nombreux observateurs, dont Anderson en 1777 : « Malgré l'extrême fertilité de l'île, on y éprouve souvent des famines qui emportent, dit-on, beaucoup de monde. Je n'ai pu découvrir si ces famines sont la suite d'une mauvaise saison, de la guerre ou d'une population trop nombreuse » (...) « Au reste, il est difficile de douter de la vérité du fait, car ils ménagent avec beaucoup de soin, même au temps de l'abondance, les choses qui servent à leur nourriture » (Anderson *in* Scemla 1999 : 824).

L'abondance était relative et l'aliment considéré comme essentiel, non seulement à la survie, mais aux prestations d'échanges qui soutenaient l'économie des anciens Tahitiens. L'apparente pression démographique croissante, comme le poids des classes « non laborieuses », des actes de violence répétés, la famine et la disette qui paraissaient chroniques au moment du contact avec les Européens : le « second regard » des visiteurs ultramarins est sans concession. L'abondance n'était-elle pas uniquement symbolisée à travers les cérémonies qui marquèrent les esprits des premiers Européens ? Le fait même de « jouer » l'abondance n'en indique-t-il pas par là l'absence, d'autant que la comparaison avec d'autres îles polynésiennes, et notamment Hawaii, montre le caractère limité dans les Iles de la Société des surfaces cultivables.

#### *Le vocabulaire et les expressions*

L'ancienne langue tahitienne était d'une précision étonnante pour décrire les ressources alimentaires, qu'il s'agisse des végétaux ou des poissons. En témoignent les travaux pour établir un dictionnaire tahitien-anglais des premiers missionnaires de la *London Missionary Society* en 1806 relevés dans l'ouvrage de Richard Lovell *The History of the London Missionary Society 1795-1895* : « Notre collection se monte

---

<sup>222</sup> « On ne peut penser sans férir à cette terrible loi, qui ordonnait aux initiés le massacre de tous leurs enfants, sans en épargner un seul. Dans toutes les classes du peuple il en fut tué un nombre considérable ; mais il se peut que ces massacres aient eu pour origine une impérieuse nécessité. A l'époque où Cook visita ces îles, elles fourmillaient d'habitants. Qu'aurait-ce donc été avec d'autres mœurs et moins de barbarie, et s'ils avaient laissé la vie à tous les enfants ? La nourriture n'aurait pas longtemps suffi ; et probablement, les maux occasionnés, jadis, par l'excès de population, comme la famine, les guerres, les massacres, l'anthropophagie même, peut-être, leur auront fait adopter ce remède presque aussi affreux, et à nos yeux plus cruel et plus horrible que ces maux, dont nous n'avons pas été témoins. La généralité de ces meurtres révoltants, pratiqués, de temps immémorial, dans presque toutes les îles, me ferait croire qu'ils ont eu, partout, une même cause, et qu'en ces lieux, d'une étendue bornée, où la nature ne suffisait plus au grand nombre de leurs habitants, ceux-ci ont enfin étouffé les cris du sang, et sont convenus d'égorger leurs enfants à la naissance, pour n'avoir pas à s'entr'égorger ou à s'entre dévorer plus tard entr'eux » (Moerenhout 1959 : 1 495-496).

présentement à 2100 mots, indépendamment de 500 noms d'arbres, de plantes, de poissons, d'oiseaux, d'insectes etc... Il y a aussi plusieurs centaines d'autres noms exprimant les qualités, l'état, les espèces, de l'arbre à pain, des bananiers, des cocotiers etc... Il y a aussi plusieurs centaines d'autres noms exprimant les qualités, l'état, les espèces, de l'arbre à pain, des bananiers, des cocotiers etc. »<sup>223</sup>.

On peut ainsi noter l'extraordinaire précision des termes utilisés pour évoquer non seulement les différentes parties du cocotier mais également et surtout l'état de la noix :

« *poniu*, la toute jeune noix en formation ; *ouo*, la jeune noix qui mûrit ; *nia*, la jeune noix mûre pleine d'eau ; *omoto*, quand elle commence à perdre de l'eau et que le fruit intérieur s'épaissit ; *opaa*, la noix mûre prête à germer ; *moroati*, la noix mûre qui perd toute son eau sans germer ; *oao*, la noix mal développée ; *apu ha'ari*, la coque de la noix ; *puru ha'ari*, l'enveloppe de la noix ; *oata ha'ari*, le trou ou œil qui se trouve à l'extrémité supérieure de la noix ; *mata ha'ari*, les deux petits yeux de la noix ; *tohe ha'ari*, l'extrémité inférieure de la noix » (Henry 2000 : 50).

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. Manger seul des mets choisis était et est toujours considéré comme un acte déviant, « égoïste ». Cela transparaît dans l'article 17 du code de Pomare II à propos de l'expression *te puhi airoto ra*, littéralement « l'anguille qui se cache dans son trou pour digérer sa proie », employée pour désigner la consommation solitaire et clandestine d'un met de choix. Le met de choix, « de luxe », nourriture préparée en groupe, n'est consommé qu'en groupe, car il est précisément marqué de partage dans la préparation ou la consommation, comme l'est le '*ava*, la boisson cérémonielle des chefs. De même, l'expression *tohu'a* (Davies), mal partager son *ma'a*, ou donner de façon mesquine, « donner ou partager des petits morceaux et garder pour soi la plus grande part » selon l'Académie Tahitienne (506), montre l'importance sociale du partage alimentaire.

Le vocabulaire et les expressions utilisées à propos de la nourriture montrent aussi que si l'acte de manger constituait le plaisir le plus intense des anciens Tahitiens, il était aussi soumis à des normes précises et nombreuses qui le régissaient. Ainsi, à côté des expressions qui mettaient en exergue le volume ingéré ('*oronau* un gros mangeur, '*opu parapara* manger jusqu'à pleine consommation des aliments, *pahunena* être plein, *teiteiraupa'a* beaucoup d'aliments consommés pour un petit nombre de personnes), il existait des expressions pour signifier manger avec tant de hâte qu'on se mord la langue (*ritarita*), manger voracement et hâtivement (*papi*), manger en revenant trop fréquemment au même plat (*nao*), être essoufflé comme quelqu'un qui mange trop (*ha'ae'ae*), avoir un appétit extraordinaire comme les femmes supposées

---

<sup>223</sup> Cité dans Vernier Charles, 1948. « Les variations du vocabulaire tahitien avant et après les contacts européens », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 4, pp. 57-85, décembre, p. 64.



être possédées par un *ti'i* ou un mauvais esprit (*mahue*)<sup>224</sup>, '*ai'aiha*'a pour un appétit insatiable, boulimie, manger gloutonnement (Oliver 1974 : I 540 note 2), '*oehamu* pour manger immodérément, ou encore *ainanu* pour signifier le mécontentement de quelqu'un par manque ou mauvais partage de la nourriture<sup>225</sup> (Lescure 1947b : 303)... Nous avons également relevé de nombreuses expressions liées aux « déviations » en matière alimentaire<sup>226</sup>. Elles peuvent être liées à une idée de séparation alimentaire : '*ai aia* : manger un aliment défendu par « *tapu* » (33), '*ai'aifa*'a pour manger des choses qui ne conviennent pas (par exemple une femme enceinte) (33), ou encore liées aux usages alimentaires comme '*aiani* : quelqu'un qui quémande de manière éhontée, mendier, quémander sans cesser (34), '*ai hamu* : manger les restes jetés par les autres, ramasser des fruits tombés pour les manger (34-35), '*aiota* : manger de la nourriture mal cuite. Des expressions font également référence à la disette ou à la recherche de nourriture : *o'e* (famine), '*ofara* (rôder en quête de nourriture) ou '*ohara* (pénurie), '*ofarafara* (rôder continuellement en quête de nourriture). D'autres expressions renvoient aux dons et offrandes à accomplir vis-à-vis des chefs, ainsi l'homme qui pêche de gros poissons sans en donner le premier au chef est appelé '*aitaha* (Lescure 1947b : 359) etc...

L'abondance alimentaire apparente chez les anciens Tahitiens était donc, au-delà de ses limites dans la variété relative des espèces comestibles, et des risques toujours présents de disette et même de famine, normée et restreinte par des règles sociales lisibles dans les expressions utilisées et les jugements de valeur sous-jacents. Ces règles formaient un système qui s'appliquait comme nous allons le voir non seulement à la consommation individuelle, mais également à la circulation des produits, sous forme de dons, d'échanges, ou de « tributs » à verser aux chefs qui revenaient aux donateurs sous forme de festins et de cérémonies.

<sup>224</sup> Lescure Rey, 1951. « Essai de reconstitution des mœurs et coutumes de l'ancien Tahiti d'après le vocabulaire (1) », *B.S.E.O.* n°97, Tome VIII (N° 7), décembre, pp. 332-333.

<sup>225</sup> Rey Lescure cite à propos de ce terme *ainanu*, qui est également le nom d'une constellation stellaire, une légende : « un garçon et une fille avaient été laissés à la maison par leurs parents. Pendant que ces derniers étaient à la pêche ils attendaient patiemment la part de poisson qui devait leur être remise, ils avaient déjà à la main un morceau de '*uru*. Les parents revinrent, mais sous prétexte que les enfants dormaient, ils mangèrent tout le poisson. Les deux enfants frustrés de leurs parts devinrent '*ainanu*' terme qui signifie l'état de quelqu'un qui est frustré de la nourriture qu'il était en droit d'attendre, et le déplaisir qui s'y ajoute. Les enfants s'envolèrent alors sur le toit de la case et de là au ciel où le garçon devint '*pipiri*' [avare] et la fille '*reia*' [qui se saisit de la nourriture]. Ils formèrent la constellation '*ainanu*' » (Lescure 1947a : 303-304).

<sup>226</sup> Les références citées entre parenthèses renvoient au Dictionnaire tahitien-français de l'Académie Tahitienne (1999), qui reprend des termes figurant dans le Dictionnaire de John Davies de 1851.

## 1-2-2 L'aliment au centre de la vie sociale et culturelle

Les modalités d'échange des biens alimentaires sont le reflet de l'ensemble des relations sociales du groupe dans lequel elles s'inscrivent. Le système de dons, contre dons, échanges et tributs propre à la société polynésienne ancienne régissait ainsi la circulation des biens produits, qui elle-même fondait l'ensemble de la structure sociale et des relations au sein de cette structure.

Les habitudes alimentaires étaient liées aux capacités productives et à leur maîtrise, ou à la capacité à se procurer des aliments en fonction de sa place dans le circuit de distribution, comme l'écrit Oliver : « Finally, Ma'ohi eating habits were shaped in part by individuals' differing capacities to produce food, or to dispose of the food produced by others. With respect to the firsts, the means of production -rights to land, to fishing grounds, to food-bearing trees, large seine nets, and so forth- were distributed quite unevenly, as, apparently, were the skills and incentives to use them. With respect to disposal of food in this hierarchically organized society, one of the main prerogatives attached to superior status was choice food in the form either of volunteered 'gift' or levied 'tax' » (Oliver 1974 : I 227-228).

La valeur de la nourriture dépassait sa simple valeur utilitaire, et s'exprimait dans des festins et événements liés à l'échange et à la consommation de nourriture, qu'il s'agisse d'événements propres à une maisonnée, de célébrations spécifiques à une communauté d'individus ou de rituels (Pollock 1992 : 5-6). Bien que ces événements festifs étaient plus qu'un simple festin de nourriture, l'aliment lui-même était extrêmement important en tant que dénominateur commun, à la fois marqueur de l'événement et symbole central (Pollock 1992 : 120).

### 1-2-2-1 Distribution et échanges

#### *Partage et mise en commun*

En sus de l'autoproduction, qui représentait la majeure partie de la nourriture consommée dans les maisonnées, les maisonnées devaient nécessairement s'inscrire dans un circuit d'échanges de nourriture. Oliver (1974 : I 229) évoque une économie d'échange alimentaire basée dans la plupart des maisonnées autour de deux principes : la mise en commun des ressources avec d'autres maisonnées et le partage, « pooling and sharing ». La mise en commun, qui devait toutefois respecter les contraintes liées à la séparation des genres et des âges au sein des maisonnées, permettait à plusieurs maisonnées, liées sans nul doute par des liens de parenté ou de familiarité (Garine 1991 : I 1466), de créer un circuit d'échanges permettant de pallier la pénurie momentanée d'un type d'aliment dans l'une ou l'autre des maisonnées.

En sus des biens possédés par les maisonnées, il devait sans doute exister un circuit de stock et d'échanges valables entre maisonnées issues d'une même branche familiale, une sorte « d'économie familiale étendue ». Mais cette organisation des échanges devait être informelle, et donc peu lisible aux yeux des premiers Européens (Ferdon 1981 : 220-221). Ainsi des fours à 'opio étaient peut-être communs à plusieurs maisonnées, et les stocks à la disposition de l'ensemble des maisonnées, hors stock propre à la maisonnée.

Nous avons déjà vu que les terrains de culture étaient une possession collective. Toutefois, il semble admis qu'une forme de possession, d'appropriation de certains végétaux ait pu exister. Elle reposait selon N. Pollock (1992 : 40-41) sur l'intention de consommer tel végétal, et non sur son caractère consommable, ou même échangeable : le végétal prévu pour être récolté puis mangé était clairement indiqué comme étant une possession en propre.

#### *Les échanges entre maisonnées*

En plus des relations d'échanges et de mise en commun entre maisonnées voisines, ou entre « gens de la mer » et « gens de la montagne », un circuit d'échanges entre spécialistes (pêcheurs, artisans...) ou producteurs plus ou moins spécialisés en fonction de leur résidence (bord de mer, vallée ou montagne...), est avérée dans les sources, à propos du poisson, des bananes *fe'i*, et surtout de l'eau de mer pour les habitants de l'intérieur (Rodriguez 1995 : 136, Sahlins 1958 : 206, Ferdon 1981 : 95). Morrison (1989 : 135) en fournit un texte explicite : « Lorsque quelqu'un désire une maison ou une pirogue, il engage un ou deux charpentiers en payant à l'avance une moitié de l'estimation qui est faite du travail à exécuter, sous forme de cochons, tissu, huile, nattes etc. leur fournissant des provisions pendant tout le temps de leur travail ; lorsqu'il est terminé, il leur paye le reste conformément à leur accord ». Biens d'échange et provisions alimentaires scellaient le « contrat ». Morrison précise le châtement réservé à « l'acheteur » qui ne remplissait pas ses obligations vis-à-vis de ces spécialistes : « ils peuvent piller sa maison de tout ce qu'elle contient ».

Des échanges réguliers de poissons contre des produits agricoles étaient réalisés sous forme de contrat à durée et selon des modalités déterminées à l'avance : un nécessaire surplus anticipé devait en être la condition, d'autant que les « contrats » passés avec ces pêcheurs par exemple pouvaient porter sur de longues périodes (Morrison 1989 : 135). Des échanges existaient également entre les îles composant l'archipel de la Société (au plus cent miles marins entre les îles), et même au-delà selon Garanger<sup>227</sup> et Conte (2000 : 160-162), mais ne semblaient concerner que les *ari'i* (Robineau 1977 : 168, Baré 1987 : 55).

---

<sup>227</sup> Garanger José, 1974. « La poterie Lapita et les Polynésiens », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 42-43, pp. 7-24

Morrison sépare les différentes formes de fourniture et d'échange :

« Leur façon de commerce, appelée *tarahu* et *hoo*, est la suivante : si un homme a besoin de plus de tissus qu'il ne peut s'en procurer chez ses voisins, il prend un gros cochon ou deux et se rend chez un habitant quelconque des vallées dont l'activité principale est la fabrication de tissus, et se met d'accord pour une certaine quantité de tissu correspondant à la valeur des cochons, à faire dans un temps donné. Ceci étant réglé l'entrepreneur rassemble ses voisins et leur dit qu'il veut tant de tissu pour telle date ; ceux qui sont d'accord lui en font part et une fête est organisée au cours de laquelle les cochons sont rôtis et mangés après quoi les hommes ayant fourni l'écorce, les femmes se réunissent et la transforment en tissu. Une fois terminé, le tissu est livré à l'acheteur mais au cas où l'entrepreneur ne remplit pas ses engagements, l'acheteur peut piller sa maison comme s'il s'agissait d'un vol » (1989 : 134-135).

Dans ce deuxième cas, il ne s'agit pas de faire appel à des « spécialistes », mais à un « entrepreneur », un chef de maisonnée qui se chargera de fournir sa commande en faisant appel à l'industrie de ses voisins qui comme lui ont pour « activité principale » la fabrication de *tapa* dans cet exemple.

Il semblerait que la notion de valeur soit bien installée chez les anciens Tahitiens, et que la correspondance entre « paiement initial » et charge de travail réalisée était précisément établie (Morrison 1989 : 74). L'absence de « marché », ou de lieu d'échange formalisé en tenant lieu, est pourtant avérée chez les anciens Tahitiens (Oliver 1974 : I 232), de même que l'absence de « commerçants » : des transactions s'opéraient directement entre producteurs (Robineau 1985 : II 146)<sup>228</sup>.

Il existait donc trois autres formes différentes de se procurer un bien :

- Faire appel aux ressources en surplus des maisonnées voisines qui constituaient le circuit économique familial « élargi », sous forme de don reçu, ou donner d'abord pour recevoir ensuite, ou encore procéder à des échanges produits contre produits avec d'autres maisonnées résidant dans une zone écologique ou de production différente de la sienne.
- Faire appel à un homologue résidant dans la zone spécifique, un chef de maisonnée plutôt spécialisé dans la production recherchée : bord de mer pour la pêche, fonds de vallée pour l'agriculture et la production de *tapa*, montagne pour le bois et certaines productions comme les bananes *fe'i* ou le '*ava* (tous deux cultivés à l'intérieur des îles et en altitude) à travers un « contrat entrepreneurial » qui mobilisait les maisonnées concernées pendant un temps donné autour d'une activité.
- Ou encore faire appel à un ou plusieurs spécialistes pour les grandes spécialités existantes : pêche, construction de *fare*, construction de pirogue, artisanat..., ce recours pouvant être ponctuel, pour une tâche déterminée, ou concerner l'approvisionnement sur une plus longue période, comme le signale Morrison :

---

<sup>228</sup> Absence de marché ne signifie donc pas pour autant que les prestations d'échanges ou de dons réciproques soient exemptes d'une composante « commerciale », directement entre producteurs comme dans l'exemple cité, et qui pouvait également porter sur les biens non alimentaires et pérennes que sur les biens alimentaires.

« Lorsqu'un particulier veut être régulièrement approvisionné en poisson, il porte un cochon à un pêcheur et d'après la taille de l'animal, se met d'accord avec le pêcheur pour recevoir du poisson pendant un ou plusieurs mois, compte tenu des périodes de mauvais temps. Les conditions sont considérées comme remplies lorsque le pêcheur apporte autant de poissons que la famille peut en manger ; s'il faillit à sa promesse il peut être pillé comme indiqué plus haut » (Morrison 1989 : 135).

Dans les deux derniers cas, il ne s'agissait plus d'échange immédiat ou différé, mais bien de paiement, parfois à l'avance, pour un travail devant être exécuté après accord des deux parties, une forme de contrat dont la rupture pouvait amener le pillage de celui qui en est à l'origine. Le « paiement » se faisait en général en nourritures, cochons, vivriers, etc..., après évaluation de la valeur d'échange des biens : la valeur du bien donné était « estimée », et le retour effectué en tenant compte de cette valeur estimée. Il s'agissait dans ce cas d'une stricte relation commerciale avec des valeurs fixées, tant de poisson pendant tant de temps pour tels taille et poids de cochon. Toutefois, Morrison insiste sur la forme du paiement, qui ressemble plus selon lui à un échange de bons procédés et de biens matériels qu'en un paiement (Morrison 1989 : 135). Il semble que ce dernier type d'échanges ait été plutôt réservé aux *ra'atira* et donc relativement limité en nombre, le *manahune* n'ayant sans doute pas les moyens, ni le besoin, de se faire construire maison ou pirogue (Robineau 1985 : II 146).

De l'échange direct au prêt à intérêt jusqu'à la notion de risque à compenser, les formes de circulation économiques des anciens Tahitiens étaient complexes même si non monétaires (Guiart 1991 : III 1367).

Nous remarquons que les échanges de nourriture portaient essentiellement sur des aliments crus plutôt que cuits, les aliments cuits étant utilisés lors des différentes cérémonies sur les *marae*.

L'échange de biens, et en particulier alimentaires, n'était pas pour autant strictement utilitaire. Il faisait partie de nombreuses cérémonies comme l'adoption, le mariage, les rites de paix... (Handy 1985 : 191), permettait d'établir des liens sociaux et de susciter un réseau d'obligation<sup>229</sup> entre individus et groupes (Gariné 1991 : I 1466), et ressortait de facteurs sociaux comme le prestige. Les échanges alimentaires entraient complètement dans ce que Mauss définissait comme le « système des prestations totales », même si on peut considérer avec Sahlins<sup>230</sup> que l'échange était moins « socialisant » que la mise en commun et le partage, car impliquant une dualité de parties, une séparation d'intérêt (Sahlins 1976b : 145).

---

<sup>229</sup> Nous renvoyons ici à la notion de « expectation of circumstantially balanced reciprocity » développée par James Grégory (1975. « Image of Limited Good, or Expectation of Reciprocity ? », *Current Anthropology*, Vol. 16, n° 1, Chicago, pp. 73-92).

<sup>230</sup> Sahlins Marshall, 1976b. *Culture and practical reason*, University of Chicago Press, Chicago.

## 1-2-2-2 Don, hospitalité et *fa'a'amu'a*

### *Don et contre don*

La légendaire hospitalité des anciens Tahitiens faisait partie du domaine des échanges, dons et contre dons, qui irriguait les relations économiques anciennes chez l'ensemble des Polynésiens comme l'affirme Cook : « la coutume de faire des présents avant d'en avoir reçu est répandue chez les naturels des îles des mers du Sud » (Cook 1998 : 173). Elle existait également chez les Indiens d'Amérique du Sud, comme l'ont montré notamment Claude Lévi-Strauss dans sa trilogie des *Mythologiques* et Gabriella Eichenger Ferro-Luzzi<sup>231</sup>.

Le don était un principe général, fondé sur un principe de réciprocité différée dans le temps –le don appelait le contre don-, donc « lisible » uniquement sous cette forme de partage en diachronie. Comme l'indique justement Mauss, « Le plus important, parmi ces mécanismes spirituels, est évidemment celui qui oblige à rendre le présent reçu. Or, nulle part la raison morale et religieuse de cette contrainte n'est plus apparente qu'en Polynésie » (1999a : 153). La pression qui s'exerçait sur l'hôte qui reçoit, sur le donneur, était aussi forte chez le receveur : à l'obligation de donner correspondait l'obligation de rendre, recevoir c'était déjà donner<sup>232</sup>. De ce fait, la nourriture qui entraînait en jeu dans les dons, échanges, paiement pour un service, et même pour les cérémonies, n'était jamais offerte gratuitement et de façon désintéressée. Il y avait toujours attente d'un retour, d'un contre don, immédiat ou différé, et évalué à la hauteur du don initial, un *quid pro quo* (Bell 1931 : 120, Oliver 1974 : I 234, Ferdon 1981 : 221-223) sous forme matérielle ou équivalent travail ou « honneur » (Goldman 1970 : 19). Le système d'échange de dons n'était pas purement utilitaire ou se réduisant à une simple règle d'hospitalité : il constituait le fondement de l'économie d'échange tahitienne.

Comme le don est inscrit dans une logique réflexive de retour vers le donneur<sup>233</sup>, et qu'il peut être, dans sa forme (totale, jusqu'à donner tout ce que l'on possède) ou sa quantité (supérieure au dernier don similaire reçu), anticipation du contre don en retour, il était en quelque sorte préventif, constituant en quelque sorte une « dette<sup>234</sup> »

---

<sup>231</sup> Eichenger Ferro-Luzzi Gabriella, 1977. « Ritual as Language : The Case of South Indians Food Offerings », *Current Anthropology*, Vol. 18, n° 3, Chicago, pp. 507-514.

<sup>232</sup> Godbout Jacques T., 1997. « Recevoir, c'est donner », in Gotman Anne (dir.) *L'hospitalité*, Revue *Communications*, n° 65, Seuil, Paris, pp. 35-48.

<sup>233</sup> Rospabe Philippe, 1996. « L'obligation de rendre », *Recherches*, Revue du MAUSS semestrielle, n° 8, Paris, deuxième semestre, pp. 142-152.

<sup>234</sup> Jacques T.Godbout va plus loin, en estimant que le don est une dette personnalisée avec intérêts : « Parler de don, c'est parler de dette. A la différence du rapport marchand, qui vise l'échange immédiat, qui vise à tout régler dans le contrat, le don initie un cycle sans fin. Entrer dans un rapport de don, c'est entrer dans un rapport de dette dans lequel un ensemble de mécanismes maintient continuellement le déséquilibre de la dette, et fait qu'on n'est jamais quitte ( ...) Non seulement le rapport du don est sans fin, mais il tend à s'amplifier. Non seulement on rend, mais on rend souvent plus qu'on a reçu : c'est l'idée de la surprime, du supplément, de quelque chose en plus, et du potlach abondamment étudié par

(Godbout 1997 : 36). « Les dons circulent, nous l'avons vu, en Mélanésie, en Polynésie, avec la certitude qu'ils seront rendus, ayant comme 'sûreté' la vertu de la chose donnée qui est elle-même cette 'sûreté'. Mais il est, dans toute société possible, de la nature du don d'obliger à terme . Par définition même, un repas en commun, une distribution de *kava*, un talisman qu'on emporte ne peuvent être rendus immédiatement. Le 'temps' est nécessaire pour exécuter toute contre-prestation » (Mauss 1999a : 199). Et la longueur du délai du contre don, comme l'importance donnée à sa valeur quantitative, sont fonction des rapports de parenté ou de voisinage<sup>235</sup>.

Ainsi, il n'est pas étonnant que chaque homme à Tahiti partageait tout ce qu'il avait, jusqu'à sa dernière bouchée de « pain » écrit Williamson (1967 : II 270), avec son ami. Le phénomène du « partage par petits bouts » relevé (Bligh 1789 : II 31 cité dans Oliver 1974 : I 223, Bougainville 1982 : 492, Dumont d'Urville 1988 : 492, Ferdon 1981 : 97) nous paraît aller dans le même sens. Un aliment prestigieux comme la viande animale était minutieusement réparti en parts rigoureusement égales, quitte à le partager en « fractions imperceptibles » (Dumont d'Urville 1988 : 492), entre tous les convives d'un repas. Ce comportement de partage, plus qu'une notion de stricte égalitarisme ou de « bonté naturelle », nous paraît plutôt constituer un résidu de comportement d'aide à la survie lors de famines anciennes, et correspondre au principe général du don et de l'échange, et du partage au sein du groupe comme l'exprime de Bovis (1978 : 44) : « il faut songer que chacun tant son propre pourvoyeur et son propre cuisinier, il a toujours été nécessaire de partager avec son voisin affamé les provisions plus ou moins abondantes qu'on avait pu se procurer afin de recevoir le même service une autre fois ». Partager la nourriture est le signe de l'appartenance à une même communauté (Douaire-Marsaudon 1998 : 76), comme l'indique notamment l'étymologie du mot *kainga* (de *kai* manger et *nga* groupe, manger ensemble) en référence à la famille étendue en Polynésie occidentale (Pollock 1992 : 62 et 78).

La motivation de donner pouvait être liée également à un souhait d'augmenter son prestige, ou en tous cas de le maintenir (ne pas accueillir et partager est véritablement honteux aux yeux des Tahitiens<sup>236</sup>), et parfois même jusqu'à embarrasser un visiteur en

---

les anthropologues. Cette idée, essentielle au don, fait que celui-ci entretient un rapport étrange à la règle : elle est souvent là pour être transgressée, et cette transgression manifeste l'importance que le donneur accorde au receveur en le considérant comme un cas unique et en lui montrant que le don n'est pas fait pour obéir à une règle, mais qu'il lui est personnellement adressé, qu'il est fait pour lui » (Godbout 1997 : 36-37).

<sup>235</sup> Bonte P. et Izard M. (dir.), 2000. *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Quadrige/PUF, Paris, 1991, rééd., p. 212.

<sup>236</sup> Le prestige et son contraire la honte, *ha'ama*, seraient selon Lévy (1973 : 334-340), Babadzan (1982 : 158) et Robineau (1985 : II 157) les principes régulateurs des conduites et des normes sociales polynésiennes et tahitiennes en particulier. Nous aurons l'occasion de revenir sur l'expression de ce sentiment de nos jours dans la dernière partie du présent document.

lui offrant une hospitalité hors de mesures. L'anticipation du contre don favorisait les dons de qualité, et la « honte », la perte de prestige consécutive à la connaissance publique d'un comportement « chiche », peu dispendieux, rendait la participation inévitable, sauf message souhaité de mécontentement fort. Ne pas répondre à l'hospitalité reçue, ou ne pas l'offrir à ses voisins ou visiteurs, était ainsi « hors norme » et réprouvé comme tel comme l'indique Morrison (1989 : 159). Selon C. Lévi-Strauss (1967 : 67-68), ne pas échanger ses aliments les plus recherchés, « manger à son propre panier », était perçu comme « une sorte d'inceste social ».

L'analyse du conte de la vengeance de Maraa (Henry 2000 : 249-254) par Robineau (1985 : II 155-159) met en évidence les liens entre les notions de prestige et honte, centrales dans l'analyse anthropologique polynésienne, et la fête et la consommation massive de nourriture.

Le bien donné était considéré comme le moyen d'entretenir des relations, « a medium of rapport », à travers des liens psychiques qui liaient entre eux donneur et receveur (Handy 1985 : 190-191). Le fait de donner, et pour le receveur d'accepter le don, impliquait donc l'existence de relations fortes. La circulation des biens avait ainsi pour fonction de construire et renforcer le lien social.

#### *Aro'a et hospitalité*

L'hospitalité et l'accueil tahitiens ont été loués par tous les premiers observateurs européens, qui soulignent que tous les biens de l'hôte étaient à la disposition de son visiteur (Morrison 1989 : 154, Wilson 1968 : 364-366, Bovis 1978 : 38). Cette hospitalité prenait invariablement la forme de prestations alimentaires comme l'indique Ellis : « leur hospitalité, dès l'époque de la découverte, a été proverbiale et reste inégalée. Elle est exercée par des gens de tous rangs et n'est limitée que par les moyens de l'individu qui la pratique. Un homme pauvre se considère obligé, lorsqu'un ami venant de loin visite sa maison, de pourvoir à son entretien, dût-il pour cela consommer toute la nourriture dont il dispose ; il partage généralement son poisson et ses fruits d'arbre à pain, avec n'importe qui, fut-il un étranger, qui est dans le besoin ou qui le lui demande. Je suis prêt à leur accorder le meilleur témoignage possible dans l'exercice de cette agréable disposition » (Ellis 1972 : I 81).

Cette notion d'hospitalité, de partage avec le visiteur, était nommée *aro'a* selon Davies dans son dictionnaire tahitien-anglais<sup>237</sup>. Sous le même terme sont compris selon Oliver (1974 : I 230-231) à la fois l'hospitalité offerte spontanément à un visiteur de passage, sous forme non seulement du repas offert mais aussi des provisions données pour être amenées avec lui lors de son départ, mais également les réceptions offertes (il

---

<sup>237</sup> Davies John, 1851. *A Tahitian and English Dictionary with Introductory Remarks on the Polynesian Language and a Short Grammar of the Tahitian Dialect with an Appendix*, Papeete, disponible sous <http://www.arapo.org.pf/dico.html> (980).



s'agit dans ce cas des chefs) aux visiteurs de marque. Il englobe à la fois ce qui est mis à disposition durant le séjour, les dons de nourritures et de biens d'usage - *tapa*, articles spécialisés, aliments « sur pattes » comme les cochons ou les volailles, ou produits bruts non préparés tirés de la pêche ou de l'agriculture, ou encore préparés de façon à pouvoir être stockés pendant plus ou moins de temps -, mais aussi les « services », la façon de traiter au quotidien le visiteur.

La description minutieuse et la généralisation du comportement décrit rendent intéressant le passage suivant de Morrison :

« Lorsque des personnes de rang égal se rendent visite dans leur district ou dans un autre, la bienvenue leur est souhaitée dès qu'elles pénètrent dans la maison (...) et dès qu'elles sont assises le maître de maison donne des ordres pour qu'une fête soit préparée et s'informe de la raison de leur visite, ce qu'elles veulent etc... Elles répondent à toutes ces questions sans hésitation ni détour et ayant fait état de leurs besoins on leur promet aussitôt de les satisfaire si cela est possible ; en attendant on leur fait cadeau d'une pièce ou deux de tissu et d'un ou deux cochons vivants en témoignage de la bonne volonté à satisfaire leurs désirs. Si le maître de maison n'a pas ce que demandent ses visiteurs, il les supplie de rester chez lui jusqu'à ce qu'il puisse se procurer chez ses voisins ce qu'ils désirent » (Morrison 1989 : 159).

Morrison précise qu'il s'agit « des personnes de rang égal », mais il semble que l'exemple soit tiré de rapports entre chefs au vu de l'importance relative des cadeaux de bienvenue offerts. Il paraît maintenant certain que la ressource était trop rare pour les gens du peuple pour se permettre un tel don à chacune des visites d'un « égal ». Il ne devait s'agir dans ce cas que d'une occasion très particulière, ou d'une personne que l'on souhaitait particulièrement honorer. Mais la volonté de généralisation exprimée par Morrison et sa connaissance des pratiques quotidiennes en font un trait de caractère proprement polynésien, relevé par d'autres : l'hospitalité est totale, entière, parfois jusqu'à ce que le maître de maison offre sa propre femme au visiteur (Williamson 1967 : III 158).

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*. Cette cérémonie de l'accueil d'un chef (« ou d'une personne de qualité ») est précisément décrite par Morrison : réception du visiteur dans la maison réservée à cet effet, de la terre lui était sans doute rattachée (Adams 1964 : 126), puis accueil par le chef et ses prêtres qui offraient un cochon vivant et un paquet de plumes rouges, les deux attachés à un jeune plant de bananier, en prononçant un discours de bienvenue. Des cochons et des tissus étaient ensuite offerts par l'entourage du chef, avant que les chefs inférieurs n'accomplissent le même cérémonial, remplaçant parfois le cochon par un poulet dans l'offrande de la pousse de bananier, et dans les biens offerts ensuite. « Lorsque toute la population a présenté ses offrandes et ses cadeaux, l'étranger est invité à un repas de cochons rôtis, de fruits de l'arbre à pain etc... réservé à lui seul et à sa suite. J'ai vu à une de ces fêtes 50 cochons rôtis et autant de provisions que 100

hommes pourraient en porter, préparés pour un étranger de qualité et pour une journée seulement ; et cela répété pendant plusieurs jours dans le même district, chaque personne de même rang fournissant une journée de victuailles » (Morrison 1989 : 157-158).

Ce rituel d'accueil était également un rituel de paix (Davies 1851 : 9726) : la cérémonie devait être hautement symbolique, et la prestation alimentaire offerte la plus abondante possible, ainsi que les autres biens offerts comme l'indique Rodriguez (1995 : 118). De l'abondance du festin offert auquel devaient sans doute participer les hôtes et du caractère cérémonial de l'offrande dépendait le niveau de prestige, d'honneur, tiré par la population qui accueillait, et donc par ses propres chefs. Claude Robineau voit dans la fréquence des visites réciproques et l'abondance des biens donnés et consommés les signes d'une « antique société de consommation » (Robineau 1985 : II 151).

Le symbole de paix et d'accueil était représenté par la jeune pousse de bananier *fe'i* (Bougainville 1982 : 222, Cook 1998 : 41), que Bougainville compare au « rameau d'olivier ». Cook fait remarquer que les signes de paix matérialisés par une pousse végétale (ou une branche) « se retrouvent dans les coutumes de tous les peuples des mers du Sud que j'ai connus » (Cook 1998 : 172). Symbole de paix entre deux *ari'i*, et donc symbole d'accueil favorable pour l'étranger sur la terre du *ari'i*, le '*utu* constituait un autre mode de circulation des biens alimentaires, d'affirmation du prestige des chefs et donc de la communauté qui accueillait le visiteur, à charge de réciprocité différée. Le '*utu* cristallisait toutes les notions de don et d'hospitalité, puisque symbole de paix et d'une alliance spirituelle, mais aussi principe d'égalisation entre groupes (Rospabé 1996 : 150-151). Jean-François Baré présente l'offrande de pousses de bananier *fe'i* comme geste en lequel « se condensent la quasi-totalité des dispositifs socio-symboliques *ma'ohi*, une 'offrande médiatrice' de sacré et de profane » (Baré 2002 : 104).

L'hospitalité, comme nous le verrons, répondait ainsi à plusieurs motivations. Elle était signe de reconnaissance de l'autre, et de prestige pour soi et le groupe représenté. Mais elle anticipait également la réciprocité sous forme d'hospitalité en retour, ou de dons. Elle constituait donc plus qu'un simple principe de partage, mais un des fondements de l'économie tahitienne, un des vecteurs de la circulation des biens alimentaires.

Si l'hospitalité et le don entre égaux, à l'occasion d'une visite dans la maisonnée, étaient la règle, cela ne signifie pas pour autant que tous les dons étaient à retour différé, « anticipatifs ». Ils pouvaient être également immédiats et jouer plus le rôle d'un échange. Il ne s'agissait pas alors à proprement parler d'hospitalité ou de marque de respect. La limite entre les deux notions est parfois ténue, et tient à une sorte de calcul d'équivalence entre la largesse accordée et le retour attendu. La limite entre la

relation strictement commerciale et le don devenait parfois floue, comme l'indique Morrison (1989 : 135) : « Un accord est quelquefois conclu pour une fourniture de poissons tous les deux jours ; lorsque le pêcheur s'exécute de façon satisfaisante, ils lui font une fête et le poisson qu'ils apportent vaut quelquefois dix fois le prix sur la base d'un échange normal ». Dans certains cas (relations plus proches entre les deux « cocontractants »...), le strict échange devient un don, dans un continuum entre échange pur et don pur (Oliver 1974 : I 233). L'échange n'est jamais pur, limité aux seules règles « commerciales » définies à l'avance, et le don peut lui aussi n'être qu'un échange qui s'inscrit dans le temps, comme l'indique Beaglehole : « It is customary for these people, when they make a present to let us know what they expect in return and we find it necessary to gratify them » (Beaglehole 1967 : 221 cité dans Oliver 1974 : I 233).

Avant même de connaître la raison de la visite, on fait donner une fête en l'honneur des visiteurs. Avant même de les pourvoir selon leurs désirs, on leur offre *tapa* et cochons, signes de leur rang. Le visiteur (*tuhau*) lui-même répondait aux questions de ses hôtes sur ses besoins « sans hésitation ni détour » comme l'écrit Morrison. Le maître de maison, chef de la famille qui la composait, promettait de satisfaire tous les désirs de son visiteur, en ayant même recours à « l'emprunt », à une demande chez un voisin, qui faisait lui-même l'objet d'un contre don instantané ou différé. Le don recouvre à la fois une notion d'échange différé (je donne, il donnera) et de « crédit » (pour pouvoir donner j'emprunte à charge d'échange).

L'hospitalité offerte appelait l'hospitalité en retour. Lorsqu'après avoir reçu on visite à son tour, on s'attend sans aucun doute à ce que l'hospitalité reçue réponde à l'hospitalité offerte, par réciprocité (Bell 1931 : 120).

Cette généreuse hospitalité s'exprimait spontanément selon Oliver, sans autre attente de retour. « Visitors must be fed with the best the household could provide, without implying the expectation of return, except perhaps in the form of a token 'guest's present' or *o* » (Oliver 1974 : I 231). Nous émettons une réserve sur l'absence d'une « attente de retour » affirmée par Oliver : cette attente de retour n'avait pas à être émise pour savoir que le retour s'inscrivait nécessairement dans la logique du don. Le retour existait sans avoir à être signifié. Le *o*, le cadeau offert par le visiteur, souvent un objet de confection artisanale, ne semblait donc être que la forme du remerciement : il ne s'agit pas d'un retour, d'un contre don, mais d'une forme « d'accusé de réception » de l'accueil, d'acceptation par avance et ritualisée de l'hospitalité donnée. Malinowski dans son étude sur la *kula* mélanésienne montre que l'échange ritualisé de brassards et colliers est toujours accompagné de nourriture en quantité importante. Le don forme un tout, et à la valeur des « objets » était associé le volume de nourriture. Les aliments représentent donc la partie matérielle de la « valeur » du ou des objets

toujours associés aux dons, matérialisant l'esprit du don, le *hau* de l' *Essai sur le Don* de Marcel Mauss (1999a : 157-161).

Nous abondons toutefois dans le même sens que Oliver à propos du fait que l'hospitalité tahitienne était d'abord alimentaire, et se devait d'être de qualité (« the best the household could provide ») et de quantité, même si l'obligation de donner liée à cette hospitalité était « totale ». Elle concernait d'abord et principalement les prestations alimentaires, mais pouvait même concerner les relations sexuelles avec les femmes de la maisonnées si le visiteur était en plus un « ami », *feti'i*, de la famille élargie, ou *taio*, un proche aux liens basés sur l'amitié entre même sexe. Nous n'avons pas trouvé d'existence dans l'archipel de la Société d'exemples de telles relations « amicales » entre femmes, à moins qu'il ne s'agisse de femme *ari'i*. Ces relations ont très bien pu exister également chez les femmes, mais non relevées par les premiers visiteurs marins et missionnaires qui étaient dans leur très grande majorité des hommes.

L'hospitalité polynésienne, comme le don en général, répondaient donc plus à un principe général de partage, fondé selon nous sur un principe de réciprocité différée dans le temps, donc « lisibles » uniquement sous cette forme de partage dans une vision synchronique.

Hospitalité et don faisaient ainsi partie d'un même système d'échanges, à la base de l'économie ancienne. Ils avaient donc plus à voir avec le processus de circulation des biens et leurs contraintes qu'avec une inclination du cœur, ou un « bon fond » tels que décrits par de nombreux observateurs européens dans une vision angélique des relations sociales et du « caractère » tahitiens.

D'ailleurs, l'hospitalité avait ses limites dans le temps comme l'indique Ellis : « Cependant, un hôte n'est pas entretenu, jour après jour, à la table de son ami ; après une grande collecte de nourriture faite à son intention, le visiteur doit pourvoir lui-même à ses besoins et son hôte ne prend presque plus aucun soin de lui. Ceci nous amène donc à penser que la force des coutumes pèse plus fortement sur lui que les lois de l'hospitalité. A ce sujet, il faut se rappeler que pour chaque réception de ce genre, l'individu s'attend à être remboursé en nature, toutes les fois qu'il rendra visite à la demeure de son invité » (1972 : I 81-82). Limitée dans le temps, l'hospitalité était également mise à mal en tant qu'obligation morale et sociale quand les conditions extérieures ne permettaient pas d'appliquer la réciprocité obligatoirement liée (Sahlins 1976a : 173-178) : le retour de Firth (1959) sur son terrain de Tikopia en période de famine et les nuances qu'il apporta à la notion d'hospitalité et au principe de partage et d'échange ne laissent aucun doute à ce sujet.

### *Le fa'a'amu'a : nourrir les relations*

Une pratique répandue chez les anciens Polynésiens était d'accueillir chez soi une personne, enfant ou adulte, extérieur à la maisonnée, en tant que membre à part entière de la maisonnée. Son nom tahitien, *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 (Douaire-Marsaudon 1998 : 136).

L'hospitalité s'exprimait d'abord et surtout à travers l'alimentation (Oliver 1974 : I 231, Ferdon 1981 : 88). L'hospitalité alimentaire chez les anciens des Iles de la Société était appelée *fa'a'amu'a*, nourrir, le fait de 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 (Oliver 1974 : II 1009).

Le visiteur n'avait pas à se préoccuper de sa nourriture, elle était entièrement mise à disposition par l'hôte, et de façon relativement abondante. Et la relation était réciproque : chacun se chargeait de nourrir l'autre durant ses visites à domicile.

La règle de partage et de réciprocité pouvait varier en fonction de la qualité du visiteur reçu. Le partage strict du repas du reste de la maisonnée devait être réservé aux proches et égaux, *feti'i* ou *taio*. En revanche, le comportement pouvait être différent si la personne était considérée par l'hôte comme de rang supérieur : le strict partage n'est plus de mise. Le visiteur était non seulement nourri, mais ses désirs étaient impératifs : la meilleure nourriture était servie pendant les séjours des visiteurs.

Ellis nous décrit le comportement des hôtes qui le reçoivent dans leur demeure, plus orienté don que partage : « Un voyageur, arrivant parmi eux, aura un repas que les habitants de la maison partageront rarement avec lui. La famille avec laquelle nous habitons, toutefois, se joignit à nous pour le dîner ce soir-là, bien que ce soit contraire à leurs idées sur les convenances. Quand nous leur faisons remarquer que leur conduite n'était pas hospitalière à nos yeux, ils répondaient habituellement : 'Est-ce que cela serait juste si nous préparions la nourriture pour vous et ensuite la mangions nous-mêmes ?' » (1972 : II 868). Le visiteur était reçu et traité en tant qu'hôte reconnu : il avait sa propre nourriture, spécialement et personnellement destinée.

Là encore le don est total, y compris en se privant du nécessaire (Ferdon 1981 : 97). Quand il s'agit de donner, pour répondre aux besoins et désirs exprimés par l'hôte de qualité lors de l'accueil, il faut le faire tant que le visiteur est là, jusqu'à parfois

épuisement des stocks (Wilson 1968 : 380). Une autre description<sup>238</sup> de Ellis permet de dégager les principes généraux de cette fameuse hospitalité alimentaire polynésienne : on donne ce que la terre nous fournit, et quand la disette survient, on va prendre chez l'autre ce que la nature lui a fourni à son tour. 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 (Ellis 1972 : II 868). Le repas entier appartient aux visiteurs, il a été produit, préparé et cuit pour eux. Cette pratique est toujours observable de nos jours comme nous le verrons plus loin. Le don doit être total, absolu, et concernait uniquement les aliments considérés comme « de base », à l'exclusion des aliments de remplacement ou de disette (Pollock 1992 : 51).

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 »<sup>239</sup>, le donneur annonçant même ce qu'il attendait en retour (Bell 1931 : 120). La règle du don alimentaire était générale à Tahiti, et s'imposait à tous, à quelque place que cela soit 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 (les « tributs » à livrer périodiquement, et parfois exceptionnellement, aux différents chefs). Elle permettait le maintien de la structure complète, la structure de parenté dans la maisonnée et entre maisonnées, le système d'échanges et de relations au sein de la communauté et le système pyramidal de distribution-redistribution qui fondait et légitimait la structure politique et religieuse (Bell 1931 : 123).

La règle est tellement générale, qu'il existe des mots dépréciateurs ou injurieux pour décrire ceux qui ne la respectent pas. Ainsi le mot chez les anciens Tahitiens pour qualifier celui qui ne rendait pas cette hospitalité, ou qui en abuse : '*aihamumu* ou '*aihamu ma'a* quelqu'un qui mange continuellement la nourriture des autres, sans retour (Davies 1851 : 376), ou encore '*aiata* : manger furtivement la nourriture des autres, manger comme un chien tout ce qui est à sa portée, '*aiharuma* : un voleur de

---

<sup>238</sup> « Ils sont toutefois encore un peuple hospitalier et même la personne la plus pauvre partagera son maigre plat de patates avec un étranger. Ne pas partager ce que l'on possède avec un invité est considéré comme répréhensible et il y en a beaucoup qui n'ont qu'un porc ou un poulet dans la cour ou un plant de pommes de terre dans le jardin et qui les prendront pour fournir un repas à un ami. Ils abusent très souvent de ces encourageantes dispositions car ils prennent l'habitude d'avoir une vie de vagabonds. Souvent, une famille, une fois son champ de patates douces planté, va s'installer pour quatre ou cinq mois chez des amis dans une partie distante de l'île. Quand la récolte est mûre, ils reviennent chez eux et au retour trouvent un ami qui restera jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien de la récolte. Ceci est toutefois le cas quand une réelle amitié existe » (Ellis 1972 : II 868).

<sup>239</sup> Pour paraphraser l'article de Le Huu Khoa, 1997 « Manger et nourrir les relations », *Ethnologie française*, Paris, XXVII, pp. 51-63, 1, dans lequel l'auteur explique que le verbe manger en vietnamien se retrouve associé à d'autres verbes dans de nombreuses expressions pour marquer à la fois la complexité et la richesse de l'univers individuel, et la variété des comportements sociaux.

nourriture et autres objets, ‘*anavenave* avoir l’habitude d’obtenir de la nourriture dans une maison autre que la sienne (Davies 1851), *taia* : se pâmer ou s’évanouir, mourir du fait de s’être nourri sans donner à ses voisins (Williamson 1967 : III 271), *tutaraai* une personne qui va de lieu en lieu pour se nourrir de ce dont il peut disposer (Davies 1851)... Ces différentes expressions montrent l’importance du don réciproque et du partage comme règle sociale plus qu’économique chez les anciens Tahitiens.

### 1-2-2-3 Le tribut alimentaire comme vecteur de distribution

Les dons, contre dons et échanges que nous avons évoqués précédemment surtout entre les maisonnées, mais aussi « entre égaux », de *manahune* à *manahune* comme de *ari’i* à *ari’i*, étaient des prestations volontaires. Ils signifiaient l’hospitalité et l’échange au sein du groupe, l’appartenance à un système global basé sur le don et le contre don, l’alliance matérielle et spirituelle dans le temps. Une autre forme de prestations alimentaires s’exprimait par les dons dus aux chefs (Bovis 1978 : 35), basée cette fois sur une volonté clairement exprimée du chef de prélever un tribut, à sa discrétion (Williamson 1967 : III 353). Là encore, nous verrons comment le tribut appelait sa contrepartie, la « redistribution » du chef qui pouvait prendre de nombreuses formes, « totales », et principalement alimentaires.

Les biens étaient fournis sous forme de « taxe » aux chefs, en respectant les différentes strates : du *manahune* au *ra’atira*, puis aux éventuels sous-chefs, enfin au chef, *ari’i* (Oliver 1974 : II 1002). « Ces prestations et contre-prestations s’engagent sous une forme plutôt volontaire, par des présents, des cadeaux, bien qu’elles soient au fonds rigoureusement obligatoires, à peine de guerre privée ou publique » (Mauss 1999a : 151). Un don sous contrainte, à caractère obligatoire, n’est plus un don, même si on peut penser que le don était fait librement (Morrison 1989 : 144). La prise en compte de son aspect obligatoire<sup>240</sup>, et destiné aux chefs, nous le fait appeler « tribut », d’autant que le chef ou ses serviteurs, comme les *arioi*, pouvaient à tous moments entrer dans les maisons des *manahune* et *ra’atira* et se saisir à volonté des porcs, des fruits de l’arbre à pain, des tissus végétaux *tapa*, sans recours de la part de la personne spoliée (Williamson 1967 : II 354-355). Les dons aux chefs, apportés sur des pirogues sacrées lors de la cérémonie du *tava’u*<sup>241</sup>, et aux *arioi* revêtaient donc bien un caractère obligatoire. Le refus équivalait au bannissement (Williamson 1967 : II 355) et jusqu’à la mort de la famille (Adams 1964 : 127). C. Robineau (1985 : II 132) ajoute qu’il était honteux pour le chef de demander, et honteux pour la communauté que le chef soit obligé de le faire : le prestige comme la honte sont cumulatifs.

---

<sup>240</sup> Pour marquer le caractère obligatoire de telles offrandes, Françoise Douaire-Marsaudon va jusqu’à les comparer à Tonga à « la ‘corvée’ de l’Ancien Régime » (1998 : 75).

<sup>241</sup> Lescure Rey, 1946c. « La coutume du *tavau* », *B.S.E.O.*, T. VII-4, n° 76, Papeete, pp. 196-205.

Comme nous l'avons vu précédemment, l'économie polynésienne était organisée en trois cellules de production, les maisonnées, les artisans-spécialistes et les chefs-entrepreneurs, qui contribuaient à la circulation des biens alimentaires et non alimentaires selon plusieurs circuits : un circuit de subsistance intra-maisonnée, un circuit d'échanges inter maisonnées, et un circuit de distribution-redistribution pyramidal encadré à destination de son « supérieur territorial » (Baré 1987 : 55) d'où les chefs tiraient leur prestige grâce également à la maîtrise de moyens de productions et de biens collectifs placés sous leur autorité (Sahlins 1958 : 39). Il apparaît toutefois que le prestige lié à la circulation des biens et à leur redistribution était considéré comme supérieur, plus honorifique, que celui tiré de la maîtrise et de la gestion de la production (Goldman 1970 : 483-484). Le chef était ainsi au centre de l'économie, maîtrisant la production, concentrant les biens distribués et les réallouant au cours de cérémonies de redistribution dont il tirait l'essentiel de son prestige (Sahlins 1958 : 3, Goldman 1970 : 478).

La liste des contributions que les membres d'une communauté devaient faire à leur chef a été établie : elle mêle les contributions périodiques des premiers fruits de la terre et de la mer, les contributions en produits ou en service pour les besoins propres du chef, les contributions aux célébrations et entreprises collectives et les contributions au chef pour infraction (Oliver 1974 : II 635, Robineau 1985 : II 115). Cette liste de biens obligatoires à fournir explique sans doute le soin particulier apporté aux cultures de *taro*, de *tapa* et de *'ava* déjà relevé.

Elle comprend des biens alimentaires, sur pied ou préparés<sup>242</sup>, mais également des produits manufacturés (l'écorce battue *tapa*, des objets tels que armes et outils comme les hameçons ou les contenants en bois *'umete*) ou des services, la mobilisation générale pour un travail collectif : construction d'une résidence royale, d'une pirogue ou d'un *marae* (Bell 1931 : 121), élaboration d'un filet collectif atteignant des centaines de mètres de longueur, ou récolte en masse d'une variété particulière de végétal arrivée à maturité.

Ces « tributs » étaient nommés *aufau*<sup>243</sup> dans les Iles de la Société. Aux Samoa, cette part destinée aux chefs, *oloa*, des produits porteurs d'honneur (*high-honour durables*) s'ajoutait également aux produits alimentaires des maisons, des armes, des outils, et des objets d'ornement (Goldman 1970 : 505).

---

<sup>242</sup> Rey Lescure indique la liste des produits qui sont réservés aux chefs à ces occasions : « les *mapura*, le *po'e*, le *taioro*, le *tuparu*, le *po'e pia*, le *pepe* et les *fe'i* (...) Ces présents se composent également de porcs cuits au four et d'étoffes » (Lescure 1946c : 198).

<sup>243</sup> Selon Jaussen *aufau* est le manche d'un outil, un traité, un testament un impôt ou une taxe (Jaussen Tepano, 2005. *Dictionnaire de la langue tahitienne*, Société des Etudes Océaniques, Papeete, 11ème édition). Le dictionnaire de Davies note pour sa part au premier sens du mot : « *aufau*, [*auhau*,] a tribute or tax; contribution, to pay a tax or tribute; to contribute property for any purpose » (Davies : 1308).



Aliments et tissus constituaient les éléments structurels du circuit pyramidal de distribution (Baré 1987 : 53). Mais leur caractère essentiellement alimentaire était prononcé, comme l'indique Baré : « l'investissement *ma'ohi* de la nourriture était particulièrement marqué dans les prestations annuelles, aux principaux chefs et aux dieux » (Baré 1987 : 53) Les dons alimentaires sont composés de porcs, poissons, de bananes, de racines et tubercules divers, parfois de *'uru*, comme l'indique Rodriguez (1995 : 87 et 91).

Des termes précis étaient utilisés en tahitien pour identifier les dons de nourriture faits aux chefs en dehors de l'offrande des premiers fruits, comme *huriao*, les aliments préparés par les cultivateurs et destinés à être présentés à leurs chefs hors premiers fruits (Davies 1851). La nourriture réservée au chef était désignée par le terme *ma'a autao*, et celle qui lui était apportée par sa famille *ma'a tumu 'uru*<sup>244</sup> (Lescure 1948 : 421)<sup>245</sup>. Les anciens Tahitiens avaient même un mot pour qualifier les offrandes de nourriture abîmées à force de manipulations, de strates d'échanges, et de longueur de période de transit vers le chef, *ma'a 'opu roa* (Rey-Lescure 1946 : 199-204).

Comme l'indique Claude Robineau, les échanges se faisaient par le biais de « flux réels » de produits, auxquels se superposait un « réseau de prestige » qui s'ordonnait autour des chefs : le support des échanges est matériel, et/ou immatériel. Il se crée ainsi une part d'échanges non strictement basée sur la nécessité alimentaire, et donc productive de surplus, gérée en grande partie par le chef fonctionnant « comme un centralisateur-redistributeur de biens et services » d'où il tire son prestige (Robineau 1985 : II 29-33). A Tahiti, comme aux Marquises ou à Mangareva, le chef constituait le centre du circuit de distribution et redistribution des biens alimentaires, et le centre du principe d'hospitalité et de dons, le pivot du système d'échange en général (Goldman 1970 : 497-504). Le chef était selon les anciens Tahitiens doté de pouvoirs surnaturels, qui lui donnait un contrôle sur la fertilité naturelle, et même sur les conditions climatiques : les dons qui lui étaient destinés permettait de le satisfaire et d'assurer des conditions naturelles favorables (Williamson 1967 : III 327). Les meilleurs végétaux et animaux, en goût comme en taille, lui étaient ainsi réservés dans toute la Polynésie (Williamson 1967 : II 277-312).

Les Polynésiens n'attendaient donc 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

---

<sup>244</sup> L'expression *tumu 'uru* signifie le tronc de l'arbre à pain, et désigne la famille du chef.

<sup>245</sup> Lescure précise que « le *tava'u*, le *ma'a tumu 'uru* [nourriture offerte par la famille du chef], le *ma'a tui raa po* [nourriture offerte au milieu de la nuit], le *iara ra roa* [poisson ou requin à la nageoire caudale très développée], le *ia pehau iha* [ancien nom de la tortue, aujourd'hui appelée *honu*], appartiennent au roi seul, à Pomare seulement, ainsi que toutes sortes de fruits et de provisions » (Lescure 1946c : 198).

restitution d'une partie de l'abondance apportée par le chef (Douaire-Marsaudon 1998 : 77).

### *L'offrande des premiers fruits*

L'importance du statut social et religieux dans le domaine alimentaire est visible dans les rituels marquant le début de la période d'abondance, végétale ou animale (Babadzan 2001 : 243). La population convergeait en masse pour présenter les premiers fruits de toutes sortes, *te mau ma'a hou o te fenua*, littéralement les nouveaux fruits de la terre (Morrison 1989 : 179-180), appelés également *paho* ou *oho*. Ils étaient d'abord offerts aux dieux, la part qui leur était dévolue était *mama'o*, puis aux chefs avant d'être consommés, comme dans toute la Polynésie (Bell 1931 : 130). Les premiers fruits de la saison offerts aux chefs étaient appelés *mai'ai* (Lescure 1946c : 199) ou encore *hi'irima* quand ils étaient destinés à son fils, les premiers fruits d'une récolte présentés au chef *fa'a'avari*. L'acte de présenter ces fruits était appelé '*aho'a*, *fa'a'aho'a* ou *fa'aariari* quand ils étaient destinés à un couple nouvellement marié (Davies 1851).

Il en était de même pour les poissons, et notamment les thons et bonites (Morrison 1989 : 151, Moerenhout 1959 : I 516-517), cérémonie qui précédait d'un mois environ celle des fruits de la terre. Les premiers poissons pêchés avec un nouveau filet ou une nouvelle pirogue étaient également offerts aux dieux, et donc au chef (Williamson 1967 : II 246). On appelait *araroa* le premier porc présenté au chef après un *rahui* ou le premier poisson attrapé avec un nouveau bateau, et *fatui* les premiers poissons offerts au chef ou au dieu.

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* (Douaire-Marsaudon 1998 : 74-75).

Handy écrit qu'il n'existe en Polynésie que des mythes fragmentaires et incomplets pour expliquer la mort et la renaissance de la nature dans l'alternance du cycle disette/abondance, notamment à Hawaii avec le dieu Lono, le « dieu des aliments cultivés », dont les cérémonies fêtaient le départ et le retour du dieu.

A Tahiti, il semblerait que les dieux aient été considérés comme présents lors de la période d'abondance, et absents du monde des hommes lors de la période de disette (Moerenhout 1959 : I 517-518, Handy 1985 : 296-297). Les végétaux et animaux étaient en effet considérés comme les « enfants des dieux » (Moerenhout 1959 : I 430, Handy 1985 : 188). La période d'abondance était une période sacrée, au cours de laquelle se concentraient toutes les cérémonies majeures comme nous le verrons, alors

que la période de disette était la période profane, au cours de laquelle les dieux avaient « déserté » le pays.

La cérémonie du *parara'a matahiti* ou « fructification de l'année », l'offrande en début d'année de la première récolte abondante de fruits de l'arbre à pain, était déterminée à Tahiti par l'apparition de la saison des pluies et par l'observation astronomiques de l'arrivée des Pléiades (Handy 1985 : 300-301, Baré 1987 : 53). Cette cérémonie existait également à Hawaïi (où le fruit de l'arbre à pain était remplacé par le *taro*), à Tonga, aux Samoa, aux Iles Cook, aux Iles Marquises et en Nouvelle Zélande (Williamson 1967 : III 346-361, Handy 1985 : 302-305). Personnifiant les dieux sur terre, les chefs jouaient un rôle très important dans ces rites de fertilité : en Nouvelle-Zélande, Tonga, Hawaïi et dans les Iles de la Société, ils recevaient pour les dieux l'offrande des premiers fruits (Handy 1985 : 297). Il est intéressant de noter qu'à Hawaïi à cette occasion, le chef présentait les premiers fruits aux dieux en nourrissant lui-même les gardiens de l'effigie divine (Handy 1985 : 303).

La première part des premiers fruits était offerte aux dieux, par le biais de leurs représentants, les *ari'i*, qui les portaient aux prêtres sur le *marae*, le lieu de culte. Une petite quantité de chacun des fruits offerts était placée sur le *fata*<sup>246</sup> du *marae*, l'autel réservé aux nourritures divines, et le reste était offert au chef. Le peuple réclamait alors sa part, et une fois la part des chefs et de leurs serviteurs mise de côté, le reste était à la disposition du peuple qui s'en saisissait dans la confusion générale (Moerenhout 1959 : I 520). Hors la part des dieux, les premiers fruits étaient donc redistribués en trois parts à Tahiti : une pour la maison du chef, une pour les prêtres, et une pour les gens (Moerenhout 1959 : I 517-520, Goldman 1970 : 510, Handy 1985 : 300).

Une autre grande cérémonie avait lieu à Tahiti en mars ou avril en un lieu unique pour marquer la fin de la saison d'abondance, *mavaraa matahiti*, la dernière grande récolte, et le retour conséquent des dieux au royaume des morts et des ancêtres, le *Po* (Moerenhout 1959 : I 502-503 et 517-520, Handy 1985 : 301). « De belles pirogues neuves, des nattes, beaucoup d'étoffes, des fruits à pain, des bananes, des noix de coco, des cochons, des chiens, de la volaille etc., étaient apportés en quantité par chaque tribu » (Moerenhout 1959 : I 518). Des cérémonies religieuses et rituelles accompagnaient ces offrandes, et la répartition des parts était la même que précédemment. Les guerres étaient prohibées durant ces deux périodes cérémonielles (Moerenhout 1959 : I 502-503, Handy 1985 : 301).

---

<sup>246</sup> Teuira Henry (2000 : 142) précise que des cochons entiers, de grands poissons et des végétaux étaient placés sur le *fata rau*, et que de « petits morceaux de choix pour les Dieux » étaient déposés sur le *fata ai'ai* (autel pour petites nourritures).

L'offrande des prémices était le moment où le *tapu* sur les fruits ou les poissons était levé pour les rendre disponibles aux hommes (Handy 1985 : 298). « De *tapu* ces produits vont devenir *noa*, non interdits, consommables. Pour ce faire, les prémices de la nourriture interdite vont être cuites et données à manger aux divinités » (Babadzan 1993a : 66-67). La cuisson de la nourriture au cours des cérémonies est ce qui allait polluer rituellement les dieux, et les placer en condition d'infériorité par rapport aux hommes. Nous avons vu que les fruits de la nature étaient enfants des dieux, issus d'eux et faits d'eux mêmes. C'est eux-mêmes que les dieux mangent, mais sous la forme cuite, la plus opposé au *tapu*. Le cru est du côté du « naturel », sinon du « surnaturel », le cuit est du côté des hommes, une invention profane et sacrée à la fois.

#### *Le ari'i ou le monopole de la production et de la distribution*

Il semblerait que les chefs aient eu un contrôle quasi total sur la production et notamment pour ce qui concerne les porcs et les poules, dont certains auteurs écrivent qu'ils appartenaient tous aux chefs (Ferdon 1981 : 83). Il paraît plus probable que la propriété de ces animaux ait pu être partagée par d'autres personnes que les chefs, mais que ces derniers en aient eu la maîtrise du fait de l'utilisation du *rahui*, que nous détaillerons plus loin. Porcs et chiens parfois vivants faisaient partie des dons, ou du tribut, faits aux chefs ; après la cérémonie d'offrande, ils étaient rendus à leurs propriétaires pour qu'ils les engraisent en les laissant à la libre disposition des chefs (Oliver 1974 : II 1005). Certains dons codifiés aux chefs étaient constitués exclusivement de porcs, *oroa ite vaha pu*, nourris avec un soin particulier pendant des années jusqu'à atteindre des proportions surdimensionnées (Lescure 1946c : 204).

Le monopole sur la production s'exerçait notamment à travers le *rahui*, l'interdiction temporaire de produire (Goldman 1970 : 485), mais sur la consommation également quand le *rahui* interdisait de faire des feux, ou de préparer à manger. Les chefs avaient également le monopole de la distribution des biens donnés, sous forme plus ou moins libre de tribut, par la population. Monopole sacré tout autant que profane, comme nous le vérifierons notamment dès les premières années après l'arrivée des Européens.

Le *ari'i* étant sacré, tous les aliments, végétaux et surtout animaux, frappés d'interdits lui étaient réservés de droit. Il pouvait les faire partager à l'occasion de certaines cérémonies en faisant circuler le sacré avec les autres participants à partir de festins à base de tortue, de porc, de chiens, de grands poissons du large. Consommer de la chair animale et notamment de la viande rouge était ainsi réservée au sacré. Comme l'indique Colette Méchin<sup>247</sup> à propos de l'Europe de l'Ouest, la viande, de porc ou de gibier, mais aussi de chien et de tortue comme nous le verrons pour la Polynésie, n'est

---

<sup>247</sup> Méchin Colette, 1997. « La symbolique de la viande », in Paillat Monique (dir.) *Le Mangeur et l'Animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*. Ed. Autrement, Collection Mutations, juin, Paris, pp. 121-123.

jamais « neutre », sans signification : elle est un privilège, un attribut de classe, en Polynésie comme ailleurs, et de tous temps.

Mais même si le chef avait la maîtrise de la production et de la distribution, il ne mangeait pas forcément pour autant uniquement des aliments expressément réservés à sa fonction ou aux occasions cérémonielles, comme la tortue, le chien ou le porc. Il pouvait également consommer de la volaille et des poissons (Ferdon 1981 : 88) ; le choix et la disponibilité alimentaires étant plus larges pour lui, les aliments choisis par le chef devaient être aussi une question de goût et d'occasion.

#### 1-2-2-4 Le festif comme redistribution de l'abondance

Nous avons vu avec Mauss et Sahlins que le don appelait le contre don, et que 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 *ari'i* 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 (Sahlins 1958 : 46, Goldman 1970 : 18, Oliver 1974 : II 1089, Baré 1987 : 60), de sa générosité (Williamson 1967 : III 355-356). Et sa générosité se mesure d'abord dans sa capacité à distribuer de la nourriture (Douaire-Marsaudon 1998 : 123). Outre la redistribution cérémonielle, cette prérogative du chef pouvait être modulée par lui en fonction des destinataires et des « relations diplomatiques » qu'il entretenait avec les autres *ari'i*. Le *ari'i* avait aussi le loisir de ne pas assurer de redistribution des tributs donnés par la population : la seule redistribution se faisait alors au sein de la famille et des serviteurs du chef, bien qu'il disposât de ressources personnelles (Oliver 1974 : II 1007-1008).

Un des moyens privilégiés de redistribution populaire était le festin qui suivait chacune des cérémonies, occasion de ripailles et de « pratiques de glotonnerie » qui se prolongeaient comme l'indique Jean-François Baré (1987 : 51). Claude Robineau (1985 : II 156) insiste également sur le caractère redistributif de la fête, quelle que soit l'occasion de ces festivités : « Une fête signifie consommation de beaucoup de biens » La fête est signe de prestige, donc de puissance et de démesure : « On prépare de la nourriture : cochons, poulets, poissons, cuits entiers en signe d'abondance ». L'auteur rajoute que « l'abondance est signe de puissance, de richesse, *démonstrateur de prestige* » (c'est l'auteur qui souligne). Car on ne reconnaît le chef que si et parce qu'il redistribue largement, et son pouvoir est d'autant plus grand que ses activités de dons ou de redistribution le sont (Sahlins 1958 : xi, Williamson 1967 : III 356). Ainsi, l'investiture d'un nouvel *ari'i* est le prétexte à une grande fête générale<sup>248</sup>. Abondance

---

<sup>248</sup> Morrison décrit ainsi lors de ces fêtes : « D'énormes troupeaux de cochons, et une quantité immense de victuailles, telles ignames, *taro*, bananes, noix de coco etc. furent apportés et présentés au jeune

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 (Pollock 1992 : 121-122).

Toutes les occasions cérémonielles, et elles sont nombreuses chez les anciens Tahitiens, 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 Tahitiens (Goldman 1970 : 500). On peut considérer que le rôle social de ces festins communautaires constituait une source de satisfaction supérieure à celle de la simple consommation des aliments offerts : la préparation et le partage communs avaient une importance symbolique supérieure au fait de manger.

#### *Une redistribution ritualisée et régulière, mais non quotidienne*

Des dons en biens alimentaires qui lui étaient faits, le chef pouvait prélever une part pour sa maison et ses serviteurs, et redistribuait ensuite la totalité des biens récoltés à l'ensemble de la population au cours de cérémonies diverses, à l'exemple de ce qui se passait à Hawaï, aux Marquises, aux îles Cook, à Tonga ou à Pukapuka (Sahlins 1958 : 111-112).

Malgré l'affirmation de Sahlins sur le caractère régulier et cyclique de la redistribution en Polynésie (qu'il estime à trois fois par an) par les chefs à l'ensemble de la population, rien dans les sources ne permet d'affirmer une telle proposition pour Tahiti (Oliver 1974 : II 1128), sinon à faire coïncider les cérémonies marquant le début et celles marquant la fin de la saison d'abondance avec le processus de redistribution. Quoi qu'il en soit, le caractère cérémoniel de la redistribution marquait bien sa différence par rapport au quotidien. Nous avons vu que la redistribution n'était pas systématique, et qu'il n'appartenait pas aux chefs d'assurer la fourniture alimentaire au quotidien. Leur rôle tenait plutôt à la symbolisation et à l'incarnation vivante et toujours renouvelée de l'abondance matérielle et alimentaire. La redistribution rituelle en était la théâtralisation, le mythe périodiquement réactualisé par le *ari'i*, les prêtres et les serviteurs du *marae*, les '*opu nui* ou grands ventres.

La redistribution était donc plutôt de type immédiat, caractéristique des festins et des cadeaux, par quoi ce qui est reçu est remis aussitôt en d'autres mains et où le chef sert

---

roi (...) Enfin, le *Maro* ayant été enlevé et confié aux prêtres, tous se rendirent aux festins préparés pour eux et qui durèrent plusieurs semaines ; la quantité de cochons tués pour cette occasion dépasse tout ce que l'on peut imaginer, en plus des tortues, poissons etc. » (1989 : 92).

alors de « plaque tournante » dans une « dialectique de la réciprocité »<sup>249</sup> (Robineau 1978a : 166). Une autre forme possible de redistribution est la redistribution différée, à l'image de Joseph accumulant pendant des années le grain pour le pharaon pour le redistribuer en période de famine (Goody 1984 : 114). Le chef dépendait ainsi des *ra'atira*, de la classe des grands gestionnaires terriens, pour pouvoir assurer la redistribution comme à Hawaïi (Goldman 1970 : 510-511).

Le chef à Tahiti pouvait toutefois, dans des périodes exceptionnelles de disette particulièrement marquée, assurer une distribution d'aliments de base pour une période déterminée grâce aux stocks constitués : fosse à *'uru*, cheptel de porcs et de chiens sur pied, poulaillers et volailles en semi-liberté, comme semble l'indiquer Paul Pétard (1977 : 730). Toutefois, le caractère non sacré et profane d'une telle distribution paraît étonnant, et devait se limiter à des périodes de grave pénurie. Nous n'avons pas trouvé trace de telle redistribution dans les sources primaires.

#### *Festins et cérémonies : la contrepartie des dons et contributions*

La contrepartie principale des dons aux chefs était « l'honneur » reçu selon Goldman (1970), et l'obligation dans laquelle se trouvaient les dieux de rendre ce qui avait été donné sous forme d'offrandes (Handy 1985 : 190). Mais la première contrepartie était la participation aux gigantesques festins qui rythmaient la vie cérémonielle des anciens Tahitiens.

Les festins constituaient un élément central dans tous les rites des anciens Polynésiens. Selon Goldman, ils en représentaient même l'élément central, compte tenu de l'importance de l'aliment comme médium et du fait que tous les membres importants de la communauté participaient au festin, vivants, morts et dieux (Goldman 1970 : 195-196) : la nourriture partagée est le signe de l'appartenance à une même communauté (Douaire-Marsaudon 1998 : 76). 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*<sup>250</sup> : « 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 festolements ».

Nous avons vu que les cérémonies qui marquaient le début et la fin de la période d'abondance constituaient l'occasion de tels festins. Les festins étaient collectifs, mais à l'accès limité aux seuls hommes sacrés. Et même une fois réunis, on a noté pour Tahiti la séparation des fours et des parts offertes sur le *marae* en fonction du statut des

---

<sup>249</sup> Robineau Claude, 1978a. « Réciprocité, redistribution et prestige chez les Polynésiens des Ile de la Société », *Journal de la Société des Océanistes*, n° 61, Tome XXXIV, p. 161-168, décembre.

<sup>250</sup> Malinowski Bronislaw, 1989. *Les Argonautes du Pacifique occidental*, Tel, Gallimard, Paris, p. 232.

participants (Goldman 1970 : 196, Handy 1985 : 196). L'ordre alimentaire était toujours respecté, et surtout en ces circonstances sacrées. L'élaboration des fours à 'opio au moment de la dernière récolte des fruits de l'arbre à pain en juin-juillet était également destinée comme nous l'avons déjà vu à une consommation immédiate, collective et festive, orgiaque selon certains observateurs.

Les fêtes périodiques qui suivaient les rituels religieux sont décrites par Moerenhout (1959 : I 514-523) et Henry (2000 : 164-165): quatre cérémonies désignées sous le nom de *pa'iatua* « le renouvellement de la coquille du corps ou de ce qui couvre les dieux » que Moerenhout assimile aux quatre saisons de l'année, même si Douglas Oliver (1974 : I 112) en critique la périodicité.

Babadzan (1993a : 93-128) décrit le renouvellement de l'enveloppe en *tapa* de la dépouille des dieux, par le biais d'un objet non anthropomorphe en bois et osier tressé, *to'o*, et d'un transfert de *mana* sur des plumes rouges sacrées, comme un déshabillage funéraire des dieux. Seuls les *tahua* ou prêtres pouvaient assister à cette cérémonie sur le *marae*. Le rite de déshabillage pouvait signifier que de la décomposition en terre naissait l'abondance, la fertilité (Babadzan 1993a : 133-134).

Ces cérémonies étaient suivies ensuite d'offrandes et de festins, ainsi que les fêtes célébrant le début et la fin de la saison d'abondance déjà mentionnées que Moerenhout décrit comme « les plus brillantes » (1959 : I 516-518), et la fête de l'offrande des premiers poissons.

D'autres événements constituaient aussi l'occasion de festins collectifs, comme la construction d'un *marae* (Oliver 1974 : II 997-998), la préparation de la guerre (« il s'agissait, selon la coutume préparatoire à la guerre, d'aller manger du porc sacré donné par les prêtres » selon Henry 2000 : 109) ou encore les différentes cérémonies qui marquaient la reconnaissance du fils aîné du chef (naissance, présentation publique, séparation de la mère...). Moerenhout décrit d'autres festivités comme « fêtes accidentelles », non périodiques (1959 : I 524-528) : à l'occasion de la guerre, une fois la paix conclue, en cas d'alliances guerrières, pour l'installation d'un nouveau chef, lors de certaines visites.

A des occasions plus profanes, des festins et dons d'aliments étaient aussi réalisés : porcs, volailles, légumes et *tapa* pour un mariage *fa'aipoipora'a* (Henry 2000 : 289), pour la consécration d'un nouveau-né (Handy 1985 : 220), les jeux pendant les jours de fête (Rodriguez 1995 : 84)...

Le festin touchait donc à la fois au profane et au sacré, à la consommation individuelle et à la commensalité. 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'absorption de la même nourriture renforce la communauté de substance puisque incorporation commune il y a. L'éthique du partage et la manifestation de ce que Sahlins<sup>251</sup> appelle *aloha* à Hawaii, *arofa* à Tahiti, et appelé ailleurs en Polynésie *aroha*, *aropa*, *'ofa*... crée une « parenté véritable » entre les commensaux. Plus largement, le festin et l'hospitalité peuvent être considérés comme des instruments politiques de première importance (Goody 1984 : 230-232).

Nous avons ainsi pu montrer que l'alimentation et les prestations alimentaires irriguaient l'ancienne société tahitienne, et polynésienne en général, et qu'elles concentraient et participaient à construire et à concentrer dans leur expression l'ensemble des valeurs et des liens sociaux. Elles étaient également le support de symboles forts qui transcendaient la culture polynésienne.

---

<sup>251</sup> Sahlins Marshall, 1989. *Des îles dans l'histoire*, Gallimard-Le Seuil, Paris, p. 22.

### **1-2-3 Une symbolisation forte des aliments**

Nous avons vu l'importance extrême accordée par les anciens Polynésiens aux végétaux de base, dont la culture, la préparation, la distribution et la consommation faisaient l'objet d'attention et de soin constants. Leur utilisation était accompagnée de nombreux rites religieux et offrandes sacrées destinés aux dieux pour s'assurer de la fertilité et de l'abondance dont ils faisaient profiter les hommes, y compris lors des festins cérémoniels (Oliver 2002a : 80). Le constat est valable pour les mammifères terrestres et certaines ressources marines, en particulier les poissons pélagiques et les mammifères marins mais également les tortues, qui étaient particulièrement liés aux dieux.

Le bien alimentaire, plus que tout autre, constituait le support des dons, échanges et tributs, dont la circulation irriguait l'économie des anciens Polynésiens. Plus que des aliments, des symboles étaient ainsi échangés, qui entraient en résonance avec la fonction de chacun, sa place dans la structure sociale et l'occasion de la circulation, et avec l'ordre des dieux : le monde des hommes et le monde des dieux. Les aliments ne sont pas seulement bons à manger mais aussi « bons à penser » (Barrau 1991 : I 1284).

#### **1-2-3-1 Le porc comme valeur symbolique**

La place du porc est centrale dans toute l'Océanie comme instrument et support du sacré. La littérature sur la place du porc dans les systèmes sociaux anciens est riche pour ce qui concerne le monde mélanésien, en commençant par Malinovski (1989). Elle est moins abondante pour la Polynésie.

Le porc n'était pas considéré de prime abord comme aliment, mais comme valeur d'échange au cours des nombreux rites qui marquaient tous les moments forts de la vie sociale (amitié, soumission, réparation d'un dommage causé, mis à part les actes considérés comme des crimes...) et d'usage cérémoniel, comme lors des festins qui suivaient les principales cérémonies évoquées plus haut.

Nous avons vu que le peuple tahitien ne consommait pas ou peu de porc au quotidien (Oliver 1974 : I 270-275, Newbury 1980 : 8) qui était réservé aux dons destinés aux chefs, aux échanges, et aux cérémonies religieuses, comme à Tonga et à Samoa (Williamson 1967 : III 323-326). Dans les Iles de la Société, le porc était lié au dieu principal au moment du contact, 'Oro (Henry 2000 : 394).

La préparation du cochon à l'occasion d'un sacrifice nous est décrite par Morrison : « lorsqu'une offrande est faite au dieu, le cochon est porté au *marae* où il est tué et nettoyé comme s'il devait être mangé, puis il est barbouillé de sang et laissé à pourrir sur l'autel. Ils s'imaginent que le dieu est heureux de manger l'âme de la victime ainsi qu'il le fait pour les morts, hommes ou bêtes » (1989 : 151). Le fait de recouvrir le porc de son sang est le propre du sacrifice, de l'offrande destinée aux dieux, comme dans le cas du sacrifice humain<sup>252</sup> : la couleur du sang, le rouge, est la couleur sacré, qui était notamment celle de l'insigne suprême du pouvoir, *maro'ura*, la ceinture de plumes rouges des chefs supérieurs, *ari'i rahi*.

Le cochon était tué avec soin, en l'étouffant ou en l'étranglant, ou encore en le noyant bien que la première méthode ait été préférée (Morrison 1989 : 176, Wilson 1968 : 379) pour éviter que son apparence physique ne soit dégradée (Ferdon 1981 : 93), Dumont d'Urville (1988 : 571) précise « de manière à ce qu'aucun os ne fût brisé ». Ce traitement est à rapprocher de l'infanticide pratiqué par étouffement (Morrison 1989 : 193), surtout par les *'arioi* (Henry 2000 : 283), comme nous le verrons plus loin.

Lors de la mise à mort, les orifices de la bête sont bouchés ; les vaisseaux sanguins éclatent et le sang se retrouve alors dans l'estomac. Le sang est recueilli, mélangé aux entrailles lavées et à de la graisse de boyaux : le tout est déposé dans une noix de coco évidée dans laquelle on place une pierre chauffée, coagulant ainsi le sang et aboutissant à « un genre de boudin qui sert de hors d'œuvre aux cuisiniers en attendant que le dîner soit cuit » (Morrison 1989 : 176-177, Wilson 1968 : 379). Sans le nommer, ces auteurs décrivent la préparation du *ha'avari*, sorte de boudin tahitien encore préparé et consommé aujourd'hui.

La présence violente du sacrifice dans la société tahitienne place la consommation de viande, de porc ou de chien, sur le plan du festif et du cérémoniel et l'éloigne de l'alimentation quotidienne, dans laquelle n'intervient pas le rapport scénique, essentiel lors du sacrifice (Pujol et Carbone 1991 : I 1362).

Le porc était la nourriture des dieux, et donc des *ari'i* et des hommes sacrés, comme l'indique le mythe de création de la tortue, de la poule et du cochon, rapporté par Teuira Henry (2000 : 392), qui établit la hiérarchie entre ces animaux dans la consommation quotidienne : les poules profanes « mangée par les femmes et les enfants », le porc « propriété » et « bonne nourriture pour les Dieux et pour les hommes », et la tortue « sacrée ; elle n'est mangée que par les rois, les prêtres et les gardiens du *marae* ». Cette distribution des fonctions alimentaires déterminait les différents types de séparation alimentaires, dans lesquels on retrouve la distinction

---

<sup>252</sup> Moerenhout précise que « les victimes humaines étaient portées au Marāi [*marae*], dans des paniers fabriqués avec des feuilles de cocotiers. Elles étaient rarement très mutilées ; mais présentaient toujours un aspect horrible ; on les regardait comme d'autant plus agréables aux dieux, que le sang en décollait avec plus d'abondance » (Moerenhout 1959 : I 508).

universelle viande blanche / viande rouge (Méchin 1997 : 124) : la viande blanche est « faible », réservée plutôt aux femmes et aux enfants, et la viande rouge est une viande « forte », de l'ordre des dieux, des chefs et des hommes. L'homme non sacré, esclave ou indigne, n'y a pas droit, comme l'indique la légende du chef Rata qui tua de nombreuses personnes au cours d'une chasse au cochon et à qui sa mère, mortifiée, adressa ses paroles : « Si tu étais digne, tu pourrais manger du porc comme tes ancêtres, mais tu es indigne. Va donc manger du diodon et meurs aujourd'hui. Et si tu n'en meurs pas va manger des excréments. Garde-toi de manger la nourriture des braves de peur que les aliments du pays ne soient souillés par toi, homme indigne ! » (Henry 2000 : 499).

Les relations qu'entretient un groupe social avec ses productions corporelles (salive, excréments...) sont à mettre en regard avec son statut au sein du système global ; leur anxiété à leur égard est l'expression du danger qui menace la survie du groupe (Douglas 2001 : 139). Ainsi, Mary Douglas analyse les pollutions du système hindou comme « un système symbolique qui repose sur la représentation du corps et dont le but essentiel est d'ordonner une hiérarchie sociale » (Douglas 2001 : 140).

Préparés lors des cérémonies chez les anciens Tahitiens, les porcs devaient être consommés selon un ordre particulier. Le partage des morceaux correspondait à une hiérarchie stricte qui ne laissait rien au hasard. Selon Morrison (1989 : 151-152), lors d'un festin sur le *marae*, la poitrine et l'épaule du cochon<sup>253</sup> sont la part du chef mais en son absence elle va aux prêtres avec la tête et les entrailles<sup>254</sup> qui sont leur part. Il précise même le mode de préparation des entrailles pour les prêtres « avec des racines et du fruit de l'arbre à pain et les mangent sur le *marae* ». Ellis (1972 : II 869) nous fournit une répartition quelque peu différente : « La tête de l'animal et à la rigueur la cervelle constituaient un met délicat pour le principal chef du groupe ; certains morceaux étaient donnés aux prêtres s'ils étaient présents, cependant que la queue ou les vertèbres étaient réservées pour ceux qui découpaient la viande »<sup>255</sup>. Dans le sacrifice et dans le partage des morceaux conséquent s'expriment ainsi les positions sociales respectives des acteurs et les apparentements rituels<sup>256</sup> (Rivière 2003 : 11-12).

---

<sup>253</sup> Voir aussi Taaroa Marau et les *ture*, règles de conduite, enseignées au jeune *ari'i* tahitien : « Tu mangeras de la poitrine et du filet de porc » (Marau 1971 : 66).

<sup>254</sup> Tête et entrailles étaient particulièrement sacrées puisque siège du *mana* pour la première et des sentiments pour l'autre comme nous le verrons plus loin. La tête d'un homme était intouchable, et des nourritures portées sur la tête seraient devenues impropres à la consommation comme le précise Wilson : « one of those seamen would carry provisions on his head, and was regarded with horror as a cannibal : they have even different names for the head of a hog, dog, a bird, a fish » (Wilson 1968 : 366).

<sup>255</sup> Buck (1930 : 121) a précisément décrit la répartition des morceaux du cochon au cours des fêtes samoanes : la tête revenait à l'homme chargé de la cuisson, le cou et les épaules à la personne en charge des discours (*tulafale* : *talking chief*), le dos aux chefs de second niveau, les filets ou longues au chef de premier niveau, la partie ventrale de l'animale à la famille du chef principal, le bas du dos aux femmes, les pattes aux chefs inférieurs, et la paroi abdominale aux jeunes filles « sacrées » du village.

<sup>256</sup> Rivière Claude, 2003. « Dieux nourris, hommes vivifiés. Le sacrifice en Afrique noire », *Anthropos*, 98, Fribourg, pp. 3-17.

A chaque fonction sa partie du porc : la codification est stricte, au point qu'une modification dans la distribution des morceaux offerts était un signe, un message, comme nous l'indique Adams quand il évoque l'histoire des deux sous-chefs de Afareaitu, Tuhei et Matafaahira, venus requérir la suzeraineté du grand chef Teraitua de Moorea sur leur *marae* en lui rendant visite :

« la moindre des politesses était de leur offrir le porc habituel de bienvenue, et on ordonna de tuer et de cuire le cochon, mais pendant qu'on préparait le festin, arrivèrent les messagers envoyés en avant par Tuhei et Matafaahira, qui s'étaient attardés en route. A l'étonnement de Temoo, le grand prêtre, les messagers furent reçus avec plus de courtoisie qu'on n'en avait montré à leurs maîtres, et il fut encore plus ébahi de voir donner aux messagers lors du festin la meilleure part du cochon tandis qu'on offrait la ventraille aux maîtres. Temoo dit alors aux deux chefs subalternes : 'Vous voyez bien que Teraitua s'est gaussé de votre requête et vous a montré son mépris en vous donnant la tripaille du cochon' (...) » (Adams 1964 : 131-132).

Le porc était de l'ordre des dieux, et son usage cérémoniel reflétait l'ordre des hommes. Ce qui était sacré était sacrificiel (Méchin 1997 : 126).

#### *Dieux, hommes et porcs*

Les porcs étaient liés aux dieux chez les anciens Tahitiens, puisque issus directement des dieux eux-mêmes comme l'indique la légende des dieux et des porcs chez Moerenhout (1959 : I 485-489). Le dieu 'Oro se marie avec une humaine, mais 'Oro n'a rien à offrir à sa promise et ses deux frères ou serviteurs vus comme des frères (Monchoisy-Orsmond, 1888 : 177 cité dans Babadzan 1993a : 135) Urutetefa et Uretefa<sup>257</sup> n'ont pas de présents à leur offrir. 'Oro a honte (*ha'ama*) ; les deux « frères » se transforment alors l'un en truie, l'autre en bouquet de plumes rouges, et reprenant leur forme première, offrent ces cadeaux aux futurs mariés. La nuit même, la truie première met bas sept porcs, qui seront les sept types de porcs existant dans la société *Ma'ohi* traditionnelle :

*Bouaa te vaa pou* : cochon pour sacrifier aux dieux  
*Bouaa maro ourou te Areoïs* : cochon du ceinturon rouge des 'arioi  
*Bouaa te hare roua* : cochon pour les étrangers ou convives  
*Bouaa fatoure no te vaihine* : cochon des fêtes en l'honneur de l'amour  
*Te vai bouaa* : deux cochons pour multiplier l'espèce  
*Tei te fatou bouaa aa iho* : cochon de la maison ou pour être mangé

Le processus classificatoire est intéressant, puisqu'il indique qu'un seul « type » de porc, le dernier, est destiné à la consommation domestique.

On voit dans cette légende que le porc était à la base du culte des 'arioi et de leur cosmogonie. Moerenhout (1959 : I 494) le souligne précisément dans sa description de la cérémonie d'élévation d'un membre des 'arioi. Au cours de cette cérémonie 'arioi, le cochon pouvait ne pas être mis à mort. Ses oreilles étaient alors décorées de l'*orooro*, tresse et gland sacrés en fibre de coco. Il était libéré, considéré comme sacré,

---

<sup>257</sup> Les deux noms s'écrivent aussi 'uru-o-te-'oa-ti'a et 'uru-te-tefa dans *Dictionary of Polynesian Mythology* de Robert D. Craig (1989 : 315), et pourraient signifier 'uru le modeste et 'uru le vantard.

appartenant au dieu auquel il avait été offert, et l'animal avait la permission d'errer librement à travers le district jusqu'à sa mort (Ellis 1972 : I 162).

La même sacralité est apparente pour les porcs dédiés aux dieux et appartenant aux *ari'i*, comme le note Ellis à propos de Hawaïi : « On perçait un trou dans l'oreille du cochon, et on y passait une lanière faite de fibres de noix de coco et le prêtre lui rendait alors sa liberté. Cette marque permettait de reconnaître un cochon sacré et la bête était autorisée à se promener dans tout le district ; tous les dégâts qu'il commettait ne pouvaient qu'entraîner son expulsion de l'enclos dans lequel il était parvenu à s'introduire », qui les déclare « intouchables » (Ellis 1972 : II 739).

Les porcs étaient liés aux dieux à travers le sacrifice, destinés à alimenter les dieux. Le porc était le double, l'incarnation de 'Oro à Tahiti selon Babadzan, comme il était celui de Lono à Hawaïi (Babadzan 1993a). Les anciens Tahitiens voyaient les porcs comme des moyens privilégiés de plaire aux dieux, en leur offrant une nourriture « bonne pour eux » comme le note Teuira Henry.

Le porc était respecté en tant que tel, comme offrande des dieux. Mais cela eut été une offense de comparer un homme à un porc, aussi sacralisé pouvait-il être, comme le montre l'histoire narrée par Adams :

“Vanaa de Papenoo avait deux bouffons, classe d'hommes très prisée et autorisée à mainte liberté par tous les *ari'i*. Entre autres privilèges, ils étaient toujours habitués à recevoir quelques-unes des meilleures parts dans les distributions de nourriture faites par les *ari'i*. Les deux bouffons de Vanaa furent ou se jugèrent lésés dans l'une de ces distributions et jurèrent de se venger. Ils demandèrent la permission d'aller faire une visite à Tau à Pare, et à leur arrivée furent reçus par Tau avec la fête ordinaire, pour laquelle des cochons gras furent tués en guise d'offrande (*fa'a'amua*). Quand on les apporta devant eux, ils se tournèrent vers Tau, et le remercièrent, tout en remarquant, avec un rire, que Vanaa l'avait comparé à un cochon. De tout le fonds des insultes le plus vivement ressenties à travers la Polynésie, une des pires est de traiter un homme de cochon. C'est entendre qu'un tel homme n'est, comme un cochon, bon qu'à sacrifier. Bien des morts et nombre de guerres sont issues de ce mot *pua'a*. Naturellement Tau se sentit mortellement outragé par son beau-frère, et ne perdit pas de temps pour préparer sa revanche” (Adams 1964 : 65),

revanche qui aboutit à la guerre sanglante de Pare contre Papenoo.

Les porcs toutefois étaient à Tahiti bien plus que seulement « bons à sacrifier ». Leur statut était différent des autres animaux : comme les hommes et les dieux, ils avaient un nom. Dumont d'Urville cite un récit marquisien sur l'origine du porc : du cadavre putréfié d'un « homme des anciens âges, vieillard érudit et puissant, naquit une truie qui peupla l'île de cochons ; les cochons, du reste, avaient leurs âmes, qui se réunissaient dans un lieu nommé '*ofe ouna*. C'était une espèce digne aux yeux des insulaires. Chaque cochon avait son nom tout comme un homme ; seulement le nom du cochon était invariable, celui de l'homme changeait aux divers âges de la vie » (Dumont d'Urville 1988 : 565). Ellis (1972 : I 71) évoque également l'immuabilité des noms donnés aux porcs, et souligne que chaque porc avait son nom particulier (1972 : I 183).

Nommé, le porc pouvait également être choyé et traité comme un animal familier, à Tahiti comme à Hawaii (Handy et Handy : 253) ou en Nouvelle-Guinée (Harris 1987 : 176-177) où les porcelets étaient parfois allaités (Ellis 1972 : II 804).

Le porc était instrument de sacrifice, support de prestige, et mets de choix pour les dieux et pour les hommes. Mais également animal familier, faisant presque « partie de la famille » : il concentrait la complexité des relations qu'entretenaient les hommes entre eux, et avec leurs dieux.

### *Le porc dans les échanges*

Le porc était l'un des éléments centraux des processus rituels et cérémoniels, mais aussi des échanges entre parties lors d'un mariage, de paiement lors du recours à des artisans spécialisés, de « taxe » ou dons réguliers de sujets à leurs chefs, et des offrandes aux dieux<sup>258</sup>. A Hawaii, il constituait le tribut normal à verser aux chefs pour l'occupation de leurs terres. Il est intéressant de noter que la division territoriale de base à Hawaii chez les anciens Polynésiens était appelée *ahupua'a*, de *ahu* plate forme des *marae* et *pua'a* porc, plate forme où étaient régulièrement placés les porcs destinés aux chefs (Oliver 2002a : 265 note 76).

A Tahiti, tous les dons que reçoit Maximo Rodriguez qui comportent des cochons sont des dons non alimentaires, mais ritualisés, sacrés (1995 : 79), alors qu'ailleurs « quelques sureaux frais », « quelques régimes de bananes » (1995 : 98-99), « euros [*uru*], cocos, bananes, poissons » (1995 : 69), suffisent à l'échange ou à l'approvisionnement en vivres sous forme de dons par les habitants des vallées.

William Anderson (1988 : 976) interprète la possession de porc et de *tapa* comme signe distinctif de différenciation sociale, « articles that form the distinction between wealth and poverty in this country » : la richesse pouvait être mesurée en fonction du nombre de porcs possédés. A l'inverse, le fait de ne pas posséder de porc, et donc de ne pouvoir en offrir, était le signe de la pauvreté, ou au moins d'une position sociale basse ou d'un « déclassé » comme l'indique Forster<sup>259</sup> à propos de la cheffesse Porea en 1769. Pickersgill rapporta à Cook (Beaglehole 1988 : I 159) qu'elle semblait très changée en mal, pauvre et de peu d'importance, ne pouvant même plus disposer d'un porc à offrir.

Il n'existait pas dans les Iles de la Société de culte du cochon comme en Mélanésie, mais son rôle dans la vie sociale et culturelle était tel que sur le fond son importance était comparable. Et si nous avons vu que les chefs n'étaient pas des producteurs, il

---

<sup>258</sup> Teuira Henry relate une légende de création des porcs, en précisant qu'ils ont été créés pour servir de « propriétés » et à ce titre placés dans un enclos (Henry 2000 : 393).

<sup>259</sup> Cité dans Adams 1964 : 75.

paraît probable qu'il aient élevé des porcs pour leur usage personnel, directement ou grâce au travail de leurs serviteurs (Oliver 1974 : II 853-854).

### 1-2-3-2 Les animaux et le culte religieux

Les porcs étaient censés être issus directement des dieux. En revanche, la tortue et la poule auraient été issues directement des hommes, d'un couple qui aurait également donné naissance à un fils, nommé *Metua-pua'a* (parent cochon)<sup>260</sup>, et qui aurait, selon une autre légende rapportée par Henry, créé les cochons issus de sa bouche (Henry 2000 : 392-393).

Nous verrons que tous les animaux et végétaux étaient de l'ordre des dieux, et donc particulièrement sacrés, quoique de façon moindre que le porc.

#### *Le chien*

Le chien était mangé par les anciens Polynésiens, et notamment à Tahiti, où Cook et ses hommes eurent l'occasion d'y goûter dans un épisode resté fameux. Cook et Banks louent la délicatesse de la viande, Parkinson lui trouve une odeur forte et désagréable (Cook *in* Beaglehole 1988 : note p. 103).

Le chien, comme le porc, ne faisait pas l'objet d'une consommation quotidienne par tout Tahitien. Selon Henry, il aurait potentiellement été l'émanation d'un esprit (Henry 2000 : 394). Il était essentiellement un élément cérémonial et sacrificiel, comme l'indique la description<sup>261</sup> de Anderson de la cérémonie sur un *marae* qui fait suite à la mort d'un homme, sans doute un *ari'i*.

Dans le cas du chien comme du porc (Wilson 1968 : 379), l'animal était soigneusement tué, par strangulation ou étouffement, pour préserver intact son corps (Ferdon 1981 : 93), avant d'être enduit de son sang et lui donner ainsi la couleur sacrée des plumes utilisées pour la cérémonie, puis préparé dans un four sacré du *marae*, lieu de culte où avait lieu la cérémonie, avant d'inviter les dieux au repas.

Une autre description de la préparation au four enterré de chiens nous est fournie par Teuira Henry, à l'occasion du sacrifice du *fe'i'ai* (pétition avec nourriture), cuits avec les porcs destinés aux dieux sur les feux sacrés : « D'autres porcs étaient alors sacrifiés

---

<sup>260</sup> Ce nom est aujourd'hui le nom d'une plante utilisée en médecine traditionnelle.

<sup>261</sup> « During this time a Dog has been brought and was killed by twisting his neck and suffocating him, after which a fire being made on the spot the hair was singed off and the entrails taken out. The guts were burnt on the fire but the liver only roasted, and the body of the dog after being besmeared with blood and dried over the fire was with the liver put on a whatta or scaffold about six feet high, along with two dogs and two hogs which had lately been sacrificed and at this time emitted an intolerable stench. While this operation was performing the hiests repeated a mournful prayer and now and then put some more bits of red fathers on one of the bundles of cloth ; a boy who assisted at the same time called out several times in a very shrill doleful tone, which we were informed was to invite their god to come and feed on the sacrifice, and when the dog was put upon the whatta the priests and attendants gave a kind of shout which closed the ceremony » (Anderson 1988 : III 979-980).



de la même façon, appelés *pua'a fa'atina na te atua* (cochons à offrir aux dieux) ainsi que des chiens, cuits sur un nouveau feu appelé *ahi ha'apena* (feu sacré) (...) mais les corps n'étaient pas enduits de sang » (Henry 2000 : 179). Cette fois la cérémonie a un caractère moins sacré, puisqu'il ne s'agit pas d'honorer un *ari'i* disparu, mais de faire une demande aux dieux : les chiens ne nécessitaient plus d'être colorés de leur propre sang.

Le chien apparaît dans les mythes anciens de toute la Polynésie (Buck 1959, Titcomb 1969, Oliver 2002a : 82), Lescure signale ainsi l'existence à Tahiti d'un dieu chien nommé Taahiti, et du dieu Irawanu en Nouvelle-Zélande, « père du chien » (Lescure 1946b : 269). A Tahiti, il était censé protéger les hommes par son aboiement (Henry 2000 : 394). Il faisait partie des offrandes des cérémonies hautement sacrées, ou touchant à la survie du groupe, comme dans l'exemple de la mort du *ari'i*, ou encore dans le cérémonial de conciliation, à l'exemple de la description par Teuira Henry de Wallis appelé par les Tahitiens depuis le rivage, après un approvisionnement en eau douce qui tourna en escarmouche, des pirogues volontairement détruites, et quatre Tahitiens morts : « Le jour suivant les indigènes apportèrent sur le rivage une offrande de conciliation, composée de onze gros cochons, plusieurs pièces d'étoffes (*tapa*) et quelques chiens dont les pattes de devant avaient été attachées au-dessus de leur tête. Les indigènes firent signe à l'équipage de venir chercher les présents, n'osant les porter eux-mêmes à bord. Voyant les chiens sauter de façon étrange sur la plage les Anglais crurent qu'il s'agissait d'animaux inconnus et allèrent à terre. Ils acceptèrent les cochons et l'étoffe mais relâchèrent les chiens ne sachant pas quoi en faire ». Elle ajoute ensuite, faussement comme nous le verrons plus loin, mais souhaitant sans doute effacer l'image de barbarie de Tahitiens cynophages : « A cette époque, les chiens étaient très estimés comme nourriture, goût qui a disparu depuis » (Henry 2000 : 25). Ellis (1972 : I 202) ajoute que lorsque la paix était conclue entre belligérants, les deux partis échangeaient deux jeunes chiens.

Le chien était également utilisé comme viande cérémonielle aux îles Samoa (Williamson 1967 : II 222-226) et à Hawaï, de façon encore plus importante qu'à Tahiti : Ellis (1972 : II 869) indique que la chair du chien constituait la viande principale à l'occasion de ces festins, et a pu compter jusqu'à quatre cents chiens rôtis avec autant de porcs et de poissons.

Les poils de chien étaient utilisés pour élaborer des espèces de perruques, les plus longs poils servant de franges au *taumi*, ornement pectoral des guerriers *ma'ohi* (Lescure 1946b : 270).

### *Tortues, poissons et autres animaux marins*

Comme le porc et le chien, la tortue était considérée comme particulièrement sacrée en Polynésie, et en tant que telle, sa consommation était réservée aux chefs au cours d'usages cérémoniels (Williamson 1967 : II 254-312). Son rôle était très important dans les cultures du Pacifique insulaire, et sa chair très appréciée dans toute l'aire Pacifique (Nolet 2000 : 16).

A Tahiti, elle était étroitement liée au dieu principal, 'Oro, dont les *marae* dédiés se différenciaient des autres par des pierres taillées en forme de têtes de tortues placées à intervalles réguliers sur les côtés de l'édifice (Henry 2000 : 139). Teuira Henry ajoute que la tortue était l'émanation des Dieux de l'océan (2000 : 395). Elle a pu être considérée comme un animal psychopompe<sup>262</sup>, favorisant le passage entre le monde des hommes et le monde des dieux (Rolett 1984 : 1632-1633).

Les grands poissons pélagiques du large (thon, bonite, espadon...), ainsi que la baleine et l'anguille d'eau douce, ou encore les mollusques univalves, apparaissent également dans de nombreux mythes polynésiens en général, comme tahitiens en particulier (Henry 2000 : 400-402). Ils auraient été l'incarnation de dieux à Samoa, aux Tonga, aux îles Marquises et à Tahiti (Williamson 1967 : 219-315), et donc interdits à la consommation, sauf pour les chefs et au cours de cérémonies sacrées. D'une façon générale, les îles polynésiennes étaient vues comme des grands poissons dans la mythologie *ma'ohi*, comme le remarque de T. Henry à propos de Tahiti et de Moorea (Henry 2000 : 97). Il semblerait que les esprits des ancêtres aient toujours été des animaux faisant partie de l'ordre du non mangeable : escargot ou lézard (Henry 2000 : 149), dauphin, requin bleu, cachalot... En tous cas, les animaux choisis comme « totem » par les familles de chefs étaient en général frappés d'un interdit de consommation (Williamson 1967 : II 222-309).

Les grands mammifères marins étaient considérés comme des dieux, ainsi que les grands requins (Henry 2000 : 401-402) : dans l'enclos sacré d'un *marae* « était gardée l'image d'une baleine, ombre du Dieu Ta'aroa, taillée dans du bois de *puupuu* (arbre à pain) sacré qui poussait sur le *marae* ». A côté de cette image « se trouvait une autre image faite du même bois et représentant le superbe requin bleu de Ta'aroa. Ce petit *ava'a* était également appelé *fare toroa* (maison des oiseaux tropicaux) car on plaçait tout autour des images en bois, des oiseaux des tropiques qui montaient la garde autour du *vahi mo'a roa* [lieu hautement sacré]» (Henry 2000 : 140). Des *marae* leur étaient consacrés, ainsi qu'aux poissons. Dans ces lieux de culte, le recours aux Dieux était essentiel au succès de la pêche. Il semblerait que les rites aient été accomplis pour favoriser toutes les tâches nécessaires à la réussite de la pêche : pour éviter que les

---

<sup>262</sup> Rolett Barry, 1984. « Les tortues et le passage dans l'au-delà. Etude pilote sur l'interprétation des pétroglyphes polynésiens », *B.S.E.O.*, Papeete, T. XIX, n° 228, pp. 1613-1636.

lignes ne cassent, pour éloigner les requins des lieux de pêche, pour guider le jet des harpons, pour attirer les poulpes etc... (Oliver 1974 : I 313).

Ces rites de fertilité marine avaient comme support les *puna*. Les *puna i'a* étaient des figurines taillées dans la pierre ou le bois et représentant des poissons, habitées par des esprits capables de contrôler le mouvement des poissons. Ces figurines étaient spécialisées par type de poisson (Oliver 1974 : I 311). Selon Handy (1930 : 159), chaque type de poisson (requins, poissons perroquet, thon...) avait son propre *puna*, chaque district avait les siens propres, et les *puna* appartenaient à des propriétaires clairement identifiés, qui les tenaient de leurs ascendants et donc transmis de génération en génération. Un district pouvait honorer particulièrement un type de poisson, en fonction de la configuration de son espace maritime de pêche.

Le propriétaire du *puna* avait des droit sur la pêche, « une part importante de la pêche » selon Handy (1971 : 71). Le propriétaire pouvait contrôler la présence des poissons en dirigeant le *puna* côté montagne pour « fixer » les poissons dans leurs trous, ou côté mer pour les diriger vers la haute mer pour « punir » ainsi des pêcheurs qui n'auraient pas été suffisamment généreux avec le propriétaire. D'après Handy, les seuls *puna* encore utilisés dans les 1920 à 1930 à Tahiti étaient les *puna* à thon albacore. Une des caractéristiques des *puna* selon Handy était leur procès de croissance : « nothing is stranger about *puna* (the natives say) than the way they are well known to grow, increasing slowly and steadily in size as the years pass » (Handy 1930 : 159). Le *puna* semblait prendre de plus en plus d'importance au fil des ans, l'image du poisson croissant comme les poissons qu'il était censé représenter et contrôler.

### *Volaille et oiseaux*

La volaille et les oiseaux étaient moins présents dans le panthéon tahitien et polynésien en général, sauf à l'île de Pâques avec en particulier la cérémonie de l'homme oiseau. Perçus comme incarnation de dieux, leur consommation faisait l'objet de nombreux interdits en particulier à Tonga, Samoa, et à l'île de Pâques (Williamson 1967 : III 324-326 et 362-363). Les poules étaient offertes aux dieux par les anciens Hawaïiens, qui les utilisaient également en magie noire (Handy et Handy 1972 : 256). Nous disposons de peu d'éléments à ce sujet pour les Iles de la Société, mais tout nous laisse penser qu'il devait en être de même.

La liste des oiseaux considérés par les anciens Tahitiens comme des *ata*, des manifestations naturelles de dieux, est longue et précisément détaillée dans les sources: la frégate *ata* de 'Oro le guerrier, le coq (*moa oni*) symbole des guerriers, les oiseaux de paradis (*arevareva*) *ata* de *Ta'arua*, le canard (*toroa*) *ata* de la paix, l'albatros, l'aigrette de récif, le pic-vert, tous les oiseaux à plumage blanc... (Henry 2000 : 395-400, Williamson 1967 : II 322, Oliver 1974 : I 59-60, Baré 1987 : 57). Leur

consommation profane était strictement interdite, y compris des chefs, comme le montre Rodriguez (1995 : 180-181).

La nourriture déposée en offrandes aux dieux sur les lieux de culte, *marae*, était censée être absorbée de plusieurs façons par les dieux : en humant les fumées se dégageant lors de la cuisson de l'animal pour en manger l'âme, et également « physiquement » par le biais des oiseaux, perçus comme l'incarnation vivante des dieux, lorsqu'ils venaient picorer les morceaux de nourriture cuite déposés sur l'autel (Ellis 1972 : I 212-213). Les dieux mangent donc, littéralement, comme les hommes, lors des cérémonies sur les *marae*, par le biais des oiseaux.

Nous avons noté plus haut l'absence apparente de consommation des œufs par les Tahitiens, hormis deux cas relevés de consommation par des chefs. Il nous semble que cette interdiction ait été liée à la cosmogonie tahitienne, dans laquelle l'univers aurait été créé à partir d'un œuf primordial, duquel est issu *Taaroa*, le premier dieu, qui créa le ciel et la terre avec la coquille, les autres dieux et les espèces vivantes avec sa propre chair, qui donneront naissance eux-mêmes à d'autres dieux qui créeront *Ti'i* le premier homme (Henry 2000 : 343-345), dans un processus continu de genèse (Babadzan 2001 : 243). Les Hawaïiens possédaient également une légende qui déclarait que l'univers avait surgi d'un œuf pondu par un oiseau immense sur les eaux de l'espace (Henry 2000 : 353). A Samoa, le symbole de Tagaloa, le dieu créateur dont on peut noter l'homonymie avec le dieu tahitien, était un bol ou une pierre creuse (Henry 2000 : 354) : l'image du contenant, du vase sacré, est ici encore à rapprocher de la coquille de l'œuf primordial (Durand 1984 : 289-291). L'œuf est donc premier dans la cosmologie : il est éminemment sacré.

### *Le rat*

Peu d'éléments figurent dans les sources concernant le rat, appelé *iore*, qui était vu comme une émanation des revenants. Lorsqu'il allait visiter des gens la nuit, lorsqu'il faisait des bruits ou grattait le chaume des maisons jusqu'au lever du jour, « il était l'émanation de guerriers morts qui communiquaient des mystères et des souvenirs de guerre et de paix, aux vivants. Lorsqu'il s'approchait du lit d'un malade en poussant des petits cris étranges, il était alors l'image d'un fantôme dévorant qui signifiait au patient l'approche de la mort » (Henry 2000 : 394-395). Du rat était censé provenir le langage humain selon T. Henry (2000 : 360).

Les cochons, chiens et rats partageaient un espace alimentaire commun à celui des humains. Mais les dégâts occasionnés par les animaux sacrés n'étaient pas considérés comme dégradation : les représailles exercées par les personnes lésées étaient même punies par les chefs.

### 1-2-3-3 Symbolique des fruits du *fenua*

Nous avons vu précédemment que toutes les espèces vivantes, animales comme végétales, étaient considérés comme les « enfants » des dieux (Handy 1985 : 188, Sahlins 1989 : 67). De là provient la croyance ancienne en l'incarnation de dieux dans certains animaux, considérés dès lors comme sacrés et dont la consommation était frappée d'interdit, y compris pour les chefs hors de toute circonstance religieuse. De la même façon, les végétaux étaient intimement liés aux dieux (Bell 1931 : 134), et aux hommes : ils étaient tous dans les mythes issus de leurs corps. Chaque végétal considéré comme important par les anciens Tahitiens, et notamment leurs aliments de base, était ainsi associé à une partie du corps humain.

De fait, dans toute l'Océanie, il existait une relation étroite entre la procréation humaine, la fertilité naturelle et la reproduction végétale, qui revêtait une importance exceptionnelle dans la vie sociale et culturelle (Barrau 1965 : 338). En ce sens, on peut dire des sociétés océaniques, et en particulier de la société tahitienne, qu'elles étaient des sociétés « végétalistes », marquées par une vision religieuse et « ethno-écossystémique » de la plante et de la « terre-mère » (Barrau 1991 : I 1294-1295, Saura 2003 : 125).

#### *Les végétaux issus des hommes*

Comme dans la plupart des sociétés « végétalistes » de la zone tropicale, l'origine légendaire des cultigènes était attribuée à une « semence » ou à une « bouture » humaine (Barrau 1991 : I 1299). Teuira Henry narre ainsi la création des plantes à partir des cadavres ensevelis des premiers hommes. Le '*uru* fruit de l'arbre à pain était issu d'un homme : le tronc était son corps, les branches ses membres, les feuilles ses mains, le fruit était sa tête<sup>263</sup> et le cœur du fruit sa langue. Le cocotier aurait jailli de la tête de l'homme, la châtaigne tahitienne *mape* des reins humains (qui portent le même nom), le *hutu* du cœur humain, le *taro* des pieds de l'homme et ses feuilles de ses poumons, les ignames des jambes humaines... (Henry 2000 : 435-436).

On peut noter l'importance du fruit de l'arbre à pain, issu selon la légende non pas d'un membre humain mais de la totalité du corps de l'homme. L'importance du fruit de l'arbre à pain était telle pour les Tahitiens que son processus de maturité annuelle rythmait les saisons comme nous l'avons vu : il s'agit là d'un cas de « super nourriture culturelle » autour duquel se cristallise l'identité d'un groupe (Gariné 1991 : I 1474). Centré sur le '*uru* dans les Iles de la Société, le rituel était centré sur le *taro* à Hawaïi,

---

<sup>263</sup> La tête humaine était appelée *uru* chez les anciens Tahitiens (Davies 1851), dans une homonymie proche de '*uru*, le fruit de l'arbre à pain qui atteint en pleine croissance approximativement le volume d'une tête.

la patate douce en Nouvelle-Zélande, et l'igname à Tikopia et Tonga (Douaire-Marsaudon 1998 : 278). Le 'uru était symboliquement consubstantiel, comme l'était l'igname, « chair des ancêtres », en Nouvelle Calédonie, et le pain et le vin dans les civilisations chrétiennes, chair et sang du Christ (Garine 1996b : 25). Certaines espèces de 'uru étaient jugées inférieures, bonnes à offrir aux étrangers mais non aux chefs, comme la variété *pae'a* (Lescure 1946c : 203). Les arbres à pain qui poussaient sur le *marae* des Iles de la Société étaient sacrés, et utilisés pour leurs fruits pour les offrandes alimentaires, et pour leur bois pour les sculptures sacrées (Henry 2000 : 140). Le fait que le fruit mûr suppure un liquide semblable à du lait, liquide nourricier primordial, n'est peut-être pas étranger à sa place en tant que symbole de l'abondance, en faisant comme le cocotier une plante lactifère comme l'était par ailleurs le figuier romain (Durand 1984 : 296).

La place du cocotier est également centrale dans les légendes de création puisqu'il naît de la partie de l'homme considérée comme la plus précieuse et sacrée, la tête (Ellis 1972 : I 66-67). Chez les anciens Tahitiens, les âmes des humains morts étaient censées être grattées, comme on grattait la chair des noix de coco, pour adoucir le *po'e* du dieu Ta'aroa<sup>264</sup> (Henry 2000 : 402).

#### *Plantes et cérémonies*

Nous avons déjà vu l'importance de la pousse de bananier plantain dans les cérémonies d'accueil, 'utu, comme preuve de paix, de déférence, ou comme substitut humain dans les cérémonies d'offrandes (Oliver 1974 : I 107-108, Baré 2002 : 104). L'offrande de la pousse de jeune bananier plantain était également utilisée comme don de réparation, *tara'ehara*, accompagnée d'un don de cochon et de plumes (Rodriguez 1995 : 187, Adams 1964 : 116).

Les jeunes pousses de certaines espèces de bananes étaient appelées *ta'ata mei'a roa* 'hommes tels des bananes longues' et étaient considérées comme substitut d'un homme dans les offrandes, la divination et la sorcellerie (Baré 2002 : 105), comme la tortue aux Marquises ou le chien en Nouvelle-Zélande (Handy 1985 : 194). Selon Jean-François Baré, la jeune pousse de banane aurait été utilisée comme médiatrice, support de communication avec des personnes considérées comme habitées par les dieux ou d'essence divine (Baré 2002 : 105).

Pour accélérer le mûrissement des régimes, on les enterrait. La personne qui avait enterré les régimes ne pouvait se baigner, car on estimait que les bananes allaient pourrir. L'interprétation de ce fait pourrait conduire à utiliser la distinction entre nourriture froide et nourriture chaude (Garine 1991 : I 1509-1510), le sol étant comme

---

<sup>264</sup> Pour renforcer cette homologie, Henry précise que le coquillage qui était censé être utilisé par les Dieux pour gratter les âmes des humains était interdit de consommation, et que les contrevenants devenaient chauves ou avaient des excroissances qui leur poussaient sur la tête (Henry 2000 : 402).

un ventre chaud qui permet le mûrissement, forme de cuisson douce, et le lagon un environnement froid. Mais son caractère isolé nous conduit à la prudence en matière d'interprétation.

D'autres végétaux étaient également utilisés lors des rites religieux.

Le *ti* avait des utilisations religieuses et magiques nombreuses, dont la cérémonie du '*umu ti* ou four à cordyline (Oliver 1974 : I 108). Le *ti* était planté par les anciens Tahitiens près des lieux de culte<sup>265</sup> ; il devait sans doute avoir un rôle important dans les pratiques liées à la fertilité, puisqu'il était considéré comme le signe de l'abondance (Henry 2000 : 46). Des fours à cordyline, '*umu ti*, permettaient de cuire les racines sucrées de la plante. Le temps de cuisson nécessaire, trois jours, nécessitait l'emploi de pierres plus grosses que pour les fours à '*uru*, sur lesquelles on marchait au cours de cérémonies religieuses de « marche sur le feu » (Lavondès 1986 : V 63). Henry (2000 : 219) indique également que l'inflorescence de cocotier était utilisée comme représentation de la personne.

Selon Barrau (1983 : 259), les récits mélanésiens anciens de l'origine humaine racontent que le premier homme et la première femme jaillirent du bourgeon d'une bouture de canne à sucre mise en terre. La plante semblait moins importante en Polynésie. Une espèce d'igname, *uhi parai*, était souvent offerte comme tribut aux chefs et prêtres (Oliver 1974 : II 1004).

Loin de vivre dans une société d'abondance, malgré le caractère relatif de cette notion, les anciens Tahitiens connaissaient des risques de disette du fait de la variété limitée des espèces végétales mangeables, et même de famine en fonction des événements climatiques exceptionnels. L'intégration forte des aliments dans le système religieux, leur place centrale dans les relations sociales, en faisaient des supports privilégiés des forces à l'œuvre au sein de la société ancienne. Nous allons voir que des interdits forts, basés sur la stratification sociale, en restreignaient encore davantage l'accès.

L'abondance relative, peu diversifiée et fragilisée du fait des contraintes environnementales, était restreinte par la structure sociale et culturelle. Finalement, si les anciens Tahitiens donnaient l'impression de « se gaver » au moment des festins cérémoniels, il s'agissait simplement de se « rattraper » : tant que la nourriture, et notamment les biens considérés comme « de luxe », est disponible, on en avale, renforçant la satisfaction individuelle et le bien-être collectif.

---

<sup>265</sup> Barrau signale que dans l'aire indo-malayo-océanienne, le *Cordyline fruticosa*, au feuillage souvent coloré en rouge pourpre, « sert de borne végétale, symbole et limite de l'espace domestiqué qu'il sépare du reste d'un environnement considéré comme domaine d'un possible et inquiétant inattendu participant au surnaturel » (Barrau 1991 : I 1288).

### 1-3 « Mangers magiques », ordre social et abondance limitée

La culture polynésienne ancienne a instauré un système complexe d'interdits, composé d'interdits permanents et temporaires<sup>266</sup>, 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<sup>267</sup>.

Dans son essai sur le symbolisme<sup>268</sup>, James Frazer indiquait que les croyances impliquent que des choses agissent à distance les unes sur les autres par une « sympathie secrète », « magie sympathique » composée de la magie de contagion et la magie de similitude, notion reprise par Marcel Mauss qu'il a étendu à la magie de contraste (1999b : 57). Dans le système polynésien ancien, le principe de contagion tel que défini par Claude Fischler<sup>269</sup> et Paul Rozin<sup>270</sup> était omniprésent. « La loi de contagion peut se résumer par la formule anglaise 'once in contact, always in contact' : ce qui a été en contact restera en contact. En d'autres termes, lorsque deux entités entrent en contact, certaines propriétés fondamentales se transfèrent de l'une à l'autre de manière permanente » (Rozin 1994 : 25).

La contagion dépend du contact, un contact minime suffit, et son effet est permanent. Cette contagion peut s'exercer indirectement, comme par le biais des conduites d'eau dans les plantations (Barrau 1965 : 334), et même un simple regard comme dans le cas du *tuno'o* évoqué précédemment. La contagion est le plus souvent interpersonnelle : par le contact avec un aliment, que ce soit en le cultivant ou en le pêchant, en le touchant ou surtout en le cuisinant, un individu peut faire pénétrer son essence dans cet aliment. « Les effets de la contagion sont généralement négatifs et ses manifestations les plus puissantes le sont à coup sûr », et font de la nourriture, du fait de son incorporation physique, « un élément doté d'un grand pouvoir de contagion sociale » (Rozin 1994 : 26-27). Car incorporer un aliment c'est faire siennes ses

---

<sup>266</sup> Selon Igor de Garine, un interdit alimentaire est considéré comme temporaire s'il affecte un individu pendant un temps limité lié à une période cruciale de sa vie : interdits de la future mère, de la petite enfance, ou associé aux périodes de deuil et de veuvage (Garine 1991 : I 1506).

<sup>267</sup> Saura Bruno, 1993. *Politique et religion à Tahiti*, Polymages-Scoop, Pirae, p. 31.

<sup>268</sup> Frazer James George, 1983. *Le Rameau d'Or*, Robert Laffont, collec° Bouquins, 4 vol., Paris.

<sup>269</sup> Fischler Claude, 1994. « Magie, charme et aliments », in Fischler Claude (dir.) *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, N° 149, Paris, p. 10-19.

<sup>270</sup> Rozin Paul, 1994. « La magie sympathique », in Fischler Claude (dir.) *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, N° 149, Paris, p. 22-37.



caractéristiques : l'incorporation est un processus d'identité à la fois individuelle et collective<sup>271</sup>.

Ce principe de contagion est valable à propos des interdictions nombreuses en matière alimentaire et du fait que les anciens Tahitiens s'assuraient que la nourriture n'entraînait pas en contact physique « with certain harmful objects » (Oliver 1974 : I 223-224), ou des précautions prises pour éviter le contact avec les *ari'i* qui contaminaient de leur sacré tout objet touché (Wilson 1968 : 75) y compris le sol. En certaines périodes, ou dès lors qu'il s'était ceint du symbole de son rang, le *maro'ura* ou ceinture rouge, le chef était alors tellement sacré qu'il ne pouvait se servir de ses mains pour se nourrir lui-même et devait être nourri (Williamson 1967 : 82-84).

Le principe de contagion est à la source également du système de *tapu* alimentaires qui structure et hiérarchise la société tahitienne ancienne. Les *tapu* sont fondés sur l'interdiction, et donc en partie la réservation par et pour les *ari'i* de consommation, préparation, échange et transport, de biens recherchés. Ces biens sont toujours comme nous l'avons montré des aliments de base (*'uru* ou bananes, porc ou chien, poisson pélagique ou tortue) et de complément (*taro*, *fafa*, volaille), rarement d'aliments de remplacement (ignames, oiseaux...) et jamais de disette.

Prendre en compte l'effet omniprésent de la contagion dans la société tahitienne ancienne, c'est reconnaître comme le fait Mary Douglas dans la postface de son essai sur les notions de pollution et de tabou que la crainte de la souillure est un système de protection symbolique de l'ordre culturel propre à une société (Douglas 2001 : 191). En effet, « la souillure n'est jamais un phénomène isolé. Elle n'existe que par l'ordonnance systématique des idées. Ce serait donc une erreur que de prendre isolément chacune des règles relatives à la pollution dans une autre culture que la nôtre. Les notions de pollution n'ont de sens que dans le contexte d'une structure totale de la pensée dont la clé de voûte, les limites, les marges et les cheminements internes sont liés les uns aux autres par les rites de séparation (Douglas 2001 : 61).

Les règles d'évitement d'une société donnée rendent visibles les frontières des structures idéologiques et politiques (Douglas 2001 : 171). Le système polynésien des interdits recouvrait les lignes de force et de séparation de sa structure sociale. Et contrairement à d'autres sociétés insulaires du Pacifique, où les ressources alimentaires naturelles étaient rares et très peu variées, comme dans les atolls des Tuamotu ou à

---

<sup>271</sup> Le principe d'incorporation a été énoncé par Claude Fischler (1990 : 66-68) : « c'est le mouvement par lequel nous faisons franchir à l'aliment la frontière entre le monde et notre corps, le dehors et le dedans (...) Incorporer un aliment c'est, sur un plan réel comme sur un plan imaginaire, incorporer tout ou partie de ses propriétés : nous devenons ce que nous mangeons. L'incorporation fonde l'identité ». Ce qui est vrai au niveau de l'individu l'est au niveau de la société : « L'incorporation est également fondatrice de l'identité collective et, du même coup, de l'altérité. L'alimentation et la cuisine sont un élément tout à fait capital du sentiment collectif d'appartenance ».

Nauru, la limitation de l'abondance des anciens Tahitiens provenait plus d'un ordre social et culturel que d'une rareté alimentaire, exceptionnelle dans les Iles de la Société<sup>272</sup> (Pollock 1995 : 359).

### 1-3-1 Les interdits alimentaires comme ordre du monde

La cosmogonie tahitienne ancienne faisait de la terre, du ciel et de la mer un grand ensemble auquel les hommes appartenaient, et dont ils ne devaient pas bouleverser l'équilibre. Cet équilibre entre humain et surnaturel était assuré par l'existence d'interdits.

Le *tapu* alimentaire était omniprésent dans la vie du Tahitien comme l'indique Dumont d'Urville « Taïti pouvait s'appeler métropole du tabou. Nulle part dans les archipels polynésiens, cette règle restrictive et prohibitive n'était plus exigeante, plus minutieuse, plus tyrannique, plus cruelle. Depuis la naissance jusqu'à la mort existait pour le Taïtien une méticuleuse distinction de vivres permis ou non permis. On retrouvait ce *veto* partout, en santé comme en maladie, dans les temples, hors des temples, sur la grève et dans l'intérieur, au sein des hameaux et des campagnes, dans les repas, dans le sommeil, dans la guerre, au milieu de la mer, dans la case, à la pêche, à la chasse, partout » (Dumont d'Urville 1988 : 572). Cette règle du *tapu* était même parfois appliquée à des îles tout entières comme Tonga « qui est Tongatapu ou Tonga sacrée » (Moerenhout 1959 : I 529).

Nous verrons que l'alimentation chez les anciens Polynésiens, depuis la production, la mise à disponibilité et les échanges, jusqu'à la préparation et la consommation, était soumise à des normes nombreuses (Lescure 1945 : 80, Oliver 1974 : I 223-224), qui structuraient et parfois restreignaient les mode d'accès à la nourriture par des interdits alimentaires<sup>273</sup>. Le respect de ces règles impliquait un mode de relations sociales particulier, basé sur la séparation entre le mangeable et le non mangeable, et entre le sacré et le profane, distinction qui recouvrait celle des aliments réservés ou pas, celles des sexes entre les hommes considérés comme « sacrés » et les femmes qui ne l'étaient pas statutairement ou certains hommes qui ne l'étaient plus, entre les différentes classes... Ces « interdictions » ont pour fonction d'imposer des limites au comportement social selon Goody (1984 : 138-139), « au-delà desquelles les membres d'un groupe donné ne peuvent aller tout en sachant que d'autres le peuvent ».

---

<sup>272</sup> Pollock Nancy, 1995. « Cultural elaborations of obesity - fattening practices in Pacific societies », *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 4, pp. 357-360.

<sup>273</sup> Un interdit alimentaire est une « règle sociale ou religieuse prohibant la consommation, l'association ou la manipulation de certains aliments, de façon permanente ou occasionnelle, par une fraction ou l'ensemble d'un groupe » (Cousin et Monzon 1992 : 12)

Elles sont constitutives des différences de groupe et de statut, et marquent l'appartenance à une communauté. Les interdits et *tapu* tournent souvent autour de l'activité alimentaire ; toutefois les prohibitions portent rarement sur des nourritures de première importance.

Les prohibitions alimentaires apparaissent donc comme des moyens pour « signifier la signification » dans un système logique dont les espèces consommables constituent les éléments (Lévi-Strauss 1962 : 137). Pour comprendre un *tapu*, il faut donc le replacer selon Mary Douglas<sup>274</sup> dans le contexte global de la société qui l'applique (Douglas 1979 : 146).

### 1-3-1-1 L'évitement alimentaire et l'ordre du mangeable

Pour définir ce qui fait partie de l'ordre du mangeable, les effets physiologiques connus de l'aliment entrent en compte : l'expérience d'ingestion d'aliments suivie de crises physiques (vomissements, mal de ventre...) ou même de mort permet d'écartier les produits dangereux. Certains poissons sont toxiques, soit en fonction des saisons, soit en fonction des secteurs géographiques et de l'influence des coraux, et étaient soigneusement évités par les anciens Tahitiens (Wilson 1968 : 388), comme c'était également le cas pour un minuscule crabe rouge cité par Morrison (1989 : 130) et Wilson (1968 : 388).

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

Nous avons déjà vu que de nombreux animaux étaient considérés comme des incarnations des dieux, et à ce titre, déclarés non mangeables. C'était le cas notamment de nombreux oiseaux, de couleur blanche en général. Ainsi, les frégates et les phaétons ou paille en queue étaient chassés pour leurs plumes, mais pas comme nourriture nous informe Morrison (1989 : 181).

#### *L'évitement permanent*

Les phénomènes d'« évitements alimentaires » étaient nombreux chez les anciens Tahitiens, la nourriture étant particulièrement sensible aux influences naturelles ou

---

<sup>274</sup> Douglas Mary, 1979. « Les structures du culinaire », *Communications*, Seuil, n° 31, pp.145-170.

suraturelles selon V. Valeri<sup>275</sup> et J.F. Baré (1987 : 53). Ils concernent des éléments qui ne devaient en aucun cas se mêler aux aliments consommés ou même toucher les ustensiles de cuisine ou le corps du mangeur : cadavres, lézards morts, souris et rats, tout ce qui avait trait dans l'esprit des Polynésiens à la putréfaction, et qui avaient été susceptibles d'entrer en contact avec le cadavre d'un défunt, et notamment le cadavre d'un *ari'i* qui restait exposé plusieurs jours (Morrison 1989 : 152).

La même remarque peut être faite à propos des mouches (Morrison 1989 : 198, Wilson 1968 : 173). Selon Wilson, la nourriture touchée par une mouche était immédiatement jetée et donnée aux porcs ; d'où l'utilisation de chasses mouches en plumes ou à partir de branches pendant les repas (Wilson 357-358).

Ces évitements ont certainement une origine sanitaire (la putréfaction des cadavres, les maladies transmises peut-être par les rats), mais également et surtout culturelle : la contagion du contact nécessitait un traitement particulier qui dépendait de l'origine du décès, du statut passé du cadavre et du statut présent de la personne « souillée » (Morrison 1989 : 152). L'impureté liée au contact avec un cadavre dure un mois : il y a « contamination », risque par le contact (Rozin 1995 : 101-102), puis mise à l'écart, notamment concernant la personne chargée de l'entretien du mort, un serviteur lorsque le cadavre est celui d'un chef : « ce dernier est obligé d'avoir quelqu'un pour le nourrir car pendant un mois il ne peut toucher à aucune nourriture après avoir touché le mort ou les objets lui appartenant » (Morrison 1989 : 193). Ellis cite le même phénomène à propos des embaumeurs du défunt, qui étaient soigneusement évités par les autres, et obligés d'être nourris « de peur que les aliments, souillés par leurs mains, ne causent leur propre mort » (Ellis 1972 : I 248). Cook avait observé le même phénomène à Tonga<sup>276</sup>, où il entendit pour la première fois le mot *tapu*.

### *L'évitement temporaire*

L'évitement alimentaire peut être limité dans le temps et lié à des événements particuliers, comme lors de la naissance d'enfants et notamment de l'aîné, du *matahiapo* d'un *ari'i* : « Si l'enfant est un garçon, ils peuvent enterrer le cordon (ombilical) dès qu'il tombe ce qui prend de 6 à 8 jours, mais s'il s'agit d'une fille, le cordon est quelquefois conservé de 15 jours à trois semaines, pendant lesquelles la

---

<sup>275</sup> Valeri Valerio, 1985. *Kinship and Sacrifice : Ritual and Society in Ancient Hawaii*, University of Chicago Press, Chicago, p. 120.

<sup>276</sup> « Au cours de cette promenade, nous nous trouvâmes en présence d'une demi-douzaine de femmes qui soupaient au même endroit. Je remarquai qu'il y en avait deux que les autres faisaient manger, et quand nous en demandâmes la raison elles répondirent *tapu mati* [mort sacré]. Une enquête plus approfondie nous apprit que l'une d'elles avait, deux mois auparavant, lavé le cadavre d'un chef et que de ce fait elle ne devait toucher aucune nourriture pendant cinq mois. L'autre avait rempli le même office pour le cadavre de quelqu'un dont le rang n'était pas si élevé, et la même abstention lui était imposée, mais pas pour si longtemps. Nous vîmes, à proximité, une autre femme que l'on faisait manger, et nous apprîmes qu'elle avait aidé à laver le cadavre de ce chef » (Cook 1998 : 340-341).

mère ne peut toucher elle-même à aucune nourriture et doit être nourrie par quelqu'un d'autre ; toute personne qui touche l'enfant doit se soumettre à cette même restriction jusqu'à ce que l'on fasse un *amo'a* pour le faire disparaître (...) Cette offrande est faite dès que le cordon a été enterré ou bien lorsque le moment est venu de transporter l'enfant, du *marae* dans une maison près de celle de son père, construite et sacrée pour lui. Cependant ils ne peuvent pénétrer dans cette maison ni toucher l'enfant, vêtus des mêmes vêtements qu'ils portaient lorsqu'ils mangent leurs propres provisions » (Morrison 1989 : 153-154).

Le *amo'a* était une fête qui marquait la fin de l'état *mo'a*, sacré, pour l'enfant d'un chef (Lescure 1945 : 81), sans pour autant qu'elle ne leur soit réservée comme Davies le précise dans son Dictionnaire « the name of a certain feast, when prayers were made, and certain ceremonies used, for the purpose of removing various restrictions in regard to the children of the chiefs and others, who, before the performance of the *amoa*, were reckoned sacred » (Davies 1851 : 486). Des présents de porcs, volaille, végétaux et *tapa* étaient faits par son père. Jusqu'à cette cérémonie, la mère faisait l'objet d'un interdit alimentaire, ne pouvant plus se nourrir elle-même et devant être nourrie. La cérémonie était parfois accomplie jusqu'à cinq fois pour faire tomber progressivement, chez les parents, les oncles et tantes, et les grands-parents si l'enfant était adopté, les interdictions autour du jeune garçon. Elle semblait ne réunir que les hommes de la « famille » et se révélait particulièrement festive (Wilson 1968 : 353).

La mère et son enfant étaient donc séparés dès la naissance, et l'intégration nouvelle dans le groupe se faisait après une cérémonie de présentation aux autres membres. Ici encore, le risque était grand de voir la nourriture contaminée, même indirectement. Dans le même ordre d'idée, les Has de Papouasie Nouvelle Guinée croient que la féminité se transmet par la nourriture lorsque celle-ci passe entre les mains de femmes fertiles, d'où l'interdiction pour les adolescents de toucher un aliment ayant été en contact avec une femme (Rozin 1995 : 103).

#### *L'évitement statutaire*

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

Ainsi les *ari'i rahi*, les grands chefs, étaient nourris après la naissance de leurs propres enfants comme l'indique Douglas Oliver : « Lorsque la mère a accouché, le père, qui est toujours présent, reçoit l'enfant nouveau-né avant qu'aucune autre personne, à part la sage-femme, ne le touche. Dès qu'il a fini de regarder l'enfant, il le rend à la mère,

et à partir de ce moment et jusqu'à la maturité de l'enfant, le père ne goûte que les aliments qui sont placés dans sa bouche par une autre personne (...) On me rapporte que dans certains cas le père et la mère sont libres de se nourrir eux-mêmes dix mois après la naissance de l'enfant » (Oliver 2002a : 62). L'auteur précise que « ceci n'a jamais cours chez les *manahune* ou les *toutou* [*teuteu* ou serviteurs] ».

Le caractère sacré du nouveau-né et les évitements liés se retrouvent également à propos de la partie humaine considérée comme la plus sacrée, la tête humaine, et notamment masculine : « ils ne pourraient manger aucune nourriture ayant touché la tête d'un homme » (Morrison 1989 : 200).

La sacralité des *marae* avait également des conséquences sur l'alimentaire, même une fois le *marae* en ruine et hors de fonction : « les murs de ces *marae* avaient un pouvoir de séparation. Si un cochon s'aventurait sur un mur tombé, ses propriétaires ne le revoyaient jamais. Il devenait sacré pour les dieux » (Henry 2000 : 157). Contaminé par le sacré du *marae*, le cochon devenait sacré lui-même

Rodriguez nous narre le même fait, mais sans le recul de Teuira Henry, à propos de sa recherche de pourpier pour nourrir le groupe d'Espagnols installés à Tautira à Tahiti : « lorsque j'arrivais à l'endroit où je savais qu'il en poussait, je demandai à l'Indien qui le possédait de m'en donner, lui disant que c'était pour l'utiliser comme remède, et il en fut très étonné et ne savait que faire ; pourtant, devant mon insistance il me dit qu'il irait en chercher, mais en entendant cela, et que son mari allait arracher le pourpier, sa femme se mit à pleurer parce que ledit pourpier était dans un *Emarae* [*marae*] ou cimetière, lequel avait été construit par un de ses fils qui était enterré dans ce cimetière ; je repartis avec le pourpier alors qu'elle continuait de pleurer » (Rodriguez 1995 : 120-121). Le fait servira d'expérience aux Tahitiens. En effet, Rodriguez écrit plus loin : « ce dernier est maintenant le seul pourpier qu'on puisse maintenant trouver dans le voisinage, parce qu'ils ont brûlé celui qui poussait sur les *Marae* ou cimetières à cause de nous, car ils disent que chaque fois que l'on mange quelque chose qui vient d'un *Marae* leur Dieu *Atua* se fâche et les fait mourir » (Rodriguez 1995 : 122).

De même, jusqu'à la fin de leur tâche, les constructeurs de pirogues de chef étaient astreints à des prohibitions alimentaires dites *amara* (Lescure 1945 : 81, Lescure 1946a : 262).

Nous retrouverons ce phénomène dans les interdits en général, qui sont justifiés par les anciens Tahitiens en évoquant les douleurs, ou même la mort, dont ils souffriraient s'ils venaient à les négliger, pathologies « culturelles » liées à ces interdits (Douglas 2001 : 52).

### *L'immangeable*

Les aliments considérés comme impropres à la consommation étaient relativement nombreux chez les anciens Tahitiens.

En sus des lézards, souris et du petit crabe rouge décrits plus haut, la totalité des insectes échappait à la consommation. Cent-pieds ou scolopendres et scorpions, lézards, papillons, mouches et moustiques, sauterelles et grillons existaient à Tahiti. Wilson cite les mêmes et ajoute le cafard, qui a pu être apporté par les navires européens (Wilson 1968 : 358). Aucun cas de consommation de ces insectes et reptiles n'a été relevé (Morrison 1989 : 124-125), sauf pour le cas des poux mangés parfois par les hommes selon Morrison (1989 : 140-141).

Le cas du rat a déjà été évoqué. Parkinson, après avoir raconté à son tour le fameux passage où Cook se voit préparer de la viande de chien qu'il goûtera et trouvera délicieuse, décrit le dégoût des Tahitiens vis-à-vis des rats : « We have invented a new dish which is as much disliked by the natives, as any of theirs is by us. Here is a species of rats, of which there are great numbers in this island ; we caught some of them, and had them fried ; most of the gentlemen in the bell-tent ate of them, and commended them much ; and some of the inferior officers ate them in a morning for breakfast » (Parkinson 1984 : 20-21).

Molyneux est plus précis dans la description de l'évitement : « We frequently go a shooting there and never fail of success, besides shooting of rats is not only a pleasant but a profitable amusement as they are also good eating and it is easy to kill 1000 in a day as the ground swarms and the inhabitants never disturb them. I observed the rats played about me as indifferent as about a tree : in eating rats we quite outdid the Indians who abhor them as food » (Molyneux 1988 : 559). La confiance que les rats ont dans les humains nous indique qu'ils ne devaient jamais être chassés par les Tahitiens. En revanche, le dégoût de ces derniers est évident.

Cette prolifération des rats qui se mêlaient à la vie quotidienne des Tahitiens avec leur consentement est à rapprocher des nombreuses observations de Rodriguez sur la quantité de rats que les trois autres Espagnols et lui-même tuent dans leur maison : « j'ouvris la maison démontable, et la trouvait pleine de rats, dont je pus tuer soixante-quinze sans compter ceux qui échappèrent », et plus loin « pendant la nuit, on tua dans un tonneau de pois chiche trente-six rats » puis « on tua vingt-neuf rats » et « on tua de nouveau dans le même tonneau encore trente et un rats », « le soir on tua cent onze rats à trois reprises » (Rodriguez 1995 : 80 et 141-142). Bougainville note aussi le nombre de rats qui pullulent sur Tahiti (1982 : 250-251).

Les rats étaient respectés, au pire tenus à distance pour éviter qu'ils ne mangent les provisions entreposées dans les maisons. Douglas Oliver en donne une explication : les rats, ainsi que certains oiseaux de nuit, seraient l'incarnation de l'esprit des anciens, liés au monde de la nuit et des esprits, au *po* (Oliver 1974 : I 127).

### 1-3-1-2 Sexe et *tapu* alimentaire

En matière d'interdit alimentaire, le genre est peut-être le premier déterminant social, et rapporté par tous les premiers observateurs de l'ancienne société tahitienne (Parkinson 1984 : 17, Bougainville 1782 : 268, Rodriguez 1995 : 129, Morrison 1989 : 173, Cook 1798 : 53, Ellis 1772 : I 99, Moerenhout 1799 : I 532-533...), comme partout ailleurs dans le Pacifique insulaire (Langevin-Duval 1979 : 187). Sahlins signale même qu'à Hawaii la commensalité entre les marins européens et les femmes hawaïennes avaient proprement désacralisé les Européens (Sahlins 1989 : 26).

Cette séparation était parfaitement acceptée, au moins par les hommes comme le note Rodriguez (1995 : 129) : « ils voulaient que je leur parle de tout ce dont ils avaient envie, et ils trouvèrent que tout était mieux chez nous, sauf le fait que les femmes puissent manger avec les hommes, car ils croient dans leurs superstitions que si un homme et une femme mangent ensemble, et que l'homme prend de la nourriture pour la femme, ils deviennent aveugles et estropiés tous les deux, ce à quoi ils croient fortement, bien que j'essayai de les persuader du contraire ».

Violer un interdit alimentaire, accomplir des gestes défendus, tout cela infecte l'univers, ruine les récoltes, et expose les autres et soi-même à la maladie et à la famine : les femmes étant des « êtres périodiques », elles menacent ainsi l'univers entier, et elles-mêmes, de l'eurythmie des jours et des saisons (Lévi-Strauss 1968 : 419-421).

L'interdit alimentaire qui touchait les femmes était lié au caractère sacré, *ra'a*, des aliments servant aux cérémonies religieuses auxquelles elles n'avaient pas accès (Dumont d'Urville 1828 : 572, Henry 2000 : 177), contrairement aux hommes « libres », non captifs ou « esclaves » comme les *teu teu*. Comme l'écrit Christine Langevin-Duval : « Le caractère *noa* des femmes lié à cette exclusion de la vie religieuse avait essentiellement des conséquences dans le domaine de la nourriture, partagé en nourritures sacrées auxquelles elles ne pouvaient toucher car ces aliments faisaient parfois l'objet d'offrandes aux Dieux, et en nourritures non sacrées accessibles pour elles (...) L'interdit portait essentiellement sur la nourriture, sa préparation et sa consommation »<sup>277</sup>. Elles ne pouvaient pas non plus manger en présence des hommes selon Wilson (1968 : 361).

L'interdit sexuel était donc multiple ; nous avons vu qu'il concernait également la production.

---

<sup>277</sup> Langevin-Duval Christine, 1979. « Condition et statut des femmes dans l'ancienne société maohi (Iles de la Société) », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 64, Tome XXXV, pp.185-194, septembre, p. 187.



### *Du ra'a au noa et principe de séparation*

Pour expliquer la séparation des genres en matière alimentaire, la différence entre *ra'a* et *noa* est primordiale. Est *ra'a* tout ce qui est en relation avec le monde des esprits ; et *noa* tout ce qui n'est pas *ra'a*. Dans le quotidien, les hommes sont considérés comme *noa*, mais des rites peuvent les faire accéder au *ra'a*, au sacré, dont les femmes sont toujours exclues (Ellis 1972 : I 99, Oliver 1974 : II 600-601)

Mais on peut également considérer que l'impureté, ou le caractère profane, de la femme était en quelque sorte immanente à la féminité, du fait d'une impureté perçue du sexe féminin selon Christine Langevin<sup>278</sup> et A. Babadzan (1982 : 129), sauf pour ce qui concerne les femmes *ari'i* pour qui la sacralité du titre prévalait sur le sexe. Cette « impureté » pouvait être liée à ses manifestations les plus visibles, comme la menstruation, dont le terme tahitien utilisé pour les menstrues, *vari*, signifiait également boue ou vase (Académie Tahitienne 1999 : 561). Wilson relate ainsi l'anecdote d'une femme dormant à terre plutôt que dans le lit conjugal en période de menstruations (1968 : 353).

« L'impur, le sale, c'est ce qui ne doit pas être inclus si l'on veut perpétuer tel ou tel ordre » (Douglas 2001 : 59) : impure par nature, la femme devait être séparée pour éviter de mettre en péril la structure sociale et les différentes répartitions des fonctions. Comme l'indique Alain Babadzan dans un article sur la naissance et la mort<sup>279</sup> : « La dimension déterminante est ici l'impureté : la féminité est « *tapu* » en raison de son impureté, par ce qu'elle véhicule dans ces cultures de négativité et de périls ; impureté et négativité qui ont déjà été déterminées comme étant ses attributs majeurs, auxquels sont attachés un certain nombre d'interdits ». Babadzan insiste ainsi pour affirmer que le caractère premier de la femme polynésienne traditionnelle est l'impureté plus que le rapport à la transcendance : « Ce n'est que dans une seconde étape qu'elle se trouve associée au *po*, précisément en tant que le *po* est par définition le domaine de l'Interdit et de ses deux sources intrinsèquement *tapu* que sont en Polynésie la divinité et l'ancestralité » (Babadzan 1983 : 86).

Cette séparation *ra'a* / *noa*, issue donc d'une impureté fonctionnelle de la femme, est à la source de la séparation qui concerne l'alimentation (Oliver 1974 : II 601).

Morrison nous décrit ainsi les règles strictes qui concernent la consommation alimentaire pour les femmes, un véritable catalogue des règles de séparation :

« Les hommes et les femmes mangent séparément et pour cette raison une famille a généralement deux maisons sauf dans le cas où l'homme décide d'habiter dans la maison de sa femme, et alors chacun mange dans son coin (...) Lorsqu'ils voyagent, les provisions de l'homme et de la femme doivent être dans des pirogues distinctes (...) Les femmes ont leur propre arbre à pain, ne pouvant en utiliser d'autres (...) Elles ont des pêcheurs spéciaux pour

<sup>278</sup> Langevin Christine, 2002, *Tahitiennes. De la tradition à l'intégration culturelle*, Collection Connaissance des Hommes, L'Harmattan, Paris, p. 24.

<sup>279</sup> Babadzan Alain, 1983. « Une perspective pour deux passages. Notes sur la représentation traditionnelle de la naissance et de la mort en Polynésie », *L'Homme*, Paris, tome XXIII, n° 3, pp. 81-99, juillet-septembre, p. 85-86.

leur apporter du poisson, mais si ces derniers attrapent un requin, une tortue, un thon ou un *mahimahi*, qui sont des poissons sacrés, elles ne peuvent les manger, mais peuvent en disposer comme bon leur semble (...) Une femme ne peut manger dans une maison qui a été occupée par un chef à moins d'être de même rang que lui, et dans ce cas elle peut manger en sa présence ; si une femme de rang inférieur se nourrit dans une maison ou dans une pirogue qui a été occupée par un chef, elle est non seulement sévèrement battue mais sera privée de tous ses biens ; aussi les femmes ont bien soin de ne pas enfreindre cette règle, et sachant que bien peu sont capables de garder un secret, elles refusent toujours de manger lorsqu'elles sont invitées devant des hommes, se contentant d'accepter la nourriture offerte pour en faire profiter leurs proches ; c'est peut-être aussi la raison pour laquelle plusieurs cheffesses qui refusaient de prendre un repas à table mangeaient par contre de bon appétit avec leurs serveurs » (Morrison 1989 : 172-173).

La répartition fondamentale ancienne du monde entre *Ao* et *Po*, lumière et ténèbres, monde des hommes et monde des dieux, jour et nuit, se reflète dans les principes d'alimentation en fonction du sexe. Le rythme sacré et profane, masculin et féminin, abondance et disette, structure l'alimentation des anciens Tahitiens. Les femmes tahitiennes sont exclues d'une partie de la circulation alimentaire, et surtout elles ne peuvent manger une nourriture touchée par des hommes. La séparation était même spatiale lors des repas, les femmes évitant de manger près des hommes (Cook 1988 : I 123, Baré 1987 : 53). Il semblerait que cette séparation sexuelle, évidente dans l'économie domestique, était également visible spatialement à l'intérieur même des maisons familiales, séparée physiquement en deux (Morrison 1989 : 48, Vérin 1969 : 56, Conte 2000 : 171). « La structure nucléaire de l'habitat reproduit aussi la bipolarité du monde dans tous les éléments se trouvant appartenir à l'un des deux sexes. Il est entendu que de leur séparation stricte dépend l'équilibre universel » écrit Philippe Bachimon<sup>280</sup> à propos des relations entre hommes et femmes chez les anciens Tahitiens, qui montre que les endroits où les femmes ne peuvent se rendre ont trait aux lieux de culte et dans les *fare* où travaillent, cuisinent et mangent les hommes.

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 de la même façon aux hommes « désacralisés », comme le précise Edwin Ferdon (1981 : 47) à propos des *teuteu*, qui pouvaient être considérés comme *ra'a* ou *noa*.

Le même phénomène se retrouvait à propos des enfants : « Les enfants prennent les repas avec leur mère jusqu'à la levée des restrictions, mais cette dernière ne peut toucher à la nourriture des enfants ; lorsque la nourriture des enfants est amenée à la maison, elle ne doit pas utiliser la même entrée que la nourriture de la mère » (Morrison 1989 : 172-173). Ellis ajoute que « la mère était obligée de manger au-dehors de la maison et n'avait même pas le droit de goûter à la nourriture de son fils » (Ellis 1972 : II 891).

---

<sup>280</sup> Bachimon Philippe, 1995. *Tahiti entre mythes et réalités*, Editions du CTHS, Paris, p. 44.

Comme chez les Huas de Nouvelle-Guinée, le principe de contamination évoqué plus haut implique une « transmission de la féminité », potentiellement néfaste pour les adolescents en cours de développement sexuel. Cette contamination interpersonnelle est à rapprocher également de l'exemple des Hindous, pour qui les transactions alimentaires constituent l'une des principales manifestations de la structure de classe et l'un des facteurs principaux de son maintien en place (Rozin 1995 : 103).

#### *De la contamination*

La contamination en matière alimentaire est un des exemples de ce que Frazer et Mauss ont décrit comme se rapportant à la « magie sympathique », et qui implique qu'un seul contact rend définitivement impropre à la consommation l'élément « contaminé » (Mauss 1999b : 58, Rozin 1995 : 102).

Ainsi à Tahiti si l'homme pouvait utiliser la nourriture de sa femme, il ne devait toucher que ce qu'elle lui donnait, et tout en étant autorisé à pénétrer dans la maison de sa femme, il ne pouvait toucher à aucun des ustensiles de cuisine sous peine de les rendre inutilisables pour elle. S'il les utilisait, sa femme était obligée de remplacer tous ceux qu'il avait touchés (Morrison 1989 : 173, Dumont d'Urville 1988 : 572). De même, les fosses à *mahi* décrites précédemment font également l'objet d'une séparation stricte. Morrison (1989 : 178) cite ainsi l'exemple de Banks qui, ayant par curiosité observé l'intérieur d'une fosse, rendit inutilisable une grande quantité de *mahi* qui appartenait à une femme, le *mahi* devenant inutilisable ainsi que la fosse par le simple fait donc du regard.

Le principe de contamination est ici « positif » (mais pas pour la femme !): l'homme, plus sacré que la femme, transmet aux objets touchés un peu de sa sacralité, qui rend le produit impropre à l'utilisation et à la consommation de la femme. En revanche, l'homme peut consommer des aliments préparés par les femmes (Oliver 1974 : II 601-602). Ce principe de contamination « positive » est d'autant plus valable chez le chef, le *ari'i*, porteur de la sacralité la plus importante, comme le décrit Morrison (1989 : 89) à propos d'une visite au jeune « roi » Pomare I accompagné par sa mère Itia : « En pénétrant dans ses limites, elle fut obligée de changer ses vêtements et de revêtir ceux qui appartenaient au roi avant de pouvoir pénétrer dans sa maison ; mais le roi me pria d'ignorer ce cérémonial me recevant avec grande courtoisie. Un cochon fut préparé à mon intention, mais Itia ne pouvait toucher à aucun met sous le toit de son fils, et elle ne pouvait non plus manger dans une maison ou sur une pirogue lui appartenant tant que les cérémonies (d'investiture) n'eussent été terminées ». Braver un tel interdit pouvait conduire à la dépossession de tous ses biens (Oliver 1974 : I 227).

En revanche il existe aussi, à l'inverse, des phénomènes de contamination « négative », désacralisant ou « polluant » des objets auparavant « sacrés » (ou « neutres », non

chargés) par contact féminin : « les hommes avaient l'autorisation de manger tout ce qui faisait l'objet des offrandes aux dieux : viande de porc et de volailles, ainsi qu'une quantité de poissons, des noix de coco, des bananes. Les femmes avaient défense de toucher à ces nourritures sous peine de mort, car on pensait qu'elles allaient les polluer » (Ellis 1972 : I 99).

Le phénomène de « contamination négative » est également mis en évidence à propos des hommes destinés à être sacrifiés sur les *marae* : lorsqu'un homme se trouvant dans cette situation réussissait à se faire mordre par une femme et que le sang se mettait à couler, il devenait impropre au sacrifice et sauvait ainsi sa vie. Mais il ne pouvait alors plus jamais participer à une cérémonie religieuse, étant à jamais assimilé à de la nourriture pour femme et devenait pour toujours un serviteur de celles-ci (Morrison 1989 : 172, Wilson 1968 : 351). Il semble même que cette contamination ait pu jouer à distance, comme l'indique Henry : « si elles ne pouvaient s'approcher il leur suffisait d'ouvrir la bouche et de faire le simulacre de mordre le blessé en le regardant. A partir de ce moment il était considéré comme touché et était rendu à ses partisans » (Henry 2000 : 317).

La contamination peut donc agir dans les sens, du profane au sacré, du *noa* au *ra'a* par contact d'un homme « libre » et donc investi d'une part de sacralité, ou d'un *ari'i*, et du sacré au profane, du *ra'a* au *noa* par « pollution » d'un être non sacralisé.

#### *Les aliments interdits aux femmes*

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, et certaines variétés de *'uru*, de noix de coco et de bananes (Bougainville 1982 : 252, Anderson *in* Scemla 1999 : 826, Ellis 1972 : I 99). Ces interdits se retrouvaient également à Rarotonga (Pollock 1992 : 192) et à Niue, où les femmes se voyaient interdire la consommation de lézard, de requin, de tortue et de baleine (Bell 1931 : 132-133).

On peut remarquer que les aliments interdits aux femmes sont parmi les plus recherchés (porc, chien, tortue, grands poissons pélagiques) et les moins disponibles ou uniquement à certaines périodes : thons, baleine, marsouin (Oliver 1974 : I 275). Ces interdits portaient essentiellement sur les aliments d'origine animale, comme c'est le cas dans d'autres parties du monde<sup>281</sup>. Parcourons les différentes espèces animales interdites aux femmes dans les Iles de la Société.

Comme nous l'avons vu, le porc était l'animal de sacrifice aux dieux par excellence. Particulièrement sacralisé, il était donc interdit de consommation aux femmes (Wilson

---

<sup>281</sup> Sur 800 interdits recensés en Afrique, 740 portent sur la viande selon Garine (1991 : I 1507).

1968 : 145, Valeri 1985 : 115). Toutefois, il semble que les porcs élevés, préparés et cuits par les femmes et leur appartenant pouvaient être consommés par ces dernières, ce qui ne devait être le cas que des femmes faisant partie des familles de *ari'i*. Il semble en avoir été de même pour la viande de chien (Oliver 1974 : I 224).

Les difficultés rencontrées par les femmes dans ce cas sont mises en évidence par Morrison (1989 : 173) : « la plupart des premiers voyageurs ont émis l'opinion que le cochon leur était aussi interdit, ce qui est très certainement une erreur, car toute femme peut manger du cochon si elle se donne la peine de l'attacher et de l'empêcher d'aller se nourrir sur un autre terrain que le sien ; il est bien entendu que ceci présente des difficultés, si le cochon s'enfuit chez un parent masculin, ou est touché par ce dernier ou par un chef, elle ne peut plus le manger ». Morrison ajoute ensuite que parfois des femmes tuaient en cachette un cochon pour le manger, aidées en cela par leurs serviteurs. Mais il ne devait s'agir que de femmes *ari'i* ou appartenant aux familles de *ari'i*.

Oliver précise que la séparation homme/femme n'était peut-être pas toujours aussi stricte, surtout entre membres de la même famille, et que les femmes auraient pu manger du porc, mais séparément des hommes (Oliver 1974 : I 275).

La consommation de certains animaux marins était absolument interdite aux femmes : la baleine, la tortue, le marsouin et le thon (Morrison 1989 : 125), le *mahi mahi* (Morrison 1989 : 173) et le requin (Wilson 1968 : 386-387). Ces animaux étaient considérés comme sacrés, et ne pouvaient pas être mangés par une femme, même si pêchés par une femme ou par un homme qui s'était vu dénié ce statut. Mais selon Wilson, ces interdictions ne valaient pas pour certaines femmes : « The women who are not of the blood royal, or married to such, are forbidden to eat turtle, whale, porpoise, shark, albacore, and dolphin » (Wilson 1799 : 368 cité dans Oliver 1974 : I 225). Wilson ici ne parle que du thon albacore, sans préciser si l'interdiction s'étend également aux autres variétés de thonidés. Ferdon indique que les femmes d'un statut inférieur à celui de chef ne pouvaient manger certains produits de la mer (Ferdon 1981 : 86).

De même, comme aux Tuamotu, il était défendu aux femmes ayant leurs menstrues de manger d'autres espèces de poissons que celles réservées, par crainte de ne plus revoir ces espèces<sup>282</sup>.

Il semble également que la préparation et la consommation du '*ava*, une espèce de poivrier dont la racine était mâchée puis mélangée à de l'eau, aient été fortement

---

<sup>282</sup> Akimichi Tomoya, 1986. "Conservation of the sea : Satawal, Micronesia", in *Traditional Fishing in the Pacific*, Pacific Anthropological Records, n° 37, pp. 15-33 : 20-21 et Caillot E., 1914. *Mythes, légendes et traditions des Polynésiens*, Leroux, Paris, p. 66, cités dans Nolet 2000 : 20.

ritualisées, et sans doute réservées principalement aux seuls hommes (Oliver 1974 : I 541 note 31 et II 602), comme c'est encore le cas aujourd'hui dans les territoires du Pacifique où continuent son exploitation et sa consommation, comme à Wallis et Futuna, à Tonga, aux Samoa occidentales, ou au Vanuatu (Douaire-Marsaudon 2001).

Depuis la production, le transport, la préparation jusqu'à la consommation, l'aliment faisait l'objet d'une séparation stricte des genres. Nous avons vu que les activités de production, tant sur terre que sur mer, étaient soigneusement séparées entre hommes et femmes, ainsi que le fait même de consommer. De la même façon, le stockage alimentaire nécessitait des fosses à *mahi* distinctes (Lavondès 1986 : V 66). Nous allons voir maintenant que la préparation alimentaire faisait elle aussi l'objet de séparation.

#### *Des modes de préparation culinaire séparés*

La cuisson au feu était une opération sensible comme nous l'avons vu. Ici encore, la séparation des genres entre homme et femme s'imposait : la femme ne pouvait pas préparer sa nourriture au même feu que celle de son compagnon (Wilson 1968 : 145, Ellis 1972 : 99, Dumont d'Urville 1988 : 572).

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 : « Les feux sur lesquels on cuisait la nourriture des hommes étaient également sacrés et défense était faite aux femmes de les employer. Les paniers qui conservaient leur nourriture et les maisons dans lesquelles mangeaient les hommes étaient également sacrés et interdits aux femmes sous peine de la même cruelle punition. C'est pourquoi on cuisait, pour les femmes et les filles, des nourritures de qualité inférieure sur des feux séparés ; nourritures qu'on conservait dans des paniers spéciaux et que les femmes mangeaient dans une triste solitude, en de petites huttes prévues à cet usage » (Ellis 1972 : 99-100). La pollution par le feu se retrouve dans d'autres sociétés, et notamment dans le Pacifique à Yap (Lingenfelter 1975 : 85-96) et à Fidji<sup>283</sup>, comme l'indique également Mary Douglas (2001 : 167), qui montre l'angoisse du groupe social, et notamment des femmes chez les Bembas, de veiller sans cesse à ce que la nourriture ne soit pas contaminée. La contamination s'opère même en l'absence de contact physique, comme à travers le feu (séparé pour les hommes et pour les femmes, pour les *ari'i* et pour les autres), le regard (Morrison 1989 : 178), les fours (Orliac et Orliac 1980 : 66) ou le sol qui pouvait être contaminé par le contact de l'*ari'i*.

Des injures marquent même le caractère vil de la nourriture des femmes, telles que les relève Ellis : « Que tu deviennes un récipient rempli d'eau salée pour ta mère », « Que

---

<sup>283</sup> Quain Buell, 1948. *Fijian village*, University of Chicago Press, Chicago, p. 73 cité dans Pollock 1992 : 72.

tu sois cuit en nourriture pour ta mère », « Prends ton œil et donne-le à manger à ta mère » (Ellis 1972 : I 100) ... Les seules limites à ces restrictions entre sexe semblaient être de deux ordres : si la femme faisait partie des classes supérieures et même très supérieures (« very high-ranking kin-congregation Titles ») précise Oliver (1974 : II 601), *ari'i* ou *'arioi*, et lors de cérémonies particulières liées au culte *'arioi* comme nous le verrons plus loin<sup>284</sup>.

Il est difficile d'établir aujourd'hui si ces règles de séparation entre genres étaient strictement suivies par tous, jusqu'à priver douloureusement parfois les femmes de l'accès à certains types de nourriture, ou applicables surtout dans les classes les plus élevées de l'ancienne société tahitienne (Oliver 1974 : I 225). En effet, il semble que ces règles, appliquées dans toute leur rigueur, auraient imposé aux maisonnées les plus humbles des contraintes fortes, et d'autant plus fortes que leurs ressources étaient limitées empêchant ainsi aux femmes de consommer des aliments cueillis par les hommes, comme par exemple les bananes plantain que les hommes allaient chercher à l'intérieur de l'île.

Cook note aussi bien sûr cette ségrégation sexuelle au moment des repas, et pousse même la curiosité ethnologique jusqu'à insister sur ce point auprès de ses hôtes :

« Les femmes ne mangent jamais avec les hommes, sous quelque prétexte que ce soit. Il n'est pas aisé de dire quelle peut être l'origine d'une coutume si extraordinaire, d'autant plus que ce peuple est dans toutes les occasions avide de société, et que les hommes le sont particulièrement de celle des femmes. Nous leur avons souvent demandé la raison de cet usage, mais ils ne donnèrent jamais d'autre réponse que celle-ci : 'C'est ainsi qu'il est convenable de faire', et ils exprimaient beaucoup de répugnance à l'idée d'hommes et de femmes mangeant ensemble des mêmes mets. Nous avons souvent prié des femmes, aussi instamment que nous pouvions, de prendre part à nos repas à notre table. Mais aucune d'elles n'y consentit une seule fois » (Cook 1998 : 53).

Mais il fait suivre cette affirmation inconditionnelle d'une nuance :

« Néanmoins, il leur arrivait souvent d'aller ensemble à cinq ou six au quartier des domestiques, et là de manger de bon cœur tout ce qu'elles pouvaient trouver, et elles ne se dérangeaient nullement quand l'un d'entre nous y venait pendant leur repas. Il arriva aussi quelquefois qu'une femme mangeât avec quand elle était seule en notre compagnie, mais elle s'assurait toujours que personne des siens ne le saurait. Donc, qu'elle que soit la raison de cette coutume, c'est plutôt une règle de savoir-vivre qu'un principe » (Cook 1998 : 53-54).

On peut imaginer que ces règles étaient d'autant plus fortes et leur transgression d'autant plus fréquente que l'on s'élevait dans la structure sociale tahitienne, strates au sein desquelles les premiers Européens avaient le plus de contact. Il semble donc bien que les règles de séparation entre hommes et femmes aient été moins liées au sexe qu'au caractère plus ou moins sacré des personnes en contact, les anciens dieux

---

<sup>284</sup> Il était interdit aux femmes d'assister aux rites sur les *marae*, sauf à quelques occasions (fêtes des prémisses par les *'arioi*), et un cas relevé par Rodriguez : « Un *opure* ou prière fut fait au *marae* Guayotaja [Vaiotaha à Tautira], et les femmes furent autorisées à y pénétrer, car il s'agissait d'un office qui leur est destiné, l'entrée leur étant par ailleurs interdite, sauf en cette occasion spéciale » (Rodriguez 1995 : 186). Nous n'avons pas pu trouver d'autres traces dans les sources d'offices religieux « destiné » aux femmes : il pouvait donc s'agir dans ce cas d'une cérémonie *'arioi*.

polynésiens ne faisant pas de différence après la mort entre les hommes et les femmes (Moerenhout 1959 : 434-435).

Comme il existait une séparation basée sur le sexe, il existait une ségrégation fondée sur l'âge : les enfants mangeaient séparément des adultes, chacun ayant son repas distinctement séparé des adultes : « Nor may sons eat in the presence of their fathers, nor even of their uncles and kinsmen senior to them in age ; for they regard it as irreverence » (Corney 1915 : 258 cité dans Oliver 1974 : I 227).

Plus généralement, et compte tenu des pratiques de sorcellerie, il semble que la séparation se soit généralisée, jusqu'à parfois séparer deux personnes de la même famille mangeant au même moment : « I have said that they seldom eat together the better sort hardly ever, even two brothers or sisters have each their respective baskets one of which contains victuals the other coca nut shells etc. for furniture of their separate tables (...) These two relations would go out setting down upon the ground within a few yards of each other turn their faces different ways and make their meals without saying a word to each other »<sup>285</sup>. La contamination était potentiellement dangereuse chez les anciens Tahitiens, et les règles de séparation semblaient même s'appliquer au sein des familles (Bell 1931 : 132). Oliver évoque au sujet de la séparation des convives, y compris de même sexe et de la même famille, l'hypothèse plus « matérialiste » de l'attraction des mouches (Oliver 1974 : I 227). La valeur explicative de cette hypothèse nous paraît de peu de poids face aux contraintes fortes issues de la stratification sociale de la société et de l'omniprésence des normes religieuses.

### 1-3-1-3 Stratification sociale et ordre naturel

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

#### *Les aliments réservés*

Les aliments réservés aux chefs étaient essentiellement les aliments les plus appréciés et les plus recherchés (Leach 2003 : 447) : *'uru* bien sûr, *taro*, mais surtout les animaux à viande rouge, comme le porc, le chien, et également la tortue et les grands

---

<sup>285</sup> Beaglehole 1962 : I 347-348 cité dans Oliver 1974 : I 227.



poissons pélagiques du large sous forme de présent *i'a ra'a roroa* (Lescure 1946c : 198, Oliver 1974 : II 1005). Les dons de ces aliments étaient fortement codifiés dans leur forme et dans le statut de leurs destinataires (Lescure 1946c : 197-200) : hommes du districts, famille du chef, spécialistes....

Moerenhout (1959 : I 531) explique cette interdiction par des raisons nutritionnelles, qui nous paraissent être une explication construite *a posteriori*. De fait, certains aliments étaient spécifiquement réservés aux *ari'i*, aux *'arioi* et aux prêtres, tous ceux dont la sacralité, le *mana*, était importante (Bell 1931 : 131). Parmi ces aliments figuraient non seulement la tortue, le porc et le chien, ainsi que des grands poissons pélagiques et mammifères marins et certains oiseaux, mais aussi des végétaux : trois variétés de *'uru* selon Wilder (1928), certaines variétés de *taro* (*apura*) et d'igname (*uhi parai*) (Lescure 1946c : 197, Oliver 1974 : II 1004).

Certains autres aliments auraient été interdits, nous dirions déconseillés, aux étrangers: le *po'e*, les féculents, le *taioro*<sup>286</sup>, du fait du temps nécessaire à leur préparation, alors que le *fa'a'amua*, le repas d'accueil, devait être immédiat (Lescure 1946c : 198, Oliver 1974 : II 1005)

Des *tapu* alimentaires permanents s'appliquaient sur certains produits réservés aux *ari'i* ou aux consommations rituelles sur les *marae*, et donc destinés aux dieux, la tortue notamment (Morrison 1989 : 125, Wilson 1968 : 387, Valeri 1985 : 119, Conte 1988 : II 73). Réservée aux personnes des plus hauts rangs, la consommation de la tortue était ainsi déniée non seulement aux femmes mais aux hommes « du commun ». Elle constituait une des nourritures préférées des dieux, et la mieux appropriée (Oliver 1974 : I 225-226). Ici encore le caractère éminemment sacré de la tortue, destinée d'abord aux repas des dieux sur les *marae*, expliquent cette interdiction.

Le caractère sacré se retrouvait aussi dans les requins comme l'explique Jean-François Baré : « Les requins du large étaient des manifestations (*ata*) des dieux et étaient associés aux chefs, 'ces requins qui voyagent sur la terre', comme on disait à Hawaii, et généralement à la catégorie *tapu* » (Baré 2002 : 107-108).

La sacralité extrême des *ari'i* s'étendait par contamination à tous les objets qu'ils touchaient, maison, pirogues, outils et s'étendait même au sol qu'ils foulaient (Wilson 1968 : 158, Lescure 1946c : 199). Tout ce que touche l'*ari'i* devient *ra'a*, sacré, et donc hors de portée des femmes, considérées généralement comme *noa*, non sacrée :

« Lorsqu'un chef pénètre ou touche seulement la maison d'une femme de classe inférieure, celle-ci est rendue sacrée par sa présence ou ce contact et elle ne peut plus jamais y manger (tandis qu'un homme le peut) et il lui faut se trouver une autre maison et d'autres meubles (...) Pour la même raison, aucune femme, sauf si elle est d'un rang égal, ne peut manger, sous peine de punition sévère, à bord d'un bateau après que le chef ait été à bord et c'est ainsi que les femmes appellent la nourriture se trouvant à bord *Maa Raa* [*ma'a ra'a*, nourriture sacrée]

---

<sup>286</sup> *Taioro* ou *taiero* : amande de coco arrivée à maturité râpée et fermentée pendant un ou deux jours à l'aide d'ingrédients marins (têtes de chevrettes, coquillages) et mélangés parfois à un peu d'eau.

tout, à bord, étant sanctifié par la présence d'un chef ; toutefois, pressées par la faim elles se nourrissent séparément mais rarement en compagnie d'autres femmes, à moins qu'elles ne se connaissent bien » (Morrison 1989 : 139).

Les règles de contamination du *ari'i* étaient aussi valables pour les présents apportés par les visiteurs, les rendant inutilisables à tout autre que lui s'il venait à les toucher (Morrison 1989 : 89).

La sacralité des *ari'i* était telle qu'elle s'étendait à leur propre nourriture : ils ne pouvaient toucher la nourriture dont ils s'alimentaient, et devaient par conséquent être nourris (Ferdon 1981 : 88), « comme des coucous » note Wilson (1968 : 75), à l'image des hommes nourrissant les dieux dont les *ari'i* étaient l'incarnation. Le fait pour les *ari'i* d'être nourris par d'autres mains que les leurs ne semblait toutefois valable que sur leur propre *fenua*, leurs terres, comme l'indiquent Ferdon (1981 : 40) à propos de Tu en visite à Tairapu et Dumont d'Urville (1988 : 481) au sujet de chefs marquisiens prenant leur repas à bord de son navire.

Le *tapu* est lié à la terre à laquelle il se rapporte, tout comme la variabilité des animaux sacrés, et donc interdits de consommation, en fonction des *taura*, « totems » familiaux des familles de *ari'i* et spécifiques à chaque communauté ou '*ati* autrefois (Saura 2005 : 78). Les *taura* fondent une « éthique », interdisant des conduites et des pratiques sous forme de prohibitions alimentaires, qui ont un lien également avec les pratiques d'exogamie et les règles du mariage comme l'a montré C. Lévi-Strauss (1962 : 129 et 139).

### *Les limites de la prohibition alimentaire*

La séparation en matière alimentaire est d'abord un moyen de protéger les autres, et l'univers tout entier, des risques de pollution ou de dérèglement des rythmes naturels ; les interdits jouent en quelque sorte le rôle d'isolants (Lévi-Strauss 1968 : 420-422). Toutefois, comme pour toute prohibition dans l'histoire humaine, et malgré les peines lourdes, jusqu'à la mort, qu'encourageaient ceux qui violaient le *tapu*, ces restrictions ne devaient pas être toujours et en tous lieux strictement suivies.

Comme nous l'avons vu, un *tapu* sexuel, l'interdiction pour une femme de consommer tel type d'aliment, n'était pas valable pour une femme *ari'i* ou '*arioi* : le *tapu* lié à la stratification sociale aurait ainsi été plus fort que le *tapu* lié au sexe. Autrement dit, dans l'échelle du *tapu*, la position sociale primerait sur le genre.

On peut également soutenir que ces restrictions pouvaient être assouplies en fonction des personnes, du moment ou de l'officiant (Oliver 1974 : I 226), comme le montre le passage suivant de Teuira Henry : « En général le cochon, la tortue et la chair des grands poissons étaient interdits aux femmes et aux enfants parce que trop sacrés, mais par dispense spéciale, le prêtre autorisaient leurs femmes et leurs enfants à en manger à la maison même quand cette nourriture avait été offerte aux Dieux. Quelques rares entorses aux règlements étaient faites de temps à autre » (Henry 2000 : 185).

De même certaines prohibitions concernant le sexe notamment pouvaient être levées, mais à certaines occasions bien particulières : les rites '*arioi*. Ellis cite ainsi ce fait à propos des cérémonies '*arioi* organisées lors des passages de niveau aux différents grades de la « confrérie » : « la caractéristique la plus remarquable de ces fêtes était la levée du tabou qui défendait aux femmes, sous peine de mort, de manger la chair des animaux offerts en sacrifice aux dieux. Ce jour-là, elles avaient le droit de manger, comme les hommes, les cochons et autres sortes de nourriture, considérées comme sacrées qu'on s'était procuré pour l'occasion » (Ellis 1972 : I 163). Le fait que cet exemple de suspension des règles habituelles de prohibition alimentaire soit une fête '*arioi*, porteurs du rite de fertilité, ne nous paraît pas neutre, comme nous aurons l'occasion de le montrer plus loin.

Si ces deux exemples sont des contre-exemples du système de prohibition alimentaire qui régissait la vie des anciens Tahitiens, ils sont à verser toujours dans la même catégorie. L'exemple du prêtre, de la « dispense spéciale » et des « rares entorses », constituent pour nous les exceptions qui confirment la règle, et donnent au prêtre le pouvoir de rendre de nouveau « *noa* » les aliments « *ra'a* » du *marae*, le confirmant dans sa fonction. Quant au rite '*arioi*, nous verrons plus loin qu'il s'inscrit « en creux » dans les contraintes nombreuses en terme d'interdit auxquelles se soumettaient les gens du peuple en vertu d'un culte de l'abondance.

#### 1-3-1-4 Le *rahui*, un *tapu* alimentaire temporaire

##### *Le rahui, une interdiction temporaire*

Le *rahui* est une interdiction édictée par le chef d'un territoire et signifiée matériellement de produire, prélever, transporter, distribuer et consommer un ou plusieurs aliments, végétaux ou animaux, terrestres ou marins<sup>287</sup>, en partie ou en totalité, pendant une durée et sur un territoire donnés, de façon périodique ou ponctuelle. La même interdiction a été relevée à Tonga sous le nom de *fakalahi*<sup>288</sup>. L'interdiction était donc très large, générale sur le territoire, et pouvait s'appliquer aux différents composants du système alimentaire, de la production à la consommation, pendant plusieurs jours, semaines et jusqu'à plusieurs années<sup>289</sup>, en touchant différents types d'aliments, cochons, poissons ou végétaux.

---

<sup>287</sup> Comme l'indique la définition du mot *unu unu* : a restriction put on fishing on the coral reefs, donnée dans le dictionnaire de Davies (1851).

<sup>288</sup> Mariner 1831 : 354 cité dans Pollock 1992 : 115.

<sup>289</sup> Ellis signale le *rahui* sur les porcs de Mohono à Huahine qui aurait duré de « dix à douze ans », et rajoute « ce fut durant cette période que les cochons devinrent si nombreux et si gros qu'ils détruisirent tous les bananiers sauvages, à l'exception de ceux qui poussaient au sommet des hautes montagnes » (Ellis 1972 : II 890).

En cas de *rahui*, les anciens habitants des Iles du Vent pouvaient passer plusieurs jours sans manger aucun aliment, et en fin d'interdiction notamment sur le '*uru*, « lorsqu'ils réussissent à s'en procurer ils en avalent de telles quantités qu'un étranger pourrait les prendre pour des gloutons, surtout s'il s'agit de spectateurs rassasiés par une abondance de vivres autour d'eux, dont les gens se sont probablement privés pour les leur donner » (Morrison 1989 : 174). Comme nous l'avons déjà indiqué, les observateurs européens ont souvent pris pour de la voracité des pratiques d'alimentation qui suivaient des semaines ou des mois de privation relative, évidemment invisibles aux yeux des Européens.

Les motifs pour le chef de recourir au *rahui* pouvaient être multiples.

La constitution d'un « stock sur pied », végétal et/ou animal, y compris les ressources marines, par anticipation était le motif le plus fréquent, avant une cérémonie religieuse d'importance comme la construction d'un *marae* (Oliver 1974 : II 996), la naissance d'un enfant du *ari'i*, ou en prévision de la venue d'une foule nombreuse curieuse à l'occasion de l'arrivée d'un navire et qui s'attend à être traitée en visiteuse ; « dans ce cas, après la première fête, l'*ari'i* décrète le *rahui* jusqu'à ce que les gens rentrent chez eux ou que la foule diminue et que les visiteurs se répartissent dans les districts sans cela ils épuiseraient les réserves de bétail et pourraient être la cause d'une famine » (Morrison 1989 : 162). L'interdiction est également un signe à l'attention des visiteurs : l'hospitalité s'appliquera toujours (« les habitants du district n'osant pas refuser même s'ils n'ont rien pour eux-mêmes »), mais avec des *rahui* sur certains produits. Le *rahui* pouvait être périodique par exemple en octobre-novembre dans les semaines qui précédaient l'offrande des premiers fruits, de la terre comme de la mer (Handy 1985 : 299-301).

La préservation des ressources animales ou végétales en est un second, en cas de mauvaise récolte ou de période de frai pour les poissons selon Morrison (1989 : 162) et Moerenhout (1959 : I 531). Jack Goody (1984 : 78) estime que ce phénomène de protection des ressources observé également ailleurs, qui implique à la fois la protection des ressources en vue d'une future utilisation par l'homme et la protection de l'homme contre les conséquences de leur destruction, constitue un des aspects du totémisme. La reconstitution *a posteriori* des ressources (Wilson 1968 : 84) par exemple après les nombreuses festivités qui marquaient le passage des '*arioi* constitue un autre motif, ainsi que pour simplement « punir » ou « forcer » des maisonnées, familles ou sous-chefs donnés, dans un but politique comme le laisse entendre Moerenhout (1959 : I 531-532).

Le *rahui* pouvait être appliqué dans les Iles de la Société par tout possesseur de terre sur sa propriété (Williamson 1967 : III 329), et existait également à Samoa, Tonga, aux

Tuamotu, aux Marquises et à Tikopia (Williamson 1967 : III 323-342). Il semble à Tahiti que chaque type de *rahui* avait un nom différent en fonction de l'objet de l'interdiction : *hue, rito, uoa* (Davies 1851).

Le *rahui* porte sur des ressources « essentielles » de l'alimentation et des prestations alimentaires. Il porte sur des biens alimentaires à conservation limitée et destinés aux fêtes et cérémonies (Robineau 1977 : 168). Aucun exemple de *rahui* sur les végétaux dits « de disette » ou même de remplacement n'a été relevé dans les sources comme le confirme N. Pollock (1992 : 51). Le porc est souvent cité, et constituait sans doute un des biens les plus frappés par le *rahui* (Morrison 1989 : 162). Sont cités également des *rahui* portant sur les végétaux, et notamment le '*uru* (Ferdon 1981 : 83), ainsi que sur la volaille<sup>290</sup>. Les indications de *rahui* sur « les fruits » sans précision peuvent être assimilées à notre sens aux fruits de l'arbre à pain, centraux dans le système social tahitien. L'interdiction souvent portée sur les animaux terrestres paraît indiquer pour Ferdon que seuls les chefs pouvaient être propriétaires de ces sources de viande animale. Quoi qu'il en soit, seuls les chefs ont le droit d'imposer un *rahui*, et donc la maîtrise sur la production, la distribution et la consommation dans le temps d'un ou plusieurs *core food*.

Pour signifier le *rahui*, des objets, *purahu* (Lescure 1945 : 81), étaient attachés autour des arbres qui délimitaient la zone frappée de *rahui*, et permettaient de figurer sur quels types de produits portait le *rahui* (Morrison 1989 : 161). Pour un *rahui* sur une zone marine, des troncs munis de morceaux d'étoffe végétale *tapa* étaient plantés dans le récif pour marquer les bornes du lagon rendu *tapu*. Dès leur apparition personne ne pêchait sous peine de perdre ses terres ; les Tahitiens pouvaient néanmoins pêcher sur une autre aire du lagon avec des filets ou des lignes munies d'hameçons dans leurs pirogues. Mais si la plage était frappée de *rahui*, ils ne pouvaient utiliser leurs pirogues sous aucun prétexte (Morrison 1989 : 162, Wilson 1968 : 85).

Le *rahui* était accompagné par une prière ou une incantation appelée *rahu* (Lescure 1945 : 81) qui montre le caractère religieux de l'interdiction.

Dans certains cas (maladie ou mort d'un *ari'i*, préparation de guerre, cérémonie avec prière nocturnes sur le *marae*...), 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 (Handy et Handy 1972 : 187). En cas de maladie ou de mort du *ari'i*, le *rahui* requérait également une complète inactivité et un silence complet (Handy 1985 : 300), jusqu'à bâillonner les animaux et placer les volailles dans l'obscurité la plus complète pendant au moins trois jours

---

<sup>290</sup> William Anderson cité dans Scemla 1999 : 825.

comme l'indique Rodriguez à la mort de l'*ari'i* Vehiatua (Rodriguez 1995 : 145-146 et 178-179).

Les manquements étaient sévèrement punis par des châtiments dit *paeere* ou *pahara* (Lescure 1945 : 81) : le *rahui* ne constituait pas une séance de purge collective pour des raisons hygiéniques ou pseudo écologiques, mais bien un acte ayant un caractère sacré et religieux (Ferdon 1981 : 83), ne se réduisant pas à une contribution volontaire : tout contrevenant à cette interdiction risquait un grave châtiment, allant jusqu'à la mort et la confiscation de ses biens (Rodriguez 1995 : 84, Ellis 1972 : II 891), c'est à dire non seulement la confiscation de ses vivres, mais également de ses outils et moyens agricoles et maritimes, et parfois jusqu'au bannissement du coupable de ses terres (Morrison 1989 : 161). La faute (*hara*) attachée à ce manquement était censée apporter la calamité sur le peuple du fait de la colère des dieux (Handy et Handy 1972 : 187), c'était profaner le sacré, *mahemeamea* (Lescure 1945 : 81).

Le *rahui* s'appliquait à tous, aux femmes comme aux hommes, et sans doute également au *ari'i*, comme semble l'indiquer la remarque de Adams (1981 : 24-25) sur le fait que le *rahui* était « une sorte de corvée que les grands chefs acceptaient rarement de bon gré » et dont la guerre était la punition en cas de rupture. Adams cite ainsi l'épisode de la rupture volontaire du *rahui* par la cheffesse Tetuaehuri en consommant du porc alors qu'elle attendait un enfant : « Tavi agit immédiatement comme si ceci avait été une déclaration de guerre (...) La querelle dut être exceptionnellement violente, car ce fut un des rares cas où une grande famille fut entièrement chassée de l'île (...) et ses biens saisis (...) après la guerre du *rahui*, il ne fut plus jamais vu à Tahiti où l'on n'entendit plus parler de lui » (Adams 1964 : 25).

Le *rahui* était strictement alimentaire, mais l'alimentation et les prestations alimentaires imprégnant tous les modes de relations de la société tahitienne, il avait des conséquences sur la totalité de la vie quotidienne.

#### *Le rahui, une des prérogatives des chefs*

Les chefs, *ari'i* mais aussi les sous-chefs *to'ofa* et *ra'atira* (Wilson 1968 : 331), avaient liberté d'imposer des *rahui* sur tel ou tel aliment, pendant le temps qu'ils estimaient nécessaire, sur une partie ou totalité des terres qui leur étaient attachées, « suivant leur bon plaisir » (Morrison 1989 : 161). Le pouvoir du chef d'imposer un *rahui* constitue l'autre versant de la maîtrise de la production (Goldman 1970 : 485).

Imposer un *rahui* constituait pour Ari'i Taimai d'une des prérogatives des *ari'i*, des chefs tahitiens, qu'elle définit comme « essentielle » (Adams 1964 : 9). Le *rahui* est un acte d'autorité (Adams 1964 : 24). Mais il est un acte d'autorité partagé : on annonce à l'avance, par proclamation même, le *rahui* et les motifs qui le fondent aux chefs et

sous-chefs des terres sur lesquelles il doit s'appliquer (Morrison 1989 : 161). Il est en ce sens un acte éminemment politique.

Les occasions de mettre en place un *rahui* semblaient nombreuses : après ou avant le passage des *arioi* pour reconstituer les ressources nécessaires aux festins somptueux qui leur étaient offerts, à l'occasion de la construction d'un *marae* d'importance<sup>291</sup> (Henry 2000 : 137-139), à la naissance du fils aîné d'un chef (Adams 1964 : 24), durant la maladie (Ellis 1972 : II 890) ou à la mort d'un *ari'i*.

Dans ce dernier cas, avant l'instauration du *rahui*, l'ensemble des *ari'i* et chefs alliés du défunt se rend en procession, les hommes devant et les femmes derrière, autour de sa maison, et les chefs arrachent de concert les pousses de bananier (Rodriguez 1995 : 74). L'acte de destruction des pousses de bananier, dont l'acte inversé, l'offrande, marque rituellement l'accueil de bienvenue et de paix, symbolise le début des rituels de la mort et du départ, et du terrible *rahui* qui suit. Les deuilleurs, masqués du *parae* ou masque de nacre et armés de leur terrible massue à dents de requin, lancent le *rahui* sur le district en le parcourant en tous sens, où tout feu, toute activité et tous échanges sont *tapu*. C'est la période du *heva tupapa'u*, qui pouvait durer plusieurs semaines ou même plusieurs mois. La fin du *rahui* est alors l'occasion d'un gigantesque festin collectif, après une période de violence institutionnalisée et de pénurie organisée qui touche même les territoires des chefferies voisines<sup>292</sup>.

Une autre forme de *rahui* nous est citée par Adams : le *rahui* que nous pourrions appeler d'appropriation. Dans ce cas, le *rahui* ne consistait pas en une interdiction de produire, mais en l'appropriation au profit d'un seul, le fils du chef, de toute la production réalisée pendant la période du *rahui* : « Le *rahui* qui pouvait durer une année ou davantage, était un ordre général, déclarant que tout ce qui était produit pendant ce temps dans tout le territoire sujet à l'influence du chef serait *tapu* ou sacré au profit du jeune prince. Pas un porc ne pouvait être tué, pas une étoffe de *tapa* ou une fine natte ne pouvait être faite, pas un coq ne pouvait chanter, si ce n'est pour l'enfant ; à la fin du *rahui*, le tout devait appartenir à l'enfant » (Adams 1981 : 24).

Cet exemple a été vécu et écrit des dizaines d'années après le contact avec les Européens : il peut s'agir du « détournement » de l'esprit et des destinataires du *rahui*, pour en faire à la fréquentation des Européens un outil économique d'accumulation de

---

<sup>291</sup> « Lorsqu'un *marae* national ou royal devait être construit dans le district, une branche de *ti* était planté dans le terrain de réunion de la maison royale, *ti patia* (*ti* enfoncé), pour montrer que des restrictions religieuses étaient étendus aux cochons, à la volaille, et à tous les produits du sol ainsi qu'aux lieux de pêche. Tout ce qu'il y avait de meilleur devait être cultivé et mûri pour la période de la construction, et les restrictions duraient pendant deux ou trois ans (...) Personne ne pouvait approcher le lieu consacré, aucun feu ne pouvait être fait sur les rives avoisinantes dont les populations étaient tenues de parler à voix basse » (Henry 2000 : 138).

<sup>292</sup> Nous renvoyons à l'ouvrage *Les dépouilles des dieux* d'Alain Babadzan la description des rites du *heva tupapa'u*.

la production au profit d'un seul et de sa famille. Mais Wilson apporte déjà en 1797<sup>293</sup> un témoignage en ce sens, estimant que l'usage de l'outil politique et économique pouvait être détourné au profit des seuls intérêts des chefs. Williamson ne note qu'une citation, chez Moerenhout, d'un *rahui* ayant pour objectif la conservation de la nourriture au profit du peuple : tous les autres exemples concernent directement la famille royale ou des actes cérémoniels et donc aux fruits partagés (Williamson 1967 : III 328), quoique Moerenhout semble croire le contraire (1959 : I 531).

Sahlins (1989 : 147-148) cite également pour Hawaii l'utilisation détournée du *tapu* et du *rahui* par les chefs pour s'assurer la primauté des transactions et de la consommation de biens étrangers, et la rapprochant du signe de droit de propriété matérielle qu'est devenu aujourd'hui le terme *tapu* dans l'acception courante.

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

#### *La fin du rahui*

La fin du *rahui* était matériellement signifiée par l'ostentation publique d'un objet en bois, *totoe* (Lescure 1945 : 81). Sa présence sur le *marae* marquait le début de festivités, que seules Morrison semble définir comme *rahui*, puisqu'il commence sa description du *rahui* comme « une sorte de période de réjouissance bien que n'ayant aucune date fixe ». On peut penser que Morrison vivait le *rahui* plus comme un chef, un *ari'i*, que comme un sujet soumis pleinement au *rahui* pendant toute la période précédant « la période de réjouissance », à moins qu'il ne s'agisse du sens premier et pré-européen du terme *rahui*, la période de réjouissances oblitérant volontairement la période précédente de restrictions.

Lever un *rahui* était appelé *fa'a'avari*, comme le nom des premiers fruits, et la cérémonie *ha'apapa* (Davies 1851). Une fois le *rahui* levé, une fête avait lieu après qu'une offrande ait été portée au *marae* du chef. Cette fête durait de trois semaines à un mois, le ravitaillement étant assuré par la population du ou des districts qui avaient subi le *rahui*. Pour y participer, la population soumise au *rahui* devait elle-même l'approvisionner. Ainsi après la levée de l'interdiction « chaque habitant se tient prêt tous les jours à une heure donnée, avec un cochon et une certaine quantité de légumes qui sont apportés au lieu de rendez-vous et là, l'ensemble est divisé en 17 portions, une

---

<sup>293</sup> Wilson note ainsi à propos de l'institution du *rahui* « It is not improbable that this custom might have its origin coeval with the first peopling of the islands, or at least when they possessed few animals, and have been introduced from motives of economy. It is now become sometimes an act of injustice and tyranny in the chiefs, whose impolitic proceedings are extremely destructive to the general welfare » (1968 : 85).



pour chaque district remis au chef qui à son tour la fait diviser par ses serviteurs entre les *to'ofa* et les *ra'atira* qui répartissent la nourriture parmi la population. Tout cela se fait dans la plus grande harmonie, ne provoquant jamais de querelles. Cette fête s'appelle *taura ari'i* la fête des chefs » (Morrison 1989 : 161). Et suit la description chez le même auteur des « divertissements » qui ont lieu après le repas (« lutte, danse, lancement du javelot, course au cochon et lutte pour des tissus ») du '*oro'a*.

La redistribution était ici pratiquement immédiate. Périodiquement, grâce aux stocks constitués pour l'occasion, les chefs de maisonnées élargies approvisionnaient leur chef, qui pouvait faire de même avec son chef qui avait décrété le *rahui*. Ce dernier redistribuait le soir même la nourriture collectée redivisée entre l'ensemble des participants.

La redistribution se faisait sous plusieurs formes, et d'abord sous forme alimentaire. Un grand repas collectif était servi à partir d'une partie des ingrédients collectés, festin dont de nombreux auteurs ont mis en avant la dimension communautaire. Elle se faisait également sous une autre forme qui ressemble plus à la « razzia » de la cérémonie du *parara'a matahiti* qu'au partage d'un repas pris en commun, le jeu que Morrison nomme « course au cochon et lutte pour des tissus »<sup>294</sup>, un jeu qui ne semblait pas s'arrêter au fait de se saisir des cochons ou d'autres objets : « Les pirogues, sauf le cas où elles sont saisies par une famille entière, sont généralement mises en pièces, ainsi que les étoffes dont les morceaux sont portés comme trophées, les morceaux étant préférés à la pièce entière ; les poulets sont habituellement déchiquetés et les cochons et les chèvres sont souvent tués dans la mêlée. Si un homme attrape régulièrement un cochon, il lui appartient et personne n'essaierait de lui enlever, sauf s'ils sont plusieurs à l'avoir attrapé en même temps ; et si un participant est blessé ou se brise un membre dans la lutte, il ne blâme personne car ils ne se font jamais volontairement du mal » (Morrison 1989 : 162).

La violence de la scène est extraordinaire, même si les participants aux dires de Morrison se ne voulaient aucun mal. Les pirogues sont détruites, les animaux vivants sont déchiquetés, les tissus sont déchirés, le tableau se rapproche bien plus d'un *potlatch* des Américains du Nord Pacifique que d'un grand *tama'ara'a*, un grand repas tahitien. La violence se déchaîne comme pour exorciser ces semaines de *rahui* et reprendre même symboliquement (les « morceaux plutôt que la pièce entière ») ce qui

---

<sup>294</sup> « Les prix faisant l'objet de ces luttes sont : des pirogues, des cochons, tissus, bambous renfermant de l'huile etc... qui sont apportés dans un lieu découvert par les serviteurs des chefs », on ne sait pas ici s'il s'agit des stocks propres du chef ou du stock collecté auprès de la population, « tenant attachés les cochons qu'on choisit parmi les plus sauvages pour le plus de sport possible ; les pirogues ont des mats à l'extrémité desquels sont attachés des bambous d'huile et les tissus sont suspendus à des cordes allant d'une pirogue à l'autre. Un prêtre s'avance alors et à la fin d'une longue prière jette un jeune bananier dans une des pirogues et les cochons étant lâchés, c'est le signal d'une mêlée générale à laquelle tous, hommes et femmes de tous âges participent ; les cochons étant en général nombreux il y a du sport avant qu'ils ne soient tous attrapés » (Morrison 1989 : 162).

a été donné (Ferdon 1981 : 83). Les dieux ne sont pas ici convoqués, nul hôtel ou offrande : la population a donné sous forme rituelle au *ari'i* pour les dieux, et la population reprend, dans la confusion et l'absence de règles, en profanant littéralement les dons en retour des dieux, les faisant passer de sacré à profane.

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 (Robineau 1985 : II 144). Le *rahui* était aussi sans doute l'expression d'une autorité, un moyen pour le chef de vérifier sa capacité à imposer le *rahui* à d'autres personnes de haut rang, chefs ou sous-chefs, et d'affirmer ainsi la pérennité de son pouvoir (Goldman 1970 : 489-490), levier politique pour asseoir l'autorité du *ari'i* qui avait le devoir de donner et le pouvoir de prendre. Il était aussi, dans sa cérémonie de clôture, un extraordinaire exutoire social, l'extrême inverse et la compensation de la valeur centrale de la société tahitienne et polynésienne en général : le don, l'échange et le partage.

Applicable à tous, le *rahui* a pu être utilisé par les *ari'i* pour accroître la dépendance des navigateurs européens à leur égard (Cook 1988 : 92, Ferdon 1981 : 31). Provoquant la rareté, parfois en cachant les porcs dans les forêts des contreforts montagneux de l'île, le *ari'i* se servait d'un outil social de régulation pour accroître la valeur des porcs échangés d'abord avec réticence aux visiteurs européens de passage, pour en faire outre la classique constitution de surplus un levier économique auprès des visiteurs non désirés.

### 1-3-2 L'ordre des dieux et l'ordre des hommes

Les anciens Tahitiens avaient élaboré une cosmogonie très riche, autour de dieux multiples (*atua*), des esprits tutélaires et gardiens (*varua*), des « fantômes » et des esprits errants ou *oromatua* (Oliver 1974 : I 56-62) qui auraient été selon Alain Babadzan<sup>295</sup> l'esprit des ancêtres (1993b : 19). Ils croyaient que les âmes continuaient à exister après la mort, suivant une distinction entre l'âme (*varua*) et le corps (*tino*) (Henry 2000, Baré 1987 : 56).

Les rituels et cérémonies se tenaient sur des structures lithiques, les *marae*, lieux de culte élaborés en pierre assemblées, auxquels s'ajoutaient d'autres matériaux (basalte, tuf, corail, bois) pour les divers bâtiments et objets les composant. L'importance de la localisation et de la destination des *marae* a été mise en évidence (Oliver 1974 : I 177-191). Nous renvoyons aux travaux de K. Emory et à la synthèse de Bruno Saura (2005 : 81-85) pour plus de précisions concernant les différentes catégories de *marae*.

Au moment du contact avec les Européens, le culte de 'Oro s'était développé depuis l'île de Raiatea (Iles Sous le Vent) dans les Iles de la Société, et s'était imposé vis-à-vis d'autres dieux importants (Saura 1993 : 30), son frère Tane et le dieu Hiro. Dieu à la fois de la guerre et de la création, 'Oro était considéré comme mâle, jeune, beau, et appartenant à l'ordre des *ari'i*, sexuellement actif, et « ce qui le distinguait de la plupart des autres dieux n'était pas tant son attirance pour la guerre, la plus connue de ses caractéristiques, que son avidité de vies humaines » (Oliver 1974 : II 900-901, Baré 1987 : 62).

#### 1-3-2-1 Les dieux masticateurs

##### *Les nourritures des dieux*

Dans toutes les sociétés existe une liste limitative de denrées, parmi les plus précieuses, susceptibles d'être employées au cours de rites sacrificiels (Rivière 2003 : 5). En Polynésie également, les dieux se nourrissaient des meilleures nourritures des hommes. S'agissant d'offrandes, elles devaient absolument être préparées dans l'enceinte du *marae*, et seule une portion était réservée aux dieux, le reste étant pour les prêtres et leurs assistants (Dumont d'Urville 1988 : 571).

Les aliments déposés sur les autels lors des offrandes n'étaient en effet pas mangés par les hommes. Il s'agissait de la part des dieux, à base de préparations d'aliments parmi les plus appréciés par les Tahitiens : cochons, tortues, grands poissons, bananes, cocos et 'uru. Lors de ces offrandes, la part réservée aux Dieux est souvent congrue,

---

<sup>295</sup> Babadzan Alain, 1993b. « Préface de l'édition de 1993 », in Henry Teuira, *Mythes Tahitiens*, Gallimard, Paris, pp. 7-24.

comme l'indique la description des rites sur les *marae* des constructeurs de pirogues par Teuira Henry (2000 : 154), et lors de la répartition du cochon.

Les meilleurs aliments étaient toutefois offerts aux dieux, comme si les Tahitiens prenaient la précaution d'être certains que les dieux voudraient bien les partager avec eux (Harris 1987 : 29), s'assurant ainsi l'engagement et la participation des dieux puisque le don engage celui qui le reçoit (Rivière 2003 : 17).

### *Des sacrifices humains*

Quand Cook demanda à Omaï la raison des sacrifices humains, « ils répondirent cependant à toutes nos questions et nous dirent que cette coutume était ancienne, et agréable à leur dieu, qui en faisait ses délices, ou qui, suivant leur expression, venait *se nourrir* de sacrifices, en retour de quoi il leur accordait ce qu'ils demandaient. Nous leur objectâmes qu'on ne voyait pas le dieu se nourrir de ces offrandes, et que les corps des animaux sacrifiés ne disparaissaient pas plus vite que d'autres ; quand aux victimes humaines, on s'empêchait de s'en nourrir, puisqu'on les enterrait. Mais à tout cela ils répondaient que le dieu venait pendant la nuit, restait d'ailleurs invisible, et ne *se nourrissait que de l'âme, ou partie immatérielle des êtres humains*, qui, suivant leur doctrine, demeure sur le lieu du sacrifice jusqu'à ce que la putréfaction du corps soit complète », c'est nous qui soulignons (Cook 1998 : 368).

Selon les anciens Tahitiens, les viandes et les fruits avaient des parties invisibles et subtiles qui s'exhalaient et nourrissaient les morts et les dieux lors des offrandes (Dumont d'Urville 1988 : 572). Cette destruction naturelle, par décomposition, était pensée par les anciens Tahitiens en terme d'absorption par les dieux de l'essence (*iho*) des offrandes (Oliver 1974 : I 90, Baré 1987 : 59). Ces exhalations ne sont pas sans rappeler une des composantes indispensables de la nourriture des dieux dans toutes les cultures, la fumée, qui monte des autels sur lesquels est sacrifiée et cuite la nourriture des Dieux, des animaux principalement<sup>296</sup>.

Les dieux ne se nourrissaient pas uniquement de la partie immatérielle des offrandes dans un « invisible banquet » (Cook 1998 : 369), mais réclamaient également leur part de chair et de sang (Handy 1985 : 185) et notamment humains. Les deux dieux principaux, 'Oro et Tane auraient d'ailleurs été appelés selon Edmond de Bovis l'un « le père nourricier des hommes » et l'autre « le mangeur d'hommes » (Bovis 1978 : 49), qui indique également que « le charnier de tous ces *marae* était consacré à Tane qui passait pour se nourrir volontiers de cadavres » (Bovis 1978 : 40). Et en tant que dieu, 'Oro est à la fois 'Oro *i te te'a mo'e*, 'Oro de la fertilité, et 'Oro *taua*, 'Oro le tueur (Babadzan 1993a : 250). Le dieu prenait alors la forme d'un oiseau et, sous cette apparence, dévorait les victimes déposées sur l'autel (Ellis 1972 : I 225).

---

<sup>296</sup> Longo Odile, 1996. « La nourriture des autres », in Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, pp. 266-267 (dir.).

Le corps humain, et en particulier celui des hommes (Wilson 1968 : 351), passait pour être l'offrande préférée des dieux<sup>297</sup> (Valeri 1985 : 49). Le sacrifice humain était utilisé dans les cérémonies les plus sacrées, comme l'indique la description d'une cérémonie précédant le *pa'iatua*, ou déshabillage des dieux, par Teuira Henry (2000 : 131-133). Les hommes sacrifiés sont comparés à des poissons et rangés comme tels dans la pirogue lors de la présentation de l'offrande aux dieux, « un corps, une carangue, un corps, un requin, un corps, une tortue etc. », puis poissons et cadavres humains étaient « préparés » de la même façon : « on passait une corde à travers la tête des cadavres et des poissons (opération appelée *tu'i-aha*) et on les accrochait ensuite aux branches des arbres du rivage et de l'intérieur », « décoration » qui figurait les prises des poissons de la mer et « poissons à longues jambes », effectuées par les hommes pour les dieux (Henry 2000 : 131). Les corps humains étaient ensuite mis à terre et servaient de rouleaux (*ra'o*) sur lesquels on amenait à terre jusqu'au *marae* les pirogues emplies d'offrandes (2000 : 132). Une fois la cérémonie terminée, le sacrifié est enveloppé dans des feuilles de cocotiers et suspendu à un arbre poussant dans le *marae* (Dumont d'Urville 1988 : 572, Handy 1985 : 82), parfois avec une coquille de nacre dans la bouche pour figurer l'hameçon (Handy 1985 : 193-194).

Lors de guerres, Henry cite également la coutume de découper en morceaux le corps du prisonnier de guerre le plus influent et d'en adresser un morceau à chacun des districts alliés en témoignage de paix, la partie la plus importante étant placée sur le *marae* pour être « avalée » par les dieux tutélaires et par les chefs mêmes sous sa forme d'essence<sup>298</sup>. La répartition des morceaux semblait faire l'objet d'une codification stricte (Henry 2000 : 321-322).

Selon Handy, l'habitude était la même dans les îles polynésiennes où le sacrifice humain était pratiqué, en Nouvelle Zélande, aux îles Cook, aux îles Marquises, à Hawaï, et dans l'archipel de la Société (Handy 1985 : 193). Ici encore, le poisson est aux hommes ce que l'homme est aux Dieux, dans une métaphore saisissante (Handy 1985 : 194). Et les poissons comme les hommes n'étant pas équivalents, Adams fait la distinction entre les sacrifiés issus des familles de chefs, *urua* (du nom des plus grandes carangues, qu'Adams définit comme « poisson de choix ») et ceux issus du peuple, *pahoro*, poisson de la famille des perroquets qu'Adams définit comme « fretin » (Adams 1964 : 130-131).

---

<sup>297</sup> Si l'homme était aux dieux ce que le cochon était aux hommes, il est intéressant de noter que les morceaux humains utilisés dans les rituels anthropophages en Afrique « ressemblaient absolument, sauf la graisse, à des morceaux de porc ; la chair en était blanche et d'un tissu assez serré » (Bernheim Pierre-Antoine et Stavrides Guy, 1992. *Cannibales!*, Plon, Paris, p. 106).

<sup>298</sup> Tcherkézoff Serge, 2004. *Tahiti 1768. Jeunes filles en pleurs. La face cachée des premiers contacts et la naissance du mythe occidental*, Au Vent des Îles, Tahiti, pp. 397-398.

L'homme était considéré comme poisson aux longues jambes ou bananes longues (*ta'ata mei'a roa*)<sup>299</sup>, ou encore substitué par le porc (Wilson 1968 : 351) ou la tortue (Handy 1985 : 194) dans certaines cérémonies (Henry 2000 : 206) : le monde des dieux était à l'image du monde des hommes, le chef *ari'i*, représentant des dieux sur terre, usait des mêmes aliments que les dieux, et les hommes n'étaient rien de plus qu'une des nourritures préférées des dieux, parmi les autres créatures dont ils se nourrissaient.

Henry (2000 : 205-206) donne la liste des dix-sept cas de cérémonies ou d'événements au cours desquels un sacrifice humain était offert aux dieux à Tahiti. La pratique de sacrifier ainsi des hommes à l'occasion de l'édification des fondations d'un *marae* était commune à Hawaii, aux îles Marquises, à la Nouvelle Zélande et à Tahiti (Handy 1985 : 191). Pour la construction d'une pirogue, si cette pirogue était destinée aux dieux pour être placée dans le *marae*, un sacrifice humain avait lieu. Lorsqu'il s'agissait d'une pirogue de guerre, le cérémonial est le même « mais le sacrifice humain est remplacé par celui d'un cochon » (Morrison 1989 : 170-171). Il s'agit dans ces cas, comme lors de la naissance du premier enfant du chef (Goldman 1970 : 529), de s'assurer de la bienveillance active des dieux, et de permettre l'incorporation du *mana* de la personne sacrifiée dont l'esprit défend désormais les lieux des esprits et forces contraires (Handy 1985 : 191-192).

Le sacrifice humain permettait de calmer la colère des dieux, en cas de rupture de *rahui* par exemple lors de la cérémonie du *taraehara* ou réparation d'une faute (Adams 1964 : 116) ou d'une catastrophe naturelle, ou pour s'assurer de l'aide des dieux lors des rites de préparation de guerre (Cook 1998 : 365, Gilbert 1982 : 44, Dumont d'Urville 1988 : 571, Ellis 1972 : I 202-203, Handy 1985 : 187-188). Toutefois, le sacrifié devait être tué avec soin pour éviter d'abîmer son corps (Wilson 1968 : 350-351).

#### *La manducation des âmes*

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 par les dieux (Morrison 1989 : 146, Ellis 1972 : I 225), incorporée au dieu puisque « passant au travers du dieu elle sort imprégnée de sa divinité ».

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 (*pota* précise Henry), pour en rendre la saveur plus douce (Henry 2000 : 209). La râpe était un

---

<sup>299</sup> Teuira Henry observe qu'« il est remarquable de constater qu'un rejet de bananier servait à écarter les péchés de la population, alors qu'une victime humaine n'était qu'un mets de choix pour le Dieu, comme un poisson » (Henry 2000 : 181 note 1).

coquillage *tupere (cardium)*, dont les valves ont une couleur rougeâtre et qui était frappé d'interdit de consommation (Henry 2000 : 402). L'âme des humains est ainsi aux Dieux ce que la noix de coco est aux hommes. Ces opérations divines sont à l'image de pratiques humaines : les anciens Tahitiens grattaient les os de leurs défunts avant de les enfouir (Handy 1927 : 68, Babadzan 1982 : 151-152), et l'action de râper l'âme des morts rappelle l'action de râper la noix de coco (issue mythiquement nous le rappelons de la tête de l'homme) pour en extraire la pulpe, puis le lait, qui rend effectivement la saveur de la nourriture humaine « plus douce ».

Ellis précise que cette opération d'absorption de l'âme se déroule en plusieurs étapes :

« Ils s'imaginaient que l'esprit, en quittant le corps était saisi par d'autres esprits et mené au *po*, ou royaume de la nuit. Là, il était mangé par les dieux, non d'un seul coup, mais en plusieurs fois. Ensuite ils pensaient que les différentes parties de l'esprit humain étaient à diverses reprises grattées avec un coquillage en dents de scie, opération accomplie par les ancêtres, ou parents du défunt ; après que l'esprit du mort avait passé ainsi au travers du dieu, et s'était soumis trois fois à cette absorption divine, il devenait un esprit déifié ou impérissable, pouvait visiter le monde, et se manifester aux vivants » (Ellis 1972 : I 245).

Cette manducation divine peut être assimilée à un acte d'avalément purificateur (Oliver 1974 : I 524, Baré 2002 : 222), ou à une métamorphose de l'âme avant qu'elle n'atteigne le *po* comme l'analyse Babadzan : « L'installation du *wairua* dans le monde des morts est acquise au terme d'une métamorphose où il se dépouille progressivement de sa forme primitive. Les mythologies et commentaires indigènes font état d'une manducation / excrétion du *wairua* dans le *po*, accomplie par des agents surnaturels qui sont soit des ancêtres du mort, soit des divinités » (Babadzan 1983 : 92). La manducation est négation agressive de l'aliment avalé non en vue d'une destruction mais d'une transsubstantiation (Durand 1984 : 293) : l'âme une fois mâchée par le dieu devient « esprit déifié et impérissable ». Babadzan cite Firth<sup>300</sup> pour appuyer cette hypothèse : « Les deux esprits-gardiens dévorent alors l'âme ou plutôt la mastiquent, en mâchant sa substance entre leurs dents de telle sorte que son essence décrite comme 'sang', s'écoule dans la mare. Ce sang est ensuite récupéré par une divinité femelle dans une gourde, où il prend à nouveau un aspect humain : des bras, des jambes, une tête, etc, apparaissent, puis une forme humaine entière, mais de nature spirituelle (...) Ceci est considéré comme une procédure nécessaire à la conversion d'âmes non dégrossies, encore souillées par la mort, en esprit affinés (*refined spirits*) capables de participer à la vie de l'au-delà. Dans une phase préalable en effet, avant ce macabre raffinage, l'âme est considérée par les autres esprits comme 'homme vivant' (*tangata ora*). Elle devient ensuite *tama furu* ('enfant purifié'), un *atua* » (1993 : 338) Le parallèle est saisissant avec la manducation rituelle d'un aliment cuit au cours d'une cérémonie qui permet selon Babadzan (1982 : 138), le « passage d'un état *tapu* à un état *noa* ».

---

<sup>300</sup> Firth R., 1967. *Tikopia Ritual and Belief*, Londres.

Pour les anciens Tahitiens, l'homme était donc pour les dieux ce que les porcs étaient pour les hommes, des aliments favoris. Si le paradis était un royaume d'abondance comme nous le verrons, l'enfer était le « grand réceptacle », le grand lac au sommet du mont Temehani à Raiatea, où résidait le dieu double Roo-ma-Tane (ou Ta'aroa chez Henry 2000 : 209), perché sur les arbres, et qui se saisissait des hommes serviteurs des dieux quel que soit leur rang passé, leur enlevait la chair et s'en nourrissait (Lesson 1839 : I 408 cité dans Babadzan 1993a : 164).

On peut dès lors se demander si à l'image du dieu masticateur et anthropophage, et même doublement anthropophage puisqu'il mangeait ses propres créations donc une part de lui-même, le *ari'i* comme dieu incarné, n'était pas soumis à des pratiques rituelles d'anthropophagie. La cérémonie de la manducation mimée de l'œil gauche de la victime humaine par le *ari'i* au cours de la cérémonie sacrificielle est ainsi décrite par Cook :

« Il serait à souhaiter que l'erreur où sont ces peuples se dissipât, et qu'ils eussent pour le meurtre de leurs semblables, accompli dans le dessein *de fournir à leur dieu un invisible banquet*, la même horreur qu'ils ont de nos jours pour la consommation de la chair humaine ; ils ne l'ont pas toujours eue, et nous avons de bonnes raisons de croire qu'il fut un temps où ils étaient cannibales. Ils nous dirent que le prêtre au cours de la cérémonie devait absolument prélever l'œil gauche du misérable qui a été sacrifié, et le fait est que nous fûmes presque témoins de cet usage. Il présente cet œil au roi, le lui met devant la bouche, qu'il le prie d'ouvrir, mais presque aussitôt le retire. C'est ce qu'ils appellent '*manger l'homme*', ou '*nourriture pour le chef*' [c'est nous qui soulignons], et c'est peut-être un vestige de coutumes anciennes, en un temps où on se repaissait réellement du cadavre » (Cook 1998 : 369)

Cette cérémonie pourrait être un résidu d'anciennes pratiques anthropophages selon Moerenhout (1959 : I 512) et P. Vérin (1969 : 277), mais on peut se demander alors pourquoi choisir l'œil au lieu d'une partie plus goûteuse du corps, ou n'être qu'une représentation, une *mimesis* de la manducation des âmes humaines par les dieux.

Handy (1985 : 192) critique justement selon nous l'interprétation du rite de l'absorption de l'œil comme un résidu de cannibalisme, et l'explique par l'incorporation du *mana* et de l'esprit de la victime comme l'expose Wilson (1968 : 328), ou de la force du guerrier comme dans les exemples de cannibalisme marquisien durant les combats. Et alors qu'en Nouvelle-Zélande, aux Marquises et à Hawaï, les yeux de la victime étaient mangés soit par les prêtres, soit par les chefs eux-mêmes (Handy 1985 : 192), à Tahiti le prêtre ne faisait que présenter l'œil gauche de la victime au *ari'i* qui mimait son absorption.

Il est difficile d'affirmer que dans les temps anciens à Tahiti le chef mangeait réellement l'œil de la victime, ou s'il ne s'agissait que d'une incorporation symbolique. Mais que l'œil soit vraiment absorbé ou non importe finalement peu : dans les deux cas l'*ari'i* mime la manducation de l'âme, qui s'exprimait chez les hommes à travers les yeux pour les Tahitiens et qui sont de façon universelle symbole non seulement de la perception visuelle mais également de perception intellectuelle et



surnaturelle<sup>301</sup>, et en tant que tel liés à la transcendance (Durand 1984 : 170-172), l'ouverture sur l'extérieur du *mana* intérieur résidant dans la tête. Plus que d'un acte d'anthropophagie, il s'agissait d'un rite d'absorption des qualités et vertus, de l'âme du sacrifié. Ces notions d'incorporation comme facteur d'identité et d'appropriation (Fischler 1990 : 66-68, Garine 1991 : I 1458) et de manducation comme vecteur de transsubstantiation sont centrales selon nous dans tous les rites ayant trait à l'absorption d'aliments, et également aux interdits alimentaire comme nous l'avons vu plus haut.

Hormis les jugements de valeur sur les prétendues tendances chez tel ou tel peuple à avoir recours à ces pratiques, Noël Ballif<sup>302</sup> montre que les conditions nécessaires communément admises pour qu'un groupe deviennent anthropophage -la pénurie des aliments dont il se nourrit habituellement (Goody 1984 : 178-179) et une pression démographique qui pousse à l'agression des groupes voisins- ne sont pas toujours présentes, et ne l'étaient pas dans le Pacifique insulaire au dix-huitième siècle (Ballif 1991 : III 467-468), et non plus le déficit en protéines animales qui a pu expliquer le cannibalisme Aztèque (Farb et Armelagos 1985 : 161-167). Pourtant, des exemples d'anthropophagie en Polynésie ont été rapportés, assez peu souvent *de visu*, par les premiers observateurs européens en Nouvelle-Guinée, en Nouvelle-Zélande (Beaglehole 1988), en Nouvelle-Calédonie, aux îles Salomon, aux Nouvelles Hébrides, aux Marquises (Ballif 1991 : III 483-485) et aux Australes (Vérin 1969 : 53-55, Babadzan 1982 : 83). Mais loin d'être une pratique strictement alimentaire, une simple manducation de l'homme par l'homme, il était en fait un phénomène religieux et rituel<sup>303</sup>, et les rares cas de « gourmandise » pour la chair humaine relevée dans le monde sont toujours liés à des actes religieux (Leroi-Gourhan 1973 : 172), malgré l'affirmation quelque peu surprenante de P. Buck à propos de Mangaia<sup>304</sup>. Sahlins (1989 : 67) cite le mythe hawaïen des enfant de Rangi, qui est aussi l'histoire de l'origine du cannibalisme chez les ancêtres divins. Tu, ancêtre de l'homme, vainc au combat ses frères plus âgés qui sont les parents de toutes les espèces végétales et animales, sauvages et cultivées, mangeables. Il peut ainsi consommer les descendants de ses frères, pouvoir qu'il transmet à l'espèce humaine, ainsi que le cannibalisme et même l'endo-cannibalisme (Sahlins 1989 : 121).

A Tahiti, aucun cas d'anthropophagie n'a été relevé au moment des contact avec les Européens (Levy 1973 : 107-108), contrairement à l'affirmation fantaisiste de Ballif

---

<sup>301</sup> Chevalier et Gheerbrandt, 1982. *Dictionnaire des symboles. Mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, Robert Laffont/Jupiter, coll. Bouquins, Paris, 1<sup>ère</sup> éd. 1969, pp. 686-687.

<sup>302</sup> Ballif Noël, 1991. « L'homme et la cannibalisme », in Poirier Jean, *Histoire des Mœurs*, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, Tome III, Paris, pp. 459-498.

<sup>303</sup> Kilani Mondher, 2002. « Cannibalisme et métaphore de l'humain », *Gradhiva*, n°30-31, Paris, pp. 31-55.

<sup>304</sup> Cité dans Vérin 1969 : 231.

sur les « géants mangeurs d'hommes » (Ballif 1991 : III 484-485), qui se rapportent plutôt selon nous à l'île de Fatu Hiva dans l'archipel des Marquises dénommée « l'île des géants » par le navigateur espagnol Diego de Rivera, archipel où des cas d'anthropophagie ont été notés par les premiers Européens (Baert 1999 : 235). Mais elle a pu exister auparavant, sous forme d'un rituel religieux ou magique. Même s'il a pu être utilisé comme outil de stigmatisation pour justifier la conquête par les Européens (Kilani 2002 : 36), le cannibalisme de certains groupes humains est un comportement rituel et symbolique fondé sur une vision religieuse de la vie.

Si donc l'humain était la nourriture préférée des dieux, elle ne semblait pas ou plus être celle des anciens Tahitiens. L'anecdote rapportée par Cook au cours d'une escale de son second voyage en Nouvelle Zélande montre la réaction d'un Tahitien, Oidaidi, à la vue d'un morceau de chair humaine cuit sur le pont du navire et mangé par un autochtone « avec une avidité surprenante ». Après un moment de saisissement, le Tahitien se met à pleurer, et à invectiver les autochtones, refusant qu'il les touchât, et refusant d'accepter comme cadeau et même de toucher le couteau dont il s'était servi (Cook 1998 : 217). La réaction du Tahitien peut alors être analysée de plusieurs façons, soit en considérant qu'elle était naturelle, signe d'un violent dégoût face à cette pratique, ou seulement composée après avoir perçu la réaction des marins qui l'entouraient à la vue du repas anthropophage (« quelques uns d'entre eux allèrent jusqu'à se trouver mal » précise Cook), ou encore comme rejoignant la hantise du cannibalisme sauvage et déréglé propre à la fois aux « cannibales » et aux « non cannibales » : on ne mange pas n'importe qui, n'importe quand et n'importe comment (Kilani 2002 : 39-40).

De fait, le cannibale est toujours l'autre, chacun prenant pour absence de règle la coutume de l'autre dans la mesure où il ne s'agit pas de sa propre cuisine, y compris lorsque la chair n'est pas humaine, comme le montre la remarque de Morrison (1989 : 173) : « ils [les Tahitiens] mangent des poissons de toutes espèces, d'eau douce et de mer, estimant que rien d'impur ne peut sortir de l'eau et, au début nous voyant si fervents de viande s'imaginèrent que nous étions des cannibales ». Sans nous étendre sur ce thème, nous pourrions ajouter que le cannibalisme peut ainsi être vu comme une institution contribuant à la fabrication de l'humain et du social (Kilani 2002 : 42) comme l'avait établi C. Lévi-Strauss (1965 : 23) en situant le cannibalisme rituel du côté du cuit et donc de la culture. D'ailleurs, l'inceste et le cannibalisme se désignaient et se désignent toujours par le même terme à Tahiti, *'amu ta'ata* ou *'ai ta'ata*, manger l'homme (Levy 1973 : 108).

### 1-3-2-2 L'estomac comme siège de l'âme et le principe d'incorporation

### *Les entrailles et l'âme humaine*

Selon les anciens Tahitiens, les entrailles, et donc l'estomac en partie, étaient considérés comme le siège des émotions et de la pensée, comme l'indique Moerenhout :

« D'après une de leurs traditions, l'un de leurs dieux communique du feu à tout ce qui existe. Il en donne aux pierres, aux plantes, au bois, et le tire de différentes parties de son corps. Il finit par en donner à l'homme, mais le tire de sa tête. D'après cette doctrine, on peut s'étonner de les voir, tout en baissant, comme nous, la tête, pour penser et pour réfléchir, placer le siège de la pensée et de la mémoire dans le ventre ou dans la poitrine ; mais surtout dans le ventre ; car, lorsqu'on leur demande où est l'âme, leur réponse est toujours, *'I roto té obou'* [*i roto i te 'opu*], qui ne peut s'entendre et se traduire que par le ventre ou les entrailles. Ils ne conçoivent ni ne peuvent admettre que le cerveau puisse être le principe de la pensée, ni le cœur, le siège des sentiments, des affections. Ils en donnent pour preuve l'agitation du *obou* (des entrailles) dans le désir, la crainte et toute autre forte émotion de l'homme » (Moerenhout 1959 : I 431).

Ellis s'étonnait également de ce que les Tahitiens situaient le centre des phénomènes moraux et mentaux dans les entrailles, et tâchait sans succès de différencier l'estomac et les entrailles<sup>305</sup>. La confusion de Ellis provient du fait qu'il assimile contenant et contenu, qu'il cherche dans l'enveloppe (les entrailles ou l'estomac) ce qui n'a finalement de valeur que dans la substance enveloppée : les sensations et les émotions. La qualité profonde n'est pas dans ce qui enferme mais dans ce qui est enfermé (Durand 1984 : 294).

Localisés dans l'estomac (*'opu*), les intestins (*'a'au*) ou plus largement dans l'intérieur du ventre (*manava*), l'essentiel nous paraît être que les fonctions proprement humaines, émotions et sentiments, soient situées au même endroit que les organes de la digestion et de l'assimilation des aliments (Henry 2000 : 377), comme pour de nombreux autres Polynésiens (Oliver 1974 : I 63) : l'essence, les qualités d'une personne sont bien celles des aliments qu'il ingère.

---

<sup>305</sup> « Lorsqu'ils parlent de phénomènes mentaux ou moraux, les Tahitiens emploient toujours un terme pour lequel la meilleure traduction est 'bowels' entrailles en anglais. En anglais on dit : 'Bowels of compassion = pitié'. C'est pourquoi ils disent : *te manao o te obu* [*'opu*] ou *i roto i te obu*, la pensée des entrailles ou de l'intérieur des entrailles ; *te hinaaro* [*hina'aro*] *o te aau* [*'a'au*], le désir des entrailles ; *te riri o te aau*, la colère des entrailles. Bien que entrailles soit peut-être la meilleure expression en un seul mot pour *obu* ou *aau*, nous n'avons pas pu découvrir aucune différence de sens et ce mot ne donne pas l'entière signification du mot *aau*. En certains endroits il peut être rendu par cœur, dans notre idiome, comme « les pensées du cœur ou de l'esprit »-« le désir de l'esprit ou de l'âme »- ou « la colère de l'âme » (...) Toutes les diverses passions et les pratiques mentales auxquelles ils étaient sensibles, étaient mentionnées par eux comme étant en relation avec l'*aau* ou l'*obu*, un terme qui signifie littéralement tous les viscères abdominaux, parmi lesquels ils ont un nom distinct pour chaque organe séparé » (...) « Ceci les amenait généralement à soutenir que les pensées étaient dans le corps et non dans le cerveau. Ils apportaient comme preuve de leur opinion que les pensées étaient dans l'estomac étaient affectés ou agités par le désir, la peur, la joie, le chagrin, la surprise et par toutes les fortes sensations et tous les mouvements de l'esprit. Ces conceptions étaient renforcées chez eux par le fait qu'elles étaient les croyances de leurs ancêtres » (Ellis 1972 : I 471-472).

Nous allons voir que les assistants des prêtres, les *'opu nui* ou « grands ventres », étaient aussi les porteurs d'une essence double, justifiant leur appellation : la leur propre et celle des dieux dont ils étaient les serviteurs.

#### *Les « grands ventres » et les Dieux*

Nous avons évoqué plus haut les cérémonies nombreuses qui avaient lieu sur les *marae* par le biais des prêtres, *tahua*, et destinées à 'Oro au moment des premiers contacts des anciens Tahitiens avec les Européens. Les serviteurs et assistants des prêtres sur les *marae*, chargés de leur entretien et de leur avitaillement en nourritures et biens divers, étaient appelés *'opu nui*, que Teuira Henry traduit par ventres augustes (Henry 2000 : 158), traduction à laquelle nous préférons celle de « grands ventres ». Selon Henry, ces hommes, choisis parmi le peuple par les prêtres pour leur corpulence, « avaient le privilège de préparer leur nourriture sur du feu de bois pris sur le terrain du *marae*. Ils avaient aussi le droit de prendre une partie de la nourriture offerte aux Dieux et de se vêtir et de dormir enveloppés de *tapa* brun sacré, ce qu'ils n'auraient jamais osé faire en dehors de leur service de peur de devenir aveugles ou de mourir subitement » (Henry 2000 : 158). Les « grands ventres » avaient seuls accès dans leur fonction à un privilège habituellement réservé aux dieux.

La fonction des *'opu nui* nous est décrite par Henry (2000 : 158-159) : ils passaient leur temps à nettoyer le *marae* et chasser les rats et les insectes qui s'approchaient des images et des biens des Dieux, nourrissaient les cochons et volailles des Dieux, et veillaient à ce que les autels devant le *marae* soient toujours abondamment pourvus de la meilleure nourriture (Henry 2000 : 159). Chargés de l'entretien du temple et des « biens » des dieux, il paraît donc avéré que les *'opu nui* s'occupaient de l'entretien d'un cheptel de porcs et de volaille marqués comme appartenant aux Dieux, et destinés au sacrifice sur le *marae*. Les éléments manquent pour déterminer s'il s'agissait d'un élevage, ou simplement d'un gardiennage et d'une nourriture.

Serviteurs des dieux et gardiens de leurs temples, les *'opu nui* veillaient également à l'approvisionnement en nourriture des divinités en s'assurant que les autels soient toujours garnis, au moyen d'un « grand tambour appelé *pahu rutu ma'a ma te 'opu nui* (tambour à battre pour la nourriture pour les ventres augustes) avec lesquels ils indiquaient aux populations qu'ils avaient besoin de nourritures pour le *marae* » (Henry 2000 : 164).

Toujours dans un effet de symétrie entre le monde des dieux et le monde des hommes, les *'opu nui* étaient donc ceux qui s'assuraient que les « grands ventres » des dieux soient toujours abondamment pourvus. En échange de ce service, ils avaient droit à des nourritures interdites aux autres hommes et même à ceux qui pouvaient participer aux rituels sur les *marae* : les nourritures destinées aux dieux elles-mêmes (Henry 2000 : 132).

### 1-3-2-3 Le corps image du monde sacré

L'importance de l'aspect physique et de la présence corporelle a été relevée chez tous les insulaires du Pacifique<sup>306</sup>, mais était particulièrement marquée à Tahiti.

La rondeur des corps était particulièrement appréciée, et si tous les Tahitiens rencontrés par les premiers Européens semblaient de solide constitution et d'une santé éclatante, des différences physiques entre Tahitiens furent mises en évidence par les observateurs étrangers.

Les premiers Occidentaux ont en effet remarqué la différence physique existant entre la classe dominante, les *ari'i*, et le reste de la population et notamment les *manahune*, jusqu'à même se poser la question d'une origine différente de ces deux groupes. Ainsi Bougainville note que : « le peuple de Taiti est composé de deux races d'hommes très différentes, qui cependant ont la même langue, les mêmes mœurs et qui paraissent se mêler ensemble sans distinction. La première, et c'est la plus nombreuse, produit des hommes de la plus grande taille : il est ordinaire d'en voir de six pieds et plus. Je n'ai jamais rencontré d'hommes mieux faits ni mieux proportionnés (...) Rien ne distingue leurs traits de ceux des Européens ; et s'ils étaient vêtus, s'ils vivaient moins à l'air et au grand soleil, ils seraient aussi blancs que nous. La seconde race est d'une taille médiocre, a les cheveux crépus et durs comme du crin, sa couleur et ses traits différent peu de ceux des mulâtres» (Bougainville 1982 : 252-253).

Un débat a eu lieu sur l'origine de la stratification sociale à Tahiti, et sur les deux peuples qui l'auraient habitée, les *ari'i* dont les Teva se réclament et les Pomare issus de *manahune* (Saura 1993 : 29). Nous n'entrerons pas dans ce débat, sinon pour proposer que si l'alimentation faisait l'objet d'interdits aussi nombreux liés à la stratification sociale, une alimentation différenciée en fonction de la « strate sociale », et des activités quotidiennes également différenciées (les *manahune* étaient souvent pêcheurs ou cultivateurs, et donc soumis plus fréquemment que les *ari'i* aux effets du soleil sur la peau) ont pu provoquer à terme des changements phénotypaux.

Nous avons déjà vu que le monde des anciens Tahitiens était issu du corps des Dieux, ou de celui des hommes. Le corps humain est donc le microcosme du macrocosme divin des Tahitiens, il était à la mesure du monde et de l'univers, et donc particulièrement sacralisé, à l'image des conceptions traditionnelles du corps partie d'un tout<sup>307</sup>.

---

<sup>306</sup> Becker Annie E., 1995. *Body, Self, and Society. The View from Fiji*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia.

<sup>307</sup> Le Breton David, 2005. *Anthropologie du corps et modernité*, PUF, Quadrige, Paris, 1990 rééd., pp. 16-20.

### *Une valorisation de la rondeur*

Les corpulences fortes étaient un trait physique très apprécié des anciens Polynésiens (Oliver 2002-a : 98), et des Tahitiens en particulier comme le signale Teuira Henry : « Aux yeux des Tahitiens l'embonpoint était signe d'élégance et caractéristique des personnes de sang royal. La maigreur étant chez eux signe de maladie, les *metua pori* (parents engraisseurs), faisaient profession d'engraisser les enfants en les gavant de nourriture composée surtout de légumes et de fruits ; ils les faisaient aussi transpirer à l'intérieur de couvertures bien fermées. Après deux ou trois mois de ce traitement les personnes étaient bien grasses et leur peau était pure et claire, devenant un objet d'admiration pour tous. Les femmes et quelquefois aussi les hommes suivaient ce régime pour s'embellir » (Henry 2000 : 282). La généralisation que fait Henry de la pratique de l'engraissement est erronée selon nous. Des pratiques relevées chez les *ari'i* sont généralisées à l'ensemble de la population. Comme nous le montrerons plus loin, ces pratiques d'engraissement systématique étaient réservées à des périodes bien particulières de la vie, et à certains groupes sociaux.

Si les fortes corpulences étaient appréciées des anciens Tahitiens (Wilson 1968 : xi), il semblerait que le surpoids caractérisé, l'obésité permanente, ait été un trait physique attribué aux chefs dans toutes les sociétés polynésiennes (Pollock 1992 : 197). La corpulence était le signe de leur place dans la structure sociale<sup>308</sup>, le symbole même du bien-être de la communauté tout entière. Quand les premiers observateurs européens citent des exemples de Tahitiens obèses, il s'agit dans la grande majorité des cas de *ari'i* ou de leurs familles. Ainsi Cook décrit Obiriha comme la femme « la plus grosse que j'ai jamais vue » (Cook 1992 : 43 note 11), « a fat, bouncing, good looking dame » selon Parkinson (1984 : 21). Rodriguez caractérise Taitoa, beau-père décédé de Vehiatua, en ces termes : « celui-ci était un homme si gros et difforme dans sa taille que dans de nombreuses occasions où il fut pour la première fois à côté de nous, le Commandant ne put réussir à le faire monter dans notre frégate à cause de sa difformité » (Rodriguez 1995 : 60) . M. Sahlins décrit dans les mêmes termes, « un colosse, gros et gras », le chef suprême à Hawaii (1989 : 32).

Une nourriture appropriée et abondante, des « cures » d'engraissement, des soins insistants portés au corps et une inactivité physique patente (« Les gens d'âge moyen (...), quand ils occupent dans la société un rang élevé, passent le plus clair de leur temps à manger et dormir » selon Cook 1998 : 58), 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 Tahitiens.

---

<sup>308</sup> Fischler Claude, 1993. « Obèse bénin, obèse malin », in Piault Fabrice (dir.) *Le Mangeur. Menus, mots et maux*. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, N° 138, juin, Paris, p. 84-95.

### *Les soins portés au corps*

Tous les premiers Occidentaux ont souligné la propreté dont faisaient preuve les Polynésiens, et au-delà même d'une propreté liée à l'esthétique, d'une propreté que l'on pourrait qualifier « d'hygiénique » : « La plus grande propreté embellit encore ce peuple aimable. Ils se baignent sans cesse, et jamais ils ne mangent ni ne boivent sans se laver avant et après » (Bougainville 1982 : 254). Cook est du même avis et est encore plus précis dans sa description de la toilette quotidienne : « Ils tiennent particulièrement à la propreté, aussi bien sur leur personne que dans leur nourriture, ils se lavent toujours les mains et la bouche tout de suite avant et après les repas, et se lavent ou se baignent dans de l'eau claire trois fois par jour, le matin, à midi, et le soir » (Cook 1998 : 55). Ellis (1972 : I 100-102) et Morrison abondent dans le même sens, ce dernier ajoutant « lorsqu'ils deviennent trop vieux pour se déplacer ils construisent leur maison près d'une rivière afin de pouvoir jouir de cette commodité » (Morrison 1989 : 189).

L'importance donnée à la propreté est essentiellement liée au rapport à l'aliment, et à la notion de contamination rituelle (Levy 1973 : 103-104).

L'attention portée au corps est très importante, comme l'indiquent Douglas Oliver et Jean-François Baré qui en font même une des caractéristiques principales du peuple *ma'ohi*, à travers les pratiques de l'esthétique, de l'engraissement et du blanchiment de la peau (Oliver 1974 : I 152-157, Baré 1987 : 51). Dumont d'Urville fait même le lien en 1830 entre propreté physique et hygiène des aliments : « Porter affirme que les hommes sont d'une grande propreté sur leurs personnes : ils se lavent trois fois par jour, et mettent quelque soin dans l'apprêt de leurs vivres et de leur manière de manger. Jamais un insulaire ne goûte à un mets sans l'avoir, auparavant, apprécié par l'odorat » (Dumont d'Urville, 1988, p. 506). La dernière précision est intéressante : elle montre la méfiance au moment de l'incorporation, très sensible chez les anciens Polynésiens comme nous l'avons déjà montré. Mais la remarque montre surtout que Dumont d'Urville semble plus sensible aux aspects « hygiéniques » du comportement des Polynésiens, plutôt qu'à la symbolique du corps et à sa place dans un culte plus général de l'abondance.

Au-delà de l'aspect strictement hygiénique ou esthétique, et la remarque vaut aussi pour la pratique du massage répandue alors (Oliver 1974 : I 159), le caractère sacré de la beauté physique est à mettre en avant, comme l'explique Henry en décrivant le « profil physique » des prêtres : « les hommes désignés pour la prêtrise étaient pour la plupart robustes et de haute taille. Ils ne devaient avoir aucun défaut physique car les Dieux avaient la réputation de rejeter les hommes chauves, bossus, borgnes ou atteints de strabisme. Ils devaient aussi avoir le pied sûr et une certaine dextérité » (Henry

2000 : 162). Nous avons vu précédemment que ces mêmes prêtres choisissaient les *'opu nui*, leurs assistants, en fonction des mêmes caractéristiques physiques.

Il est caractéristique également que la violation des interdits entraîne des châtiments qui frappent le corps et son esthétique : paralysies faciales avec déformation d'une moitié du visage, strabisme, maladies de peau, lèpre ... (Babadzan 1982 : 85).

Le corps est l'image visible de la personne, le reflet de la « personne intérieure », et le miroir du bien porter de la société tout entière pour ses représentants. Et cette observation est particulièrement avérée chez les anciens Tahitiens, pour qui les symboles de l'abondance peuvent s'ordonner en un culte général de l'abondance.



### 1-3-3 L'abondance comme culte

Les éléments présentés jusqu'ici dessinent les contours d'un culte tahitien de l'abondance : importance accordée au fait alimentaire et aux prestations alimentaires, symbolique forte et omniprésente des aliments, liaison entre production, échanges, distribution et stratification sociale, séparation des genres, des âges et des statuts, place du festin alimentaire comme rituel d'agrégation des hommes entre eux et au divin, système structuré d'interdits alimentaires permanents et temporaires comme outils de régulation sociale, place de l'aliment et du processus d'absorption dans la cosmogonie et dans les rituels religieux, image du corps et valorisation de la rondeur... Nous verrons la place centrale qu'occupaient dans ce culte les '*arioi*, et l'importance des pratiques rituelles d'engraissement. De fait, l'aliment était le pivot de ce culte de l'abondance, qui structurait lui-même la société tahitienne ancienne en profondeur.

Le culte de l'abondance et les rites de fertilité appellent également leurs contraires, restrictions et limitations, pratiques de razzia alimentaire et de pressions sur les dieux, presque de chantage, pour rappeler que l'abondance est signifiée symboliquement, par son absence même, et leur donnent également leur place, en creux, dans ce culte.

#### 1-3-3-1 Abondance et fertilité : rites et cérémonies

Nous avons vu que de très nombreuses cérémonies marquaient, rythmaient le quotidien des anciens Tahitiens. Selon Handy (1985 : 310), les raisons qui expliquent l'existence des cérémonies liées à la saison de l'abondance sont de trois ordres : stimuler la nature à travers l'instauration de rapports psychiques, remercier les dieux de l'agriculture et de la pêche, et honorer les esprits des anciens qui résidaient dans le *po*. Pour ce faire, des supports de mana étaient utilisés : les *ti'i*, *to'o* et *puna*.

Les *ti'i* sont des figurines anthropomorphes taillées dans du bois, de la pierre basaltique ou du corail, figurant les ancêtres divinisés des familles, placées près des *marae* ou aux limites des terrains de rang (Babadzan 1993a : 31). Selon Forster, leurs esprits se glissaient la nuit dans les maisons pour manger le cœur et les entrailles de ceux qui dormaient<sup>309</sup>. Selon Henry (2000 : 210) ces esprits auraient été appelés '*oromatua 'ai aru* (fantômes dévorant des ténèbres) ou '*oromatua niho rora* (fantômes à longues dents), mais il ne s'agit selon nous que d'une « diabolisation » chrétienne des anciens dieux et esprits tutélaires s'appuyant sur des caractères perçus comme néfastes (manducation des âmes, déplacement durant la nuit...).

---

<sup>309</sup> JR. Forster 1778 : 146 cité dans Babadzan 1993a : 30.

Il existait un autre type de *ti'i* en forme de poissons dans les *marae* de pêcheurs, les *puna*, et notamment dans le *marae* de Taravao consacré aux pêcheurs qui accueillait deux *puna*, l'un figurant une baleine « ombre du dieu Ta'aroa » et l'autre un requin bleu. Faisant l'objet d'offrandes de poissons, le *puna* jouait le rôle de pierres de fertilité pour la pêche, et assurait le contrôle rituel de la reproduction naturelle (Babadzan 1993a : 44). Chaque espèce de poisson avait son propre *puna* : thon, bonite, requin... A Hawaï et en Nouvelle Zélande, *ti'i* et *puna* avaient le même rôle : assurer la fertilité. Mais la différence entre *ti'i* en général et *mauri* maori est que seuls les premiers sont porteur de sorcellerie (abondance négative, disette), alors que les seconds sont uniquement utilisés « à la promotion de la fertilité naturelle » (Babadzan 1993a : 49-51). Symbole de l'abondance et de la fertilité, le *puna* pouvait toutefois également être utilisé, dans des conditions rituelles déterminées, pour son contraire : la disette, en orientant le *puna* côté mer ou côté montagne (Handy 1971 : 71-72, Babadzan 1993a : 46-47). Le terme *puna* renvoie lui-même à la fertilité, ce qui est prolifique comme une femelle (Académie Tahitienne 1999 : 387)

*Ti'i* et *puna* étaient considérés par les anciens Tahitiens comme les gardiens de la terre et de la fertilité. Babadzan (1993a : 82) fait remarquer que le geste souvent remarqué sur les *ti'i* de tenir leurs mains sur leurs ventres, ou de les porter à leurs bouches, figure explicitement la manducation, voire même la consommation de l'offrande. Car les *ti'i* avaient un corps, un corps de pierre qui pouvait être soumis à toutes sortes de manipulations (Babadzan 1982 : 118).

Le *to'o* était une figurine non anthropomorphe image du dieu 'Oro, utilisée lors de son culte ainsi que celui de Ro'o ma Tane, dieu gardien du Paradis des 'Arioi, et qui pouvaient également représenter des ancêtres (Babadzan 1993a : 41-42). La cérémonie du *pa'iatua* consistait précisément à dévêtir à la fin de la période d'abondance les *to'o* de leur enveloppe extérieure et à renouveler cette enveloppe et le *mana* des plumes qui l'ornaient. Les dieux sont morts, on les revêt d'habits nouveaux comme les cadavres humains, en attendant leur retour pour la prochaine saison d'abondance.

La fertilité et l'abondance étaient omniprésents symboliquement, comme s'il s'agissait de parer à leur absence possible, et attendues tout au long de la saison de disette.

#### *Nourrir les dieux pour nourrir les hommes : abondance et restriction*

Nous avons vu que les festins, les dons et les échanges alimentaires représentaient une partie importante des rites religieux et cérémonies des anciens Tahitiens. L'abondance est partagée entre tous, et jouée, mimée, à travers les représentations culturelles.

Mais abondance et restriction fonctionnent de façon dialectique, et c'est la restriction qui provoque l'abondance. Ainsi, à l'issue de la cérémonie de sacralisation d'un *marae* après sa construction, « la répartition de la nourriture avait lieu ensuite. L'orateur présentait d'abord aux prêtres une certaine quantité de mets de choix pour les Dieux, puis au Souverain ; ce qui restait était distribué aux différents clans. La plus grande correction était observée par tous ceux qui participaient à l'inauguration du *marae* car on croyait que le fait de manger gloutonnement ou de s'amuser avec excès attirait sur les offenseurs les calamités des Dieux, telles que s'étouffer en mangeant, s'étrangler, devenir aveugle et toute espèce d'autres maux » (Henry 2000 : 145). Pas de glotonnerie cette fois : le caractère sacré de la cérémonie, et l'attente d'une abondance à venir, empêchent des comportements trop outranciers.

De même, pour se préparer à la cérémonie du *pa'iatua*, les prêtres devaient procéder à une forme de jeûne : « les prêtres se préparaient pour cette solennité de la façon suivante : le prêtre n'avait aucun contact avec sa famille ou avec la cuisine et ne faisait aucun travail domestique. Il se baignait souvent, se serrait fortement la taille avec une ceinture et s'efforçait de manger peu. Il dormait loin des autres et étendu sur sa couche répétait ses prières. Ses cheveux n'étaient pas coupés ni huilés et il ne portait ni fleurs ni feuilles parfumées » (Henry 2000 : 165). L'isolement relatif complète donc le jeûne, relatif lui aussi, et s'accompagne d'un souci moindre apporté au corps, à l'inverse des comportements habituels. Le fait de « se serrer fortement la taille avec une ceinture » indique bien l'intention de restriction, avant la cérémonie liée au renouvellement périodique des atours des dieux, et donc à la fin de l'abondance.

La façon même de se nourrir, et le caractère sacré des aliments qui lui sont réservés, indiquent encore le caractère ritualisé notamment autour de l'alimentation de la préparation des prêtres : « Sa nourriture était servie dans des feuilles de *purau*, de façon à être préservée du contact des mains étrangères et il se désaltérait par ses propres moyens, car s'il avait utilisé pour boire le récipient familial, il l'eut rendu sacré et personne n'aurait pu s'en servir ensuite. Il ne mordait pas à pleines dents dans un poisson, mais le coupait en tout petits morceaux pour le manger ; il ne pouvait rien manger de ce qui avait été mordu et touché par d'autres gens, ou par des rats ou des insectes » (Henry 2000 : 168).

Le risque de contamination est extrême. Le prêtre ne s'éloigne pas seulement pour ne pas contaminer, mais aussi et surtout pour éviter de l'être lui-même par les autres hommes et par certains animaux. Il est alors éminemment contaminable.

Deux jours avant la cérémonie, l'ensemble du district est frappée de *rahui* total : interdiction de travailler, de manger, de faire la cuisine, de parler même (Henry 2000 : 167). Au jour de la cérémonie, « les vieilles enveloppes du Dieu étaient remplacées par des neuves et, pendant qu'il demeurait ainsi, à découvert au milieu de ses invités à

l'intérieur de l'*ava'a*, un sacrifice appelé *fe'i'ai* (pétition avec nourriture) était offert. ».

Le dieu mis à nu pouvait exprimer sa part d'animalité : manger le festin qui lui était offert, et que partageraient ensuite les « invités » et les personnes présentes à la cérémonie. Un *pua'a tapena* (un cochon mâle sacré) obtenu pour l'occasion non loin du *marae* était étranglé puis préparé par les prêtres, avant d'être badigeonné de son sang et placé sur des charbons ardents jusqu'à ce qu'il fut saisi, puis déposé sur un autel. Les abats du porc étaient cuits et servis sur un autel rond appelé *fata' ai' ai a te atua* (autel de petite nutrition pour les Dieux), et ses intestins étaient brûlés. La fumée du feu sacré indiquait à la population que la cérémonie touchait à sa fin. Les restrictions étaient alors ôtées, et « bientôt des colonnes de fumée surgissait de tous côtés, indiquant que l'on préparait de la nourriture pour les Dieux et la population » (Henry 2000 : 176-179). D'autres porcs étaient alors sacrifiés de la même façon, appelés *pua'a fa'atina na te atua* (cochons à offrir aux dieux) ainsi que des chiens, cuits sur un nouveau feu appelé *ahi ha'apena* (feu sacré), mais les corps n'étaient plus enduits de sang. Plus de signe sacrificiel sur les animaux offerts en offrande : les dieux clôturent par leur départ la période de l'abondance, et s'en retournent dans le *Po* (Babadzan 1993a : 249).

Le repas pouvait alors commencer, celui des dieux d'abord : cochons cuits entiers, noix de coco, régimes de bananes mûres portant encore leur efflorescence, poulets blancs, grands poissons, tortues, vivriers cuits et préparations de *po'e*. « Personne n'aurait osé toucher à la nourriture du *tumu fara* avant que les Dieux ne fussent servis » (Henry 2000 : 182-183). Le grand-prêtre clôturait la cérémonie par un discours, avant que les prêtres et leurs '*opu nui* ou assistants ne partageassent leur repas « dans une atmosphère de respect et de crainte », en s'efforçant « de manger avec mesure, chose difficile pour des gens affamés. Ceux qui mangeaient avec discrétion faisaient plaisir aux Dieux, qui, surveillant ceux qui mangeaient gloutonnement, projetaient de les rendre malades, aveugles ou de les faire mourir »<sup>310</sup> (*ibid.* : 184). Les restes de nourriture étaient portés par les prêtres dans des paniers pour leurs femmes et enfants : il s'agit là d'un des rares exemples où femmes et enfants pouvaient manger de la nourriture sacralisée.

Abondance et restriction, démesure et mesure sont les deux faces d'un même culte, le culte de l'abondance, dont les '*arioi* étaient les hérauts, comme nous allons le vérifier.

---

<sup>310</sup> Henry indique plus loin que les prêtres pouvaient être accusés de péché mortel (*pahara aiaai*) pour six raisons ; trois d'entre elles concernent la façon de se nourrir sur le *marae* : « *paoa pure*, activer les prières pour pouvoir servir la nourriture, *ai harula i te omu pua'a*, gloutonnerie en mangeant la tête d'un cochon, *ai haruma i te omu honu*, gloutonnerie en mangeant la tête de tortue » (Henry 2000 : 206).

### *Les 'arïoi, hiérophantes du culte de l'abondance*

Les rites religieux et les cérémonies semblaient réservés aux seuls hommes *ra'a*, parfois aux seuls prêtres comme dans la cérémonie du *pa'iatua*, les femmes ne franchissant les lieux de culte qu'à de très rares occasions (Morrison 1989 : 147). Destinées essentiellement à « nourrir les dieux », les offrandes propres à chacune des cérémonies étaient le fait des hommes, et des prêtres en particulier. Pourtant nous verrons que les *'arïoi* jouaient un rôle central dans ce culte de l'abondance, à travers une « féminisation » de certains rituels, et que leur société était ouverte aux deux sexes.

A l'époque du contact avec les Européens les *'arïoi* constituaient un société, une « fraternité » note Orsmond<sup>311</sup>, comprenant des centaines et peut-être même des milliers de membres des deux sexes, dans la proportion d'un homme pour cinq femmes (Oliver 2002-a : 217). Ils étaient les porteurs d'un culte du dieu 'Oro et de l'abondance basée sur la fertilité agraire, qui honoraient la sexualité humaine en relation avec la fertilité naturelle, d'où son importance dans la stratification sociale (Handy 1930 : 61, Goldman 1970 : 191-192, Oliver 1974 : II 913). Ces pratiques d'un culte de la fécondité proviendraient de l'institution *kaïoi* des Iles Marquises, et auraient été également instaurées sous une forme moins structurée aux îles Australes (Vérin 1969 : 116), à Hawaii, Tonga et Samoa (Handy 1985 : 308-310). A Tahiti, les *'arïoi* descendraient de l'union du dieu 'Oro, « premier *'arïoi* » (Goldman 1970 : 192), et d'une servante sacrée qui aurait donné naissance à deux frères, les ancêtres des *'arïoi* (Handy 1985 : 308), *Uru te tefa* et *Oro te tefa*, transformés en couple de cochons et appelés tous les deux *'Oro i te pua'a mahui*, 'Oro dans le cochon révélant des secrets (Henry 2000 : 239). La société aurait été fondée par le dieu Tamatoa, qui fit multiplier le cochon sacré des *'arïoi* à Tahiti, dont les habitants se mirent alors à consacrer des cochons à 'Oro (Henry 2000 : 239-241, Goldman 1970 : 192). L'importance du porc dans la mythologie et les cérémonies des *'arïoi* n'est plus à montrer : « comme les hommes procèdent des dieux dans la société globale, les cochons procèdent des hommes dans la société *'arïoi* » (Robineau 1985 : II 108). D'après Babadzan, *Bouaa maro ourou te Areoïs* [*pua'a maro 'ura (no) te 'arïoi*] l'un des porcs mythique, le porc du ceinturon rouge des *'arïoi*, était l'aîné de la portée.

La société ouverte aux deux sexes et à tous les statuts sélectionnait individuellement ses futurs membres, même si les *ari'i* pouvaient accéder directement à des niveaux supérieurs (Oliver 2002-a : 217-218) ou nommer les chefs *'arïoi* (Goldman 1970 : 192). Il est avéré que les hauts grades *'arïoi* étaient réservés aux cadets des *ari'i* qui, n'ayant pas la possibilité d'accéder à la charge suprême *ari'i*, pouvaient ainsi recueillir des honneurs et un statut dans une société qui était le reflet de la hiérarchie de la

---

<sup>311</sup> cité dans Oliver 1974 : 1152 note 21.

société tahitienne tout entière, « by the complex counterpoints of inversion and parallelism of symbolic forms of status »<sup>312</sup> (Goldman 1970 : 193). Le *'arioi* était le « contre-chef » (Panoff 1970 : 273), le symbole inversé du *ari'i* dans la société tahitienne. Il était ce que la création est à la destruction, l'abondance aux restrictions. Les guerres et conflits étaient interrompus au moment des prestations des *'arioi* (Oliver 2002-a : 216-217) et un des noms du dieu des *'arioi* était « 'Oro of the laid down spear » [*'Oro te tea moe*], montrant l'aspect pacifique du dieu (Oliver 2002a : 217).

Les critères d'admission étaient précisément établis, après une période d'essai correspondant à un rite d'admission avec séparation puis agrégation du récipiendaire dans le groupe selon le processus mis en évidence par A. Van Gennep<sup>313</sup> : la beauté physique, le fait d'être des personnes gracieuses ou *feia purotu* (Henry 2000 : 241), la qualité de danseur<sup>314</sup> ou de chanteur, les performances sexuelles, l'absence d'enfants (Goldman 1970 : 192, Oliver 2002-a : 217).

Certains membres étaient âgés, mais la plupart étaient de beaux et jeunes gens des deux sexes, choisis notamment sur ces critères (Oliver 1974 : II 914). Des épreuves d'admission permettaient d'accéder aux grades plus élevés, qui se différençaient physiquement par les vêtements (« des imitations burlesques des vêtements royaux » selon Henry 2000 : 241) et des tatouages spécifiques à chaque grade qui se surajoutaient aux précédents. Chaque épreuve d'admission faisait l'objet de la part du récipiendaire d'un versement de biens pour l'admission et l'avancement (Handy 1985 : 308), notamment en porcs et *'uru*.

Les *'arioi* étaient organisés en huit classes, depuis les novices *po'o* jusqu'aux *avae parai* « jambes noires » (Henry 2000 : 241-242 , Goldman 1970 : 192, Oliver 1974 : 933-934 ), dans un parallèle avec le découpage politique en huit groupes à Raiatea dont ils sont issus et observé plus généralement dans les Iles de la Société (Goldman 1970 : 192, Saura 2005 : 74). A l'exception du rang le plus élevé, tous les *'arioi* se voyaient dénier le droit de procréer. Ils devaient par conséquent se débarrasser de leurs futurs enfants, d'où l'épithète « infanticide » qui leur est souvent accolé (Ellis 334-339, Henry 2000 : 242, Moerenhout I 496). Cette prescription aurait été une mesure pour éviter une croissance trop forte de la population, ou de la classe *ari'i*, *hui ari'i*, dont les *'arioi* provenaient souvent (Oliver 1974 : II 943). Les enfants *'arioi* étaient tués de la même façon, par asphyxie, que les porcs offerts en sacrifice

---

<sup>312</sup> Muehlmann 1955 cité dans Panoff 1970 : 267.

<sup>313</sup> Van Gennep Arnold, 1981. *Les rites de passage. Etude systématique des rites*, Picard, 1<sup>ère</sup> éd. 1909 rééd., Paris.

<sup>314</sup> Selon Serge Tchekézoff, la danse au moment du contact avec les Européens était un rite de bienvenue et de fixation d'une puissance, élément central de tout événement festif en rapport au cycle annuel de l'agriculture et de la pêche, et liée ainsi à l'abondance (2004 : 452).

(Babadzan 1993a : 270), comme s'il s'agissait pour les 'arioi d'offrir en sacrifice à leurs dieux non les fruits de la terre mais les fruits de leurs entrailles.

Le plus haut grade des 'arioi s'appelait 'arioi maro'ura, le plus haut grade des chefs *ari'i maro'ura* ; *Ari'i* et 'arioi étaient comme deux reflets inversés d'un même ordre : on donne au *ari'i* pour qu'il donne en retour, on donne au 'arioi pour ce qu'il apporte *a priori*, l'abondance.

Il existait trois types de membres : actifs, parents (*fanaunau*) et retirés. La différence entre les premiers et les seconds en particulier était déterminée par le fait d'avoir eu ou non des enfants, tués dès leur naissance ou avant (par avortement pour les membres « actifs »). Une exception concernait toutefois le premier enfant des 'arioi qui étaient également *ari'i*, en général le plus haut grade, afin de ne pas déposséder l'*ari'i*, et sa communauté, de son héritier (Panoff 1970 : 267, Goldman 1970 : 192, Oliver 2002-a : 217). Cet infanticide, pratiqué par la population (Moerenhout 1959 : I 496), était obligatoire et systématique chez les 'arioi (Henry 2000 : 243, Oliver 1974 : 939-940) . Il aurait été à la fois un moyen pour « alléger » les cadets et les branches cadettes de leur contraintes démographiques en les écartant de leur prétention politique, d'éviter les mésalliances et pour réduire la surpopulation (Moerenhout 1959 : I 496-497). Les 'arioi aurait représenté jusqu'à vingt pour cent de la population au moment du contact avec les Européens selon de Bovis (1978 : 45), proportion reprise par Mühlmann<sup>315</sup> mais revue à la baisse par Oliver (1974 : II 936).

Les 'arioi avaient des *fare 'arioi*<sup>316</sup>, ou maison 'arioi, dans chaque communauté, et leurs propres lieux de culte avec des *ti'i* situé à proximité des *marae* (Henry 2000 : 237). Ces *ti'i* étaient à l'effigie de *Ro'o-ma-Tane* (*Ro'o* et *Tane*), le dieu double, gardien du pays des morts 'arioi. Il est établi que *Roo-ma-Tane* jouait un rôle très important dans la cérémonie de l'offrande des prémices, *parara'a matahiti* (Babadzan 1993a : 78).

L'activité publique principale des 'arioi consistait, pendant la saison d'abondance, à voyager de place en place, d'île en île, pour exercer en général de nuit (Wilson 1968 : 209) des représentations et des cérémonies festives sous les auspices du dieu 'Oro en échange d'une hospitalité somptueuse, « *lavish hospitality* » selon Handy (1985 : 308), *fa'a'amua*, de la part de la population visitée. Ellis (1972 : I 316) a fait une description des biens nombreux offerts pour les offrandes alimentaires et en objets, et Henry précise que « la quantité de présents reçus excédait toujours celle qu'ils avaient

---

<sup>315</sup> Mühlmann 1955 : 28 cité dans Oliver 1974 : II 914.

<sup>316</sup> Pierre Vérin rapproche l'institution polynésienne des *fare 'arioi* avec les maisons longues de « jeunes gens » qui existaient dans le Pacifique occidental et en Indonésie (Vérin 1969 : 116).

donnés » (2000 : 246). Comme les chefs, les 'arioi avaient droit au *ma'a autao*, nourriture réservés aux chefs (Lescure 1946c : 198).

Après l'offrande apportée par les 'arioi (*maro tai* : une natte en *tapa*, un cochon, une moitié de 'uru et un bouquet de feuilles de cocotier tressées, selon Henry 2000 : 245), des chants, danses, représentations parlées, et compétitions de sport étaient offerts (Goldman 1970 : 192), d'où le qualificatif d'« amuseurs professionnels » (*professional entertainers* pour Williamson 1939 : 113) auquel on les réduit parfois faussement. Le caractère lascif, et parfois même franchement sexuel, des prestations de danse et de spectacles des 'arioi caractériserait des pratiques d'un culte de la fécondité pour encourager la fertilité, non seulement humaine mais aussi naturelle et divine, pourvoyeuse d'une nourriture abondante (Goldman 1970 : 192, Oliver 2002-a : 216, Tcherkézoff 2004 : 452). L'aspect religieux et sacré de ces « performances », ainsi que de leurs origines, a été décrit par Moerenhout, puis mis en évidence par Handy (1930 : 65, 1985 : 308).

Le début des apparitions publiques des 'arioi coïncidait avec le début de la saison d'abondance, et ils se retiraient dans leurs résidences en montagne en saison de pénurie pour fabriquer du *tapa* et élever des porcs (Henry 2000 : 244, Babadzan 1993a : 241). Lors de leurs déplacements, non seulement la population leur offrait des festins et offrandes somptueux (Henry 2000 : 246-247), mais les 'arioi avaient le droit comme les *ari'i* de se saisir des biens possédés par les *manahune* ou les *ra'atira* sans recours possible de ces derniers (Wilson 1968 : 197, Williamson 1967 : II 354). Les contributions étaient plus ou moins spontanément faites par la population, et nul ne pouvait s'opposer aux chapardages<sup>317</sup> et parfois même aux destructions des 'arioi (Oliver 1974 : 918).

Cette liberté, ou ce pouvoir, des 'arioi d'agir à l'encontre de comportements habituellement sévèrement réprimés (le vol, la destruction, le fait de faire participer les femmes aux rituels d'initiation et aux cérémonies qui suivaient...) était exercé dans le cadre des rituels de la période d'abondance<sup>318</sup>. Ce cadre offre la certitude que les règles habituelles d'évitement ou de séparation qui apportent leur appui au système global ne sont en aucune façon menacées : les interdits bafoués par les seuls 'arioi contribuaient à en renforcer l'application en règle générale (Douglas 2001 : 176-177). Les 'arioi

---

<sup>317</sup> Corney 1915 : 377 cité dans Oliver 1974 : 948.

<sup>318</sup> En ce sens, on peut considérer que les 'arioi et leurs manifestations ressortent en quelque sorte des réjouissances du Carnaval, qui institue les règles de la transgression et amène les hommes à une libération des pulsions habituellement refoulées. En effet, selon D. Le Breton (2005 : 30-32), « les renversements opérés par les festivités de Carnaval, temps d'excès et de dépense, illustrent la fin et la renaissance du monde, le nouveau printemps de la vie (...) Les activités où se complait l'homme carnavalesque sont justement celles où les limites sont transgressées, celles où le corps déborde, vit dans la plénitude son expansion vers le dehors : l'accouplement, la grossesse, la mort, le manger, le boire, la satisfaction des besoins naturels. Et cela avec une soif d'autant plus grande que l'existence populaire est précaire, les périodes de disette fréquentes, et le vieillissement précoce ».



étaient en quelque sorte les garants de la pérennité et de la restauration du pouvoir politique, et de la structure sociale (Babadzan 1993b : 23).

Le société apportait un certain nombre d'avantages à ses membres pendant la durée de leur affiliation puisqu'ils avaient libre accès aux biens des populations et recevaient de nombreux dons pendant la période d'abondance, et même une fois retirés : un *manahune* 'arioi pouvait ainsi devenir *ra'atira* par le don d'une terre par le *ari'i*. Après leur mort ils étaient assurés de rejoindre, avec les grands chefs, *Rohutu No'ano'a* (Rohutu à l'odeur suave) le paradis des 'arioi qui leur était réservé (Handy 1985 : 308, Panoff 1970 : 267-268, Goldman 1970 : 192-193). A l'image du culte dont étaient porteurs les 'arioi, le « paradis polynésien » était un lieu à l'odeur subtil, aux jours perpétuellement ensoleillés, où chacun festoyait de fruits de l'arbre à pain et de nourriture qui n'avait plus besoin d'être cuite<sup>319</sup>.

On peut penser que le système économique de l'ancienne société tahitienne ne pouvait se concevoir sans la coûteuse présence des 'arioi<sup>320</sup>. Les valeurs de prestige et le festif propres aux Tahitiens ne pouvaient se passer des 'arioi<sup>321</sup>, malgré leur poids économique très lourd<sup>322</sup> susceptible de mettre en péril l'équilibre des ressources alimentaires (Saura 1993 : 34). Mais ce coût n'est finalement que peu de choses face à l'avantage retiré : l'abondance naturelle (Babadzan 1993b : 22). Les prémices contre la fertilité dans son ensemble, la partie pour le tout (Babadzan 1993a : 310), *pars pro toto*, le culte de l'abondance se dessine dans le système 'arioi, et ses relations avec les autres acteurs, et notamment les *ari'i*.

Morrison (1989 : 132) a remarqué le caractère « féminin » du travail des 'arioi en matière de confection et de teinture de *tapa*. Les 'arioi ont pu symboliser l'aspect « féminin » du pouvoir dont ils étaient exclus, à l'exemple des cérémonies d'admission au sein de la confrérie durant lesquelles le *tapu* le plus important, celui lié au sexe, est suspendu : « la caractéristique la plus remarquable de ces fêtes était la levée du tabou qui défendait aux femmes, sous peine de mort, de manger la chair des animaux offerts en sacrifice aux dieux. Ce jour-là, elles avaient le droit de manger, comme les hommes, les cochons et les autres sortes de nourritures, considérées comme sacrées qu'on s'était procuré pour l'occasion » (Ellis 1972 : I 163). De même, lors de l'offrande des prémices par les 'arioi, les femmes ont la possibilité d'assister aux

---

<sup>319</sup> Forster John R., 1778. *Observations made during a voyage round the world*, London, Robinson, p. 534-535 cité dans Ferdon 1981 : 175.

<sup>320</sup> Muehlmann 1955 : 107 cité dans Panoff 1970 : 268.

<sup>321</sup> Wilson note « the vast number of *arreois* (...) by virtue of their privileges, oblige to the exercise of hospitality, the parent of many social qualities » (1968 : 89).

<sup>322</sup> Selon Henry, les réjouissances d'accueil des 'arioi duraient plusieurs jours et « drainaient le pays de toutes ses richesses à tel point qu'il fallait de longs mois pour que le district se remette de ces fêtes » (2000 : 247).

cérémonies et représentations, mais hors du *marae* (Babadzan 1993a : 249). On peut donc considérer que les *'arioi* représentaient l'envers du caractère masculin de la sacralité et du *mana* propres au système *ari'i*, même si des femmes ont pu être *ari'i*.

Le chef *'arioi* était nourri comme l'était le *ari'i* à certaines occasions (Williamson 1967 : I 219), et nous verrons plus loin qu'ils pratiquaient notamment le *ha'apori* (Oliver 1974 : II 947, Babadzan 1993a : 262-265) à la fin de la saison sèche pour préparer et « mimer » l'abondance revenue, et en préalable à certaines cérémonies de changement de grade notamment sur l'île de Tetiaroa<sup>323</sup>.

La période d'abondance, avec le retour des dieux sur la terre, est la période où les *'arioi* circulaient dans toutes les Iles de la Société. En cette période en Polynésie, les rites, fêtes et jeux étaient censés « attirer et exciter les dieux fertilisateurs », comme à Hawaïi, en Nouvelle-Zélande, et dans les Iles de la Société (Handy 1985 : 296-297). Un lien direct unissait ainsi les *'arioi* à l'abondance (Handy 1985 : 308, Babadzan 1993a : 79) : les *'arioi* sont les porteurs du culte de l'abondance. Ils étaient les relais indispensables entre la nécessité des hommes et l'abondance des dieux, et offraient pour cela en sacrifice des porcs *'arioi* et leurs propres enfants tués à la naissance, l'infanticide trouvant ainsi sa place dans ce culte de l'abondance (Babadzan 1993a : 293-295). Le retour des *'arioi* symbolisait le retour de l'abondance, leur départ la fin de l'abondance, le départ de 'Oro ou de Roo à Hawaïi (Babadzan 1993a : 80).

### 1-3-3-2 *Ha'apori* et engraissement des corps

La pratique du *ha'apori* (engraissement) a été relevée dans une bonne partie du Pacifique insulaire est : îles Manihiki-Rakahanga, Mangaia, Mangareva et l'île de Pâques selon Goldman (1970 : 498), Rurutu selon Vérin (1969 : 157) et Cook<sup>324</sup>. Elle aurait été inconnue à Tonga (Oliver 2002 a : 127 note 98), en Nouvelle Zélande, aux Marquises et à Hawaïi selon Goldman (1970 : 498)

Les personnes soumises au *ha'apori* étaient enfermées à l'ombre dans des *fare*, et nourries abondamment d'une préparation à base de *popoi* ou *'opio*, de mélange de fruits, bananes, et fruit de l'arbre à pain écrasé, auquel on ajoutait de l'eau pour lui donner une consistance semi-liquide (Moerenhout 1959 : I 286). Tout mouvement, tout exercice étaient proscrits, à part le bain quotidien et les « besoins naturels » : elles mangeaient et dormaient autant qu'elles le pouvaient (Moerenhout 1959 : I 286, Oliver 2002a : 127). Il s'agissait d'une pratique plutôt réservée aux jeunes et aux femmes

---

<sup>323</sup> Bligh : 1789 55-56 cité dans Oliver 1974 : II 956.

<sup>324</sup> Gill Wyatt, 1880. *Historical Sketches of Savage Life in Polynesia*, Government Printer, Wellington, p. 181 cité dans Tcherkézoff 2002 : 7.

(Oliver 1974 : II 611). Une fois « engraisées », les personnes soumises au *ha'apori* étaient présentées en public à leur *ari'i* pour qu'il apprécie la rondeur de leurs corps.

#### *Le ha'apori des femmes*

Moerenhout (1959 : I 286-87) et Henry ont décrit les pratiques d'engraissement auxquelles étaient soumises les jeunes femmes. Tetiaroa était un des lieux « d'engraissement » de la famille Pomare. « Autrefois c'était une propriété de plaisance pour la famille Pomare qui s'y rendait de temps à autres pour s'y reposer et aussi pour se livrer au *ha'apori* (engraissement) qui était pratiqué par les membres féminins de la famille dans le but de s'embellir » (Henry 2000 : 83). Ernest Salmon<sup>325</sup> évoque la jeunesse de la princesse Marau et de la future reine Pomare IV et rappelle : « elles firent ensemble leur cure d'embellissement à Tetiaora, îlots dépendants de la couronne. Cette cure consistait à rester confinées pendant un certain temps à l'abri du soleil et à s'astreindre à un régime alimentaire spécial afin de les mettre mieux en chair et de rendre leur teint plus clair, et cela pour en faire des Tapairu, princesses de beauté » (Salmon 1982 : 31).

#### *Le ha'apori des adolescents*

Lors de la période de récolte des fruits de l'arbre à pain, une préparation était réalisée avec les provisions de pâte à *'uru* dont les *metua-pori* gavaient les enfants jusqu'à disparition de cette pâte ou *opi'o* (ce qui pouvait prendre deux mois nous précise Morrison), en les enfermant à l'ombre : « Ils en font un pudding sucré [à partir du *'uru*] dont les enfants filles et garçons de la famille qui les préparent se nourrissent, tant qu'il y en a, c'est à dire généralement pendant 6 semaines ou 2 mois ; pendant ce temps ils ne vont plus au soleil et sont enfermés dans des maisons entourées d'une barrière et construites à cet usage. A la fin de cette période on les libère mais ils sont tellement gras qu'ils peuvent à peine respirer et il leur faut plusieurs semaines avant de pouvoir marcher à quelque distance. Pendant cette période leur peau de bronzée qu'elle était, devient agréablement blanche et si tendre que la soleil les brûle comme un européen blond ; ceux qui s'y exposent perdent rapidement leur pâleur » (Morrison 1989 : 177). La même pratique est relevée par Anderson (cité par Oliver 1974 : 1154 note 49).

La même cérémonie est relatée par les Beaglehole<sup>326</sup> à propos de Puka Puka, et par Buck<sup>327</sup> à Mangareva qui précise que cette pratique concernait principalement les aînés des garçons de chaque famille, et que si les garçons vomissaient leur nourriture par trop-plein, ils devaient manger de nouveau ce qu'ils avaient rejeté.

---

<sup>325</sup> Salmon Ernest, 1982. *Alexandre Salmon 1820-1866 et sa femme Aritaimai 1821-1897. Deux figures de Tahiti à l'époque du Protectorat*, Société des Etudes Océaniques, Papeete.

<sup>326</sup> Beaglehole et Beaglehole 1938 : 282 cité dans Oliver 2002a : 128.

<sup>327</sup> Buck 1938a : 117 cité dans Oliver 2002-a : 128.

### *Les interprétations du ha'apori*

Les interprétations données à une telle pratique sont nombreuses. Oliver fait l'hypothèse qu'il pourrait s'agir d'une pratique « d'imitation » des caractéristiques physiques des classes supérieures de la société polynésienne, qui du fait de leur statut mangeaient de la meilleure nourriture et en volume plus important, ou encore d'une survivance des pratiques encouragées à l'occasion des longs voyages océaniques où la nourriture emportée était nécessairement limitée, et pendant lesquels la survie dépendait essentiellement des réserves corporelles en graisse (Oliver 2002a : 128).

D'après Douglas Oliver, l'engraissement des corps est à mettre en relation avec une représentation du « bien porter » de la société tout entière<sup>328</sup>. Il a été également noté l'importance du blanchiment de la peau (Oliver 1974 : I 435, Pollock 1995 : 358), mais il semble évident que l'engraissement était plus important que le blanchiment .

Ces pratiques ont été également interprétées comme provenant des expériences de faim ou de disette provoquées par de mauvaises récoltes suite à des phénomènes climatiques défavorables ou à des guerres. Ou encore, comme le suggère Oliver (2002a : 98), parce que manger était pour les Polynésiens un des plus grands plaisirs de la vie, qui n'étaient pas contraints par des préconisations religieuses ou diététiques (Oliver 2002a : 98). Mais la généralité de cette dernière remarque (le manger comme plaisir) qui pourrait s'appliquer à tous les peuples de la Terre, et le caractère exceptionnel des pratiques d'engraissement relevées dans toute la Polynésie, tendent à nous faire penser qu'il s'agit d'un phénomène culturel bien plus lié à des représentations du corps issues de la religion polynésienne, et du culte '*arioi* en particulier.

Le *ha'apori* pourrait faire partie d'un rite de passage chez les '*arioi* comme l'indique le traducteur de Maximo Rodriguez, qui note que le mot *pori*, qui désignait les candidats-novices à « l'engraissement », signifie « gros et bien portant » (Rodriguez 1995 : 225 note 284). Pour abonder dans notre sens, une autre hypothèse est celle de Goldman qui écrit que le symbole de l'abondance alimentaire n'était pas matérialisé à Manihiki-Rakahanga par des stocks importants comme en Nouvelle Zélande, mais par les enfants engraisés des familles « de rang » (Goldman 1970 : 60). De fait, les pratiques d'engraissement seraient donc des pratiques symbolisant la fécondité et l'abondance de la nature, à l'image des « servantes sacrées » des Samoa (Oliver 2002a : 128-129), et celles des '*arioi* seraient en étroite relation avec la renaissance de la végétation, la fertilité et l'abondance (Babadzan 1993a : 267), comme le montre

---

<sup>328</sup> « The culmination of these events (...) consisted of a public exhibition of the fattened youths, and their presentation to their tribal chief. If this institution contains meanings and function other than such obvious ones as enhancement of physical well-being, of beauty and possibly of virility, I am unable to document them. One possible line of speculation is that the institution was a practical measure designed to improve a tribe's manpower resources – whether actually 'true' or not, corpulence does seem to have been regarded as associated with physical strength, both phenotypically *and* genotypically, and perhaps with 'psychic' strength as well » (Oliver 1974 : II 1014).

l'habitude pour les jeunes femmes engraisées à Nauru de se présenter à l'ensemble de la communauté seulement vêtues de chapelets de poissons du lagon, aliments hautement prisés chez les anciens habitants de Nauru (Pollock 1995 : 358).

Le lien entre les jeunes femmes destinées à pratiquer le rite de l'engraissement et les '*arioi* nous est fourni par Henry : « quelques unes des jeunes filles qui adhéraient à la secte étaient les filles des hauts personnages du pays, elles étaient étroitement surveillées par la cheffesse '*arioi* et leur personne qui était sacrée était respectée de tous les membres de la secte » (Henry 2000 : 243). Selon Oliver (2002a : 127), le repos nécessaire que cite Henry était lié aux orgies et à la consommation abusive de '*ava*. Il nous paraît plus crédible désormais de penser que ces périodes de « repos » étaient liées au retrait des '*arioi* à la fin de la saison d'abondance, Tetiaroa étant un des lieux où ils passaient la période de disette.

De même, le *ha'apori* des adolescents, et notamment des garçons, pouvait soit relever d'une cérémonie liée au début de la période de l'abondance, soit d'un rite de passage de l'enfance à l'âge adulte, ou encore d'une cérémonie particulière liée à un rite de passage '*arioi* (Oliver 1974 : I 435). Il nous semble que la troisième hypothèse est la bonne, sans que les deux premières ne soient à rejeter pour autant puisque incluses dans la troisième. Le rite de passage au premier niveau '*arioi* était en effet précédé d'une cure d'engraissement, comme l'indique la description suivante chez Rodriguez : « Ils présentèrent à Begiatua [Vehiatua] un groupe de garçon couverts d'huile, qui portaient des pagnes rouges, et une sorte de chapeau ou cache-visage en feuilles de palme, qu'ils ont coutume de porter. Ils sont appelés *epori* [*e por*], ce qui veut dire « à l'engraissement », car ils restent un certain temps chez eux sans bouger, sans aller nulle part et sans rien faire si ce n'est manger chaque jour, toutes les fois qu'ils le peuvent, une pâte de *euro* [*'uru*] qu'ils enterrent, qu'ils appellent *opio*, et ils sont tous enveloppés dans des couvertures sans mettre de pagne jusqu'à ce que, appelés par leur Eri [*ari'i*] qui veut les voir, ils viennent et prononcent ce mot *Ejuapipi* [*huapipi*, novices], le jour de cette représentation, dans lequel, après avoir été vus par leur Eri tous les gens se jettent sur eux afin de pouvoir se saisir du pagne qu'ils laissent, parce qu'ils en portent deux dans ce but » (Rodriguez 1995 : 145). Et plus loin : « Il y eut une grande affluence de monde à cause de la représentation qu'on fit pour lui en lui présentant les jeunes garçons qui faisaient l'engraissement, et qu'ils appellent *Ejuapipi*, comme je l'ai dit plus tôt » (Rodriguez 1995 : 158).

Comme pour l'engraissement des jeunes filles, une fois l'engraissement terminé, les novices s'enduisaient le corps d'huile de noix de coco, revêtaient des couronnes de feuilles tressées, et s'enveloppaient dans des couches de *tapa* colorés. Le groupe se dirigeait alors vers la maison de l'*ari'i*, et un des novices entraînait dans cette maison pour se présenter, et présenter le reste du groupe ainsi que leur *mata'eina'a* d'origine. Les tissus de *tapa* étaient ensuite offerts au *ari'i* en signe d'allégeance selon Corney<sup>329</sup>.

---

<sup>329</sup> Corney 1915 : 329-330 cité dans Oliver 1974 : I 435-436.

Le public était nombreux à l'occasion, et exprimait son admiration de la rondeur des corps et de la blancheur des peaux (Oliver 2002a : 127).

Le jeune Tahitien engraisé était selon nous le symbole vivant d'un culte de la fertilité, comme l'indique l'analyse de Oliver sur la « féminisation » des jeunes *huapipi* au moment du *ha'apori*, accomplissant un rituel de simulation de la féminité (Oliver 1974 : I 436).

Dans ce cas, dans l'hypothèse du caractère sacré de l'engraissement chez les *'arioi*, nous n'abondons pas dans le même sens que Goldman qui affirme qu'à Tahiti le rite d'initiation était la circoncision (à propos de laquelle il vaut d'ailleurs mieux parler de supercision) et non l'engraissement, pour affirmer quelques lignes plus loin qu'il ne semblait pas que la supercision fut une cérémonie importante (Goldman 1970 : 530).

Quoi qu'il en soit, quels que soient les buts ou objectifs poursuivis par un tel rite, il est évident qu'il était également de nature esthétique, la rondeur des corps, et accessoirement la blancheur de la peau, étant culturellement et sexuellement valorisées (Oliver 1974 : I 437).

Rite de passage du culte de l'abondance, le *ha'apori* permettait de se préparer à l'arrivée de l'abondance pour les *'arioi* actifs, et constituait une initiation pour les prétendants. Selon Orsmond (Monchoisy 1888 : 211-213), il existait un mois de l'année (*marama ha'apori*) où les chefs *'arioi* choisissaient les individus admis à entrer dans la confrérie : l'engraissement aurait donc précédé l'entrée chez les *'arioi*, en constituant un rite de passage pour l'admission au premier grade. De la même façon, l'engraissement des *huapipi* aurait été pratiqué pour l'admission au quatrième grade *'arioi, hua* (Babadzan 1993a : 262-263).

Selon Muelhman, la réclusion et le gavage propres au rite *'arioi*, qui correspondent à des rites initiatiques dans les sociétés mélanésiennes, représenteraient une simulation de la féminité, une période de séparation « féminine » préalable à l'agrégation dans la société *'arioi* (Babadzan 1993a : 264), à l'image de la réclusion des femmes après leur accouchement dans le *fare hua* où elles sont comme les novices *'arioi* nourries par d'autres qu'elles-mêmes (Morrison 1989 : 153, Henry 2000 : 191), *hua* signifiant la germination, l'œuf, ou les glandes génitales à la fois masculine ou féminine (Académie Tahitienne 1999) et non seulement la vulve comme l'indique Babadzan (1993a : 265 note 17).

Le quatrième grade *'arioi* pourrait être celui du développement, du *'arioi* en devenir à l'image de l'œuf. Sachant qu'au huitième et dernier grade *'arioi* n'était associé aucun ornement végétal, à part le *maro'ura*, la ceinture rouge qui était aussi l'apanage du plus important des *ari'i* et réservée chez les *'arioi* à l'homme et à la femme les plus importants de la confrérie, le grade *hua* aurait donc constitué le grade intermédiaire

entre les trois premiers et les trois suivants, nécessitant ainsi une initiation et un rite de passage particuliers, le dernier grade étant « hors classe ».

Notre analyse est donc ici différente de celle de J.F. Baré quand il écrit dans son *Tahiti, les temps et les pouvoirs* que « l'un des buts essentiels de certaines fêtes populaires était de manger le plus possible, et tous les *Ma'ohi* réservaient périodiquement une partie de leur temps à s'engraisser (*ha'apori*) » (Baré 1987 : 51) en citant Oliver à juste titre pour la description du *ha'apori*, mais pas selon nous pour la généralisation de ce rite à la totalité de la population, même si la coutume d'engraisser les nouveaux-nés à l'aide de *popoi* a été relevée par D. Oliver<sup>330</sup>.

Rien ne permet d'inférer cette pratique périodiquement à toute la population comme le fait J.F. Baré. Le *ha'apori* en tant que tel, qui signifie bien engraissement, était réservé à certaines personnes en des périodes bien déterminées de leur existence. En revanche, Baré (1987 : 51) écrit fort justement ensuite « Ces pratiques de 'gloutonnerie' étaient en rapport étroit avec les cycles écologiques et la quantité de production vivrière disponible », comme l'indique également Goldman (1970 : 499) qui précise que ces pratiques coïncidaient avec des transformations (naissance, baptême, maturité, mariage) des passages, débuts ou fins d'événements (naissances, mort), religieux, sociaux ou politiques.

La pratique du *ha'apori* était très certainement réservée aux classes les plus élevées de la société *ma'ohi* ou à des rites de passage car comme l'indique Oliver, n'importe qui ne pouvait se permettre le luxe de passer des semaines entières sans autre activité qu'une continuelle gloutonnerie (Oliver 1974 : I 435), à part justement les *'arioi* pendant la période de l'abondance, ou en préparation de cette période.

Les rituels d'engraisement pratiqués à Nauru, société marquée par une pauvreté naturelle de ressources, l'étaient par des jeunes gens issus des familles de chefs. Ces pratiques, très comparables à celles relevées à Tahiti, auraient été associées à la beauté physique et à la fertilité, et 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 (Pollock 1995 : 358)

La même pratique d'engraisement systématique et institutionnalisée (Fischler 1993 : 89) a été relevée dans des sociétés où règne une forme d'anxiété alimentaire du fait de graves pénuries saisonnières : c'est le cas des Annang au Nigéria (Pollock 1995 : 357), des femmes sahariennes Maures et Tuareg<sup>331</sup>, ou des Massa du Cameroun<sup>332</sup> qui font

---

<sup>330</sup> Oliver Douglas, 2002b. *Les âges de la vie. Tahiti et Hawaï'i aux temps anciens*, Publication de la Société des Océanistes/Haere Po, Papeete, p. 75.

<sup>331</sup> Garine Igor (de), 1979. « Culture et nutrition », *Communications*, Seuil, n° 31, pp. 70-92.

<sup>332</sup> Garine (de) Igor, 1996a. « Magie et alimentation au Cameroun », in Fischler Claude *Pensée magique et alimentation aujourd'hui* Les Cahiers de l'OCHA, N°5, Paris, [www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com), pp. 36-44, 1996.

subir, au moment où s'annonce la période de pénurie saisonnière, une cure d'engraissement spectaculaire à certains jeunes gens, les *guru walla*. En faisant grossir certains de ses membres au moment où c'est matériellement le plus difficile, la société Massa substitue ainsi une prospérité symboliquement créée par l'homme à une situation de disette naturelle et régulière (Gariné 1996a : 40).

« L'engraissement » en tant que tel, systématique, volontaire et prolongé, fait l'objet d'un culte. La « glotonnerie », ou les phénomènes de « razzia », apparaissent rituellement au cours des festins suivant certaines cérémonies. Blanchissement de la peau, engraissement, immobilité et inactivité : toutes les caractéristiques des classes supérieures polynésiennes se retrouvent dans cette pratique, symbole du bien-porter de la société entière, que Moerenhout observa encore en 1832 (1959 : II 286-287) et qui est un élément central de l'ancien culte tahitien de l'abondance, et dans la compréhension du rapport particulier au corps des Tahitiens que l'on retrouve jusqu'à aujourd'hui.

### 1-3-3-3 Culte de l'abondance et abondance limitée

#### *De l'abondance restreinte des ressources au culte de l'abondance*

Les fonctions respectives des *ari'i* et des *'arioi* sont lisibles à travers une lecture cultuelle de l'abondance : les *'arioi* étaient les porteurs de l'abondance, et à ce titre pouvaient se saisir à volonté des productions humaines, et les *ari'i* étaient maîtres de la disponibilité alimentaire, contrôlant la production, la distribution et même la consommation, centralisateurs et redistributeurs, et garants de l'abondance de leurs terres (Handy 1985 : 138-143, Douaire-Marsaudon 1998 : 77).

La nourriture était au centre de la vie des Océaniens, des moments sacrés et cérémoniels comme des moments profanes de la vie quotidienne. Malinowski le souligne à propos des habitants des îles Trobriand : « dans les nombreux rites qui jalonnent leur vie cérémonielle, les grands déploiements de nourriture jouent un rôle majeur », l'auteur ajoutant même « en fait, on peut presque parler, dans leur cas, d'un 'culte de la nourriture', tellement celle-ci forme le thème central de la plupart de leurs cérémonies publiques » (Malinowski 1989 : 231). Ces pratiques cultuelles étaient tellement importantes en temps et en énergie qu'elles dépassaient sans doute le temps et l'énergie nécessaire pour les approvisionner en nourriture<sup>333</sup>. Ce culte de la nourriture pouvait être « extrêmement coûteux et fort gênant pour les personnes qui devaient fournir les provisions » comme l'indique Ellis (1972 : II 868-869), mais nous

---

<sup>333</sup> Maurice Leenhardt note dans *Dokano* « il arrive que la magie ou le mythe absorbent les activités au point que l'on voit le travail magique dépasser le travail technique. En Calédonie, la culture d'ignames demande à peu près huit jours de rites pour un jour de travail » (in *Dokano*, Gallimard, Paris, 1947).



paraît maintenant essentiel à la compréhension de l'ancienne structure sociale tahitienne.

L'économie « primitive », cela se vérifie encore avec la Polynésie ancienne, ne se réduit donc pas à une économie de subsistance, à une alimentation de « nécessité » comme semblent l'indiquer les travaux de Marshall Sahlins (1976a). Le niveau de subsistance est fixé par les groupes humains eux-mêmes, sans correspondre forcément à un niveau de production « optimum » dans une perspective strictement utilitariste : les contraintes posées en matière de niveau d'alimentation sont avant tout culturelles, après être « de survie »<sup>334</sup>. Mais même dans le cas d'une économie « primitive » strictement réduite à sa simple préservation, on note toujours par ailleurs un surplus symbolique au-delà de la stricte valeur nutritive des aliments : « Les indigènes ne considèrent pas les produits alimentaires sous le jour unique de la nourriture et ils ne leur accordent pas seulement de la valeur en raison de leur utilité » (Malinowski 1989 : 229). Ce que Malinowski démontre à propos des Mélanésien des îles Trobriand au début du vingtième siècle s'appliquait à l'ensemble des insulaires de l'océan Pacifique. Le temps nécessaire à l'autosubsistance ne devait nécessiter en effet, en moyenne sur les deux saisons polynésiennes, que quelques heures quotidiennes. Mais assurer le surplus pour les tributs dus aux chefs et aux dieux, les échanges fréquents et soumis à la pression de la société, les *fa'a'amua* réguliers, ou le passage des *'arioi*, toutes pratiques qui poussaient à l'excès et à la surenchère, devait représenter une part de travail notable, et constituer un moteur économique puissant.

Systematisées et réservées à une minorité, les pratiques d'engraissement renforcent et illustrent le statut social de ceux qui s'y adonnent, au point de tracer une ligne de démarcation entre « sur-nourris » et les autres, visible morphologiquement. Cook (1998 : 54) remarque ainsi que « les femmes de la classe supérieure sont de la taille des Européennes, mais celles de la classe inférieure sont plus petites ». Ellis signale également la différence de morphologie entre les dirigeants et le peuple. Il écarte d'emblée la raison d'une différence liée à des origines ethniques différentes, ainsi que celle de la corpulence comme critère de « noblesse », et donne des raisons qui lui paraissent plus vraisemblables : « des traitements dissemblables au cours de l'enfance, une nourriture meilleure et plus régulière, des bains, un mode de vie différent et la ressemblance qui existe souvent entre le caractère physique des parents et de leurs enfants, sont des raisons suffisantes » (Ellis, 1972 : 74). Hormis les périodes de festins et de « gavage » général strictement encadrées, l'abondance alimentaire est limitée à

---

<sup>334</sup> Marshall Sahlins montre ainsi dans *Age de pierre, âge d'abondance* que les sociétés de chasseurs-cueilleurs, les « sociétés primitives », travaillent peu quotidiennement à s'assurer le niveau d'alimentation requis, dès lors « loin d'être un labeur continu, la quête de nourriture est pour eux une activité intermittente » (Sahlins 1976a : 53).

des groupes dont une des fonctions est justement de symboliser et garantir l'abondance naturelle.

Abondance symbolisée et limitée socialement et culturellement ne signifie pas pour autant sous-alimentation. La nourriture, le *ma'a*, semblait assurée au quotidien : les végétaux sont assez largement disponibles, et pour une somme de travail relativement réduite du fait d'un mode de production alimentaire basé sur la cueillette et l'horticulture. Mais il semble que si les périodes de « glotonnerie » étaient régulières, au moins en période de disponibilité du fruit de l'arbre à pain, le quotidien était plutôt fait de frugalité et de restrictions. Abondance et restrictions allaient de concert chez les anciens Tahitiens.

Au total, plus qu'une simple société de l'abondance « naturelle », la société polynésienne pré-occidentale est une société de l'abondance organisée, par le jeu croisé de la redistribution, de l'imposition d'interdits temporaires et permanents et de périodes de surconsommation de masse. Abondance et restriction vont de pair, indissociables comme les deux visages du dieu 'Oro, comme l'indique Goldman : « Expansiveness, extravagance, exuberance, conspicuous display, prodigality – these are the requirements of economic utilization for the chiefly ranks. These honorific criteria have significance only against the constant of scarcity. The status economy, in short, is always an economy of scarcity. Status itself is by definition a scarce commodity (...) In Polynesia productivity was a general measure of chiefly efficacy. Poverty was demeaning. Abundance brought out the cultural patterns in their full splendour. Scarcity reduced them to their most meager forms. Abundance supported rich and costly rituals. Scarcity stripped ritual life to the bone » (Goldman 1970 : 480-483).

#### *La razzia comme rite*

Cette dichotomie abondance / restriction se retrouve dans une pratique curieuse relevée dans les sources : la pratique de la « razzia », que nous avons déjà présentée dans le cadre des cérémonies de fin du *rahui*, mais que l'on observe en d'autres occasions également. Rodriguez décrit ainsi le comportement des Tahitiens après la cérémonie de l'offrande alimentaire à un *ari'i* en visite : « sur la plage commença un grand tumulte au milieu duquel se trouvaient de nombreux Indiens avec des bâtons et d'après ce que j'appris, ils tentaient de voler les pirogues et la nourriture qu'ils apportaient, car d'après les renseignements que j'eus, une de leurs coutumes veut que lorsqu'un *Ari'i* se trouve dans les terres d'un autre et qu'on lui apporte de la nourriture de ses districts, les gens du pays s'en saisissent sans qu'on puisse s'y opposer » (Rodriguez 1995 : 70). Le traducteur précise qu'il s'agit d'un « simulacre de lutte ».

Ce comportement de « pillage » est décrit plusieurs fois par Rodriguez (1995 : 83 et 181), et se retrouve également sous la plume d'autres observateurs européens à plusieurs occasions : la réparation d'un « crime » comme le meurtre, le vol d'un *ari'i*, ou le non respect d'un *tapu* (Rodriguez 1995 : 113), la mort d'un *ari'i* (Ellis 1972 : II 783), lors des cérémonies qui marquent la fin de période de *rahui* (Morrison 1989 : 161-162, Wilson 1968 : 331), ou encore à l'issue des cérémonie qui marquaient l'offrande des premiers fruits (Moerenhout 1959 : I 520, Henry 2000 : 185). Les pêches au filet auraient fait l'objet de tel phénomène de redistribution<sup>335</sup> qu'Oliver nomme « scrambling » (1974 : II 1007).

Dans les cas de « réparation » ou de non-respect d'une prescription, il s'agissait d'une forme de sanction exercée formellement par la société à l'égard des fautifs qui se voyaient même dépossédés de leurs terres. Leur condition était alors rendue d'autant plus difficile qu'ils devenaient des paria aux yeux des habitants des autres districts qui les rejetaient (Rodriguez 1995 : 121). Le cas de la mort du *ari'i*, relevée à Hawaïi par Ellis, pourrait constituer une rupture dans l'ordre normal de la société, au cours de laquelle toutes les règles habituellement suivies étaient bafouées, un retournement de l'ordre social, une forme de carnaval violent. Dans les autres cas, il s'agissait bien d'un simulacre de lutte, d'une « fausse bataille », « a mock battle » comme l'indique Handy (1985 : 301), puisque Moerenhout précise que « la cérémonie faite, le tout se partageait avec assez d'exactitude entre les intéressés », ce qui prouve le caractère « joué » de cette razzia. La même coutume a été relevée à Tonga (Mariner 1838 : 347 cité dans Pollock 1992 : 117-118, Tcherkézoff<sup>336</sup> 2002 : 11).

A propos de l'offrande des premiers fruits, Babadzan fait remarquer l'homonymie du mot *poropa* pour qualifier à Tahiti la part destinée au peuple après l'offrande et soumise à la « razzia », chez les Maori de Nouvelle Zélande où « *poropa* est une nourriture sacrée que l'on mange lors des cérémonies religieuses ; une nourriture mangée par les morts », et le rite hawaïen *kuapula* qui consistait « lui aussi à nourrir les Pléiades » (Babadzan 1993a : 245-247). Dans le cas tahitien, le *poropa* était littéralement volé aux dieux par les participants : la nourriture patiemment produite, stockée et préservée pour les dieux, leur est offerte en (petite) partie, et les hommes se saisissent sauvagement du surplus.

Les offrandes, constituées des surplus de l'autosubsistance, reviennent aux hommes non seulement grâce à l'abondance offerte par les dieux en échange des offrandes, mais également sous forme de surplus enlevé aux dieux (Tcherkézoff 2004 : 198).

---

<sup>335</sup> Turnbull 1813 : 288 cité dans Oliver 1974 : II 1159 note 29.

<sup>336</sup> Tcherkézoff Serge, 2002. « L'humain et le divin. Quand les Polynésiens ont découvert les explorateurs européens au XVIIIème siècle... », *Ethnologies comparées*, n° 5, automne, disponible à <http://alor.univ-montp3.fr/cerce/r5/s.t.htm>.

Nourrir les dieux n'est qu'un moyen détourné et indirect de nourrir les hommes, de rendre les dieux redevables vis-à-vis des hommes.

### *L'échange « forcé » avec les Dieux*

L'ensemble de la production des anciens Tahitiens faisait l'objet de dons et d'offrandes aux dieux, par l'intercession des *ari'i* et des prêtres, mais aussi des *'arioi*. Les Tahitiens ne pouvaient se nourrir sans avoir au préalable nourri les dieux.

Selon Handy, la raison essentielle d'offrir les premiers fruits aux dieux est à mettre en relation avec la notion du don et du contre don attendu, qui s'appliquait aux dieux comme aux hommes. Le don initial, l'offrande des premiers fruits, obligeait ainsi les dieux à rendre à travers la fertilité naturelle les aliments considérés comme des enfants des dieux. Offrir les premiers fruits aux dieux pour les nourrir fait partie du sacré, afin de pouvoir ensuite procéder à la distribution parmi les hommes et lever ainsi la sacralité pour nourrir les hommes (Handy 1985 : 188-190). L'offrande des premiers fruits permettait ainsi de s'assurer la « bienveillance » des dieux, et les inciter à offrir en échange fertilité et abondance, puisque les offrandes constituaient à la fois une « offrande de remerciement » (*thank offering*) pour l'abondance revenue mais également un paiement pour la fertilité attendue (Handy 1985 : 298-307). En nourrissant les dieux, les Tahitiens s'assuraient leur propre nourriture : les offrandes constituaient ainsi un gage de fertilité, un don auquel les dieux, suivant en cela les prescriptions humaines, ne pouvaient répondre que par un contre don à la hauteur de leur puissance : abondant. A moins qu'elles ne constituent qu'une partie, *pars pro toto*, de l'abondance reçue, « un geste symbolique qui pose la dette dans la durée » (Douaire-Marsaudon 1998 : 77). Les dieux et les hommes étaient ainsi placés dans une relation d'échange où s'exprimait leur mutuelle dépendance (Babadzan 1982 : 156, 1993b : 21).

Les dieux agissant comme les humains, les anciens Tahitiens cherchaient parfois à « faire pression » sur les dieux comme l'indique Moerenhout: « 'Dieux !' leur disaient-ils de temps à autre, en n'apportant, alors, aux Maraïs [*marae*] que des fruits verts et autres comestibles de qualité inférieure... 'Dieux ! c'est là tout ce que nous avons maintenant à vous offrir ; mais faites promptement mûrir les fruits, et donnez-nous une abondante récolte... Nous vous en apporterons les prémices et tout ce que nous aurons de mieux » (Moerenhout 1959 : I 523). Les dieux pouvaient même être « répudiables » en fonction de leur efficacité (Baré 1985 : 133, Saura 1993 : 30). Cette forme de chantage aux dieux est, nous semble-t-il, un trait caractéristique de la culture polynésienne, dans la droite ligne de l'institution du don et du contre don. Les nourritures offertes ne sont pas données à titre de compensation pour l'abondance octroyée, mais en tant que sacrifice destiné à obliger les dieux, en les rendant débiteurs

des hommes (Babadzan 1993a : 312). Malgré les contraintes et les restrictions entraînées par les offrandes, les hommes sont encore gagnants : l'offrande en échange de l'abondance.

### *Un phénomène social total*

Nous avons vu que l'aliment était au centre de la vie sociale et culturelle des anciens Tahitiens, et exprimait à la fois la stratification sociale, les rapports de production et de distribution, les relations entre les sexes, et le rapport aux dieux (Valeri 1976 : 108). Il était utilisé comme expression d'une aide réciproque, comme symbole de générosité et signe de prestige, dans l'ensemble du Pacifique insulaire (Pollock 1992 : 19).

L'ensemble des actes qui régissent l'alimentation est le reflet des conditions sociales, culturelles, religieuses, politiques et économiques d'une société à un moment donné : l'alimentation chez les anciens Polynésiens peut donc être considérée comme « phénomène social total » au sens où l'entendait Marcel Mauss, où s'expriment « à la fois et d'un coup toutes sortes d'institutions : religieuses, juridiques et morales- et celles-ci politiques et familiales en même temps ; économiques- et celles-ci supposent des formes particulières de la production et de la consommation, ou plutôt de la prestation et de la distribution ; sans compter les phénomènes esthétiques auxquels aboutissent ces faits et les phénomènes morphologiques que manifestent ces institutions » (Mauss 1999a : 147).

L'alimentation n'est pas soumise à des règles uniquement biologiques, les échanges ne sont pas tant utilitaires que sociaux et culturels, système de prestations totales<sup>337</sup>. Lié au sacré et à la religion ancienne, y compris dans ses aspects « magiques », norme sociale définissant un contrôle et des sanctions attachées, pivot des prestations alimentaires et au centre des dons et échanges principes qui fondaient l'économie ancienne, ordonnateur de l'espace et des relations domestiques et de parenté, valeur supérieure chez les anciens Polynésiens, le fait alimentaire exprime la société dans sa complexité : « To begin with, it seems quite incontrovertible that eating was regarded by most or all Maohis as one of the supreme pleasures of life –and not just as a means of restoring energy or of warding off illness and assuaging the discomfort of hunger,

---

<sup>337</sup> Mauss définit ainsi le système des prestations totales : « Dans les économies et dans les droits qui ont précédé les nôtres, on ne constate pour ainsi dire jamais de simples échanges de biens, de richesses et de produits au cours d'un marché passé entre les individus. D'abord, ce ne sont pas des individus, ce sont des collectivités qui s'obligent mutuellement, échanges et contractent ; les personnes présentes au contrat sont des personnes morales : clans, tribus, familles, qui s'affrontent et s'opposent soit en groupes se faisant face sur le terrain même, soit par l'intermédiaire de leurs chefs, soit de ces deux façons à la fois. De plus, ce qu'ils échangent, ce n'est pas exclusivement des biens et des richesses, des meubles et des immeubles, des choses utiles économiquement. Ce sont avant tout des politesses, des festins, des rites, des services militaires, des femmes, des enfants, des danses, des fêtes, des foires dont le marché n'est qu'un des moments et où la circulation des richesses n'est qu'un des termes d'un contrat beaucoup plus général et beaucoup plus permanent. Enfin, ces prestations et contre-prestations s'engagent sous une forme plutôt volontaire, par des présents, des cadeaux, bien qu'elles soient au fond rigoureusement obligatoires, à peine de guerre privée et publique. Nous avons proposé d'appeler tout ceci le système des prestations totales » (Mauss 1999a : 151).

but as a recurrent end in itself. Moreover, the consequences of what we would regard as dangerous overeating, as evidenced in obesity, were deliberately striven for through institutionalized means. Indeed, the high social value attributed to food and eating was made evident in numerous ways : in the connections between hierarchical status and consumption privilege, in the symbolic use of food in social ritual, and so on » (Oliver 1974 : II 1075)

Le système alimentaire est à considérer comme catalyseur et révélateur de l'état des structures de relations d'une société à un moment donné, un des principaux facteurs structurants de l'organisation sociale. Le culte tahitien, polynésien pourrait-on dire, de l'abondance est un facteur et un support de stratification et de régulation sociales, et donc en tant que tel, explicatif de la société tahitienne ancienne.

## 2- L'OUVERTURE SUR L'AUTRE ET SES NOUVEAUX PRODUITS : VERS L'ABONDANCE SANS RESTRICTIONS

Nous limitant dans ce travail de recherche aux Iles de la Société et notamment à Tahiti et Moorea, nous n'aborderons pas la question de l'influence des navigateurs ibériques au seizième siècle aux îles Marquises par exemple<sup>338</sup>. Le recours aux exemples tirés en dehors des Iles de la Société, aux autres archipels de la Polynésie française ou au restant du Pacifique, sera utilisé par vertu comparative.

Le temps des premiers contacts a été celui des malentendus, l'histoire de l'installation européenne celui de la dépossession progressive et radicale du peuple polynésien de lui-même selon Jean-François Baré (1987 : 25), dépossession de sa propre culture, spirituelle et matérielle, et de ses moyens de production, et de l'élaboration d'un syncrétisme religieux et de métissages des pratiques culturelles qui caractérisent le dix-neuvième siècle tahitien.

La problématique en cause est celle du changement social dans une société traditionnelle. Selon Henri Mendras, une société traditionnelle assimile les nouveautés sans se renier elle-même à condition que les innovations techniques s'insèrent dans le système initial en le perfectionnant et sans le contredire, qu'elles soient transmises de génération en génération pour finir par s'intégrer dans la tradition, et que la dynamique sociale créée par la transformation du système initial s'alimente d'elle-même<sup>339</sup>. En ce sens, la « tradition » est toujours en construction, s'alimentant des changements de la société pour s'affirmer telle.

Dans cette partie, nous utiliserons des sources « classiques » relativement nombreuses<sup>340</sup>, dont les travaux tant français qu'anglo-saxons qui étudièrent l'impact de l'installation du Centre d'Expérimentation du Pacifique (C.E.P.) sur la société tahitienne, pour analyser le triple impact de la christianisation de la société tahitienne, des rapports de production coloniaux, et des multiples facteurs de changement induits par le C.E.P. sur l'alimentation et les pratiques alimentaires.

---

<sup>338</sup> Voir sur ce sujet l'ouvrage d'Annie Baert, 1999. *Le Paradis Terrestre, un mythe espagnol en Océanie. Les voyages de Mendana et de Quiros 1567-1606*, L'Harmattan, Collection Mondes Océaniques, Paris.

<sup>339</sup> Mendras Henri, 2001. *Éléments de sociologie*, Armand Colin, Paris, 1978, rééd., p. 229.

<sup>340</sup> Et notamment celles recensés surtout dans la littérature anglo-saxonne par Félix M. Keesing en 1953 dans *Social Anthropology in Polynesia. A review of research*, Oxford University Press, London.

## **2-1 1767 : le malentendu de l'accueil ou le mythe moderne de l'abondance**

La découverte mutuelle des Tahitiens et des Européens a conduit à une subjugation réciproque, la mise en regard de deux mondes aussi structurés et radicalement différents. Il y a eu affrontement ontologique entre des Européens qui s'invitent, après l'épisode de force de Wallis, sur le sol sacré tahitien et des Tahitiens qui offrent l'accueil et l'hospitalité attendue, des Européens qui s'étonnent de la facilité avec laquelle les ressources tahitiennes leurs sont mises à disposition et des Tahitiens qui passent des signes d'amitié et des dons abondants à la réticence rituelle puis aux relations commerciales.

Le contact des Tahitiens avec les Européens repose sur un malentendu premier, l'écart cosmogonique entre deux sociétés. La notion de malentendu tahitien a été traitée récemment par de nombreux auteurs, et notamment J.F. Baré (2002), S. Tcherkézoff (2002, 2004), M. Sahlins (1989), B. Rigo (2003). Elle s'avère centrale dans notre propos du malentendu entre culte tahitien de l'abondance et mythe européen de l'abondance : la réification du mythe européen de l'abondance naturelle, du Paradis terrestre retrouvé, a rencontré les rites tahitiens d'accueil et d'hospitalité liés à un culte de l'abondance dont le système était bâti sur une situation presque inversée des présupposés européens.

### **2-1-1 Du culte au mythe de l'abondance**

#### 2-1-1-1 Le réapprovisionnement des circumnavigateurs

##### *L'inquiétude de l'avitaillement*

Tahiti n'est pas le but du voyage des premiers Européens sauf cas particuliers (Cook et l'observation de Vénus, Bligh et l'approvisionnement en plants d'arbre à pain), c'est l'étape d'une circumnavigation. Le retour est toujours envisagé, sauf dans le cas de la mutinerie du *Bounty*, et après des mois en mer la première préoccupation des commandants des navires est le réapprovisionnement, comme le montre notamment le *Journal* de James Cook. Après son premier voyage et les problèmes de santé qu'a connus son équipage, Cook prévoyait des provisions telles pour l'*Adventure* et l'*Endeavour* qu'« une fois la cargaison complète, chaque vaisseau eut à bord pour deux ans et demi de provisions de toutes sortes. Nous eûmes aussi beaucoup d'autres choses en sus telles que malt, choucroute, chou salé, tablettes de bouillon portatives, moutarde, marmelade de carottes, jus concentré de moût et de bière » (Cook 1998 :



149), denrées antiscorbutiques censées prévenir et améliorer le sort des marins. Il prévoyait également le nécessaire pour la pêche, filets, lignes et hameçons.

Le premier souci des marins après une longue période de privations en mer depuis l'escale précédente du détroit de Magellan était de disposer d'eau et de vivres frais, l'alimentation primait sur tout le reste, « rien n'excitant plus la curiosité des hommes qu'un cochon rôti et des fruits de l'arbre à pain » (Morrison 1989 : 13) comme l'indique également Cook (Beaglehole 1988 : I 82). Cook (1998 : 197) constate ainsi une semaine après son arrivée à Tahiti lors de son second voyage que les fruits qu'ils reçurent en dons contribuèrent beaucoup au rétablissement rapide des malades de l'Adventure. Le réapprovisionnement est vital, et Cook tire conséquence des expériences des visiteurs passés (Gilbert 1982 : 43), et notamment de l'anglais Wallis. Avec les progrès de la navigation maritime qui permirent les grandes découvertes à partir du quinzième siècle, l'utilisation d'aliments de longue conservation revêtit une importance capitale. Salage, séchage, conservation au sucre, macération et saumures se développèrent, et s'adaptèrent aux longs déplacements sur mer comme sur terre (Goody 1984 : 253-254).

Indispensable après de longues semaines passées en mer à vivre sur des provisions défectueuses et des ressources limitées en eau, l'avitaillement est source d'inquiétude (Baert 1999 : 202) vis-à-vis des populations qui en maîtrisent la disponibilité, et avec la multiplication des passages d'autres navires sillonnant l'océan Pacifique. Gilbert rapporte l'inquiétude de Cook lors d'un avitaillement à la presqu'île, du fait du passage précédent de navires espagnols : “The Natives informed us that the Spaniards [L'Aguila, commandée par Domingo de Boenechea] had been there twice since we were here last; that they came from Lima in South America in two ships much larger than ours; and had been gone only two months. Capt Cook was very sorry to hear this, as fearing that they had impoverished the Island and that we should get but little supplies; but we found every thing in great plenty” (Gilbert 1982 : 42). La même inquiétude est lisible chez Parkinson (1982 : 27).

Les Européens se rendirent vite compte que leur avitaillement dépendait en effet non seulement des caractéristiques écologiques de leurs escales, mais aussi du bon vouloir des chefs locaux comme Cook le remarque lors de l'arrivée de son premier voyage (Beaglehole 1988 : I 92). Les Espagnols au seizième siècle interprétaient pour leur part la réticence des Océaniens à se séparer de leurs porcs comme une marque d'égoïsme ou au mieux de prudence dans les îles peu pourvues en animaux terrestres (Baert 1999 : 225).

Malgré l'accueil qui leur a été réservé lors de leur premier voyage, Cook et son équipage sont confrontés à une pénurie relative lors de leur arrivée à Tahiti au cours du second voyage : « l'île de Tahiti, qui, dans les années 1767 et 1768, regorgeait de cochons et de volailles, en était maintenant très pauvre, si bien qu'à peu près rien n'arrivait à décider ceux qui en possédaient à s'en séparer. Les rois seuls semblaient pouvoir disposer de ceux qui restaient car (...) chaque fois que nous voyions un cochon ou un poulet on nous disait qu'il appartenait à Ouahiatoua ; et dans le royaume d'Opourionou tout appartenait à Otou. Pendant les dix-sept jours que nous demeurâmes dans cette île, il n'y eut moyen d'avoir que vingt-quatre cochons, dont la moitié venait des deux rois, et je crois qu'on me vendit les autres avec leur permission ou par leur ordre » (Cook 1998 : 202).

Cook donne trois explications à cette pénurie de cochons à Tahiti : une consommation accrue de la part des habitants, une demande plus forte de la part des vaisseaux européens au cours des dernières années, ou la récurrence des guerres entre les deux principaux partis de l'île (Cook 1998 : 203). Nous pourrions ajouter le *rahui* possible ordonné par les *ari'i* du lieu afin de protéger les ressources face aux demandes incessantes des vaisseaux de passage, et des cérémonies et festins offerts lors des visites des officiers à terre.

Il devient de plus en plus difficile de se procurer des porcs auprès des chefs tahitiens (Pickersgill 1988 : II 767-769, Wales 1988 : II 792), les demandes des navires européens s'accroissant au fur et à mesure de l'élévation de la fréquence de leurs passages. Cook dresse ainsi le constat de Tahitiens qui se sont démunis pour pouvoir avitailler les navires anglais (Beaglehole 1988 : I 114). Wilson relate également le retour de la Bounty depuis Tubuai pour faire provision d'animaux vivants : quatre cent soixante porcs, cinquante chèvres, et une grande quantité de poules, chiens et chats furent ainsi embarqués, en prétextant une rencontre avec le capitaine Cook (Wilson 1968 : xxvii). La remarque de Morrison au retour de Tubuai après s'être débarrassé de Bligh minimise toutefois cet état de fait : « A bord, chacun achetait du bétail et des provisions et bien qu'à notre précédent départ l'opinion générale était que nous avions appauvri l'île, nous fûmes maintenant convaincus que ce que nous avions pris ne leur avait pas manqué, car le pays était plein de cochons qui avaient été cachés à notre vue et ils paraissaient plus à même d'approvisionner une flotte entière qu'un seul navire » (Morrison 1989 : 34).

Le premier accueil est celui de l'hospitalité et du cérémonial, du don. Mais la fréquence des demandes s'élève, les chefs tahitiens utilisent alors le *rahui* pour protéger les productions locales, avant de comprendre qu'il peut également constituer pour eux un moyen d'augmenter la valeur des biens qui sont non plus donnés mais échangés.

### *L'accueil et le don de nourritures*

L'inquiétude des commandants de navires européens est vite calmée par le comportement apparemment accueillant et hospitalier des Tahitiens. A l'arrivée des navires, l'accueil des Tahitiens est toujours le même, signifié par des dons de nourritures qui permettent le rétablissement rapide des marins après des semaines passées en mer (Morrison 1989 : 12-13).

Cet accueil est offert à tous les navires qui abordent Tahiti, et devient en quelque sorte la « marque de reconnaissance » de Tahiti : des pirogues pleines de nourriture fraîche entourent les navires avant même que leurs occupants aient pu demander quoi que cela soit. L'hospitalité tahitienne est ainsi louée par tous les navigateurs : « After we came to an anchor, the natives came on board in such numbers, that it was with the utmost difficulty we could moor the ship. They brought off fruit but no hogs as the king had not yet been down, they durst not sell any » (Pickersgill 1998 : 767), « nos bons amis les naturels nous fournirent des fruits et du poisson en quantité suffisante pour tout l'équipage » (Cook 1998 : 233, Parkinson 1984 : 13). L'accueil est le même pour qui aborde les autres îles de l'archipel de la Société, et notamment l'île de Raiatea (Gilbert 1982 : 50 et 53).

Aux dons spontanément offerts s'ajoutent les festins somptueux servis à terre par les chefs, et décrits avec émerveillement et stupéfaction par les premiers Européens. Cette hospitalité et ces dons offerts par les autochtones provoquent un malentendu sur le sens des signes d'hospitalité donnés par les anciens Tahitiens, comme le décrit justement Serge Tcherkézoff (2004 : 210) à propos d'une prétendue hospitalité alimentaire et sexuelle totale et complètement désintéressée. Selon Henry, les espagnols Boenechea et Langara « commirent la même erreur que Wallis avec Purea, interprétant les actes d'hospitalité comme des actes de soumission à la couronne espagnole » (Henry 2000 : 33).

Le malentendu remonte sans doute au premier contact avec les Européens lors du voyage de Wallis, le premier Européen à avoir abordé Tahiti. L'inquiétude est telle chez Wallis, et le besoin de fourniture de vivres frais tellement pressant, qu'il fait donner du canon sur les pirogues qui entourent son vaisseau jusqu'à en tuer le chef. L'incommunicabilité est alors totale : les navigateurs en quête de vivres sont attaqués par des pirogues qui ne pouvaient laisser ces étranges créatures fouler leur sol, et donc leur en revendiquer la propriété. « Une fois leur flotte coulée, et leurs morts enterrés, ils [les Tahitiens] ne pouvaient plus que chercher à s'assurer les forces de ces dieux puissants et destructeurs, par l'hospitalité la plus raffinée (...), les plus belles femmes, la meilleure nourriture, les démonstrations d'amitié les plus chaleureuses. Comment dans ces conditions n'auraient-ils pas été confortés par la certitude qu'ils étaient au

paradis, alors que les Tahitiens multipliaient les gestes d'apaisement pour se concilier des esprits malfaisants ?" (Bachimon 1995 : 107).

Ces dons ne sont pour les Tahitiens qu'une façon d'apaiser ces visiteurs bien mieux armés qu'eux, et de se lier leurs faveurs en retour. Ils sont compris comme une marque d'allégeance, ou comme le signe de l'abondance des ressources disponibles qui caractériserait Tahiti. L'île devient l'étape indispensable à un ravitaillement aisé et munificent au milieu du Pacifique.

#### 2-1-1-2 Le jardin d'Eden et le mythe de l'abondance

« Je puis vous dire que c'est le seul coin de la terre où habitent des hommes sans vices, sans préjugés, sans besoins, sans dissensions. Nés sous le plus beau ciel, nourris de fruits d'une terre féconde sans culture, régis par des pères de familles plutôt que des rois, ils ne connaissent d'autre dieu que l'Amour. Tous les jours lui sont consacrés, toute l'isle est son temple, toutes les femmes en sont les autels, tous les hommes les sacrificateurs. Et quelles femmes, me demanderez-vous ? les rivales des Géorgiennes en beauté et les sœurs des grâces toutes nues »<sup>341</sup>. Les propos de Commerson, naturaliste qui accompagnait Bougainville, et les récits de son commandant font rapidement de Tahiti « l'île Utopie », l'île du paradis terrestre retrouvé. Le mythe édénique de Tahiti concerne non seulement la liberté de pouvoir disposer des fruits à profusion de l'île, mais également l'amour comme valeur suprême de ces femmes et hommes perçus comme « naturellement purs » (Tcherkézoff 2004 : 14).

#### *Le mythe du Paradis retrouvé*

Dès les premiers contacts, sous l'influence de la philosophie naturaliste des Lumières, les Européens décriront les îles polynésiennes comme un paradis retrouvé<sup>342</sup>. Il est reconnu que Bougainville a fortement contribué à la diffusion parmi les salons des cours européennes d'abord, puis dans l'inconscient collectif occidental, du concept du Paradis retrouvé à propos de Tahiti. Il raconte ainsi une de ses visites à l'intérieur de l'île :

« Je me croyais transporté dans le jardin d'Eden ; nous parcourions une plaine de gazon, couverte de beaux arbres fruitiers et coupée de petites rivières qui entretiennent une fraîcheur délicieuse, sans aucun des inconvénients qu'entraîne l'humidité. Un peuple nombreux y jouit des trésors que la nature verse à pleines mains sur lui (...) partout nous voyions régner

---

<sup>341</sup> Lettre publiée dans le *Mercur de France* 16, en novembre 1769, pp. 58-62 in Montessus F.B. *Martyrologie et biographie de Commerson*, Chalon-sur-Saône, 1889 cité dans Adams 1964 : 46

<sup>342</sup> Il est intéressant de noter que le mot « paradis » vient du sanscrit *paradêsha*, qui donnera *pairi daesa* en persan ancien et signifie un jardin majestueux et sacré, un lieu planté d'arbres fruitiers munificents. L'idée de paradis est donc liée dès son origine à l'idée de jardin, de végétation luxuriante et spontanée fruit de l'activité céleste. Dans La Genèse de l'*Ancien Testament*, Adam n'a nul souci de subsistance et pouvait se servir en toute liberté dans le jardin d'Eden, alors qu'*a contrario*, la Jérusalem Céleste est à l'image d'une ville fortifiée, donc de la civilisation (Chevalier et Gheerbrant 1982 : 729-730).

l'hospitalité, le repos, une joie douce et toutes les apparences du bonheur » (Bougainville 1982 : 235-236). Et il ajoute plus loin : « Tout le plat pays, depuis les bords de la mer jusqu'aux montagnes, est consacré aux arbres fruitiers, sous lesquels, comme je l'ai déjà dit, sont bâties les maisons des Taïtiens, dispersées sans aucun ordre et sans former jamais de village ; on croit être dans les champs Elysées » (Bougainville 1982 : 249).

L'expression « Champs Elysées » est reprise quelques années plus tard par G. Forster dans son *Journal*<sup>343</sup>. Bougainville (1982 : 254-255) va même jusqu'à présenter les Tahitiens comme ne connaissant ni l'état de guerre, ni la propriété.

Les mêmes idées se retrouvent dans les Journaux d'autres visiteurs européens, y compris de James Cook qui aurait été influencé par les écrits de Bougainville : « La terre produit presque spontanément, ou avec très peu de travail, tous ces fruits ou plantes. En ce qui concerne la nourriture, on peut presque dire que ces peuples échappent à la malédiction encourue par nos pères, et ce qu'on ne peut au contraire pas dire, c'est qu'ils gagnent leur pain à la sueur de leur front. La bienveillante nature les a pourvus à profusion non seulement du nécessaire, mais du superflu » (1998 : 52). Son midship George Gilbert écrira la même chose en quittant l'archipel de la Société au cours du dernier des trois voyages de Cook dans le Pacifique, en évoquant les plaisirs de l'Age d'Or qui ne se trouvent pas ailleurs qu'à Tahiti (Gilbert 1982 : 60). Les uns s'inspirant des écrits des autres, l'image d'un Tahiti édénique continue à se forger sous la plume des Européens, ainsi Morrison (1989 : 124) note dans son *Journal* : « On peut dire que ce pays n'a pas été touché par la malédiction de l'Eden, aucun homme n'ayant à gagner sa vie à la sueur de son front et ne trouvant aucune épine sur son chemin ».

L'image d'un paradis terrestre, où la nature pourvoit à profusion à tous les besoins des habitants bienheureux de Tahiti, et à ceux des visiteurs de passage, avait déjà été véhiculée aux seizième et dix-septième siècles par les navigateurs espagnols, Quiros notamment dans ses *Memoriales*, dont les Britanniques et les Français utiliseront les écrits, à propos des îles Marquises et Salomon et plus largement des Mers du Sud comme le relate Annie Baert (1999 : 336-337) : abondance alimentaire (« le pays offre en cadeau à ses habitants des aliments très nombreux, très abondants et absolument délicieux (...) sans le travail de la charrue, de la faucille ni d'aucun autre outil »), et île édénique (« le climat de ces îles est parfait, il n'y a pas d'animaux venimeux ni de moustiques, la vie y est si facile que les gens y attrapent leurs poissons à la main »), beauté physique (« les gens les plus beaux qu'on ait jamais vus »). Dans les écrits de Quiros, on trouve « l'évocation d'une contrée merveilleuse où tout est beauté et douceur – le climat, les fleurs, les frais bosquets, les milliers d'oiseaux, l'herbe verte – ce que renforce l'énumération des fléaux absents de ces rivages – tempêtes, terres arides, moustiques, animaux venimeux mais aussi où les indigènes, d'une grande

---

<sup>343</sup> Forster G., 1777 cité dans Bengt Danielsson, 1981. *Tahiti autrefois*, Hibiscus Editions, Papeete, p. 163.

beauté, ‘policés’ et pas trop belliqueux, recevront facilement la ‘vrai foi’, c’est à dire, au fond, la présence européenne ; mais surtout où la vie sera facile car, puisque ceux-ci échappent à la malédiction originelle du travail obligatoire, cette exemption, qui est inhérente aux îles et non pas à leur population, s’étendra à leurs futurs habitants : il s’agit donc bien d’une promesse de Paradis Terrestre » (Baert 1999 : 339).

C’est l’Utopie enfin localisée, « l’Eden réalisé »<sup>344</sup> : l’île de Tahiti au cœur des mers du Sud rappelant le mythe de l’Age d’Or, moment mythique de l’humanité décrit comme étant celui de l’abondance dans une nature généreuse sans besoin d’intervention humaine, où les hommes vivent pacifiquement dans l’amitié, la concorde et la justice, en une totale communauté<sup>345</sup>. L’idée de l’abondance est liée désormais à Tahiti dans l’imaginaire européen : l’Ile Pacifique qui offre ses fruits les plus généreux à ses visiteurs de passage (Lepofsky 1999 : 1-2, Tcherkézoff 2004 : 251).

Cette impression d’abondance n’est pas pour autant fausse, même si la tentation idéologique du « Paradis retrouvé » conduit Bougainville à reconstruire une vie quotidienne idéale dont il ne peut tirer la connaissance détaillée faute d’un séjour à terre prolongé au-delà de neuf journées. Au regard du voyage accompli, et notamment le dépassement du cap Horn, et des particularité du climat tropical par rapport au climat européen, le contraste est trop grand, ajoutés aux apparentes manifestations de don et d’amitié de la part des autochtones qui permettent libéralement l’approvisionnement du navire et la fourniture pendant plusieurs semaines de réserves de nourritures, cuites ou déjà préparées.

Des Européens comme Morrison, Rodriguez ou Cook ont profité de séjours prolongés pour aller au-delà des premières impressions. Mais malgré les deux voyages accomplis et le temps passé sur place, Cook après le départ du second voyage écrit ses lignes émues dans son *Journal* : « Nous fîmes nos derniers adieux à ces îles heureuses, sur lesquelles la nature bienveillante a répandu à profusion ses biens les plus précieux. Les naturels imitent la bonté de la nature et copient ses libéralités, ils pourvoient de bon cœur aux besoins des navigateurs » (Cook 1998 : 245).

A l’évidence, l’île comme territoire est un des plus abondants qu’ait pu donner le monde. Même si l’idée d’une abondance paradisiaque, en continu, sans efforts et sans limites, est de l’ordre du phantasme, il est indéniable que les Iles de la Société constituaient un havre de sécurité en matière alimentaire. C’est la naissance du « mythe de l’abondance » tahitienne, à partir à la fois de la relative abondance alimentaire visible par le visiteur, et du souhait d’entrer en phase avec les idées du

---

<sup>344</sup> Comme l’écrit G. Hamilton dans son *Journal*, cité dans Tcherkézoff 2004 : 373.

<sup>345</sup> Article « Age d’Or » in Encyclopaedia Universalis France, 1995.

Siècle des Lumières et le mythe du « bon sauvage » (Rigo 2003 : 144-146). Le mythe européen de l'abondance édénique rencontre un culte tahitien de l'abondance, abondance fortement limitée par les nombreux interdits permanents ou temporaires, centré sur le don et l'échange. Du culte au mythe de l'abondance, le passage traduit l'écart du malentendu du premier contact des Européens avec les anciens Tahitiens (Serra Mallol 2005 : 155).

### *La seconde impression des premiers Européens*

Le mythe d'un Tahiti édénique ne résiste pourtant pas au second regard porté sur l'île. En témoigne la « deuxième impression » des premiers Européens en matière de partage des richesses, et d'abondance des repas quotidiens. L'abondance, pour autant qu'elle soit disponible à Tahiti, ne l'est pas pour tous ou de façon très restrictive et inégale nous disent les premiers Européens les plus « fiables » en matière d'observation des comportements humains.

Après avoir brossé un tableau paradisiaque de Tahiti qui fera le tour des salons de l'Europe de la fin du dix-huitième siècle, Bougainville a l'honnêteté de reconnaître son erreur première : « J'ai dit plus haut que les habitants de Taïti nous avaient paru vivre dans un bonheur digne d'envie. Nous les avons cru presque égaux entre eux, ou du moins jouissant d'une liberté qui n'était soumise qu'aux lois établies pour le bonheur de tous. Je me trompais ; la distinction des rangs est fort marquée à Taïti, et la disproportion cruelle » Et l'auteur ajoute : « La viande et le poisson sont réservés à la table des grands ; le peuple ne vit que de légumes et de fruits » (Bougainville 1982 : 267).

Morrison en donne une explication très lucide à la fin de son récit, en insistant sur l'influence forte de l'observateur sur le comportement de l'observé, thème récurrent en anthropologie, et sur la méconnaissance des hommes derrière leurs rituels d'accueil<sup>346</sup>. Les observateurs européens n'ont perçu pour la plupart que ce que les Tahitiens voulaient bien leur montrer : rites d'accueil et cérémonies, dons et échanges aussi, les symboles et la *mimesis* de l'abondance que la présence même des étrangers appelait. « Les idées de grandeur disparaissent aussitôt que les navires s'en vont » précise Rodriguez (1995 : 50) pour justifier la valeur de sa présence pendant neuf mois sur le

---

<sup>346</sup> « Il ne me paraît pas impropre de noter ici que l'opinion des premiers voyageurs sur cette compagnie [les *Arioi*] et sur les habitants de l'île en général ne pouvait être que superficielle, aucun d'eux n'étant resté assez longtemps pour pouvoir connaître leur manière de vivre ; d'autre part leur existence étant toujours complètement bouleversée par l'arrivée d'un navire, leur façon d'agir était alors aussi éloignée de la normale que nos manières à l'occasion d'une foire, et ne pourraient être prises en exemple en Angleterre. Telle était toujours en effet la situation dès qu'un navire arrivait : toutes leurs activités étaient tournées vers leurs visiteurs et tous les efforts étant faits pour gagner leur amitié ; pendant cette période ils étaient contraints de vivre de façon toute à fait différente pour mieux satisfaire leurs nouveaux amis » (Morrison 1989 : 196)

sol tahitien en l'absence de tout navire, et légitimer le pragmatisme de ses observations au quotidien.

Le premier regard, le premier contact, est celui du don, de l'abondance naturelle et des festins. Le deuxième regard saisit la monotonie du quotidien alimentaire, la distinction des rangs, les restrictions liées au statut, et l'alternance de période de disette avec des périodes de fête et de suralimentation, comme dans l'ensemble du Pacifique insulaire (Pollock 1995 : 359). L'abondance à profusion et librement disponible ne constitue donc en fait qu'une représentation des Occidentaux, généralisée à partir de l'accueil qui leur est fait et de l'observation mal comprise des différentes cérémonies. Car une fois passé ce premier regard, le deuxième regard posé sur Tahiti est celui d'une abondance socialement limitée. Même Bougainville (1982 : 267 et 574), qui pourtant par ses récits du « bon sauvage » contribuera à lancer le mythe d'un Tahiti édénique, est obligé de le reconnaître : l'abondance est très inégalement répartie, les aliments ne sont pas disponibles pour tous, comme le signalent également Sydney Parkinson (1984 : 19), le dessinateur du voyage de Cook avec l'Endéavour, ou encore William Anderson en 1777 (Scemla 1999 : 824).

L'impression première d'abondance se révèle vite comme limitée dans le quotidien, en dehors des festivités et cérémonies rituelles. Elle est d'abord limitée dans le choix possible des aliments de base du fait de l'isolement de ces îles, et de la variété restreinte d'espèces animales et végétales disponibles, comme l'a écrit Ellis « une végétation plus riche que nombreuse » (Ellis, 1972 : 46). Nous renvoyons ici aux descriptions précises et systématiques de la séparation entre « aliments de base » et « aliments de disette » dans les écrits de Morrison (1989 : 116-117), Parkinson (1984 : 34), Anderson (Scemla 1999 : 824), Ellis (1972, 55-56)... L'accès à « l'abondance » matérielle, qui de toutes façons est saisonnière, est maîtrisé et fortement canalisé par les chefs. L'abondance matérielle est symbolisée par des rites, des cérémonies.

Il en est de même à propos du deuxième versant du mythe de l'abondance : celui de la liberté sexuelle, sans entraves ni contraintes, comme l'a montré Serge Tcherkézoff. La femme, la *vahine* idéale, redevient humaine à bien la regarder dans sa multiplicité comme le démontre la remarque ironique de Wales lors de son voyage avec Cook en 1773, qui rapproche la description que Bougainville fait des femmes tahitiennes du « Paradis de Mahomet » (Wales 1988 : 795). La remarque est du même ordre chez Wilson en 1799 après sa série de séjours à Tahiti et dans la Polynésie d'alors, et vise à relativiser la beauté des Tahitiennes (Wilson 1968 : 336).

Comme l'écrit Philippe Bachimon, on peut penser que « Les Tahitiens n'avaient pas soupçonné entre 1767 et 1769 qu'ils étaient devenu le nouveau symbole géographique du paradis terrestre retrouvé » (1995 : 106). Malgré le fait que la réalité démentait le mythe, le mythe était bâti et l'Europe réceptive pour l'entendre et l'entretenir.



### *Le regard du ari'i occidental*

Le premier regard des Européens sur les Tahitiens est déformé. Il s'agit du regard du *ari'i* occidental, celui qui est reçu comme un visiteur de la plus haute importance sans que ce dernier en ait clairement conscience, ou pour de mauvaises raisons, complètement à côté des cadres de la pensée tahitienne. L'étranger au pire généralise comme Bougainville en ne notant que la superficie du cérémonial qu'il prend volontiers pour du quotidien, et au mieux, comme Cook, tâche de décrire objectivement ce qu'il voit sans toujours se rendre compte que ce qu'il croit voir « seul » lui est montré. Sa description des Tahitiens est bien souvent la généralisation ce que les *ari'i* qu'il fréquente lui montrent et lui disent. La remarque est valable pour toute étude sur la société tahitienne ancienne : nous ne connaissons de cette ancienne société que ce que les premiers observateurs européens en ont écrit, mais sans oublier qu'ils étaient essentiellement en contact avec des *ari'i*, et que leurs observations et les propos relevés devaient refléter essentiellement leur idéologie de classe (Robineau 1977 : 164).

Les rites d'accueil tahitien sont aux yeux des Européens une marque de respect, de reconnaissance et d'amitié désintéressée, alors qu'aux yeux des Tahitiens et en particulier de leurs chefs ils ne constituent qu'un signe de leur propre puissance : « on prépare de la nourriture : cochons, poulets, poissons, cuits entier en signe d'abondance, l'abondance étant signe de puissance, de richesse, et démonstrateur de prestige » (Robineau 1985 : I 156). L'officier étranger est vite repéré comme l'équivalent d'un chef local, et traité en tant que tel (Lepofsky 1999 : 4-5). Tous, sauf Wallis et Bougainville, et notamment M. Rodriguez et J. Morrison « fraternisent » avec des *ari'i* locaux en étant adoptés en tant que « frères » *taio*, avec certaines des prérogatives attachées : fourniture régulière de nourriture, entraide réciproque, partage de biens alimentaires et non alimentaires...

Et le malentendu persiste : « Tout ce que les Français ont vu faire par les Tahitiens à leur intention a été interprété comme une coutume locale. Les Français ont cru que les Tahitiens devaient faire de même entre eux, dans leur vie quotidienne. A aucun moment nous ne voyons les Français s'interroger sur ce que leur présence pouvait représenter d'unique, de radicalement nouveau » (Tcherkézoff 2004 : 138-139). Il faudra que les visiteurs séjournent quelques temps à terre pour se rendre compte du caractère exceptionnel de ce comportement jugé pourtant « normal », comme le note justement Morrison (1989 : 196).

### *Une absence apparente d'agriculture*

L'image du Paradis terrestre et de l'abondance alimentaire induisent chez tous les premiers visiteurs européens une idée de production végétale spontanée (Commerson *in* Adams 1964 : 46, Bougainville 1982 : 254-255, Cook 1998 : 52, Gilbert 1982 : 60, Morrison 1989 : 124...). Rares sont les premiers occidentaux qui décrivent les modes de production agricoles en cours à Tahiti au moment des premiers contacts, avec l'idée sous-jacente que la Nature offre spontanément et généreusement ses fruits (Oliver 1974 : II 852, Lepofsky 1999 : 4). Pourtant, l'agriculture pour certains types de produits était une nécessité, notamment pour les cultures irriguées de *taro* et ses dérivés, ou les cultures « sèches » de la patate douce, de l'igname... du fait de leur mode de reproduction végétative donc nécessitant l'intervention humaine (Oliver 2002a : 76). De plus, dans les Iles de la Société comme à Hawaii ou à Tonga, les cultures intensives et extensives étaient absolument nécessaires et inextricablement liées au complexe système socio-politique (Lepofsky 1999 : 2-3). Il nous paraît important de mettre en évidence les biais d'observation liés à l'idée d'une absence de cultures issue d'une vision « utopique » et édénique de Tahiti, où la nourriture aurait été disponible sans efforts physiques (Lepofsky 2003 : 73).

Dans les îles hautes, la zone littorale et la partie basse des vallées étaient particulièrement propices à la culture. Débarrassées de leur végétation originelle, ces zones basses avaient laissé place à quelques maisons et lieux de culte, des jardins et des bosquets de vivriers et fruits locaux, tous introduits par les anciens Tahitiens (arbre à pain, *taro*, '*ape* etc...). L'arbre à pain et le '*ape* auraient ensuite colonisé des parties plus élevées de l'île. Oliver (1974 : I 43) indique que des plantes indigènes, notamment le cocotier, les différents types de bananes, le '*ava*, et le *ti* entre autres, avaient fait l'objet de plantations et de soins constants pour les faire se multiplier, même si l'arbre à pain ne demande que peu d'entretien, pas de préparation du sol et pas d'irrigation, seulement le débarrasser des branches mortes (Ragone 1997 : 59).

Les plantations de *taro* et '*ape* devaient sans doute s'étaler au fond des vallées où la terre est la plus riche et la plus humide, et les plantations « sèches » de type igname et patate douce établies sur les versants des montagnes à la terre moins riche et moins irriguée. Du fait de leur localisation, ces plantations étaient donc invisibles aux yeux des visiteurs pressés, inattentifs, ou intéressés seulement par les cérémonies et offrandes proposées par les chefs Tahitiens. Car la méconnaissance est également le fait du regard « éloigné » des Wallis et autres Bougainville « depuis le pont de leur bateau » qui n'aperçoivent des îles abordées qu'une bande de plage surmontée d'un rideau de cocotiers et d'arbres fruitiers et, isolées, quelques rares habitations et structures de pierre (Oliver 1974 : I 43, Lepofsky 1999 : 3). Wilson apporte une autre justification à ce recours en apparence limité à l'agriculture : les ponctions incessantes

et illimitées des *'aroi* qui selon lui engageaient plus les habitants à se déplacer dans la montagne pour s'approvisionner plutôt que d'exposer les fruits de leur labeur à ces "voleurs privilégiés" (Wilson 1968 : 197).

Cette apparente disponibilité alimentaire en abondance, reflet imaginaire des premiers navigateurs européens, masque donc une réalité plus complexe : malgré les facilités offertes par les conditions climatiques, la société d'abondance tahitienne est une société de restriction organisée. Au-delà de ses limites dans la variété relative des espèces comestibles, l'abondance alimentaire apparente est normée par des règles sociales qui structurent et parfois limitent l'accès à la nourriture par des interdits alimentaires nombreux. Le malentendu au moment du contact est ici patent, et même unique : le mythe de l'abondance paradisiaque des Européens rencontre sans le comprendre le culte polynésien de l'abondance qui en structure la société en profondeur (Serra Mallol 2005 : 151-152).

En fait, les textes des sources primaires donnent souvent plus d'information sur le regard et la perception européennes que sur les sociétés observées elles-mêmes (Lepofsky 1999 : 3-4). Il en est ainsi pour l'alimentation, comme pour la sexualité (Tcherkézoff 2004) ou même le recours à l'anthropophagie<sup>347</sup>. Ils doivent donc être abordés avec prudence, et soumis systématiquement à un examen critique.

### 2-1-1-3 Le regard du « découvert » et le malentendu Pacifique

#### *Le regard tahitien*

Le regard du visiteur est tronqué par des *a priori* et une vision propre au dix-huitième siècle finissant. Mais il est plus difficile de saisir le regard du Tahitien lui-même, les écrits sur les premiers contacts étant le fait exclusif d'Européens. Pourtant la découverte a été réciproque et simultanée.

Dans son ouvrage *Des Iles dans l'Histoire* Marshall Sahlins montre comment l'arrivée des navigateurs britanniques à Hawaï a été interprétée selon des catégories de pensées mythico-rituelles propres, et comment le changement provoqué par l'irruption extérieure a été intégré dans le cadre de pensée et la structure tahitiens (Babadzan 2001 : 249).

L'autre est le visiteur différent. Il provient de l'extérieur du monde *ma'ohi*, qui est également celui des *maori* de Nouvelle Zélande et de Hawaï. Tout est différent en lui : la forme de sa pirogue, le pouvoir de ses armes, sa couleur de peau, la nature et la

---

<sup>347</sup> Voir notamment à ce sujet les très beaux ouvrages pourvus d'une iconographie importante de Stefani Claude et alii, 2002. *Kannibals et vahines, les sources de l'imaginaire*, Ed. Musée des Beaux-Arts de Chartres, ainsi que Boulay Roger et alii, 2001. *Kannibals et Vahines. Imagerie des Mers du Sud*, Ed. de la Réunion des Musées Nationaux, Paris, et du même auteur 2005. *Hula Hula, pilou pilou, cannibales et vahinés*, Ed. du Chêne, Hachette-Livre.

forme de ses vêtements, sa nourriture, jusqu'aux matériaux utilisés pour la réalisation des armes et des jointures de planches. Il ne peut être accueilli qu'avec crainte et méfiance, ne correspondant pas aux diverses catégories existantes (Tcherkézoff 2002). Les premiers Européens débarqués ont sans doute été considérés comme des êtres surnaturels, des « représentations actualisées » du monde divin (Tcherkézoff 2004 : 428-432), dieu (*atua*) ou esprit (*tupua*) qui pouvaient prendre l'apparence humaine, comme cela a été le cas à Hawaï<sup>348</sup>. Mais la confusion est complète quand les Hawaïens voient l'équipage de Cook manger des patates douces et du poisson cuits, alors que les *tupua* ne mangeaient pas la nourriture cuite des hommes (Salmond 1991 : 88).

D'êtres surhumains, le statut des nouveaux venus passe rapidement à celui de « chef étranger ». L'officier étranger est vite repéré comme l'équivalent du *ari'i* local du fait de sa position et de son pouvoir. Les chefs locaux se choisiront rapidement un « frère » parmi ces étrangers qui peuvent les aider à asseoir une position symbolique et parfois une domination guerrière. En échanges des prérogatives attachées (fourniture régulière de nourriture mais aussi entraide réciproque puisque faisant désormais partie du réseau privilégié de relations), le chef tahitien en tire pour sa part reconnaissance parmi ses pairs, respect accru parmi ses subordonnés, et surtout appui précieux en cas de troubles avec les chefs voisins si le visiteur est armé.

Les anciens Tahitiens accueillaient les hôtes de marque selon leur rang nouvellement acquis. Les festins succédaient aux danses et fêtes, et les dons appelaient des contre dons, comme leur tradition de partage le leur imposait, avec les fastes dus à leur rang et au rang de celui qui les leur prodiguait. Mais derrière l'abondance offerte 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.

Seuls les visiteurs qui ont vécu un certain temps sur place ont eu la possibilité de vivre et comprendre les conséquences d'une telle alliance, comme le remarque Rodriguez au cours de ses déplacements et visites dans les districts amis sinon « parents » (Rodriguez 1995 : 78, 164 et 184). Mais malgré la conscience qu'a Rodriguez de ses relations avec les Tahitiens, il n'évite pas pour autant le classique malentendu culturel (Rodriguez 1995 : 83).

### *Des dons et offrandes*

Dès les premiers contacts, les Polynésiens passent rapidement du don « pur » aux don et contre don réciproques, auxquels participe volontiers Bougainville (1982 : 222).

---

<sup>348</sup> Salmond Anne, 1991. *Two Worlds, first meetings between Maori and Europeans 1642-1772*, University Press of Hawaii, Honolulu.

Du don on passe à l'échange dès le lendemain de l'arrivée des deux vaisseaux de Bougainville : « Les pirogues étaient revenues au navire dès le lever du soleil, et toute la journée on fit des échanges. Il s'ouvrit même de nouvelles branches de commerce ; outre les fruits de l'espèce de ceux apportés la veille, et quelques autres rafraîchissements, tels que poules et pigeons, les insulaires apportèrent avec eux toutes sortes d'instruments pour la pêche, des herminettes de pierre, des étoffes singulières, des coquilles, etc. Ils demandaient en échange du fer et des pendant d'oreille. Les trocs se firent comme la veille avec loyauté » (Bougainville 1982 : 224). On est passé du don rituel sans les femmes à l'échange, profane, en présence de femmes cette fois-ci.

Une fois le premier contact établi, et les Tahitiens ayant fait part de leur hospitalité par des dons de nourriture, l'échange devient de règle. Cook fait la même remarque, lorsqu'il arrive à Tahiti au cours de son second voyage : « de nombreux habitants arrivaient de divers côtés dans leurs embarcations, apportant un peu de poissons, des noix de coco et d'autres fruits qu'ils échangeaient contre des clous, des verroteries etc. » (Cook 1998 : 192), puis plus loin « une foule de naturels s'étaient rassemblés sur les deux navires, apportant des noix de coco, des plantaires [*sic*], des bananes, des pommes et autres racines, qu'ils échangeaient contre des clous et des verroteries » (Cook 1998 : 194). Le don n'est bien dans ce cas que pour s'attacher le contre-don obligé des Européens affamés, comme le remarque Wales dans son *Journal* (Wales 1988 : II 799).

Les échanges se systématisent quand Bougainville installe un camp sur l'île : « C'était là que les insulaires apportaient de toutes parts des fruits, des poules, des cochons, du poisson, et des pièces de toile qu'ils échangeaient contre des clous, des outils, des perles fausses, des boutons et mille autres bagatelles qui étaient des trésors pour eux » (Bougainville 1982 : 233).

Les objets d'échange des Européens profitent aux chefs, comme les dons faits aux Européens le sont sur l'ordre des chefs locaux (Bougainville 1982 : 241), qui semblent posséder une vision aiguë de la valeur des biens échangés : « Pendant notre séjour les indigènes vinrent en grand nombre à bord pour faire du troc de cochons, poulets, ignames, noix de coco etc. dont ils semblaient très bien connaître la valeur et ne voulant pas se défaire d'une seule banane, sans recevoir quelque chose en échange » (Morrison 1989 : 21).

Le *rahui* est même utilisé pour provoquer une rareté qui augmente la valeur d'échange (Morrison 1989 : 34). L'utilisation rapide du *rahui* comme moyen de pression pour améliorer les termes de l'échange -ce qui est rare est cher !- est également indiqué par Parkinson (1984 : 27) et Wales (1988 : 800)<sup>349</sup>.

---

<sup>349</sup> Wales fait la remarque suivante en 1773 : « It may appear strange that we should get so very few hogs at this place where all former voyagers met with such plenty. Perhaps the island has been drained

Les premiers contacts entre Tahitiens et Européens, et surtout les Espagnols, sont ainsi marqués par les échanges et les dons. Les Tahitiens offrent les dons traditionnels ('uru et bananes, porcs, *tapa*) et en échange les Espagnols leur donnent des objets en métal (clous, couteaux, hameçons) et des vêtements : ces échanges sont plus sociaux qu'économiques, marqués par la volonté d'engager des relations amicales, comme le prouve l'offrande systématique d'une jeune pousse de bananier, symbole de 'utu. Une fois ces relations établies, des échanges de type plus économique sont établis, en fonction des besoins de chacune des parties : avitaillement en eau et nourriture fraîches et bois de construction pour les Européens, armes et produits manufacturés à base de métal et de tissus pour les Tahitiens<sup>350</sup> (Robineau 1988 : 185).

---

by them and is not yet got replenished ; our axes may not now be so valuable to them ; or lastly, as they knew that it was hogs we most wanted, it is probable they might keep them up, as we did our axes to increase the price » (1988 : 800).

<sup>350</sup> Robineau Claude, 1988. « Reciprocity, Redistribution and Prestige among the Polynesians of the Society Islands », in Pollock N.J. et Crocombe R. *French Polynesia*, Institute for the Pacific Studies of the University of the South Pacific, Suva, pp. 181-193.

## 2-1-2 Les termes nouveaux de l'échange

### 2-1-2-1 De l'offrande de l'aliment sacré à l'objet d'échange

*Les termes de l'échange : du don au troc et à la vente organisée*

Une distinction dans les termes de l'échange est faite par les Tahitiens entre biens locaux, essentiellement alimentaires, et biens importés, les *tao'a* et *tauuha'a* décrits par Jean-François Baré (1992 : 143-164). Les biens sont jugés en fonction de leur valeur d'échange, mais l'équivalence des biens les uns aux autres n'est pas absolue : les biens manufacturés n'étaient pas considérés comme payés par les biens alimentaires (Baré 1987 : 165). Pour les Polynésiens, la circulation de marchandises n'est pas un échange à somme nulle : le bénéfice n'est pas gain contre l'autre, mais ajout de valeur à une action ou à un bien, qui le rend nouveau et disponible pour être réinjecté dans le grand processus d'échange. « En ce sens, tout discours tahitien sur les marchandises porte implicitement sur les fameux 'termes de l'échange' et non sur l'idée d'une valeur attribuée à des biens indifférenciés » (Baré 1987 : 148-149).

Cook dans son *Journal* démontre le caractère central de l'avitaillement alimentaire chez les grands marins européens, qui devait être bien connu des éternels voyageurs marins que sont les Polynésiens. L'alimentation est ainsi au centre des premiers contacts entre Européens et Polynésiens. James Cook prend même soin d'édicter pour son premier voyage en 1768 des « Règles à observer par quiconque navigue sur le trois-mâts de Sa Majesté, l'Endeavour, ou appartient à son équipage, afin d'établir un trafic régulier et uniforme de vivres, etc, avec les habitants de l'île George<sup>351</sup> ». Les règles posent le principe capital des conditions de réapprovisionnement en « vivres, fruits, et autres produits de la terre », et du commerce entre aliments et produits métalliques et vêtements : « Aucune sorte de fer, et rien qui soit en fer, ni aucune sorte de tissus ou articles utiles ou nécessaires, ne doit être échangé contre autre chose que des vivres » (Cook 1998 : 36-37).

On voit ici l'importance relative des biens échangés : les vivres pour l'avitaillement des navires européens, et les objets en fer pour les populations locales. On a beaucoup insisté sur l'aspect néfaste des armes échangées par les Européens. Mais il faut mettre en évidence l'importance qu'ont représenté pour les Tahitiens les objets en fer pour améliorer leur production (Morrison 1989 : 35, Parkinson 1984 : 14), recherchés « avec la plus grande avidité » selon Wilson (1968 : xxiii). Valable pour la pêche, les hameçons élaborés à partir de métal étant plus solides et plus rapides à confectionner que ceux en nacre ou en bois, la remarque vaut également pour la production agricole, ce qui a pu jouer un rôle dans l'amélioration de l'approvisionnement alimentaire.

---

<sup>351</sup> La Nouvelle Cythère de Wallis et l'île George de Cook ont précédé Otaiti, puis le Tahiti moderne.

Porc frais puis salé, fruits et légumes frais sont échangés contre de la verroterie et des plumes rouges d'abord (Cook 1998 : 233), et une fois ces derniers largement diffusés et leur valeur baissant aux yeux des Tahitiens, contre des objets en fer comme des clous, couteaux, ciseaux et haches (Gilbert 1982 : 59) et des tissus en cotonnade bien plus résistants que le traditionnel *tapa* (Cook 1998 : 145) dont Bligh signale la diffusion très rapide parmi la population entre 1788 et 1792 (Oliver 1974 : III 1285).

L'échange, le troc et la vente prennent rapidement la suite du don, comme le remarque Wales (1988 : II 799) : le don initial n'est bien effectué dans ce cas que pour s'attacher le contre-don obligé des Européens et leurs objets recherchés, clous, hachettes, couteaux, vêtements, mouchoirs... (Wilson 1968 : xxiii-xxiv). Les objets d'échange européens sont d'abord concentrés entre les mains des chefs locaux : dans les premières années qui suivent le contact avec les Européens, les chefs ont l'habitude de réclamer tous les objets européens obtenus par leurs sujets (Maude 1959 : 77, Wilson et J. Forster cités dans Oliver 1974 : II 1159 note 30).

Le cours des échanges augmente au fil de la volonté des chefs, de la rareté grandissante des porcs détruits au cours des nombreuses guerres, et de la dépréciation des clous, plumes rouges et autres biens qui faisaient alors l'objet d'échanges (Maude 1959 : 57 et 63). Parkinson signale la même hausse du prix des fournitures à Huahine : « during the short time we were upon the coast of this island, we purchased twenty four hogs and pigs, besides fowls, fruits and roots, at reasonable rate ; but they raised the price of their commodities before we left them » (Parkinson 1984 : 68).

Rapidement, les chefs organisent des systèmes de distribution des biens alimentaires, en connaissant parfaitement les notions économiques européennes de base comme le remarque Cook dès juillet 1769 (Cook *in* Beaglehole 1988 : I 118). Les valeurs d'échange augmentent en période « sèche » soit de disette pour l'arbre à pain, ce que déplore Cook lors de son second voyage à Tahiti

Echanges et ventes s'organisent non seulement à Tahiti mais également dans les autres îles régulièrement visitées par les Européens, comme le relève Dumont d'Urville en 1830 à propos de Philips désabusé qui parle des Marquisiens : « Ces gens-là savent compter aussi bien que vous. Ils sont plus flibustiers que des Européens. J'ai voulu échanger quelques babioles de Chine contre un peu de bois de santal. Impossible ! Ils tiennent leurs denrées à des prix fous, et ils enfonceraient nos meilleurs calculateurs sur les chiffres. Pays perdu ! ajouta-t-il avec un gros soupir. Pendleton y a mangé du temps et de l'argent. Parlez-moi des îles où on ne connaissait pas la valeur des choses, où on avait dix cochons pour un grain de verre. Du temps de Cook, c'était comme ça. Mais pour le quart-d'heure le vent a joliment tourné. » (1988 : 477). Et plus loin, en avril 1831 quand ils arrivèrent à Tahiti depuis les Marquises et les Tuamotu, Dumont



d'Urville fait la même remarque sur le sens du commerce des Tahitiens (Dumont d'Urville 1988 : 525).

Les chefs traditionnels, et en particulier la famille Pomare<sup>352</sup>, aidés par les missionnaires anglais, prennent rapidement en main l'organisation du commerce souvent à leur seul profit en utilisant les surplus produits en fruits et tubercules locaux, et notamment le 'uru et la noix de coco, les poules et surtout les porcs, pour établir et entretenir des relations d'échanges réguliers avec l'extérieur (Maude 1959 : 55-56).

L'intérêt commercial pour les fournitures tahitiennes subit même un retournement ontologique : le 'uru, nourriture de base la plus appréciée des Tahitiens, va être recherchée par les officiers d'abord et les marchands ensuite pour alimenter les marchés extérieurs. Nul besoin ici de rapporter de nouveau l'épisode connu des mutinés de la Bounty et de leur cargaison de milliers de plants de 'uru destinés à être replantés aux « Indes Occidentales » pour la nourriture des esclaves antillais (Baré 1987 : 65). Dans la première partie du dix-neuvième siècle, le 'uru est selon Mackay<sup>353</sup> considéré par les Occidentaux, notamment des empires coloniaux ultramarins britanniques et français qui chercheront à l'implanter dans d'autres colonies insulaires, comme la nourriture des esclaves (Mackay 1985 : 123-140).

Le même phénomène advient pour la noix de coco, qui d'un statut de végétal issu de l'autoproduction devient élément d'exportation, comme le note Ellis dès les années 1830 : « les noix de coco représentaient jadis une part importante de l'alimentation parmi les gens du commun et étaient employées à profusion au cours de tous les festins des chefs. Mais depuis quelques années, elles sont protégées et on les laisse mûrir sur l'arbre afin d'en extraire de l'huile, devenue récemment un article d'exportation. Mais sa valeur est tellement petite qu'elle n'offre guère d'encouragement à une fabrication plus extensive » (Ellis 1972 : I 60).

On assiste ainsi à un véritable détournement du circuit de distribution-redistribution au seul profit des chefs, ces derniers allant jusqu'à imposer des *rahui* pour reconstituer les stocks de porcs pour le commerce (Maude 1959 : 60 et 77). Dans le processus de passage d'une économie ancienne basée sur les rapports sociaux à une économie qui devient marchande, le *rahui* est utilisé à des fins de monopole, et le surplus toujours distribué sous forme de tribus aux chefs capté pour se transformer en argent dans la sphère marchande (Robineau 1977 : 172-173). D'une production vivrière, les chefs

---

<sup>352</sup> Voir l'analyse de Newbury au moment où Cook est en contact avec les *ari'i* tahitiens en 1777 : « We have no way of knowing whether Tahitians deliberately set about raising quantities of such livestock for sale to Europeans at this early date (they were perfectly capable of enclosing sections of land for other productive purposes). It seems more likely they allowed the new stock to interbreed and run wild, exercising restrictive controls over capture and slaughter for ritual, for consumption by chiefs, and for export » (Newbury 1980 : 8).

<sup>353</sup> Mackay David, 1985. *In the wake of Cook. Exploration, Science and Empire 1780-1801*, Victoria University Press, Wellington.

engagent leur population à produire pour échanger, puis vendre, aux visiteurs européens, comme l'indique Ellis (1972 : I 69) à propos de l'élevage de poules. La même observation est faite par le même auteur lors de son séjour aux îles Hawaïi (Ellis 1972 : II 707).

Le premier chargement de porc est parti de Tahiti pour l'Australie en 1793, avec environ cent porcs à bord. On est passé rapidement du simple avitaillement au chargement commercial, le porc revêtant une importance énorme dans la ration alimentaire des établissements civils et militaires de la Grande-Bretagne en Australie (Maude 1959 : 58). Le commerce a atteint un niveau tel qu'en une seule année, en 1802, près de cinq mille porcs sont ainsi vendus, appauvrissant considérablement les ressources de Tahiti<sup>354</sup> : les cinq années suivantes, un seul chargement sera envoyé vers l'Australie jusqu'en 1815, malgré la victoire de Pomare sur ses rivaux. En 1839, on ne signale plus de commerce sur le porc, celui-ci ayant pu s'épuiser du fait des importantes transactions passées au cours des décennies précédentes (Maude 1959 : 63-70). En vingt-cinq ans, ce sont près de cinquante mille porcs qui seront ainsi exportés depuis Tahiti et les Îles de la Société (Maude 1959 : 81).

Dès les années 1820, les transactions sont monétaires, et contre du porc salé, de l'huile de noix de coco et de l'*arrow root*, permettent d'acquérir principalement des armes, de la quincaillerie et des vêtements, dont le nombre s'accroît rapidement sur Tahiti (Maude 1959 : 69). Nancy Pollock évalue pour sa part aux années 1850 le début de la vente plutôt que l'échange de *taro* dans le Pacifique, la vente des aliments produits aux marins de passage ou aux missionnaires installés permettant ainsi d'obtenir des liquidités monétaires pour l'acquisition de biens étrangers (1992 : 170).

#### *Un reflet nouveau de l'ordre social traditionnel*

Le commerce extérieur s'organise très vite sous l'égide des *ari'i*, et notamment de Tu futur Pomare, quand ceux-ci comprennent le bénéfice qu'ils peuvent tirer des biens alimentaires échangés (Maude 1959 : 56 et 74). Ils utilisèrent les missionnaires comme « médiateurs » avec les capitaines des bateaux de passage (Baré 1987 : 79), voyant dans le commerce un moyen d'obtenir de l'argent nécessaire pour leurs propres achats de biens notamment alimentaires (Maude 1959 : 79).

Plus tard, dans les années 1820, Ellis évoque ainsi Pomaré II et ses relations avec les marchands :

« Peu d'années avant sa mort [en 1824], il fut poussé par les démarches d'intrigants mal informés, à s'engager avec des personnes de la Nouvelles Galles du Sud, dans des spéculations commerciales inconsidérées. Elles causèrent de grandes inquiétudes à l'esprit du roi et hâtèrent probablement sa mort. Un ou deux vaisseaux furent achetés pour lui à un prix

---

<sup>354</sup> On peut penser qu'une telle ponction a pu être possible, et acceptée, du fait de la chute démographique qui a permis d'utiliser de façon inconsidérée les ressources carnées, comme Goody (1984 : 220-221) l'explique à propos de l'Europe dans les périodes suivant les grandes épidémies.

extravagant, et les produits de l'île furent réquisitionnés pour les payer et pour faire face aux dépenses de leur navigation. L'un d'entre eux fut saisi et par suite de poursuites judiciaires engagées à Port Jackson, le rahui ou le tabou jeté sur l'île, le droit de propriété violé et aucun indigène ne fut autorisé à disposer du moindre produit de ses activités, à l'exception des agents du roi. Il devint le principal courtier de l'île ou plutôt l'instrument de ceux qui étaient associés avec dans ces spéculations commerciales et qui se servaient de son autorité pour priver la population du droit de vendre les fruits de son propre labeur. On demanda aux habitants d'apporter leurs cochons et leur huile pour recevoir en échange ce qu'il avait choisi de leur donner. Les individus qui le poussaient à cette politique, considéraient tout ce qu'ils pouvaient obtenir, par tous les moyens comme un profit légitime. Le bien-être du pays, les droits naturels de la population, l'établissement du commerce sur des principes justes et honorables ne les tourmentaient absolument pas. Il est inutile d'ajouter que ces spéculations se terminèrent dans la gêne et les privations » (Ellis 1972 : II 616).

Pomare est désormais bien installé sur le trône de Tahiti, avec l'aide des acheteurs de porcs australiens (Maude 1959 : 76), maître d'un commerce qui se fait au détriment de la population, d'autant que la mise en valeur agricole entamée par Tu-Pomaré (Ellis 1972 : I 289) ne sera pas suivie par Pomare II (Williamson 1967 : III 328).

La circulation des biens alimentaires est ainsi détournée par les chefs traditionnels, de la redistribution vers le commerce à l'export. Porc et huile de coco, deux produits « de luxe » traditionnels, et *arrow root*, qui avait la même valeur pour les anglais que pour les Tahitiens comme liant à pudding ou à *po'e*, trouvent ainsi des débouchés commerciaux à partir de la demande européenne (Baré 1987 : 174). Le changement instauré dans les circuits d'échange permet donc aux chefs, puis aux grandes familles demies dans un second temps, d'asseoir leur place dans un environnement économique modifié selon un processus général mis en lumière par Mendras (2001 : 235-236). Les flux économiques de ces produits sont déterminés dans la loi XXVI du Code de Huahine de 1823, qui fixe également le montant des tributs et amendes à partir de ces produits essentiels<sup>355</sup>.

Nous avons montré plus haut que la valeur d'usage du porc était bien plus symbolique et cérémonielle qu'alimentaire chez les anciens Tahitiens. Il nous faut ajouter cette nouvelle dimension : le porc devient une valeur d'échange dans le commerce avec les Européens. Objet pivot des dons, cérémonies et trocs (Newbury 1980 : 8), le porc a toujours plus une valeur d'échange qu'une valeur d'usage.

Les vêtements de fabrication européenne qui circulent de plus en plus à partir des années 1820 dans les principales îles de la Société (Ellis 1972 : I 455-458, Baré 1987 : 166-168), sous l'injonction des missionnaires et grâce au commerce avec l'extérieur, sont portés dans un souci d'ostentation (Maude 1959 : 78), comme nouveau moyen de différenciation. De même, l'intérêt des *ari'i* pour la nourriture étrangère s'affirme comme moyen d'ostentation. Thé, fromage et alcool (Wilson 1968 : 78), mais aussi

---

<sup>355</sup> Voir la description des tributs en fonction des différents donateurs et destinataires dans la partie « concernant les tribus à fournir aux rois et aux gouverneurs » concerne « cochons, *arrow root*, huiles de coco, tissus et provisions diverses pour les moins munis... ».

sucre et farine<sup>356</sup> (Maude 1959 : 79) sont ainsi échangés contre de la nourriture locale, et réservés à leur seul usage.

Le commerce grandissant, les « razzias participatives » sur le porc ainsi que les fruits et légumes frais (Wilson 1968 : xxv), le pouvoir des armes très recherchées par Tu-Pomare, et les cérémonies qui se déroulaient toujours suivant les anciennes coutumes et « qui se terminaient souvent par la destruction de tous les cochons de l'île » (Dumont d'Urville 1988 : 551), ont grandement modifié le circuit traditionnel des prestations alimentaires. Après Maude (1959) et Ralston<sup>357</sup>, nous pensons qu'une telle organisation commerciale, les biens alimentaires les plus recherchés étant vendus principalement au profit de quelques uns, ont pu provoquer des famines parmi les populations concernées et contribuer à appauvrir Tahiti de ses ressources naturelles.

### 2-1-2-2 Les nouveaux aliments introduits

Le don n'est pas propre aux Polynésiens, il peut également provenir des Européens eux-mêmes dans un élan philanthropique propre au siècle des Lumières, en parallèle au travail d'inventaire et de tentative d'acclimatation des diverses plantes rencontrées au cours de leurs voyages dans le Pacifique sud. Comme l'écrit J.Barrau : « En ce XVIIIème siècle, on se préoccupa beaucoup d'apporter aux 'bons sauvages' des îles océaniques des végétaux susceptibles d'améliorer leurs conditions d'existence ». Les premiers Européens en contact avec les îles de Polynésie étaient pour la plupart accompagnés de botanistes et de naturalistes. Ils avaient tous des préoccupations taxonomiques et agricoles (Barrau 1959 : 147).

Les végétaux introduits dès le contact par les explorateurs européens furent nombreux. Dans chacun des écrits des premiers visiteurs, on trouve ainsi mention d'espèces apportées.

#### *Par les explorateurs européens*

Wallis, le premier Européen avéré à Tahiti en 1767, est resté sur place pendant cinq semaines du 19 juin au 27 juillet. Selon Wilson, Wallis a offert une série de cadeaux à Oberea, et notamment un couple de dindons, un couple d'oies et un chat (Wilson 1968 : xi). Bougainville offre au chef Ereti, chef du district d'Hitiaa qui le reçoit, animaux et plantations :

« Je fis présent au chef du canton où nous étions d'un couple de dindes et de canards mâles et femelles ; c'était le denier de la veuve. Je lui proposais également de faire un jardin à notre manière et d'y semer différentes graines, proposition qui fut reçue avec joie. En peu de temps Ereti fit préparer et entourer de palissades le terrain qu'avaient choisi nos jardiniers. Je le fis bêcher ; ils admiraient nos outils de jardinage (...) Nous leur avons semé du blé, de l'orge, de

---

<sup>356</sup> Le Révérend Orsmond, installé à Moorea, écrit ainsi en 1817 : « salting of pork was their daily employ, so that if a ship came they had pork in readiness to give in exchange for cloth, sugar, tea, flour, etc. » (cité dans Maude 1959 : 79).

<sup>357</sup> Ralston Caroline, 1977. *Grass huts and warehouses*, Australian National University Press, Canberra, p. 6.

l'avoine, du riz, du maïs, des oignons et des graines potagères de toute espèce. Nous avons lieu de croire que ces plantations seront bien soignées ; car ce peuple nous a paru aimer l'agriculture, et je crois qu'on l'accoutumerait facilement à tirer parti du sol le plus fertile de l'univers » (Bougainville 1982 : 236).

Cook a introduit de nombreuses espèces au cours de ses trois voyages : orange et pomelo nommé '*uru papaa* ou « pain étranger » d'après Morrison (1989 : 119), ananas (*ananas comosus*), arachide et maïs (Barrau 1959 : 149)... Les orangers introduits par Cook se sont développés très rapidement pour couvrir en moins de cinquante ans la presque totalité du littoral de Tahiti, et disparaître cinquante ans plus tard sauf sur quelques plateaux de l'intérieur de l'île, privant ainsi Tahiti d'une exportation rémunératrice vers la Californie à base de cueillette jusque dans les années 1870 (McKee 1957 : 17, Barrau 1959 : 154).

Teuira Henry indique à propos du second voyage de Cook que « des animaux qu'ils avaient laissés, surtout les chèvres et les chats prospéraient » (Henry 2000 : 31), et qu'au dernier voyage en 1777 « avec beaucoup, de difficultés Cook avait amené d'Angleterre un taureau, trois vaches, un cheval entier, une jument, quelques moutons et poules espérant ainsi rendre un appréciable service à ses amis » (Henry 2000 : 33). Lors de son second voyage Cook offre à Tu, *ari'i rahi* de Tahiti, un couple de chèvres (Cook 1998 : 199). Rodriguez se fait montrer par un chef tahitien « tout ce que l'Anglais [Cook] avait laissé, tels des chiens des chèvres, des cochons, une oie, deux moutons, d'autres menus objets de fer et des pièces d'étoffe » (Rodriguez 1995 : 165).

Il est intéressant de noter que les premiers mammifères de grande taille introduits furent nommés par les Tahitiens par comparaison avec leur porc. La racine des mots choisis sera dérivée du mot *Pua'a* pour le porc (Vernier 1948 : 61) : *pua'a toro* pour le bœuf (le « porc-taureau » ou « toro » comme l'écrivent les Espagnols), *pua'a niho* pour la chèvre (le « porc-dent »), *pua'a horofenua* pour le cheval (« le porc qui court sur la terre »).

Les chats et le couple de bovins, taureau et vache, de Cook furent gardés par les Tahitiens comme un don et non comme stock alimentaire, puisque Morrison les récupérera avant le premier départ de la *Bounty*, remarquant « qu'il reste quelques spécimens de bovidés noirs qu'ils n'apprécient pas » (Morrison 1989 : 35 et 116).

Boenechea offra des porcs de type « espagnol » lors de sa visite en 1774, qui se multiplièrent et remplacèrent les porcs locaux auxquels ils étaient préférés du fait de leur gabarit supérieur, constituant la base de la nouvelle espèce porcine tahitienne (Maude 1959 : 77). Après le départ de Langana en 1775 écrit Henry « un taureau, un bélier, des cochons espagnols et quelques chiens furent donnés aux indigènes qui en furent bien contents » (Henry 2000 : 33).

Lapérouse embarqua au Brésil orangers (*citrus sinensis*), citronniers (*citrus aurantifolia*), semences de coton, de riz (*oryza sativa*), de maïs (*zea mays*) (Barrau 1959 : 147) ainsi que des chiens, des moutons et des porcs... pour son voyage dans le Pacifique qui se termina tragiquement en 1788.

Le 10 juillet 1788 le vaisseau anglais « Lady Penrhyn » commandé par Watts n'offre rien mais lui sont offerts des produits introduits par les Européens précédemment : « Une grande quantité de comestibles de toutes sortes fut fournie au navire en échange de fers et autres ustensiles. En dehors des produits habituels de l'île, des piments, potirons, des chèvres et même des chats furent offerts comme monnaie d'échange » (Henry 2000 : 34) .

Bligh et la Bounty arrivent à Tahiti le 26 octobre 1788. Henry (2000 : 35) indique que quelques indigènes plantèrent du maïs, *to popa'a*, provenant du navire qui se répandit rapidement dans d'autres îles selon Morrison (1989 : 122). Le maïs constitua au seizième siècle la première tentative européenne d'acclimatation en Polynésie, plus précisément aux îles Marquises, d'une plante alimentaire (Barrau 1959 : 149). En fait, il est fait mention de la première introduction du maïs à Tahiti par Rodriguez (1995 : 105), et même de la première culture par les Tahitiens (Rodriguez 1995 : 141). Morrison cite en outre comme produits locaux le *oporo* (piment rouge) et le tabac, introduits avec Cook, ainsi que la citrouille (Morrison 1989 : 117 et 121).

Aracée à feuilles comestibles, le *Xanthosoma brasiliense* Engl., originaire de l'Amérique tropicale, est aujourd'hui cultivé dans les jardins tahitiens sous le nom de Calalou, qui serait le nom donné par les antillais a une soupe préparée avec les feuilles de cette plante (Barrau 1959 : 149) : l'importation à Tahiti en est signalée par Bligh.

Krusenstern offrit en 1804 des chèvres aux Marquisiens, qui pullulèrent au point de causer de terribles dommages à la végétation de certaines îles (Barrau 1959 : 148).

Pour répondre à un double souci -assurer l'approvisionnement régulier des visiteurs en légumes dont ils avaient l'habitude, mais également apporter aux « Indiens » une variété alimentaire dans un souci « humanitaire » qui correspond bien à l'esprit des Lumières comme le traduit Cook (1998 : 310-311)-, des « jardins » furent créés par certains des premiers visiteurs à partir de semis apportés d'Amérique ou d'Europe. Bougainville a ainsi introduit différentes graines de légumes : du blé, de l'orge, de l'avoine, du riz, du maïs, des oignons et autres graines potagères (1982 : 236), et des couples de volailles, dindes et canards.

Au départ de son troisième et dernier voyage dans le Pacifique, Cook décrit les espèces emportées comme suit :

« Dans le dessein bienveillant de procurer des avantages durables aux habitants de Tahiti et des autres îles de l'océan Pacifique que nous pourrions être amenés à visiter, Sa Majesté avait ordonné que l'on emmenât quelques animaux utiles, et nous embraquâmes le 10 un taureau, deux vaches avec leurs veaux et quelques brebis, avec du foin et du blé pour leur subsistance, étant prévu que, quand nous arriverions au cap de Bonne Espérance, nous ajouterions à ceux-

ci d'autres animaux utiles. Dans les mêmes louables intentions, on me fournit aussi une notable quantité de graines, en choisissant dans nos jardins européens celles qui pouvaient à coup sûr devenir pour nos îles nouvellement découvertes un don précieux en ajoutant des ressources nouvelles aux produits végétaux qu'elles possèdent déjà » (Cook 1998 : 310-311).

Cette description est à rapprocher également du jardin planté par les hommes de Cook pour Omaï à Huahine lors de son retour où furent plantés « des pamplemousses, des ceps de vigne, des melons, des ananas et des graines de plusieurs autres plantes » (Cook 1998 : 369).

Le rôle des botanistes et naturalistes qui faisaient partie des voyages européens n'est pas sans importance dans l'introduction de ces nouvelles espèces. Lahaye, le jardinier du Jardin du Roi, embarqué avec Entrecasteaux en 1791 parti à la recherche de Lapérouse, notait dans ses carnets qu'il semait dans chacune des îles visitées des graines de « romaine verte, haricot de Soissons, panais, arrache, persil, chicorée sauvage, betterave, cresson, artichaut, scarole, chou pommé, oignons, melons etc. » (Barrau 1959 : 149).

#### *Par les missionnaires*

Les missionnaires Espagnols qui sont restés quelques mois à Tahiti en compagnie de Rodriguez apportèrent avec eux animaux et végétaux pour leur propre approvisionnement. Rodriguez a décrit le travail effectué avec les prêtres qui l'accompagnent : semis de persil, de pourpier, de brocolis, scaroles, laitues, calebasses, de riz, du tabac, du pourpier et d'ail, « des noyaux de pêche, des graines de corossol, des tomates et des choux », « des melons », « des navets et des haricots » (Rodriguez 1995 : 95-98, 108 et 118, 170).

Les missionnaires britanniques qui les suivirent restèrent bien plus longtemps, et eurent l'occasion d'introduire de nombreuses espèces. « Le premier tamarinier et le premier oranger qui aient porté des fruits furent plantés par le Révérend Williams Henry dans son jardin de la pointe Vénus » selon Henry (2000 : 43). Les missionnaires anglais plantèrent également carottes, aubergines, tomates, poivrons, papayers... (Guérin 1986 : II 57-58).

Ellis ramène d'un voyage à Hawaii des citronniers, tamarins, ananas, goyavier, figuiers, caféiers, et plusieurs légumes (Barrau 1959 : 149). « Les citrons, les fruits du tamarinier, les ananas, les goyaves, les mûres et les figues du Cap, les poires avocates et ainsi que des plants de caféier, ont été introduits à différentes époques et cultivés avec succès par les missionnaires. Il en a été de même pour la culture du blé. La citrouille, le melon, la pastèque, le concombre, le chou et le haricot vert sont parmi les espèces qui s'acclimatent le plus aisément » (Ellis 1972 : I 64-65).

Ellis introduisit d'autres végétaux parmi lesquels pommes de terre, pomme custarde (*anona triloba* ou *squamosa*), pomme papaye (*carica papaya*), haricots verts de l'Amérique tropicale dits *pallares* (*phaseolus pallar Molina*), carottes, navets (Ellis 1972 : I 65) ...

Wilson introduit des lapins (1968 : 177) mais qui ne vécurent pas longtemps, et note en 1797 que les seules espèces animales susceptibles de se multiplier étaient les chèvres et les chats (1968 : xix), ces derniers étant bien utiles pour lutter contre les rats selon Wilson (1968 : 372). Aux porcs, chiens et poules, Ellis note qu'ont été ajoutés les chevaux, les ânes, les bêtes à corne, les chèvres et les moutons qui tous, à l'exception de ces derniers, semblaient très bien s'acclimater (Ellis 1972 : I 68).

Les missionnaires catholiques introduisirent également quelques espèces, comme le *canarium indicum* ou noix-mission (Barrau 1959 : 150), ainsi qu'une aracée à tubercules comestibles originaire d'Amérique tropicale, le *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott, le *tarua* d'aujourd'hui. « Ce vocable désignait à l'origine une variété de bananier *Musa sapientum* L. de présence pré-européenne dans l'île. Les insulaires s'en servirent pour le *Xanthosoma* introduit parce que, après cuisson, ses tubercules présentaient certaines analogies de consistance et de goût avec les fruits cuits du bananier *tarua* » (Barrau 1959 : 151).

Le manioc, *maniot*, (*manihot utilissima* et *esculenta*) aurait été importé par les Européens selon Barrau (1965 : 343) et Kirch<sup>358</sup> (1991 : 116). Il se diffusa très rapidement dans les jardins vivriers, comme le *tarua*, du fait de sa culture facile et de sa production particulièrement abondante. Il remplaça rapidement l'*arrow root* polynésien comme source d'amidon, et prit également le nom de l'*arrow-root* remplacé, *pia*, ce dernier étant désormais appelé *pia ma'ohi* (Barrau 1959 : 151-152).

De nombreuses espèces de bananes ont également été introduites après le contact européen : *mei'a amoa* (banane naine ou chinoise), *mei'a vaihi* (plantain de Hawaii), *puroini paapa*, *rehu* (banane pomme), *tara pua'atoro*... Deux espèces de *taro* (*rarotoa* et *niue*) et deux de *'ape* ont été introduites depuis les îles Cook et Hawaii (Henry 2000 : 43-44). Le palmier dattier et d'autres palmiers ont été également introduits et ont tous été appelés *ha'ari papa'a*, ou cocotiers étrangers (Henry 2000 : 50).

#### *Par les marchands et les militaires*

Des échanges de produits locaux contre articles manufacturés se firent avec les marins de passage en relâche en Polynésie, et notamment les baleiniers américains et anglais<sup>359</sup>, ou de façon organisée avec l'Australie pour les porcs livrés dans les bagnes de la Nouvelle Galles du Sud de 1801 à 1821, comme nous l'avons vu plus haut. Dans tous les principaux ports des grandes îles du Pacifique -Papeete à Tahiti mais aussi Oahu à Hawaii, Upolu aux Samoa, Ovalau à Fidji, ou dans l'île nord de la Nouvelle-Zélande- s'établirent des centres d'échanges commerciaux qui servaient de points de

---

<sup>358</sup> Kirch Patrick V., 1991. « Polynesian Agricultural Systems », in Cox Paul A. et Banack Sandra A. *Islands, Plants, and Polynesians : An Introduction to Polynesian Ethnobotany*, Dioscorides Press, Portland, pp. 113-133, p. 116.

<sup>359</sup> Oliver Douglas, 1977. *The Pacific Islands*, University Press of Hawaii, Honolulu, pp. 98-100.



rencontre entre les fournisseurs locaux et les marchands étrangers, et qui se structurèrent progressivement (Oliver 1977 : 107).

Marsden introduisit les premiers caféiers en 1817, mais l'introduction sans doute la plus marquante à l'époque pour Tahiti fut celle de l'alcool et des armes par les navires baleiniers notamment dès le début du siècle (Robineau 1985 : II 230). La préparation de l'alcool de *ti* avec la technique de l'alambic aurait été apportée par les Européens et les Hawaïens récemment arrivés à Tahiti (Henry 2000 : 46, Oliver 2002a : 79, Toulellan et Gilles 1999 : I 94).

Bruat introduit notamment la pomme étoile et le manguier (*mangifera indica*), d'autres militaires l'avocatier (*persea americana*), la vanille en 1848 (Barrau 1959 : 157), le bananier *rio* ou *mario* depuis le Brésil, Harrison Willard Smith le fondateur du Jardin Botanique introduisit par la suite près de 250 espèces à Tahiti... (Guérin 1986 : II 57-58).

#### *Une acceptation limitée*

Rodriguez et les prêtres qui s'installèrent quelques mois à Tahiti firent à Tahiti des cultures de haricots (*phaseolus pallar*), espèce qui ne fut pas adoptée par les Tahitiens (Barrau 1959 : 149). Selon Morrison, les premières espèces à la fois végétales et animales introduites par James Cook furent plus appréciées par curiosité du fait de leur nouveauté que pour leur vertus alimentaires, les Tahitiens séparant les couples d'animaux dont beaucoup s'éteignirent ainsi faute de reproduction, et repiquant sans cesse les nouveaux végétaux, « car chacun voulut avoir sa part des curiosités » (Morrison 1989 : 199, Gilbert 1982 : 54).

Ainsi « les moutons crevèrent » faute d'être tondus, les bovidés disparurent presque complètement (il en restait un couple à l'arrivée de la Bounty) car les Tahitiens considéraient « ces animaux comme sans valeur au point de vue nourriture », et « avaient une aversion marquée pour les boucs et les chèvres en raison de leur odeur désagréable (...) on les considère comme inférieures à un chien ». Beaucoup des nouvelles espèces introduites sont ainsi délaissées alors par les Tahitiens (Ferdon 1981 : 177), et le mouton et la chèvre dont la cuisson au four leur faisait dégager une odeur déplaisante qui les auraient fait abandonner (Wilson 1968 : 372).

Morrison (1989 : 122) évoque le maïs indien ou *to papaa* introduit selon lui par la Bounty : « Les indigènes en sont assez friands mais ne se donnent pas la peine de le cultiver, car disent-ils la nourriture est abondante et il n'y a pas lieu de travailler pour obtenir ce que la nature vous donne à profusion », et ajoute d'une façon plus générale « cette manière de voir prévaut pour tous les végétaux ou animaux apportés par les navires européens, les uns étant détruits par des transplantations continues comme curiosités, les autres étant abandonnés à l'état sauvage » (Morrison 1989 : 122-123). Le raisin est cueilli trop vert et abandonné, mais l'ananas rencontre plus de succès

(Wilson 1968 : 373). La papaye, *i'ita* (*carica papaya*), et la goyave (*psidium guaiava*), poussaient à l'état sauvage, et leurs fruits laissés aux animaux (Loison 1973 : 26)

Ce rejet partiel des nouvelles espèces introduites constituait-il un phénomène de méfiance vis-à-vis de la nouveauté, avant d'être adoptées par les *ari'i* et les chefs religieux, puis acceptées par tous ? Cette méfiance fait partie du paradoxe universel de l'omnivore décrite par Fischler : « d'une part, parce qu'il est dépendant de la variété, l'omnivore est poussé à la diversification, à l'innovation, à l'exploration, au changement, qui peuvent être pour lui vitaux. Mais d'autre part et simultanément, il est contraint à la prudence, à la méfiance, au 'conservatisme alimentaire' : tout aliment nouveau, inconnu, est en effet un danger potentiel. Le paradoxe de l'omnivore se situe dans le tiraillement, l'oscillation entre ces deux pôles, celui de la néophobie (prudence, crainte de l'inconnu, résistance à l'innovation) et celui de la néophilie (tendance à l'exploration, besoin du changement, de la nouveauté, de la variété) » (Fischler 1990 : 63).

Les Tahitiens ont donc semble-t-il délibérément choisi les espèces qu'ils souhaitaient voir faire partie de leur alimentation parmi les nouveaux aliments introduits par les Européens : 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.

## 2-2 La « nouvelle tradition » en construction : le nouveau Dieu et sa cuisine

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 : 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<sup>360</sup>. Avant d'imposer le nouvel ordre chrétien à l'ensemble de la population tahitienne, 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 subsistance des comportements traditionnels dans les actes les plus quotidiens de la vie et dans les échanges. La christianisation des Pomare amorça le mouvement de christianisation de la société tahitienne, même si les modes d'organisation sociale restaient grandement les mêmes.

### 2-2-1 Mode de vie et religion

#### 2-2-1-1 La conversion rapide et le signe du changement : Pomare II et la tortue

Après l'échec de la mission espagnole installée dans la presqu'île dont faisait partie Massimo Rodriguez, il faut attendre le 04 mars 1797 pour que débarquent du Duff dix-huit missionnaires britanniques, dont cinq accompagnés de leur femme, envoyés par la *London Missionary Society* (L.M.S.). Deux autres contingents arriveront en 1801, puis en 1817 avec Williams Ellis.

D'abord en butte aux sarcasmes et aux railleries des Tahitiens, les missionnaires trouvent en Tu, le futur Pomare, un allié pour la diffusion de leur doctrine, ayant pour sa part compris qu'il devait s'allier avec les britanniques pour se faire aider dans sa guerre contre ses rivaux et pour communiquer avec les bateaux de passage, et capter ainsi le flux des marchandises et des armes (Baré 1987 : 72).

#### *La désacralisation publique*

Avant même d'être baptisé, et pour prouver sa « bonne foi » aux missionnaires, Tu-Pomare a choisi, sans doute sur la suggestion de l'un d'eux, de s'attaquer au rite le plus

---

<sup>360</sup> Baré Jean-François, 1985. « Les 'conversions' tahitiennes au protestantisme comme 'malentendu productif' (1800-1820) », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. XXI, n° 1, p. 125-136.

sacré de l'ancienne religion : la consommation de la tortue, jusque là réservée aux chefs après une préparation dans l'enceinte même du *marae*.

Cité par Dumont d'Urville (1988 : 555-556) et par Ellis, à la date du 26 août 1813, nous reproduisons ici l'intégralité du passage :

« Depuis quelques temps, Pomare manifestait son mépris pour les dieux de ses ancêtres. Il désirait qu'on lui montrât une meilleure voie, afin d'obtenir la faveur du vrai Dieu. Les indigènes avaient observé le changement de sa mentalité et ils en craignaient les conséquences à leur égard. Ils furent profondément affectés un jour qu'on lui présentait une tortue. Cet animal avait toujours été considéré comme sacré. Il devait être préparé sur un feu spécial dans l'enceinte du temple, et il fallait obligatoirement en offrir un morceau au dieu. Ses serviteurs se rendaient au *marae* avec la tortue, lorsque Pomare les rappela, leur disant de préparer chez lui un four et de l'y faire cuire, après quoi, ils la lui serviraient sans en offrir au dieu. Les gens qui l'entouraient en furent surpris ; ils avaient peine à croire que le roi fût sain d'esprit et parlât sérieusement. Le roi répéta ses ordres. Un feu fut préparé, la tortue rôtie et servie au repas suivant. Les gens de l'entourage du roi attendaient, debout, muets et stupéfaits, une terrible manifestation du courroux du dieu, à la minute où Pomare toucherait un morceau de la bête, acte par lequel, pensaient-ils, il allait commettre un acte d'une incroyable impiété. Le roi découpa la tortue et commença à en manger, invitant à faire de même ceux qui étaient assis à sa table. Mais personne ne décida d'y toucher. Tous s'attendaient à chaque instant de voir le roi expirer ou se tordre en proie à d'affreuses convulsions. Pomare essaya de convaincre ses commensaux qu'ils se faisaient une idée complètement fautive de la puissance des dieux et qu'ils étaient les victimes d'une totale illusion. Mais les gens ne voulaient pas le croire. Le repas s'acheva sans malheur d'aucune sorte. On emporta les plats avec force exclamations d'étonnement, croyant fermement qu'une sanction frapperait le roi avant le matin, car il était impensable qu'un tel sacrilège puisse avoir été commis impunément » (Ellis 1972 : I 302).

Les violations volontaires du *tapu* le plus sacré sont multiples de la part de Tu-Pomare : la préparation de la tortue est faite en-dehors de l'enceinte sacrée du *marae*, sur un feu non dédié, aucun morceau n'est offert en préalable aux dieux en sacrifice, et Tu-Pomare invite l'ensemble de l'assemblée à partager ce mets. Colin Newbury (1980 : 39) insiste également sur cette transgression de l'étiquette traditionnelle, en parallèle à la destruction des *marae* et des idoles.

Le même moyen est utilisé en 1820 à Rurutu aux îles Australes, comme le rapporte également Ellis :

« Les maîtres indigènes s'adressèrent à l'assemblée et, après avoir brièvement exposé leur but, lui demandèrent de préparer une fête pour le lendemain, à laquelle eux-mêmes et leurs femmes et leurs enfants prendraient part, et ainsi ils prouveraient les supercheries des faux dieux. Le lendemain, on prépara un festin : tortues, porcs, et d'autres genres de nourritures considérées comme sacrées, furent accommodés et un certain nombre de femmes et d'enfants s'assirent et mangèrent des nourritures interdites. Les prêtres avaient déclaré que tous ceux qui agiraient ainsi seraient immédiatement exterminés par les dieux de leurs ancêtres et ce serait la preuve de leur pouvoir. Les habitants étaient des spectateurs intéressés par le festin et lorsque plus tard, ils constatèrent que personne n'avait été pris de convulsions ou n'était soudainement tombé mort, ils se levèrent, retirèrent leurs idoles des endroits qu'elles avaient occupés pendant si longtemps et brûlèrent complètement trois des demeures sacrées dans lesquelles on les conservait. Le même jour ils procédèrent en masse à la démolition de leurs temples » (Ellis 1972 : II 691).

Dans ce cas, une violation supplémentaire eut lieu, en plus du lieu et mode de préparation : la séparation sexuelle ne fut plus respectée, non plus celle liée au statut des hommes, puisque femmes et enfants participèrent au repas<sup>361</sup> et mangèrent des « nourritures interdites », comme le rapporte également Ellis (1972 : I 234) à propos de Tubuai aux îles Australes.

La même expérience de transgression publique du tabou alimentaire le plus sacré a été relevée à Hawaii avec le roi Kamehameha II (Farb et Armelagos 1985 : 146). Ellis l'évoque brièvement (Ellis 1972 : II 714), et la justifie par la volonté du jeune roi « d'améliorer la condition de ses épouses et de la femme en général » (Ellis 1972 : II 757).

La construction de la scène de « désacralisation » est alors la même à Hawaii, selon les écrits de Ellis :

« Le roi donna un festin auquel furent invités de nombreux chefs de toutes les îles. Les invités se réunirent, comme à l'accoutumée, les hommes ensemble, les femmes ailleurs. Mr. Young découpa la nourriture, ainsi que d'autres chefs ; il nous en fit le récit suivant : quand tout le monde allait commencer le repas, le roi ordonna à ses serviteurs de porter de la volaille et de la nourriture interdite à l'endroit où ses épouses et les autres femmes étaient rassemblées ; puis il se leva pour aller les retrouver et, s'asseyant avec elles, il commença à manger et leur ordonna d'en faire autant. L'assemblée poussa un cri de surprise ; plusieurs chefs suivirent l'exemple du roi. Les hommes et les femmes s'assirent côte à côte et mangèrent la même nourriture qu'ils appelaient *ai noa*, nourriture habituelle, par opposition à *ai tapu*, nourriture interdite ou sacrée. Le *ai tapu* était l'une des restrictions perpétuelles imposée par leur idolâtrie à toutes les classes de la population, de la naissance à la mort. La violation publique de ce tabou prouvait l'intention du roi de détruire le système en entier ; peu après, le grand prêtre Hevaheva abandonna sa charge et le roi déclara qu'il n'y aurait plus jamais de prêtres et qu'aucun culte ne serait plus rendu aux dieux » (Ellis 1972 : II 758).

Comme l'exprime Colette Méchin à propos du rôle transgressif et symbolique des usages alimentaires : « la transgression ostentatoire des usages alimentaires permet (...) de signaler l'abandon pur et simple d'une religion, la rupture avec son groupe d'origine » (Méchin 1997 : 131). L'entreprise a été « systématique » de la part des missionnaires à Rurutu selon Babadzan qui met l'accent sur l'interdit majeur lié à l'alimentation : « Ceux-ci ont : (1) mangé sur les *marae* ; (2) [mangé] des animaux interdits, (3) [mangé] en compagnie de femmes : triple rupture 'expérimentale' de *tapu*, évidemment non-sanctionnée » (1982 : 81-82). La volonté est clairement exprimée par Ellis : à travers la transgression du *tapu* alimentaire le plus strict du système ancien, l'objectif est bien de « détruire le système entier », sa structure, son organisation, et ses modes de relation et de classification. Il est ainsi significatif que lors de la prise de possession par le gouvernement Gallet en 1901 à Rurutu, un notable

---

<sup>361</sup> A. Babadzan précise que l'un des évangélistes indigènes invita les chefs et la population en ces termes : « Chers amis (...) préparez un lieu où nous puissions manger ensemble, vous, vos femmes, vos enfants et votre Roi, en un seul endroit » (Babadzan 1982 : 14-17).

demanda si avec le changement politique les *ari'i* continueraient d'être autorisés à avoir le privilège de la consommation de la tortue de mer<sup>362</sup>.

L'objectif des missionnaires était non seulement de désacraliser la consommation de la tortue, mais d'obliger les Tahitiens à renoncer à la consommation de viande de chien, comme cela a été le cas aux îles Samoa (Buck 1930 : 127). Comme l'indique Jacqueline Milliet, « de tout temps, c'était faire preuve d'un zèle civilisateur que d'obliger l'Autre à renoncer à ses interdits ». L'absence de cynophagie a souvent ainsi été invoquée comme argument du degré supérieur de civilisation des sociétés occidentales (Milliet 1995 : 75-76).

La conversion massive de la population tahitienne au christianisme n'est pas l'effet d'une action efficace des missionnaires, ou le résultat d'un mûrissement soudain des esprits, mais l'effet d'un seul, le chef. Comme l'exprime Marshall Sahlins à propos de la population Fidjienne qui vit la population des convertis passer de 850 à 8870 après la conversion du roi Thakombau, 8870 moins 850 font un, cette différence étant Thakombau (Sahlins 1983). A Tahiti, la population suivait pareillement ses chefs, ces derniers ont suivi Tu-Pomare qui obtenait ainsi l'aide des missionnaires contre les menaces de ses rivaux, et s'assurait une nouvelle légitimité politique. La rupture fondamentale avec l'ordre alimentaire traditionnel est issue de la stratégie personnelle d'un acteur, suivant l'analyse individualiste du changement social, le changement s'enclenchant par effet d'agrégation (Boudon 1983).

#### *Des Dieux mangeurs au Dieu mangé*

Pendant les dix à quinze premières années de présence des missionnaires de la L.M.S. 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 déité demande aux Tahitiens un retournement ontologique complet : accepter de passer de dieux mangeurs, qui réclament constamment leur part de nourriture végétale, animale et humaine, se délectant de l'âme humaine qu'ils râpent comme de l'amande de coco, à un dieu « mangé » sous la forme de l'hostie<sup>363</sup>, doux et bienveillant, et qui ne réclame aucun sacrifice. Wilson narre ainsi une discussion avec un Tahitien qui considère en ce sens le dieu chrétien comme un « brave type » : « A native coming into our apartments, a brother took occasion to speak to him about God. He owned the Otaheitean gods were *enow* [*ino*], bad, for they ate men, hogs, breadfruit, etc. which the Peretane God did not, and was 'a good fellow', an English term he had picked up » (Wilson 1968 : 176).

---

<sup>362</sup> Archives du Fonds océanien, A154 (1899-1901) et A 137 cité dans Vérin 1969 : 123.

<sup>363</sup> Le mot hostie vient du latin *hostia* qui signifie « victime pour le sacrifice » (Assouly 2002 : 188). Le christianisme a ainsi fait de son rituel le plus sacré, l'Eucharistie, un acte équivalent à certains rites païens où les dieux étaient d'une certaine manière ingurgités, en décrétant en 1215 le principe de transsubstantiation et en apparentant physiquement le corps et le sang du Christ au pain et au vin.

Mais si le Dieu chrétien ne réclame pas d'être nourri, et donc n'impose pas de sacrifices, il ne peut alors assumer de réciprocité, valeur centrale dans le système tahitien, et dans les relations entre les hommes et les dieux. Baré note la difficulté quasiment métaphysique de ce retournement à propos de la remarque faite à Bligh : « On me demanda après le service s'il ne fallait pas offrir quelque chose à manger au Eatua'. Cette préoccupation révèle celle qui est dominante dans les relations avec les dieux *ma'ohi*, avec lesquels la 'réciprocité' n'est maintenue qu'en prélevant sur la production vivrière. Elle perdure, on va le voir, pendant toutes ces années où le message de Jéhovah circule sans se fixer ; on a visiblement du mal à croire en somme que Jéhovah, pour être un dieu vengeur, n'est pas un dieu mangeur. D'où l'événement considérable que constituera bien plus tard la communion, rituel pendant lequel s'inversent les termes de la réciprocité divino-alimentaire » (Baré 2002 : 201).

De même, le passage d'une religion où les dieux mastiquent les âmes après les avoir râpées, donc réduites à leurs éléments constitutifs, à une religion où l'hostie corps du Dieu fait homme se laisse fondre dans la bouche ou s'avale, sacralisant ainsi l'avalé (Durand 1984 : 234), n'est sans doute pas neutre en matière d'incorporation, de rapport à soi, aux autres, et aux dieux.

Les membres de la secte des Mamaia, auxquels nous nous intéresserons plus loin notamment à travers les travaux de Niel Gunson<sup>364</sup>, refusaient pour cette raison de participer à la Communion, « croyant que le pain et le vin étaient réellement le corps et le sang du Christ » (Gunson 1963 : 286). Beaucoup de '*arioi* devinrent néanmoins d'ardents défenseurs du christianisme (Henry 2000 : 247), après avoir rejoint les rangs de la Mamaia.

## 2-2-1-2 Le Temple comme nouveau centre : les nouvelles normes chrétiennes

### *Le passage à un nouvel ordre*

Les temples de l'ancienne religion, les *marae*, sont profanés et détruits et laissés à l'abandon et au pillage des pierres pour la construction et les travaux publics à partir des années 1820. Dans toute la Polynésie s'embrasent des « autodafé » d'objets sculptés en bois (*tiki*, *to'o*, hampes et armes), et le *to'o* de 'Oro fut même troué de balles de mousquet avant d'être la proie des flammes (Gunson 1963 : 237).

Quelques *marae* voient leur destination changer, comme ce *marae* dans l'île de Raiatea détruit, ravalé, puis sur lequel les missionnaires, aidés des habitants, construisent une plate-forme inaugurée le 11 juin 1824 par une manifestation au cours de laquelle environ deux cent quarante enfants dînèrent ensemble, en compagnie de

---

<sup>364</sup> Gunson Niel, 1963. « Histoire de la Mamaia, ou hérésie visionnaire de Tahiti 1826-1841 », *B.S.E.O.*, tome XII 6-7, n°143-144, Papeete, pp. 235-294.

missionnaires et de parents d'élèves (Ellis 1972 : I 420). Hommes, femmes et enfants partagent ensemble, en dehors de toute interdiction, le nouveau pain chrétien sur les fondations de l'ancien temple.

Sur les ruines des anciens *marae* s'élèvent les nouveaux temples, faits de chaux et de blocs de corail. Le nouvel ordre chrétien commence à exercer son influence dans la vie quotidienne des Tahitiens (Babadzan 1982 : 10, Rigo 2003 : 213), mais également sur les pratiques organisationnelles et institutionnelles (Baré 1985 : 126).

La désorganisation apparente de la « vie quotidienne », et des « manières » d'être dans ses actes les plus anodins, devient un levier pour soulever vers le dieu chrétien la foi des Polynésiens<sup>365</sup>. Du point de vue des premiers missionnaires on passe d'une société vue comme idéale, paradisiaque, du « bon sauvage », à une vision d'une société déstructurée, anarchique, aux modes de vie « barbares » et « païens », *etene*, jusque dans les détails de la vie quotidienne, et l'alimentation en particulier. Ellis note à ce propos : « A mesure que la pesante structure païenne se désagrègeait, ces abus barbares et arbitraires étaient peu à peu abandonnés. On utilisa comme combustible le matériel sacré dont étaient faits les autels et les dépendances du *marae*. La nourriture, considérée alors comme sacrée, cessa de l'être, les avilissants et odieux interdits attachés aux femmes furent abolis. Et parmi les chrétiens, hommes et femmes purent enfin prendre ensemble de joyeux repas familiaux » (Ellis 1972 : I 317). En ce sens, les missionnaires anglais reproduisent ce que les premiers chrétiens retiennent de la table selon Olivier Assouly<sup>366</sup> comme « lien communautaire, lieu de communion, de justice et de partage, de conversion et d'égalité » (Assouly 2002 : 35). 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<sup>367</sup>.

On représente dès lors les indigènes comme vivant dans un univers de pêché, de violence et de débauche (Babadzan 2001 : 244), passant en quelques décennies seulement de la vision du « bon sauvage » à celle du « barbare sanguinaire ». Le cannibalisme est même associé avec le « paganisme », les anciens sont appelés *etene 'amu ta'ata*, les sauvages mangeurs d'hommes (Babadzan 1982 : 83). Après s'être attaqués aux symboles centraux de la religion tahitienne, les missionnaires stigmatisent le mode de vie « indolent » des Tahitiens. Les jeux, chant et danses et tatouages sont bientôt interdits.

---

<sup>365</sup> Le pasteur John Davies note ainsi dans les années 1830 : « Le cas des Tahitiens était tel que sans le renversement de leur système religieux ils ne pouvaient changer leurs coutumes (...) parce que leur religion était si mêlée à tout ce qu'ils faisaient, leurs activités, coutumes et affaires de gouvernement » (cité dans Baré 1985 ; 135-136).

<sup>366</sup> Assouly Olivier, 2002. *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, Actes Sud, Arles.

<sup>367</sup> O. Assouly pose ici la question du rapport trouble de la chrétienté avec la nourriture, chaque met ingurgité rappelant l'ingestion du fruit défendu qui fut fatal à l'humanité : comment donc la nourriture pourrait-elle être facteur de cohésion, lien et structure de la communauté chrétienne ? (2002 : 195-196).



Les missionnaires procèdent à une véritable réorganisation de l'habitat autour du temple. A l'habitat dispersé de l'époque ancienne succèdent de gros villages installés autour de la route de ceinture : au redécoupage de l'espace s'ajoute un nouveau découpage du temps et des rythmes de vie et de production (Toullélan et Gilles 1999 : I 99, Lepofsky 1999 : 5), encore plus visible dans les Iles Sous le Vent que dans les Iles Du Vent (Baré 1987 : 170).

Les missionnaires détournent les anciennes prescriptions religieuses et les inscrivent dans la nouvelle religion et ses principes. Ainsi, comme le note Darwin<sup>368</sup> à son arrivée à Tahiti le lundi 15 novembre 1835 : « As soon as we anchored in Matavai Bay, we were surrounded by canoes. This was our Sunday, but the Monday of Tahiti: if the case had been reversed, we should not have received a single visit; for the injunction not to launch a canoe on the Sabbath is rigidly obeyed » (Darwin 1890 : 294). Le rite traditionnel d'accueil du navire est bien toujours accompli, mais sauf le dimanche, jour du nouveau Seigneur.

#### *Le nouvel ordre alimentaire*

Le manger sera également une des premières cibles des missionnaires protestants britanniques. Le puritanisme et l'ascétisme affichés par les cultures protestantes du nord de l'Europe contrastent avec la permissivité, et en particulier l'indulgence (*indulging in food*) vis-à-vis de la nourriture, des cultures catholiques du sud de l'Europe : les plaisirs culinaires sont perçus comme grossiers comme le sont les débordements de la chair, et les festins contraires à une certaine idée de la retenue (Garine 1996b : 27-28) et plus proches du gaspillage que d'une signification sociale et culturelle (Pollock 1992 : 105). Dans l'esprit du christianisme en général, tout doit contribuer à dévaloriser l'acte alimentaire (Assouly 2002 : 47).

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<sup>369</sup>. Le caractère sacré de certains aliments est profané par leur consommation publique par les chefs nouvellement convertis sous l'injonction des missionnaires (Gunson 1963 : 237). L'irrégularité des « repas », entre quotidien et festif, est combattue par les missionnaires, s'opposant aux habitudes alimentaires des Tahitiens (Pollock 1992 : 56) : plus que le respect d'un horaire régulier, les « repas » étaient auparavant plus guidés par la disponibilité alimentaire et le temps de préparation des aliments.

---

<sup>368</sup> Darwin Charles, 1890. *Journal of researches into the natural history and geology of the countries visited during the voyage of H.M.S. 'Beagle' round the world, under the command of Capt. Fitz Roy, R.N.*, Ward, Lock and Co, London, New York and Melbourne, 1845, 8ème édition, <http://www.nzetc.org/tm/scholarly/metadata-tei-GarJour.html>

<sup>369</sup> Flandrin Jean-Louis, 1996b. « Alimentation et christianisme », Les Entretiens de Belley, *Cahiers de l'OCHA*, n° 7, <http://www.lemangeur-ocha.com>.

Les aliments symboles de l'ancien temps font l'objet de désaffectation, y compris l'arbre à pain qui devient de plus en plus rare (Ellis 1972 : I 436), destiné au bois de construction à l'exemple du temple de Pomare II à Papaoa (Arue) qui a nécessité pour sa construction en 1819 l'utilisation de trente-six troncs d'arbre à pain pour les piliers centraux et d'une quantité bien supérieure pour les deux cent quatre-vingt piliers latéraux (Bachimon 1995 : 199). La démarche semblait volontaire de la part des missionnaires, comme l'indique la remarque du naturaliste Duperrey à propos de l'abattage en masse d'arbres à pain pour la construction de la station missionnaire à Bora Bora : « Je n'ai pu que gémir en pensant à la masse des arbres à pain qu'il a fallu abattre pour cette profusion de boiseries et je conçois que des famines puissent désormais devenir menaçantes (...) On serait tenté de blâmer l'incurie des missionnaires qui facilitent l'accroissement de la population tout en lui enlevant les éléments d'une nourriture assurée. Un faux principe a aussi dirigé M. Orsmond, car il nous disait : 'Il n'est pas mal que les naturels soient contraints à la culture car l'abondance des vivres les maintient dans leur paresse et le désœuvrement s'oppose à leur conversion' » (Mémorial Polynésien I : 471). Le même phénomène se déroule à Punaauia (Moerenhout 1959 : I 291).

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<sup>370</sup> (Doumenge 1989 : 265) comme à Fidji ou aux Tonga (Pollock 1992 : 171 et 181-182).

Un des moyens d'agir sur les comportements des Polynésiens, et donc sur leur façon de penser le monde était ainsi de modifier les actes de la vie quotidienne : manger, boire, danser, chanter, prier. Les anciens moments centraux de la vie quotidienne allaient être « digérés » dans les coutumes et jours fériés chrétiens, comme l'indique notamment la remarque de Ellis sur le parallèle entre les prescriptions liées au sabbat et les interdictions anciennes. La société tahitienne se cristallise autour du niveau le plus élémentaire de la famille, la maisonnée, qui donne aux missionnaires l'illusion de recréer un univers parfaitement chrétien (Robineau 1988 : 191).

Toutefois, de nouveaux circuits de dons cérémoniels seront mis en place par les missionnaires (comme l'institution de la fête du *me*<sup>371</sup>), calqués sur les anciennes structures politico-religieuses. Les processus de coopération intra- et inter-familiaux

---

<sup>370</sup> Doumenge Jean-François, 1989. « L'alimentation et la cuisine dans les Territoires français du Pacifique : entre tradition et Maggi » in Peltre J. et Thouvenot C., *Alimentation et Régions*, Presses Universitaires de Nancy, pp. 261-273.

<sup>371</sup> Quête qui a lieu chaque année au mois de mai dans l'Eglise Protestante *Ma'ohi*, précédemment Eglise Evangélique, et qui donne lieu à des cérémonies spéciales (Académie Tahitienne 1999 : 265).

continuent à fonctionner, malgré des résistances vis-à-vis de la mise en place de prélèvements pour les missionnaires, ainsi que les manifestations d'échanges, de dons et de contre-dons, et de prestige de la part des chefs (Robineau 1988 : 191). Les Tahitiens ne comprennent pas que les missionnaires, pourtant en relation étroite avec leurs chefs et occupant une place centrale dans la circulation des biens, soient dénués de richesses et doivent recevoir des terres et de la nourriture. Le missionnaire Platt rapporte ainsi l'opinion des Tahitiens de Raiatea : « Les indigènes nous ont souvent dit que nous sommes venus à eux parce qu'il n'y avait rien à manger dans notre pays. Ils nous demandaient souvent s'il y avait de l'arbre à pain, du cocotier ? Non. Du taro ? Non. Des bananes ? Non. Notre pays était vraiment misérable »<sup>372</sup>.

L'adoption progressive des « bonnes manières chrétiennes » passe par l'apprentissage d'un code de conduite qui distanca 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. Ces formes d'individualisation et de retenue des comportements vont de pair avec la recherche d'une séparation physique avec tous les individus extérieurs au groupe domestique. Les changements dans les mœurs correspondent ainsi en premier lieu à la différenciation entre couches supérieures et inférieures au sein des sociétés hiérarchiques, à l'image de la Chine et l'Europe de la fin du Moyen-Age (Goody 1984 : 235), et auxquelles on peut tout à fait rattacher Tahiti, exemple quasiment stéréotypé d'intériorisation des représentations occidentales sur les sociétés océaniques par les colonisés eux-mêmes (Babadzan 2001 : 248).

### 2-2-1-3 Le combat du nouveau Dieu pour le commerce

Les missionnaires s'impliquent très tôt dans le commerce pour l'exportation, à la fois pour jouer le rôle d'intermédiaires entre les chefs locaux et les navires de passage, pour se procurer les biens qui leur étaient nécessaires comme nous l'avons déjà vu, mais aussi comme moyen de faire naître chez les Tahitiens de nouveaux besoins qui les poussent à adopter des modes de vie européens et chrétiens.

#### *Une justification idéologique*

Une des raisons invoquées par les missionnaires de la L.M.S. de leur intégration dans le circuit économique tahitien est de civiliser les Tahitiens, « idéologie très répandue chez les gens de la London Missionary Society selon laquelle le travail productif, le commerce et l'industrie sont des instruments de civilisation, civiliser les Polynésiens en les intégrant à l'ordre commercial économique occidental étant un projet inséparable du discours chrétien » (Baré 1987 : 187). Ellis justifie ainsi le travail

---

<sup>372</sup> Platt, 23 janvier 1860, S.S.L. 28, cité dans Baré 1985 : 182-183.

accompli sur les « consommateurs potentiels » tahitien, y compris auprès de sa hiérarchie anglaise : « Les directeurs de la Société Missionnaire se rendaient parfaitement compte de la nécessité d'introduire des méthodes et des moyens de travail parmi les insulaires ; ainsi pourraient-ils acquérir des biens et se faire une place parmi les nations civilisées ou chrétiennes » » (1972 : I 399).

Pour y parvenir, il fallait absolument créer de nouveaux besoins chez les Tahitiens afin de les engager à produire des surplus susceptibles d'être vendus à l'exportation. L'objectif est clairement exposé par Ellis : « Notre but essentiel demeurait toujours le même : encourager le travail ; et ceci, à cause du climat chaud, de la productivité spontanée du sol et d'autres particularités de la vie dans ces régions. Cet objectif sera plus facilement atteint si nous créons de nombreux besoins assez puissants sur l'esprit des indigènes pour les obliger à travailler en vue d'acquérir des biens de consommation » (Ellis 1972 : I 462-463). Le propos n'était pas nouveau puisque John Angel James, un théoricien de l'évangélisation, professait que les missionnaires devaient accroître les besoins superficiels de leurs nouvelles ouailles, *we must multiply their artificial wants*<sup>373</sup>.

La création de nouveaux besoins chez les Tahitiens, et l'émulation créée par l'imitation dans une société où tout se sait, permettaient ainsi de créer de nouveaux flux commerciaux avec l'extérieur et notamment avec la métropole britannique : « Nous avons découvert de nouvelles voies pour les entreprises commerciales et créé un marché pour les produits manufacturés de Grande-Bretagne dont la consommation est déjà importante dans les îles évangélisées du Pacifique (...) La demande toutefois augmentera dans la même proportion qu'augmenteront les production des îles et les besoins de leurs habitants » (Ellis 1972 : I 458-459). « Créer de nouveaux besoins », « créer un marché », « augmenter la demande », les termes utilisés ressemblent plus au discours d'un responsable commercial que d'un homme de Dieu. Mais Dieu et le commerce allaient de pair.

### *Commerce et mission*

Un autre facteur puissant de changement activement souhaité par les missionnaires était leurs besoins financiers, afin de pourvoir aux besoins « élémentaires » d'un Européen, même vivant sous les tropiques. Une fois installés sur place, les missionnaires ont donc commencé à importer de la farine et du bœuf salé afin de pouvoir satisfaire leur propre vision de la nourriture (Pollock 1992 : 15). De nombreux pasteurs vivaient dans le dénuement du fait de leur vie séparée. L'absence d'intégration les empêchait de participer au circuit d'échanges tahitien, ils étaient donc tenus de commercer avec les navires de passage pour se procurer leurs aliments et

---

<sup>373</sup> Gunson 1978 : 272 cité dans Baré 1987 : 187.

tissus. Les besoins aidant et les contacts avec les commerçants marins établis, les missionnaires commencent à ouvrir le commerce aux habitants de l'île (Baré 1987 : 188). Missionnaires et chefs s'associent alors pour construire et acheter des goélettes dans les années 1820-1880 (Baré 1987 : 193).

Produire plus pour vendre, et dégager de substantiels bénéfices, tel était le mot d'ordre des missionnaires :

« Augmenter leurs besoins, leur faire comprendre que les seules nécessités de la vie sont insuffisantes et susceptibles d'amélioration, nous semblait être la meilleure méthode pour les inciter à soutenir leurs efforts. Nous leur conseillâmes donc de se bâtir des demeures plus confortables et de cultiver de plus grandes étendues de terrain pour parer aux périodes de disette qu'ils subissaient souvent entre les récoltes des arbres à pain. Nous les persuadâmes aussi d'adopter nos habitudes vestimentaires, adaptées au climat et aux mœurs ainsi que nos manières de vie domestiques et sociales. Tout ceci exigeait non seulement beaucoup de travail personnel mais aussi une quantité de choses introuvables sur place ; on ne pouvait les obtenir que par l'intermédiaire des commerçants de Port Jackson et de l'Angleterre ; et les indigènes ne pouvaient se procurer ces marchandises que dans la mesure où ils augmentaient leurs cultures afin de pouvoir obtenir en échanges des produits manufacturés » (Ellis 1972 : I 398).

Le dessein était clairement affiché : il s'agissait de passer d'une forme d'autoconsommation communautaire à une communauté de commerce. Mais la dépopulation qui touche les Iles de la Société depuis le contact avec les Européens a conduit à une baisse de pression sociale et économique pour assurer la production nécessaire au commerce (Lepofsky 1999 : 8). Et dans un premier temps les Tahitiens usent de leur stock sur pieds comme objets d'échange.

Lors de son séjour dans les années 1830, Dumont d'Urville note déjà le changement de comportement des Tahitiens : « le goût des choses de luxe, des habillements, des galons, des objets d'Europe, était sans doute plus vif, plus inassouvi que jamais parmi les insulaires, mais les objets d'échanges manquaient (...) Pour satisfaire à leurs besoins de toilette et à l'achat de vêtements exigés par les missionnaires, les naturels en étaient arrivés à s'imposer des privations alimentaires. Ainsi cette île, peu riche en produits et en bras, se trouvait vouée à une misère et à une dépopulation graduelles » (Dumont d'Urville 1988 : 533). Tous les produits étrangers attiraient les Tahitiens au point de les faire en devenir « dépendants », cette dépendance étant selon Baré « une caractéristique de la situation tahitienne contemporaine » dès le contact avec Bligh et la présence des mutins du Bounty à Tahiti (Baré 1987 : 63-69).

Apparaissent ici les premiers signes des conséquences de l'ouverture de Tahiti au commerce moderne dès les années 1830 du fait de la « dépendance » des Tahitiens vis-à-vis des objets européens: les ressources alimentaires constituant l'essentiel de ressources dont disposent les habitants, et attirés par les objets venus d'ailleurs, au détriment de leurs propres outils traditionnels<sup>374</sup> poussés en cela par les missionnaires dont le développement de la consommation des Tahitiens était un objectif avoué, les

---

<sup>374</sup> Vancouver 1974 : 1285 cité dans Baré 1987 : 68-69.

Tahitiens commencent à se priver de nourritures pour accéder aux biens de consommation occidentaux.

Parmi les premiers biens qui font l'objet de commerce, l'huile de coco en constitue un des plus importants, produite dans le cadre d'une organisation sociale et économique pré-européenne (Toullélan et Gille 1994 : 60) comme nous l'avons vu plus haut. De même, la culture de la canne à sucre, auparavant consommée telle quelle en en mâchant de petites quantités, était maintenant cultivée pour la fabrication d'alcool ou pour la vente de sucre aux navires de passage (Ellis 1972 : I 403-404). Les pasteurs missionnaires avaient en effet tenté de développer la culture extensive de canne à sucre pour en maîtriser le commerce avec l'étranger, mais elle se fera de façon plus ponctuelle.

Outre le porc, l'huile de coco et le sucre, *arrow root* et manioc récemment introduit font également l'objet d'un commerce international notamment avec l'Amérique du sud : cinquante tonnes de manioc sont expédiés vers Valparaiso en 1840 (Toullélan et Gille 1994 : 28).

Différentes monnaies sont alors en circulation à Tahiti, même si la plus prisée était le dollar américain comme le relève Darwin (1890 : 296) au cours de son séjour en 1835.

## 2-2-2 L'ouverture à la variété alimentaire

Le succès progressif des missionnaires les a intégrés dans le nouveau circuit commercial de l'exportation, et surtout les a imposé dans les relations avec les visiteurs étrangers de passage. Tahiti était encore essentiellement exportatrice de produits alimentaires, non seulement en fournissant en vivres frais les équipages des bateaux, baleiniers et autres navires de commerce qui croisaient dans le Pacifique, mais encore les dépendances britanniques du Pacifique (essentiellement l'Australie, mais également la Nouvelle-Zélande, ainsi que les Etats-Unis) en vivres de plus longue conservation pour l'implantation de leurs colonies notamment pénitentiaires.

L'arrivée des biens occidentaux a modifié en profondeur les valeurs de la population. L'intérêt des Polynésiens réside alors dans les biens non alimentaires (clous, objets métalliques, miroirs, tissus), ou dans l'alcool, seul bien alimentaire à supporter correctement le voyage à travers les océans. Mais le mode de vie quotidien reste encore essentiellement basé sur l'autoconsommation, tandis que l'alcool se répand parmi la population.

### 2-2-2-1 Variété alimentaire et changement social

Le phénomène marquant de cette période est la surmortalité des populations océaniques, dans tout le Pacifique comme à Tahiti en particulier (Coyne 1988 : 8). Les maladies introduites par les premiers Européens, les guerres incessantes qui ravagent Tahiti pendant la cinquantaine d'années qui suivit le contact avec l'Europe, l'adoption de comportements et de modes de vie nouveaux, et l'économie de prédation imposée par les missionnaires et les chefs qui a certainement conduit à des périodes de disette, peuvent expliquer cette chute démographique (Toullélan et Gilles 1999 : I 100-112)<sup>375</sup>.

Du fait des efforts des missionnaires anglais pour christianiser la société tahitienne, les anciens *tapu* de la religion traditionnelle disparaissent. Les nouveaux objets introduits, et notamment les contenants métalliques, inconnus auparavant des Tahitiens, contribuent à modifier les modes de préparation alimentaire.

---

<sup>375</sup> Les auteurs relèvent dans la littérature des descriptions de « populations affamées » et « faméliques », notamment dans les atolls, touchés de plein fouet par l'ouverture à l'Occident (Toullélan et Gilles 1999 : I 112), comme cela a été également relevé en Nouvelle-Calédonie, la mort d'un personnage important occasionnant la célébration de rite de deuils et de consommation plus importante de nourriture sur une courte période. « La mort de plusieurs personnages importants dans un temps très limité, comme le montrent les exemples d'épidémie, a dû entraîner une exploitation trop intensive de ressources vivrières. Leurs ressources une fois épuisés, les groupes se sont retrouvés à devoir faire face, en plus du déséquilibre social, à un déséquilibre alimentaire et à la famine » (Sand Christophe, 1995. *'Le temps d'avant', la préhistoire de la Nouvelle-Calédonie*, l'Harmattan, Paris, p. 250).

### *Les nouveaux aliments et les anciens supplantés*

Les relations toujours plus nombreuses avec les navires de passage et les flux commerciaux mis en place avec certains pays du Pacifique permettent l'introduction et la diffusion de nouveaux aliments.

Le plus important est sans doute l'alcool qui fut apporté par des baleiniers hawaiiens et échangé contre des vivres frais (Ellis 1972 : I 87-88), ainsi que la méthode inconnue jusque là de la distillation, et notamment du *ti*, introduite au début du dix-neuvième siècle (Ellis 1972 : I 321, Henry 2000 : 46, Lemert 1964 : 363). Dumont d'Urville décrit ainsi la distillation du *ti* dont on tirait une « liqueur spiritueuse » (1988 : 556) : « La chaudière était un rocher creux ; la cornue, un couvercle en bois ; le réfrigérant, un conduit en roseau. La liqueur était reçue dans un vase en bois ou dans une gourde en coco. Autour de cet alambic établi à peu de frais, se tenaient, dix, vingt, trente naturels, qui buvaient la liqueur distillée à mesure qu'elle tombait dans le récipient. Puis quand ils étaient tous ivres, une fureur sauvage s'emparait d'eux : ils tombaient les uns sur les autres, se terrassaient, s'égorgeaient sur le lieu même de ces sanglantes orgies ». Teuira Henry décrit également un « avilissement indescriptible » et « d'horribles atrocités » (Henry 2000 : 46).

Les effets désastreux de l'alcool sur la population ont conduit en 1835 l'Assemblée des Chefs à prendre la décision d'en prohiber la consommation. Mais comme pendant la période de la prohibition américaine au début du vingtième siècle, l'auto-production a pris la suite<sup>376</sup>, sous la forme d'une espèce de vin d'orange, le '*ava anani*'<sup>377</sup> (Lemert 1964 : 363), qui sera utilisé tout au long du dix-neuvième siècle durant les fêtes populaires. Il est intéressant de noter que l'alcool prendra le nom générique tahitien de '*ava*' (Ellis 1972 : I 321, Lemert 1964 : 363, Lavondès 1986 : V 71), après l'interdiction de culture et de consommation de ce dernier par les missionnaires.

L'abus d'alcool généralisé a pu constituer une des causes de la dépopulation constatée au cours du dix-neuvième siècle, bien qu'il semble que le remplacement des missionnaires protestants britanniques par des catholiques à partir de la seconde moitié du dix-neuvième siècle ait pu tempérer la consommation d'alcool (Lemert 1964 : 371).

---

<sup>376</sup> « Que ce soit à Papeete ou dans les districts, aux Tuamotu ou aux Marquises, on boit plus que de raison : du rhum bien sûr, fabriqué à Tahiti même, mais aussi tous les alcools forts dont la terrible absinthe. Et que dire de la consommation des boissons dites « hygiéniques » (bière, vin) ?... Si les boissons importées viennent à manquer, on fabrique de l'alcool soi-même, comme ce vin d'oranges que l'on boit en pleine fermentation » (Lavondès 1986 : VII 73).

<sup>377</sup> Lemert décrit comme suit la préparation du '*ava anani*' : « the work was done by ten to 25 helpers called *rīma tauturu* (hand helpers) who peeled and cut the oranges with a split bamboo knife and squeezed them through a cloth into a large barrel, which was then covered with a spray of leaves and buried for three to five days, depending upon the presence or absence of active dregs from previous brewings. When the brew-masters found by testing that two glasses produced intoxication, they pronounced it ready. The barrel was then hoisted by a sling and brought to the village for drinking » (Lemert 1964 : 364).



Certains aliments introduits se sont diffusés rapidement parmi la population. En sus du *tarua*, le manioc, introduit vers 1850 (Jacquier 1949 : 593), tend à remplacer l'ancien *pia* pour la préparation d'amidon et de liant pour les préparations de *po'e*, jusqu'à en prendre le nom tahitien. L'orange est cueillie sous l'autorité des chefs à partir des plants qui se sont propagés sur toute l'île de Tahiti, et exportée à partir de 1850 vers les Etats-Unis puis la Nouvelle-Zélande (Toullélan et Gille 1994 : 60). L'orange semble peu consommée par les Tahitiens, sinon sous forme d'alcool '*ava anani*, mais il est difficile de connaître avec précision les modes de consommation d'un tel fruit, sans doute cueilli et consommé immédiatement. L'avocat est introduit en 1846, et s'intègre progressivement à la nourriture des Tahitiens grâce à sa facilité d'adaptation au climat tropical. On le retrouve bientôt dans tous les jardins tahitiens.

D'autres variétés proches de celles existantes sont implantées de l'extérieur, et notamment l'espèce *Musa sapientum mei'a rio* ou *mario* et l'espèce géante *mei'a hamoa Musa Canna* de Hawaï qui se sont multipliés ensuite, près des maisons et à flanc de montagne, ou encore près des *marae* (Henry 2000 : 42). *Pia raroto'a* puis *maniota* ou *manioc* remplaceront progressivement leurs équivalents locaux. Le sucre fait également partie des nouveaux aliments utilisés par les Tahitiens, à partir de la mélasse tirée de la canne à sucre.

D'autres végétaux ont été introduits comme nous l'avons vu plus haut, mais peu font l'objet de culture et de soins de la part des Tahitiens, comme l'indique Moerenhout après avoir listé les espèces indigènes comestibles : « on a depuis introduit, dans les îles, un grand nombre d'autres fruits ou légumes, comme l'orange, le citron, le limon, la gouyave (*psidium pyrifera*), le *ninita carita*, la papaye, le *tapo tapo (anonatripetala)*, le *fara (bromelia ananas)* ; les melons, le maïs, les oignons, les choux et autres ; mais, de toutes ces productions nouvelles, aucune n'est cultivée par les Indiens » (Moerenhout 1959 : II 100).

De nouveaux aliments sont désormais régulièrement disponibles, grâce au commerce. Ainsi la farine, qui remplace progressivement les végétaux locaux râpés dans la préparation du *poi*, et qui entre surtout dans la préparation du pain à partir des fours construits en brique sous la direction des missionnaires pour l'élaboration des « pains de ménage » (Doumenge 1989 : 266). La religion chrétienne, et surtout la relation explicite du pain et du vin avec le corps et le sang du Christ, a contribué à perpétuer universellement leur utilisation, même quand la chrétienté s'est éloignée de son lieu d'origine et de son environnement agricole (Goody 1984 : 155).

Pain, farine et légumineuses sèches complètent l'alimentation quotidienne quand les moyens matériels le permettent, ou grâce aux réseaux d'échanges inter-familiaux, et tendent à faire abandonner certains aliments traditionnels, comme le '*uru*, les

plantations nouvelles d'arbre à pain devenant de moins en moins fréquentes. Les plantations de bananes et de *taro* sont progressivement laissées à l'abandon (Moerenhout 1959 : I 222, Darwin 1890 : 298), rendant la population bien moins résistante face aux risques de disette

### *De nouveaux rapports à l'aliment*

Les missionnaires n'ont introduit en fait que peu de produits alimentaires nouveaux et réellement consommés par les Tahitiens durant la première moitié du dix-neuvième siècle. En revanche, ils ont modifié de façon systématique le rapport aux aliments, les rites et comportements attachés à leurs production, préparation ou consommation, séparant par là l'aspect matériel de ces aliments, leur valeur nutritive, des représentations qui y étaient attachées, même si les comportements alimentaires ne variaient pas ou très peu au quotidien, toujours tournés vers l'autoconsommation alimentaire à base de produits vivriers traditionnels et de poisson. En revanche, il est possible que la production accrue de porc destinés au commerce ait pu favoriser l'accès plus généralisé à un bien alimentaire considéré jusque là comme sacré (Lepofsky 1999 : 9).

L'abolition des rites anciens, et en particulier funéraires, remet en cause la possibilité d'un contrôle rituel de l'abondance (Babadzan 1993a : 87). Des pratiques privées subsistent encore, et notamment l'utilisation des *puna* pour la pêche, mais les grandes cérémonies du cycle annuel disparaissent complètement. Une dizaine d'années seulement après l'arrivée des missionnaires, les calendriers agraires ne sont plus connus que de quelques uns (Oliver 1974 : I 269).

Les circuits des échanges avec l'extérieur évoluaient sensiblement, sans toutefois trop interférer encore avec les produits alimentaires disponibles au quotidien : les habitants s'alimentaient encore en grande partie avec les mêmes produits vivriers qu'auparavant, et peut-être avec un accès accru aux aliments autrefois réservés à l'élite tahitienne (Lepofsky 1999 : 21). L'autoconsommation alimentaire était encore de règle pour la totalité de la population, et les rares biens qui étaient échangés contre les biens agricoles et de l'élevage étaient des biens manufacturés, notamment des vêtements et des armes et des outils, ainsi que farine et légumes secs qui venaient s'ajouter aux végétaux locaux, et surtout l'alcool. La priorité donnée néanmoins aux cultures commerciales a pu détourner en partie les Tahitiens des composants traditionnels de leur alimentation (Lepofsky 1999 : 9).

Les changements de technique induisent également des changements de modes de vie. Ainsi d'après Teuira Henry (2000 : 48-49) la préparation du *mahi* ne se fait plus à Tahiti dans des fosses enterrées, mais dans des tonneaux de bois. Cette nouvelle technique de conservation fait progressivement disparaître la précédente. De même, la *popoi* est non plus mélangée à des fruits mais à de la mélasse tirée de la canne à sucre.

La fin des *tapu* liés à l'ancienne religion est prônée. La désacralisation des anciens rites est activement mise en œuvre par les responsables chrétiens : les dieux mangés et bu, les sacrifices humains ont cédé la place à la commémoration symbolique du sacrifice christique fondateur, la famille nucléaire comme unité de base transforme progressivement les rapports entre hommes, femmes et enfants, le lourd *rahui* devient les peu fréquents sabbat et Carême d'ailleurs peu suivis, le *tapu* sacré des anciens *tahua* s'efface devant le respect moral dû aux prêtres et pasteurs, et les circuits de prestations alimentaires commencent à emprunter la voie profane du commerce et de la monnaie.

Mais l'ascendant des anciens *ari'i*, toujours dirigeants politiques et économiques, et même religieux (en tant que diacres d'abord, puis pasteurs), est toujours fort parmi la population. Le mouvement de désacralisation entamé par les chefs est suivi progressivement par la population, puis complètement après l'épisode des Mamaia. La transformation des rites anciens, et l'ouverture à la variété alimentaire, commencent à modifier sensiblement les modes de consommation à Tahiti. Les anciens biens de prestige, cochon, *tapa*, plumes rouges, ont cédé le pas aux biens nouveaux venus de l'extérieur, dont la disposition passe par la transaction monétaire. La nouvelle symbolique des biens alimentaires se déplace sur leur dimension monétaire. Parmi la population locale, la nouvelle hiérarchie sociale reste celle qu'elle était, les chefs coutumiers occupent les principaux postes dans l'organisation politique, économique et religieuse, la puissance du *mana* est désormais liée à la richesse matérielle. Et la reproduction sociale est toujours lisible dans la corporéité, dans l'accès différencié au *ma'a* nouveau et aux autres richesses et dans la maîtrise de leur circulation.

#### 2-2-2-2 Du culte de l'abondance au culte du cargo

##### *La « résistance culturelle et sociale » : les Mamaia*

La conversion de la population au christianisme ne s'est pas faite sans résistance. Un mouvement millénariste a pris naissance à partir de 1826 à Tahiti, la « Mamaia », mouvement qui apparaîtra également à Samoa en 1830, à Hawaii en 1833, et en Nouvelle Zélande à la fin de la même décennie (Gunson 1963 : 235).

Les prophètes tahitiens de ce mouvement étaient appelés Mamaia par dérision, les Missionnaires les désignant sous le terme de *tutae 'auri* ou rouille de fer (excrément de fer au sens premier de l'expression). Les définitions du terme Mamaia sont toutes sensiblement les mêmes chez les missionnaires anglais Davies, Orsmond et Crook selon Gunson (1963 : 236). Davies dans son *Dictionnaire* le définit comme « un fruit abortif tombé de l'arbre » (Davies 1851 : 4005), et Gunson (1963 : 236) ajoute qu'il signifierait le « fruit vert qui tombe de l'arbre avant d'être mûr et considéré par les indigènes comme bon à rien, et inutilisable pour l'homme ou l'animal ». L'image du

fruit non mûre, non encore développé, imangeable, pour désigner les « infidèles » n'est pas fortuite.

La doctrine Mamaia était fondée sur l'accomplissement du Millénaire biblique, et sur l'idée qu'il n'y avait plus ni paradis, ni enfer, ni démon, ni péché, et non plus de châtement futur. Quatre points étaient à la base de leurs croyances : leur guide dans l'inspiration est Dieu lui-même, les missionnaires mentent en prétendant que l'âme ne meurt jamais, le feu de l'enfer n'est rien qu'une fiction, et « les humains doivent manger et boire abondamment et prendre telles femmes dont ils ont envie pour que la terre ait une population abondante » (Gunson 1963 : 259). Dès lors les humains pouvaient « agir à leur guise, fabriquer des breuvages alcoolisés et s'enivrer à loisir, commettre l'adultère et revenir aux pratiques interdites par les missionnaires » (Gunson 1963 : 245). Sous la condamnation morale des missionnaires se cache le refus des anciens rites, croyances et usages en vigueur sous les dieux précédents, auxquels les Mamaia recourent, juxtaposant la référence à Jéhovah à celle de Ta'aroa et de 'Oro (Baré 1985 : 134).

Selon Gunson, « un des traits caractéristiques de ces premiers 'dissidents' était qu'ils n'avaient aucune crainte de la mort (...). Dès les toutes premières prédications à Tahiti, les indigènes avaient eu tendance à railler l'idée de la résurrection charnelle ». (Gunson 1963 : 240). Le refus de la chair de la part des missionnaires et la croyance en une résurrection du corps sont antagonistes avec la vision cosmogonique et religieuse des Polynésiens : la chair est nécessaire et signifiante dans le monde traditionnel polynésien.

Et l'idée de réciprocité reportée de la religion chrétienne heurtait leur sens profond de l'obligation réciproque :

« L'impuissance de la nouvelle religion à dispenser les richesses, était suffisamment évidente. Une croyance répandue dans les îles, aux premiers temps du christianisme, était que le fait de savoir écrire était un moyen direct d'acquérir des biens. Beaucoup s'aperçurent, avec grande déception, que les lettres qu'ils écrivaient étaient insuffisantes pour obtenir des biens alors que les missionnaires et les trafiquants obtenaient d'excellents résultats en usant des mêmes moyens (...) Les missionnaires enseignaient que la foi était plus importante que les travaux, et que certaines bonnes actions, particulièrement les offrandes, n'étaient comptées pour rien dans le salut. Le Polynésien, avec son esprit de réciprocité des obligations entre les dieux et les humains, trouva ce principe difficile à saisir. Il était mécontent d'un système qui ne lui assurait pas le salut en échange de ses bonnes actions, parmi lesquelles la remise de contributions » (Gunson 1963 : 287).

Les attentes déçues de la conversion en matière économique peuvent expliquer en partie cette dissidence religieuse (Baré 1985 : 134).

Les anciens 'Arioi auraient pu être à la source de ce mouvement de contestation prophétique (Mühlmann 1955, Gunson 1963 : 241-242, Babadzan 1993a : 88), beaucoup des anciens chefs 'arioi ayant rejoint le mouvement *mamaia*, au moins dans un premier temps. Comme les *Mamaia*, les 'Arioi étaient aussi appelés du même nom

évocateur de *tutae 'auri*<sup>378</sup>. Les qualificatifs pour définir les *mamaia* sont non moins flatteurs que ceux adressés par les premiers missionnaires aux '*arioi* : « déséquilibre mental », « espèce d'idiot », « fou inoffensif », « une grande espèce de folie »... (Gunson 1963 : 248). Ils partagent en effet croyances, pratiques et pratiquants.

Sous les efforts des missionnaires et les effets des maladies transmissibles introduites par les Européens, les *Mamaia* finissent par se dissoudre, quelques uns refusant malgré tout l'ordre des missionnaires en se réfugiant dans les intérieurs montagneux des îles où ils vivent comme « des hommes sauvages (...), ne font jamais de feu ni ne mangent de produits cuits »<sup>379</sup>, signe d'un rapprochement avec les puissances divines anciennes et d'un comportement « sauvage » et païen.

#### *Abondance occidentale et culte du cargo*

Les cultes du cargo sont présumés n'être apparus dans le Pacifique que dans l'aire mélanésienne<sup>380</sup>. Les cultes du cargo sont des croyances millénaristes portées par des prophètes locaux qui annoncent la fin de l'oppression des indigènes par les Blancs, et le retour sur terre des morts apportant avec eux le « cargo », l'abondance des marchandises occidentales, dans une logique interne de syncrétisme qui tente de réconcilier deux systèmes religieux en conflit (Worsley 1977 : 258-267, Babadzan 1982 : 270, 2001 : 246)

Ces cultes du cargo ont pris des formes multiples selon les régions et les contextes socio-historiques. Les discours et les pratiques autour du « cargo » font généralement intervenir les ancêtres à qui l'on demande assistance dans la lutte pour un monde nouveau dont les Blancs seraient exclus. Tous les cultes visent un ajustement face aux bouleversements et aux déséquilibres engendrés par le système colonial, mais les actions proposées diffèrent sensiblement.

Hormis l'évocation de Firth<sup>381</sup> à Tikopia, le seul cas relevé en Polynésie est celui décrit par R.G. Crocombe<sup>382</sup> en 1947 sur l'île de Atiu dans les îles Cook, où une guérisseuse traditionnelle aurait reçu la visite d'esprits de dieux Tahitiens au cours d'un rêve, lui annonçant que si un *marae* était bâti en un lieu donné, un bateau viendrait dans l'île, chargé de bœuf en conserves et de liquidités monétaires. Mais Gunson reprend dans Platt<sup>383</sup> en 1828 la citation de Crook, qui ne pouvait connaître à cette date les cultes dit du cargo, à propos des *Mamaia* : « Ils doivent recevoir une cargaison d'étoffes venant du ciel et un grand bateau construit à cet effet doit l'apporter d'en haut ; ils doivent avoir des multitudes de poissons s'échouer qui arriveront sur la grève, du vin en

<sup>378</sup> Crook , 3 janvier 1824, S.S.J. n° 13 cité dans Gunson 1963 : 242.

<sup>379</sup> Luomala Katharine, 1951. *The Menehune of Polynesian and other Mythical People of Oceania*, Bernice P. Bishop Museum Bulletin 203, Honolulu, p.83.

<sup>380</sup> Worsley Peter, 1977. *Elle sonnera la trompette, le culte du cargo en Mélanésie*, Payot, Paris.

<sup>381</sup> Firth Raymond, 1955. « The Theory of 'Cargo' Cults : a note on Tikopia », *Man*, Vol. LV, n° 142.

<sup>382</sup> Crocombe R.G., 1961. « A Modern Polynesian Cargo Cult », *Man*, Vol. 61, 28-29, pp. 40-41.

<sup>383</sup> Platt, 5 juin 1828, S.S.L. cité dans Gunson 1963 : 264.

bouteilles des cieux et des vaches surgissant des nuages ». L'abondance n'était désormais plus attendue des anciens Dieux, mais de l'extérieur, de la Bible et de l'écriture. Mais l'abandon des anciens cultes au profit du nouveau n'avait pas réussi à capter la manne céleste, le Cargo, que représentaient les objets occidentaux (Babadzan 1993a : 87-88). Les Mamaia se tournent donc vers le cargo céleste pour leur apporter les richesses tant convoitées (Baré 1985 : 134).

L'importance extrême accordée aux produits venant de l'extérieur, objets en fer ou vêtements, jusqu'à opposer les chefs tahitiens entre eux (Oliver 1974 : III 1282-1285, Baré 1987 : 68-71), a certainement fondé cette croyance polynésienne dans le cargo occidental. Les premiers Européens abordant Tahiti ont pu ainsi être vus comme venant du monde des Dieux, le *Po*, pour dispenser aux Tahitiens la manne céleste (Babadzan 1993b : 23). Les rumeurs ou les souvenirs des premiers contacts avec les navires européens, et la richesse perçue des biens occidentaux, ont donc pu créer à Tahiti comme dans le reste du Pacifique, une forme de « culte du cargo », dont les effets attendus prennent forme au cours du vingtième siècle comme nous le verrons plus loin.

### 2-2-2-3 Les chefs traditionnels, vecteurs d'innovation

#### *Un nouvel ordre alimentaire*

Les nouveaux aliments et les biens occidentaux introduits circulent d'abord par les chefs, qui maîtrisent toujours les flux internes de marchandises, et constituent un nouveau moyen d'identification externe et de différenciation interne, à Tahiti comme à Hawaii (Sahlins 1989 : 146-147). Les innovations en matière d'utilisation de biens passent par le haut de la hiérarchie sociale, avant de se diffuser et de se diversifier, suivant un processus cumulatif. « L'un des plus puissants moteurs des transformations de l'alimentation humaine n'a-t-il pas été, n'est-il pas encore, le désir d'une promotion sociale se manifestant d'abord par l'adoption des mets et des manières de table inspirés de ceux d'une catégorie sociale privilégiée que l'on veut ainsi égaler ? » (Barrau 1983 : 331). Baré soutient ce fait à propos des armes et mobiliers européens que les chefs des Iles Sous le Vent se sont faits un devoir de posséder, près d'un demi-siècle après la visite de Bligh et une fois devenus protestants (Baré 1987 : 67-68).

Les chefs tahitiens font en sorte d'adopter les traits culturels de l'image qu'ils ont de la société européenne, en empruntant ses principaux éléments : « Quand Jéhovah, le dieu qui exclut tous les autres, aura pris sa place dans l'archipel, beaucoup de chefs auront hâte de s'identifier à ce qu'ils considèrent les traits pertinents d'un nouvel ordre culturel 'néo-*ari'i*' qui se dessine dès la fin du XVIII<sup>e</sup> : manières de table, vêtements, ces éléments primordiaux du culturel ; mais la cuisine anglaise subira, de la part des

*Ma'ohi*, la même injustice que celle qu'une partie importante des peuples du monde lui réserve » (Baré 2002 : 183).

Dès la fin des années 1820, grâce aux biens achetés à l'extérieur, les principaux chefs des Iles de la Société se conduisent « à l'européenne », notamment en matière de manières de table, comme le décrit Dumont d'Urville à propos d'un dîner avec la famille royale à Raiatea sur son navire : « Ensuite on se mit à table, où les augustes convives siégèrent assez décemment. La cour semblait habituée au service européen ; elle maniait, sans trop de gaucherie, les couverts et les assiettes. Elle paraissait aussi fort bien dressée à l'usage des toasts, et elle en porta plusieurs, les princesses surtout, sans qu'on sût dire si c'était par galanterie envers l'amphitryon, ou par sympathie pour son rhum et ses vins » (1988 : 538). L'alcool, qui semble apprécié des hôtes de Dumont d'Urville comme de Pomare II connu pour ses abus, est préparé dans les districts sous la direction du chef qui dirige les opérations, et la reine Pomare IV a fait de sa production et de son commerce un monopole (Moerenhout 1959 : I 285)

Le changement est d'abord visible dans les classes dominantes, anciens *ari'i* et chefs *'arioi*, qui font des « nouvelles manières de manger » un élément d'intégration à la nouvelle culture chrétienne, comme le note Moerenhout à propos d'un repas offert par le chef Tati en 1834 : « Un repas fut promptement apprêté (...), le tout servi suivant l'usage d'Angleterre, en changeant d'assiette, de couvert, de couteau et de fourchettes, à chaque mets » (Moerenhout 1959 : I 254). La femme de Tati va même jusqu'à leur servir dans un service à thé « assez joli, très propre » un « thé de bonne qualité » (Moerenhout 1959 : I 257).

Du fait du commerce important réalisé avec les porcs, les chefs modifient peu à peu leur façon de préparer et d'accommoder cet animal : « Jusqu'à ces derniers temps, il ne serait jamais venu à l'idée des indigènes de s'asseoir à table autrement que devant un porc rôti en entier. Mais actuellement, de nombreux chefs n'en préparent qu'autant qu'il est nécessaire pour l'usage immédiat de leur famille et salent le reste » (Ellis 1972 : I 68). Le porc, aliment privilégié de consommation communautaire et cérémonielle, acquiert donc peu à peu le statut de viande de consommation plus restreinte, familiale (au sens chrétien du terme), même s'il reste encore grandement réservé aux classes dirigeantes.

L'usage du café, introduit en 1818 à Huahine puis dans les autres îles de la Société, s'est également vite répandu parmi les chefs locaux, qui contribuèrent ainsi à la réussite durable de cette nouvelle culture (Salmon 1982 : 43).

Il est important de montrer par l'alimentation le changement de son statut : manger des aliments étrangers était vu comme un moyen de se démarquer, même si pour cela on se sent parfois affamé (Pollock 1992 : 167) comme l'avait déjà noté Veblen à propos de

tout type de consommation ostentatoire (Veblen 1970 : 57-58). Et en vertu du principe d'ostentation, manger des aliments étrangers, comme les chefs, constitue pour le peuple un puissant moyen d'identification avec les classes supérieures, et un moyen de différenciation au sein de sa classe.

### *Commerce et classe sociale*

Le commerce guide désormais les relations entre chefs traditionnels et commerçants ou navigateurs de passage et la puissance monétaire a désormais remplacé le pouvoir du *mana* chez les chefs locaux qui peuvent accumuler des sommes importantes comme le rapporte Darwin en 1835 (1890 : 296).

La diminution de la population a contribué à faire disparaître une strate de la pyramide sociale ancienne, les *ra'atira*, et a radicalisé selon Robineau (1985 : II 225-226) les rapports de production en faisant disparaître des contreponds intermédiaires et en concentrant les surfaces agricoles disponibles pour les titulaires de droits fonciers. Grâce aux lois préparées par les missionnaires de la L.M.S., les chefs traditionnels profitèrent souvent de leur position pour se réserver l'exclusivité du commerce avec les Européens, mais également et surtout pour se déclarer propriétaires de terres sur lesquelles ils ne détenaient en réalité que des droits cérémoniels (Panoff 1970 : 29) et favoriser ainsi les cultures d'exportation comme la canne à sucre<sup>384</sup>. 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" (Pollock 1992 : 171).

Le commerce porte essentiellement sur les produits alimentaires, y compris dans les îles les plus éloignées de Tahiti, comme le rapporte O'Reilly<sup>385</sup> : « La description des marchandises consignées par les frères Hort à Mangareva en 1853 nous permet de voir ce qu'on échangeait : nous trouvons des barils de farine ou de lard, des boîtes de biscuits, des sacs de lentilles, des couffins de riz, des pains, du sucre, du café, de l'huile, du sel et du poivre, du savon..., la grande matière d'échange restant les étoffes et l'alcool ».

Mais l'enrichissement rapide des anciens chefs et des nouvelles familles « demies »<sup>386</sup> (Robineau 1985 : II 232) 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,

---

<sup>384</sup> Newbury (1980 : 85) cite ainsi le chef Tati qui aurait vendu près de dix-huit tonnes de sucre en une seule année grâce à son partenariat avec Moerenhout.

<sup>385</sup> O'Reilly Patrick, 1975. *Tahiti au temps de la reine Pomaré*, Société des Océanistes, Musée de l'Homme, les Editions du Pacifique, n° 35, Papeete, p. 80.

<sup>386</sup> Une loi tahitienne du 1<sup>er</sup> mars 1837 avait interdit les mariages entre Tahitiennes et étrangers. Elle fut abrogée pour trois jours en 1842 par Pomare IV pour permettre à sa cousine Arii Taimai d'épouser le négociant anglais Alexandre Salmon, et d'autres mariages en attente entre négociants européens et filles de familles *ari'i* (Salmon 1964 : 28-29).



café, sucre, bois de santal, végétaux de toutes sortes<sup>387</sup>... Il ne reste plus à la population qu'à manifester son désaccord ou son hostilité par des gestes symboliques, comme ce tribut d'un plat de *poi* de *taro* mêlé à des excréments de chèvre offerts par les gens de Waialua (O'ahu) à leur chef peu partageux (Sahlins 1989 : 147), matérialisant sous forme de métaphore le don d'une nourriture « négative » pour l'absence de redistribution<sup>388</sup>.

Malgré la circulation toujours grandissante des biens exportés, les modes de vie restent toutefois à peu près inchangés au quotidien pour la grande majorité des Tahitiens, notamment en matière alimentaire, et le rapport au corps semble le même, l'embonpoint restant toujours valorisé, surtout parmi les femmes de la classe des chefs (Moerenhout 1959 : I 286-289).

---

<sup>387</sup> Wandell C.W. et Roger Claud, 1874. *The true latterday sains'herald*, Sydney, cité dans Newbury 1980 : 147.

<sup>388</sup> Forbes Cochrane, 1842. « Report from Kaelakekua », *Missionary Herald*, 38, p. 155 cité dans Sahlins 1989 : 147.

## 2-2-3 Le manger ensemble nouveau

### 2-2-3-1 Les nouveaux ustensiles de cuisine

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.

Les missionnaires tiennent pour un fait acquis l'achèvement du processus de civilisation en Europe, et sont désormais désireux de la diffuser auprès d'un peuple jugé comme « à civiliser », à partir des normes auxquels ils sont eux-mêmes parvenus comme l'a montré N. Elias (2002 : 223-224).

#### *Couteaux et fourchettes*

Bien qu'à disposition de la plupart des chefs, 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 (Pollock 1992 : 184). Conformément aux flux traditionnels de circulation des biens en Polynésie, les premiers couverts apparaissent d'abord chez les chefs dans les années 1820. Ainsi « Moerenhout eut la surprise de trouver dans la demeure où Tati l'accueillait pour la première fois en 1829, à Papara, un bon lit muni de moustiquaire, une cuvette, des verres, un essuie-mains, un service de table impeccable, voire même un service à thé » (Salmon 1982 : 112).

Le simple fait de les posséder paraît encore plus important que l'usage qui peut en être fait, comme l'illustre la description par Dumont d'Urville de sa visite à Huahine en 1831 du « brave roi Maheïne, chrétien obéissant et zélé » : « Bon gré mal gré, il fallut accepter de lui un repas que le digne Taïtien s'efforça d'arranger à l'anglaise. Nous eûmes donc des couteaux, des cuillers, des fourchettes, des verres, mais tout cela incomplet et assez malpropre » (Dumont d'Urville : 1988 : 535).

Objets symbole de richesse et de niveau social, les couverts 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, suivant le processus de diffusion des manières de table mis en évidence par N. Elias (2002). A la fin des années 1820, ils restent encore l'objet de stupéfaction de la part des Tahitiens : « Nous fîmes un repas charmant sur la grève, entourés d'insulaires qui s'amusaient de nos moindres gestes et des plus petits détails d'un dîner européen. Nos fourchettes d'étain, nos couteaux, nos bouteilles étaient des choses

surprenantes et nouvelles » (Dumont d'Urville : 1988 : 492). Les termes *punu*, cuillère (de *spoon*), et *patia*, fourchette, ne figurent d'ailleurs pas dans le *Dictionnaire* de John Davies de 1851.

### *Pots et marmites*

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 cuisson à l'eau a été fortement développée sous l'influence des voyageurs et missionnaires anglais dont il constitue un des principaux modes de cuisson.

La diffusion de ces nouveaux contenants s'est faite également à partir des chefs, 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, allant jusqu'à confondre un contenant à nourriture avec un pot de chambre, comme le rapporte l'anecdote de Salmon assistant à un repas cérémoniel à Papeari en présence du prince Joinville au cours duquel il s'aperçoit que les tables dressées arborent « en guise de compotiers (...) des vases de nuit dans lesquels était servi la *popoi* »<sup>389</sup> (Salmon 1982 : 169).

Colin Newbury relève chez Thomas Brassey l'utilisation de pots métalliques dans les familles moyennes tahitiennes en 1878<sup>390</sup>. Ailleurs dans le Pacifique insulaire, l'utilisation de pots métalliques est également avérée sous l'influence des missionnaires à Hawaii, Pohnpei, Marshall et Carolines (Pollock 1992 : 86-87). Jacques Barrau note à propos de l'utilisation de la marmite et de la consommation de tubercules bouillies en Nouvelle-Calédonie après l'arrivée des Français qu'ils sont considérés avec fierté comme une preuve de civilisation<sup>391</sup>. 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<sup>392</sup>.

Un autre mode de préparation introduit par les premiers Européens grâce à l'utilisation de contenant métallique est le frit, utilisé notamment pour les préparations à base de farine, mais aussi pour la cuisson des poissons de lagon (Pollock 1992 : 87).

---

<sup>389</sup> L'anecdote n'est pas sans rappeler l'épisode du pot de chambre transformé en saucière rapporté dans une lettre de Madame de Deffand à Madame de Choiseul le 9 mai 1768 (cité dans Elias 2002 : 287-288).

<sup>390</sup> citation tirée de Brassey Thomas *Round the World in the Sun Beam*, *The Nineteen Century*, 3 (14), p. 670, cité dans Newbury 1980 : 159.

<sup>391</sup> Barrau Jacques, 1956. *L'agriculture vivrière autochtone de la Nouvelle-Calédonie*, Commission du Pacifique Sud, Nouméa, pp. 57-58.

<sup>392</sup> Prytz-Johansen J., 1954. *The Maori and his religion*, Copenhagen, cité dans Lévi-Strauss 1968 : 402.

### 2-2-3-2 Le nouveau « repas familial » chrétien

L'influence des missionnaires sur les modes d'alimentation est toutefois relativement limitée sur la population. Vivant encore en quasi totalité de l'autoproduction, les Tahitiens de la moitié du dix-neuvième siècle ne connaissent pas de bouleversements dans leur façon de manger, si ce n'est que la nourriture est désormais dédiée au nouveau Dieu. En effet, les Tahitiens acquièrent vite l'habitude de la prière, du Bénédicte chrétien, avant le repas comme l'atteste notamment Dumont d'Urville (1988 : 532). Ce fait surprend Darwin lorsqu'au cours d'une marche de découverte en montagne à Tahiti en 1835, il découvre que ses compagnons tahitiens prient le Seigneur au moment de se coucher et avant chaque repas (Darwin 1890 : 300).

La nourriture est désormais dédiée au nouveau Dieu sur lequel les Tahitiens ont placé également, dans la décennie qui suivit l'arrivée des missionnaires de la L.M.S., leur espoir en une abondance renouvelée.

#### *Les occupations domestiques et la séparation des sexes*

Le travail de déconstruction et de reconstruction des missionnaires, notamment en matière d'alimentation, passe par le statut et le rôle de la femme, promue « maîtresse de maison ». Selon Ellis, « Les femmes qui n'étaient plus l'objet de ce mépris lié aux mœurs païennes, jouissaient des agréments de la vie domestique. Grâce à l'instruction reçue, elles pouvaient lire la Bible et écrire dans leur propre langue. Plusieurs surpassaient même les hommes par leur savoir. Elles avaient aussi le désir de se vouer à des occupations appropriées à leur sexe dans des communautés chrétiennes civilisées. On leur enseigna donc les travaux à l'aiguille et elles ne tardèrent pas à y exceller » (1972 : I 454). De cet enseignement « ménager » est née la coutume pour les femmes de réaliser des travaux de couture, et particulièrement le *tifaifai*, tissu brodé de pièces d'étoffes colorées, qui continue toujours à être réalisé aujourd'hui par les *mama* tahitiennes et qui fait partie du « trousseau » de toute jeune fille *ma'ohi*.

Dumont d'Urville fait l'hypothèse que la condition réservée aux femmes dans l'ancienne religion a pu « jeter les femmes dans le christianisme, religion émancipatrice et juste pour elles » (Dumont d'Urville 1988 : 572), les femmes continuant par la suite à jouer le rôle d'intermédiaires entre la culture tahitienne et la culture française.

La satisfaction des pasteurs en ce qui concerne le changement du statut des femmes est particulièrement lisible dans ce passage de Ellis :

« La situation de la femme dans la société s'est améliorée, les maris s'occupent des travaux des plantations et de la pêche, ils reconnaissent que c'est à eux de fournir les moyens d'existence de la famille ; pendant ce temps, la préparation de la nourriture, spécialement quand le mode de vie à l'euro péenne a été adopté, le soin de veiller sur les enfants, la fabrication des vêtements indigènes ou d'importation étrangères, pour elles-mêmes et les autres membres de la famille, sont considérés maintenant comme un travail exclusivement

féminin. Les femmes accompagnent parfois, selon les saisons de l'année leurs maris ou l'aîné des enfants au travail de la plantation ou du jardin ; mais elles vont là de leur propre gré et non par crainte de coups, comme jadis. Elles vont aider leurs maris à planter ou à récolter au lieu d'entreprendre ces travaux toutes seules, pendant que les hommes paressaient toute la journée, sommeillant, chantant ou s'amusant » (Ellis 1972 : II 635).

Le constat est valable pour les îles de la Société, et le nouveau mode de répartition des tâches domestiques entre hommes et femmes s'étend rapidement aux Australes (Ellis 1972 : II 687-688).

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, malgré une vision des rapports entre sexes qui a pu rester traditionnelle.

Ainsi pour Baré, malgré les changements induits par le nouvel ordre chrétien, la pollution féminine est toujours présente à l'esprit des Tahitiens en ce qui concerne l'alimentation : « Ceux qui 'prient dieu' (*pure atua*) forment aussi bien une nouvelle 'congrégation de parenté' qu'une alliance tribale (de par la réunion de chefs d'unités territoriales distinctes) ; la commensalité entre hommes et femmes normalement considérée comme un facteur de pollution rituelle, demandée par les missionnaires dans les différents groupes 'chrétiens' répartis essentiellement à Mo'orea et à Pare, fait l'objet d'un rituel qui désigne cette pollution d'une autre manière : « ils insistent beaucoup pour qu'on bénisse leur nourriture' » (Baré 2002 : 254). On est donc encore loin des « joyeux repas familiaux » qu'appelait Ellis de ses vœux (1972 : I 317). La nourriture doit être protégée par le nouveau Dieu pour éviter les conséquences de l'irrespect de l'interdit de l'ancienne religion, encore prégnant.

Une nouvelle répartition des tâches en matière de production est également à l'œuvre : le transport des fruits et tubercules des lieux de production à la maison, la construction des fours, incombent généralement aux hommes. La préparation des repas, à l'intérieur des habitations, est réservée aux femmes (Ellis 1972 : I 135).

De même, l'institution du repas de fête du dimanche après l'office religieux, au cours duquel les Tahitiens continueront à utiliser la technique de la cuisson au four enterré jusqu'à nos jours, provient sans doute des préconisations des premiers missionnaires, ou de leurs épouses (Pollock 1992 : 184-185).

### *Le mahana ma'a*

Comme ailleurs dans le monde (Garine 1996b : 18-19), les missionnaires ont imprimé en Polynésie un nouveau rythme de cuisine, le rythme hebdomadaire du repas dominical. La veille du « sabbat », le dimanche, était et est toujours dite *mahana ma'a*, littéralement le jour de la nourriture (Ellis 1972 : I 463, Henry 2000 : 336), dans le strict respect des nouveaux préceptes religieux. Ellis va même plus loin dans la

description des intérieurs tahitiens lors de cette veille de dimanche chrétien : « Dans les maisons, le samedi soir, les intérieurs étaient remarquablement soignés, bien ordonnés et propres : la nourriture placée dans des paniers, les Calebasses remplies d'eau douce, les fruits cueillis et de larges feuilles d'hibiscus empilées, prêtes à l'usage, des vêtements propres étaient aussi préparés » (Ellis 1972 : I 463).

Les bouleversements de la vie sociale et économique n'empêchent pas les Tahitiens de se bâtir une nouvelle religion, dans un syncrétisme proprement océanien (Babadzan 1982). Le jour du sabbat, le jour de maigre, d'abstinence relative, de disette volontairement subie en suivant la parole du Livre, ressemble ainsi étrangement à une forme nouvelle de *rahui* volontaire : « Ils marquaient ce jour sacré par un arrêt de tout travail : ni commerce, ni troc, ni amusements, ni distractions ; ils ne faisaient pas de visites, ne prévoyaient aucune réunion, n'allumaient pas de feu et ne préparaient aucune nourriture sauf en cas de maladie. Cette observance stricte du jour du sabbat, en particulier en ce qui concerne les derniers points, apparentaient davantage le sabbat tahitien à celui des Juifs qu'à un dimanche chrétien ; ces rites n'étaient pas directement inculqués par les missionnaires mais provenaient du désir des indigènes eux-mêmes de suspendre, pendant cette journée, leurs occupations ordinaires ; ils tenaient aussi à imiter la conduite des missionnaires en cette occasion » (Ellis 1972 : I 463). Ce nouveau *rahui* est tellement proprement tahitien qu'il est plus suivi par les nouveaux convertis tahitiens que par les missionnaires eux-mêmes selon Ellis (1972 : I 464).

Le parallèle est en effet plus qu'évident entre ancien *rahui* et nouvelle interdiction du « sabbat » dominical : arrêt de toutes les activités, absence de troc ou de commerce, interdiction de faire du feu ou de même de préparer à manger... auxquels s'ajoutent des contraintes fortes en matière de prières et d'office (Robineau 1985 : II 207-208). D'autres permanences d'interdits anciens sont relevées dans les nouvelles pratiques religieuses : prohibitions sur tel type de nourriture, périodes d'abstinence collectives ou individuelles dites *ha'apae*... (Babadzan 1982 : 85-86).

Nous verrons plus loin l'influence de ces changements de comportement alimentaire (les nouveaux rythmes quotidiens imposés, la succession des trois repas...) sur les générations suivantes de Tahitiens, et notamment la perte de contrôle social sur les corps consécutive à l'abandon des pratiques d'engraissement périodiques alternant avec des périodes de disette relative (Babadzan 1982 : 26, Pollock 1995 : 359). Comme l'avait montré N. Elias, le comportement à table est indissociable du comportement social dans son ensemble, et répond à une structure sociale déterminée (Elias 2002 : 146-147). Le système de règles qui régit les pratiques alimentaires est ainsi utilisé pour donner une vision nouvelle de l'ordre domestique, pour garantir un certain ordre social. L'alimentation est ainsi à considérer comme un lieu de normalisation sociale.

### 2-2-3-3 Un mode d'alimentation traditionnel

Malgré les changements introduits par l'arrivée des premiers Européens, l'influence religieuse des Missionnaires, et les quelques aliments nouveaux (farine, sucre, légumes secs...) qui s'ajoutent aux aliments locaux plutôt qu'ils ne les remplacent, le mode socio-économique de vie n'avait pas vraiment varié, basé essentiellement sur l'autoconsommation. La production vivrière fait vivre la quasi totalité de la population jusqu'en 1940 (Toullélan et Gille 1994 : 60-61).

#### *L'alimentation au quotidien*

Au milieu du dix-neuvième siècle, la population a toujours conservé ses modes de consommation et de vie traditionnels : « On ne se sert dans l'île d'aucun de nos meubles ; on n'y trouve ni banc, ni chaises, ni tables, ni aucun objet dont nous nous servons pour notre commodité ou pour orner nos demeures. On a encore, comme au temps de la découverte, des nattes pour s'asseoir, et pour se coucher dessus ; on mange encore par terre ; on met encore le manger sur des feuilles d'arbres ; et les naturels n'ont pas encore appris à se servir de cuillères ou de fourchettes » (Moerenhout 1959 : I 247).

Nous avons vu que d'une façon générale, les Tahitiens ont été indifférents, sinon rétifs, à l'utilisation des plantes introduites par les marins, les missionnaires ou les agronomes occidentaux<sup>393</sup>. Et même le riz, bien que connu dans les années 1830 selon Ellis (on se souvient que Rodriguez l'avait fait découvrir à un *ari'i*), « ne fait pas encore partie de l'alimentation à Tahiti » (Ellis 1972 : I 55).

Quelques variétés d'espèces végétales cultivées localement sont introduites par les Européens et trouvent leur place dans l'alimentation quotidienne (Lepofsky 1999 : 9). L'utilisation de fours paroissiaux et la disponibilité de farines de céréales ont favorisé la consommation croissante de pains de blé ou de manioc, et de tartes à la mode anglaise (*pie*) qui deviendront les *pai* contemporains, petits chaussons de pâte farcis salés ou sucrés et cuits.

#### *Fêtes et cérémonies*

Dans l'intimité du *fare* les Tahitiens ont gardé en majorité les mêmes modes d'alimentation qu'à l'époque pré-européenne, hormis la séparation des sexes. Il en est de même pour les événements festifs, sauf quand y participent des personnalités européennes qu'il faut impressionner en leur prouvant la capacité d'adaptation des Tahitiens aux nouvelles normes.

---

<sup>393</sup> Panoff Michel, 1989. *Tahiti métisse*, Denoël, Coll. L'aventure coloniale de la France, p. 125.

Ainsi la Reine Pomare Vahine est toujours reçue selon son rang et l'étiquette traditionnelle à la fin des années 1820 : « lorsque la Reine et sa suite arrivèrent à Tai'arapu, on lui présenta des monceaux de victuailles et de belles étoffes, suivant l'ancienne coutume »<sup>394</sup>. Même au milieu du siècle, et en dépit des stipulations de la loi XXI de 1848 qui fixait une liste civile pour la Reine, elle ne traversait pas un district et n'abordait pas une île sans être couverte de cadeaux. On n'aurait su lui rendre visite sans apporter quelque tribut alimentaire, des nattes, des étoffes ou des objets usuels (Gunson 1963 : 271, O'Reilly 1975 : 18). En 1834, c'est toujours la Reine Pomare qui détient la maîtrise de la distribution de viandes carnées lors d'un rassemblement pour l'Assemblée des chefs : « La plupart (des pirogues) étaient remplies de provisions, mais seulement végétales car, pour la viande, c'était la reine qui traitait, pendant ces jours d'assemblée » (Moerenhout 1959 : I 237).

Si les rapports aux chefs restent inchangés et les festins aussi plantureux qu'auparavant, ils sont toutefois moins animés qu'autrefois du fait de l'interdiction des chants et des danses :

« Depuis que les danses ont été interdites, il ne se célèbre plus de fêtes, et l'on ne songe plus qu'à manger ; mais au moins on mange bien, c'est à dire beaucoup. La quantité de provisions préparés pour ces jours de gala est vraiment curieuse. L'on ne voyait autre chose de tous côtés. Il y avait des fours immenses où cinq ou six gros cochons cuisaient en entier tous à la fois. Toute cette probende fut portée devant la souveraine ou la personne chargée par elle de la recevoir et de la distribuer entre les divers convives ; mais quelle différence d'avec l'ancien usage ! Plus de cérémonies, plus de pompe. Tout est triste et monotone. On n'a même plus l'ancienne gaieté. Les mœurs et les manières sont également décolorées. La plupart des convives mangeaient comme des loups, faute probablement d'avoir rien autre chose à faire » (Moerenhout 1959 : I 284-285).

Les convives s'animent désormais quand la « bringue », comporte suffisamment d'alcool, et est animée par de la musique (Martin 1988 : 100).

Les façons de manger restent les mêmes qu'à l'Europe pré-européenne : assis par terre, la nourriture posée sur une feuille fraîchement cueillie et saisie directement à la main, les convives éloignés les uns des autres, y compris de la part de la Reine Pomare (O'Reilly 1975 : 6, Salmon 1982 : 167). Et « l'accueil polynésien » fait encore la surprise heureuse des navigateurs, comme le note Martin à Raiatea lors de l'arrivée du *Grampus* en octobre 1846 (Martin 1981 : 58).

L'alimentation au quotidien reste donc largement traditionnelle, avec des apports ponctuels d'aliments étrangers largement captés par les *ari'i* et leur entourage proche. Mais l'influence étrangère est déjà lisible dans les expressions les plus élémentaires de sociabilité, le salut, qui se transforme dans ses significations profondes vers 1850 selon Patrick O'Reilly : « La vieille formule de salutation: *Manava!*; mot à mot “mes

---

<sup>394</sup> Crook, 25 juillet 1827, S.S.J. n° 85 cité dans Gunson 1963 : 269



entrailles”, c’est à dire “Bienvenue !”, en usage autrefois, est en voie de disparition. On va se saluer à l’anglaise, on dira : *Ia ora na!* “Que tu vives!”” (O’Reilly 1975 : 33).

Si les missionnaires ont contribué à modifier la culture des Tahitiens, englobant non seulement les aspects religieux et symboliques mais également les comportements et usages quotidiens, la diffusion de leurs pratiques culturelles a été passée au tamis des croyances, pouvoirs et habitudes « traditionnelles ». Comme l’écrit Michel Panoff dans son *Tahiti Métisse*, les Polynésiens ont « absorbé » la culture occidentale dans un phénomène d’ « auto-acculturation », une forme d’acculturation « à la carte », utilisant les apports matériels des Européens en fonction de leur appétence et des facilités offertes par ces nouveaux biens en termes de moindre effort d’acquisition, et de facilité de préparation et d’utilisation. Robineau analyse ainsi la première moitié du dix-neuvième siècle tahitien comme une « première transition caractérisée par un quadruple changement : démographique, idéologique, économique, social, le changement social constituant une large conséquence des trois premiers » (Robineau 1985 : II 238-242). La consommation alimentaire reste toutefois encore très largement inspirée par les coutumes anciennes.

### 2-3 L'ère coloniale et l'apparition de l'individu consommateur

Le Protectorat instauré par la France à partir de 1842 suite à la guerre de l'Indépendance tahitienne a tenté de développer l'économie, grâce à l'étoffement de la colonie européenne (en fonctionnaires divers, marins, artisans, commerçants...) et à la politique agricole et commerciale. 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 (Toullélan et Gilles 1999 : I 81).

Dans la première moitié du dix-neuvième siècle, le rôle économique des archipels polynésiens s'est limité à fournir des vivres aux navires de passage et aux établissements pénitentiaires d'Australie, selon Pierre-Yves Toullélan<sup>395</sup>. La nouvelle politique coloniale consiste désormais à développer par tous les moyens des cultures d'exportation : entre 1852 et 1866, les exportations du Protectorat (huile de coco, sucre, manioc, puis café et coton surtout) vont ainsi connaître une hausse de près de 300 %, permettant à la colonie d'équilibrer les comptes de sa balance commerciale jusqu'à parvenir à l'équilibrer dans les années 1890 malgré l'effondrement du cours du coton à la fin de la guerre de sécession aux Etats-Unis d'Amérique. Coprah, vanille<sup>396</sup> et phosphates de Makatea ont permis ensuite aux exportations de s'envoler à partir de 1900 (Toullélan 1986 : 139-140), améliorant la situation économique des E.F.O.

#### 2-3-1 L'ouverture au commerce et les nouveaux modes de vie

Un des faits les plus marquants que connaît la société tahitienne au cours du dix-neuvième siècle est le déclin démographique: la population des Iles du Vent stagne entre 10 000 habitants en 1848 et 13 000 habitants environ au début du vingtième siècle (Toullélan 1987 : 14-16), à cause des nombreuses épidémies qui sévissent, de l'alcool qui fait des ravages parmi la population, et sans doute de problèmes ponctuels de disette dus à la nouvelle organisation économique mise en place. Dans les années 1860, avec le développement de l'agriculture coloniale, des migrations eurent lieu

---

<sup>395</sup> Toullélan Pierre-Yves, 1986. « Plantations sans plantes : les cultures spéculatives dans les Etablissements Français de l'Océanie », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, tome XLII, n° 82-83, pp. 139-151.

<sup>396</sup> La vanille aurait été introduite par les premiers colons européens en 1848 (Barrau 1959 : 157). Son exploitation reste limitée pendant tout le dix-neuvième siècle, pour devenir un produit d'exportation important au début du vingtième siècle grâce aux efforts de l'administration coloniale (Baré 1987 : 379).

depuis toute l'Océanie au profit de Tahiti (Toullélan 1987 : 87-88), puis en provenance de Chine.

Cette main d'œuvre est nécessaire à l'ouverture grandissante de Tahiti au commerce international avec ses principaux partenaires, la Californie avec la guerre de Sécession et la ruée vers l'or, les grandes nations du Pacifique comme l'Australie et la Nouvelle-Zélande rendues plus proches grâce au développement de la navigation à vapeur, et la France promue métropole dans une logique coloniale qui restera telle jusqu'au début des années 1960.

### 2-3-1-1 Colonisation et politique agricole

Des monocultures destinées à l'exportation sont pratiquées sur de larges parcelles, et remplacent peu à peu les cultures vivrières auparavant travaillées de façon communautaire (Toullélan et Gilles 1999 : I 152). C'est l'ère de la « Grande Plantation », Atimaono, qui voit successivement s'établir les plantations commerciales de coton, de café, puis de canne à sucre à partir de 1874.

#### *Le combat local pour la terre*

En organisant le régime du Protectorat à Tahiti, les autorités françaises vont d'abord confirmer les lois en vigueur, et notamment le Code Pomare de 1842. Mais entre 1845 et 1887, elles lutteront contre les coutumes indigènes avant de soumettre la population tahitienne à l'emprise du Droit foncier français (Panoff 1970 : 27).

Les chefs qui disposaient jusque là de *ari'i hau*, terres d'apanage, les réclament en leur nom personnel, et investissent les surplus réalisés grâce à l'exploitation de ces terres dans l'achat de nouvelles terres, renforçant grâce au mariage avec les colons anglo-saxons une véritable « politique d'accaparement des terres » (Panoff 1970 : 252). Dans les années 1860, la reine Pomare Vahine IV était ainsi l'une des principales bénéficiaires des cultures spéculatives, et les chefs devinrent de grands propriétaires au détriment de la masse des Tahitiens dépossédés de leur patrimoine foncier (Toullélan 1986 : 142). Les Tahitiens employés sur ces terres sont rétribués avec une part de la récolte ou de l'argent, pour un travail auparavant réalisé pour la communauté et distribué sous forme de tribut aux chefs traditionnels qui le redistribuaient par du festif et du cérémoniel (Robineau 1977 : 174).

Avant 1842, les Européens ne possèdent pas de terre en Polynésie, la vente étant interdite aux *popa'a* sur les conseils des missionnaires anglais. L'interdiction est partiellement levée à cette date, ainsi que l'interdiction du mariage avec les étrangers, permettant à quelques Européens d'épouser des filles de famille de *ari'i* et de mettre en valeur leur patrimoine foncier considérable grâce à l'élevage porcin et bovin, la culture de caféiers, de coton et surtout la plantation des premières grandes cocoteraies. De

grandes propriétés voient ainsi le jour, consacrées aux cultures spéculatives, que ces colons doublent d'une activité de négoce inter insulaire (Toullelan 1986 : 141).

En 1860, pas plus de 200 hectares sont consacrés à Tahiti aux cultures spéculatives (coton, café, canne à sucre, vanille, tabac et cocoteraie) : les cultures vivrières d'autosubsistance dominant donc toujours. Ce chiffre passe à 1650 hectares en 1892, sans prendre en compte la cocoteraie (Toullelan 1987 : 115-120) qui prend naissance à partir de 1870 avec la découverte de la fabrication du coprah et se développe dans les années 1880-1900 (Robineau 1985 : II 235). Mais du fait de la petite taille de la majorité des plantations, des aléas du marché international du coton, du café et des oranges, et de la chute démographique qui a vidé les îles de sa main-d'œuvre, l'économie de cueillette semblait beaucoup plus rentable aux petits propriétaires tahitiens que les cultures d'exportation.

En 1866, avec l'abrogation par l'Assemblée législative tahitienne de toutes les lois coutumières, de nouveaux droits fonciers sont édictés, qui ne bénéficient qu'aux chefs traditionnels et aux grandes familles demies au détriment du reste de la population, littéralement dépossédée de ses terres. Les années au cours de vente favorable permettent à ces propriétaires de se faire bâtir de grandes maisons de type colonial sûrement importé du sud des Etats-Unis, les *fare vanira* (maison vanille), qui deviennent les maisons de famille des descendants de ces nouveaux propriétaires (Robineau 1977 : 177). Cette nouvelle bourgeoisie terrienne développe l'agriculture de traite sur les terres côtières et les grandes vallées (Toullelan 1987 : 110-111).

Ces cultures coloniales ne viennent pas dans un premier temps remplacer les cultures d'autosubsistance, mais plutôt les compléter, de nombreuses terres étant alors en friche du fait du déclin démographique. Une des conséquences de la dépopulation à Tahiti fut la fusion des groupes des *manahune* avec celui des *ra'atira* du fait de la « libération » d'un grand nombre de terres, les *manahune* pouvant ainsi devenir propriétaires<sup>397</sup>. Les cultures marchandes ne représentaient pour les Tahitiens qu'un supplément de revenus, à côté des cultures d'autosubsistance et de la cueillette.

Les plantations d'exportation pour fournir notamment le marché européen en huiles alimentaires et savon (Oliver 1977 : 120) remplacent de plus en plus les cultures de subsistance. En 1873, quand débuta l'exploitation commerciale du cocotier, on généralisa un système d'interdit dit *rahui* pratiqué jusqu'au vingtième siècle<sup>398</sup>. D'où selon J. Barrau le nomadisme de la population Paumotu qui se déplaçait de secteur en secteur, chacun pourvu d'habitations temporaires, qui explique selon l'auteur l'abandon des quelques cultures vivrières jadis pratiquées, les fosses à *taro* aujourd'hui

---

<sup>397</sup> Newbury Colin, 1967. « Aspects of Cultural Change in French Polynesia : The Decline of the Ari'i », *Journal of Pacific Society*, 76, pp. 7-26, p. 16.

<sup>398</sup> En 1945, Rey Lescure notait que le *rahui* était couramment utilisé aux Tuamotu à la saison du coprah (Lescure 1945 : 81).

à demi comblées restant comme seules témoins de cette époque révolue (Barrau 1959 153).

Mais la surproduction en quelques années des terres pour la culture du coton, de la canne à sucre et de la vanille notamment épuise les sols tahitiens dans le premier quart du vingtième siècle (Toullélan 1986 : 145).

### *Migrants et salariat agricole*

Au cours des années 1860-1890, la maîtrise de la terre constitue à Tahiti un enjeu important pour les représentants de la « nouvelle oligarchie polynésienne » constituée des familles des anciens chefs traditionnels (Toullélan 1986 : 150). Le principal problème rencontré par l'Administration coloniale, et les colons eux-mêmes, est de pouvoir disposer de terres, possédées en indivision et que refusent de vendre bien souvent les familles. Bruat, le premier gouverneur de Tahiti, décida d'offrir des terres à des colons militaires européens démobilisés sur place à partir de 1845, mais sans succès. La politique de concessions de terre se poursuivit avec les officiers de marine qui jouent le rôle de gouverneur ou de commandant du territoire et mirent en place des programmes de mise en valeur des terres par des octrois de primes aux travaux agricoles à partir de 1861, par la création d'une caisse agricole, et d'un jardin botanique en 1864 (Salmon 1982 : 132-133). De nombreux Européens purent acquérir des terres à partir des années 1860 qu'ils vouèrent plutôt dans un premier temps au maraîchage qu'aux cultures spéculatives, avant la mise en place d'octroi de primes pour soutenir les cultures d'exportation (Toullélan 1986 : 143).

En 1863, sur 136 planteurs recensés à Tahiti par l'administration coloniale, 84 étaient des Européens contre 48 « indigènes » ; ce rapport reste en faveur des Européens en 1892 puisque sur 289 planteurs, 150 sont d'origine européenne et 135 « indigènes »<sup>399</sup>. L'administration coloniale prit des mesures incitatives fortes à partir de 1875 pour que les Tahitiens abandonnent leurs cultures vivrières traditionnelles, sans grand succès puisque ces derniers continuèrent principalement les cultures d'autosubsistance, pour ne consacrer que quelques parcelles au coton, au tabac ou à la vanille, en complément de revenus lorsque les cours de ces produits étaient élevés. Il semble que les missionnaires jouèrent également un rôle important dans cette conversion à de nouveaux types de culture (Toullélan 1986 : 149).

Mais du fait de la crise démographique qui règne alors en Polynésie orientale et avec le développement des grandes plantations coloniales, la main d'œuvre vint à manquer, et planteurs et spéculateurs durent faire appel à une main-d'œuvre étrangère. En 1862, à peine une centaine d'Océaniens travaillent dans les plantations. A partir de 1867 1017

---

<sup>399</sup> « Ile de Tahiti. Rapport de la Commission d'inspection des cultures : renseignements sur les cultures, les animaux, les habitations, ne concernent que les résidents », Séries Statistiques, P.F., et Statistiques agricoles décennales des E.F.O., 1892 cité dans Toullélan 1986 : 144.

chinois sont engagés pour la plantation d'Atimaono, et 400 travailleurs venus des îles Gilbert (Toullélan 1986 : 146-147) : la seule plantation Stewart employait 397 travailleurs océaniens de l'archipel Gilbert, des îles Cook..., dans ses champs de coton et de café. A la fin de leur contrat, et après le départ d'une partie d'entre eux à la suite de la faillite de la « Grande Plantation », de nouvelles arrivées eurent lieu dans les années suivantes : 365 depuis les îles Gilbert en 1883. Après le rapatriement d'une partie d'entre eux en 1887 et 1888, l'importation de travailleurs océaniens cessa (Toullélan 1987 : 89-90).

De nombreux travailleurs chinois, ayant décidé de rester sur place après la faillite d'Atimaono, mirent en valeur leurs propres parcelles grâce au maraîchage (Toullélan 1986 : 147), et entamèrent le processus de diversification des cultures vivrières en privilégiant la demande des Européens pour des légumes importés (Pollock 1992 : 175). En plus des agrumes, du manioc, du café et d'autres fruits et végétaux introduits avec succès, les agriculteurs chinois se tournèrent ainsi vers des cultures de légumes provenant d'Europe ou de Chine (choux, carottes, navets...).

La politique de recrutement de nouveaux colons ne cessa pas pour autant même si elle ne rencontra pas le succès escompté, malgré les efforts de l'Administration française comme en témoigne un rapport sur l'état des colonies<sup>400</sup> publié en 1906. La présentation du territoire y est conforme au mythe, paradisiaque. Populations « de caractère doux et affable », « nature généreuse », « abondance des produits du sol », « richesses de la mer », l'évocation d'un tel Eden appelle une seule conclusion : « il semble donc que ces îles soient destinées à favoriser dans une large mesure l'établissement de nombreux colons ». Pourtant, après un trajet Marseille-Tahiti de soixante-dix jours en bateau, l'émigrant voit taxer « tout objet neuf, s'il n'est pas en cours d'usage » de 12-15 % s'il est français ou 25 à 50 % s'il a été acheté en cours de route à l'étranger. L'organisation du commerce, le monopole de l'importation et de l'exportation de produits détenus par quelques sociétés, le choix du système fiscal (droits de douanes) influent sur le mode de mise à disposition des produits de consommation : à Papeete « les vivres sont chers » note l'auteur, et la terre n'est pas disponible ou aisée d'accès<sup>401</sup>. L'éloignement de la colonie de la métropole, le coût du voyage, la cherté de la vie à Tahiti et le problème foncier, ont ainsi été les freins majeurs à l'immigration française dans les E.F.O. (Toullélan et Gilles 1999 : I 166).

---

<sup>400</sup> Bracconi Pierre, 1906. « La colonisation française à Tahiti », *Questions Diplomatiques et Coloniales*, pp. 807-818.

<sup>401</sup> En 1888, la tentative du Conseil Général, avec l'aide de la Société française de Colonisation, de créer un flux d'immigration est un échec : « le refus de déposséder le Polynésien de sa terre (...) fut le frein majeur à l'immigration française dans les E.F.O. » (Toullélan 1986 : VII 91).

### *L'introduction d'espèces comestibles commercialisables*

De nombreux changements ont eu lieu dans les systèmes agricoles depuis le contact avec les Européens. Ainsi, des méthodes de culture intensive, ou de cultures en terrasses irriguées, disparurent rapidement, et de nombreuses variétés anciennement cultivées furent abandonnées au profit d'une agriculture de « rendement » ou commerciale : ananas, pastèques et melon, noix de coco, vanille... (Lepofsky 2003 : 89). La création en 1880 à Mamo'o d'une station d'essais appelée « Jardin Raoul » dans laquelle étaient élevés des plants de cacaoyer, de thé de Ceylan, de caféier... (Barrau 1959 : 151) permit également l'acclimatation de nouvelles espèces avant leur culture commerciale.

Face à l'abandon progressif des cultures de subsistance, le poids de l'alimentation importée grandit dans l'alimentation quotidienne des Tahitiens. Mais les actes liés à l'alimentation revêtaient toujours des aspects rituels et culturels traditionnels forts, comme l'indique P. O'Reilly « au temps de la reine Pomare encore, femmes et filles mangent à part, dans une vaisselle qui leur est propre, des nourritures cuites sur des feux séparés. Les Tahitiens n'ont pas d'heure régulière pour prendre leurs repas. Ils mangent généralement au cours de la matinée, mais le repas dominical est pris vers le soir avec un peu plus de cérémonie » (O'Reilly 1986 : VII 76). Dans la majeure partie de la Polynésie, la consommation reste essentiellement centrée autour de l'auto-production et des échanges : poissons, coquillages, noix de coco aux Tuamotu « dont un adulte consomme 7 à 8 par jour » selon Francis Cheung<sup>402</sup>, 'uru, farine et riz, porc et volaille ailleurs : « les cultures vivrières occupent donc toujours une grande place dans les activités des Tahitiens. Le *fa'a'apu* fait l'objet de soins nombreux, prodigués d'ailleurs plus par les adolescents que par les adultes » (O'Reilly 1986 : VII 77). Et le délaissement progressif de ces cultures de produits vivriers fait monter leur prix en conséquence.

### *La place grandissante de la monnaie*

Les revenus monétaires tirés des nouvelles cultures, en tant que propriétaire ou que salarié, permettent aux Tahitiens de se tourner vers les produits d'exportation, et de modifier sensiblement leur mode de vie, sous l'influence forte notamment des missionnaires. Le père Dominique Fournon estime ainsi aux Marquises que grâce au salariat, de nombreux Marquisiens sont parvenus à « une aisance relative » : non seulement « décentement vêtus », les Polynésiens abandonnent l'alimentation traditionnelle à base de 'uru au profit du riz, du poisson et du bœuf salé achetés, ainsi que de « quelques douceurs », tabac et alcool<sup>403</sup>. Selon Toullelan, « tous ceux qui

---

<sup>402</sup> Cheung Francis, 1998. *Tahiti et ses îles (1920-1945). Etude d'une société coloniale aux antipodes de la métropole*, L'Harmattan, Paris, p. 207.

<sup>403</sup> Fournon R.P., 1874. Lettre du mois d'août 1874, *Annales des Sacrés Cœurs de Jésus et de Marie*, 1874-1875 cité dans Toullelan 1986 : 149.

avaient une quelconque autorité sur les Polynésiens (fonctionnaires, missionnaires, chefs, se livrant eux-mêmes à ces cultures nouvelles) poussèrent les habitants des archipels à s'orienter vers cette voie», le surplus ainsi dégagé devenant vite indispensable (1986 : 149). De fait, et pendant plus de cinquante années, toute l'économie polynésienne tourne autour de la production commerciale et surtout de l'import-export (Baré 1987 : 374-378).

C'est désormais l'argent que recherche le Tahitien en venant travailler dans les grandes plantations et bientôt à Makatea, argent qui profite bien plus à l'individu lui-même qu'à sa communauté (Toullelan et Gilles 1999 : I 223 et 248), favorisant ainsi la rupture avec le cadre de vie traditionnel. Le passage d'une économie du don à celle de l'échange et de la transaction est lisible notamment dans son langage, comme l'a montré Jean-François Baré<sup>404</sup>. Les Tahitiens différencient ainsi à partir du milieu du dix-neuvième siècle les produits importés, *taiha'a*, des biens agricoles exportés, *tao'a* (qui signifie de façon générique bien, objet), tous deux faisant l'objet de transaction monétaire. De même, apparaissent en 1851 dans le *Dictionnaire* de la L.M.S deux termes : *ho'o* qui signifie le prix, la valeur, acheter ou vendre, alors que *tapiho'o* signifie simplement faire un échange, troquer aujourd'hui (Baré 1992 : 148-149). Ces quelques exemples montrent que les notions économiques de marché s'installent dans le langage dès la moitié du dix-neuvième siècle, avec l'intensification du commerce et l'importance grandissante de la monnaie. Toutefois, ces notions économiques semblent s'inscrire dans le cadre traditionnel de la circulation des biens, puisque acheter se dit *ho'o mai* (littéralement « l'objet vers le locuteur ») et vendre *ho'o atu* (objet qui s'éloigne du locuteur), impliquant une sphère de réciprocité à l'intérieur de laquelle s'effectue les transactions (Baré 1992 : 150).

Mais les pratiques alimentaires restent encore grandement les mêmes, même si le riz commence à détourner les Tahitiens de leurs plantations traditionnelles, délaissant peu à peu le *taro* et l'igname au profit des plantes à croissance rapide et à fort rendement quantitatif comme les patates douces et le manioc.

### 2-3-1-2 La création des premiers marchés et l'installation du commerce

A côté des circuits vivriers traditionnels et villageois 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.

---

<sup>404</sup> Baré Jean-François, 1992. « L'Economie décrite en tahitien : quelques remarques », *L'Homme* 121, janvier-mars, XXXII (I), pp.143-164, janvier-mars.



### *Un nouveau circuit de disponibilité alimentaire*

La concentration d'une population de Tahitiens, Européens, Demis et Chinois à Papeete a conduit à la concentration de la production vivrière marchande pour son approvisionnement<sup>405</sup>. En 1844, le Plan d'ensemble de Papeete fait état de deux « emplacements de vivres » sur le front de mer de Papeete : l'un près de l'actuelle place Vaiete pour le marché aux poissons et l'autre à l'emplacement actuel du Parc Bougainville pour les ventes de fruits, légumes et volailles.

En 1850, pour répondre aux besoins grandissants d'une population monétarisée se crée le marché vivrier municipal de Papeete (arrêté de 1847 et règlement de 1861), où sont d'abord vendus fruits et tubercules, légumes et crustacés, viandes et œufs, pain. S'organise alors peu ou prou la distribution des biens vivriers produits sur l'île et issus du commerce de gros avec les grands fournisseurs du Pacifique, comme le commerce de grains (légumes secs, semences). Il permet à la fois aux populations urbanisées de disposer de produits locaux et aux producteurs locaux d'écouler leurs productions.

Le premier « marché » s'est déplacé pour se situer en 1861 à l'emplacement actuel de la place du Marché dans un bâtiment érigé pour l'occasion<sup>406</sup>, qui s'agrandit progressivement jusqu'à recouvrir en 1891 deux halles, l'une fermée réservée aux viandes, légumes, œufs et volailles, et l'autre ouverte dédiée à la vente de poissons et crustacés, tubercules (*taro*, ignames, patates douces) et fruits (*'uru*, bananes, *fé'i*, oranges...) <sup>407</sup>. Depuis 1872 s'y vendent également du thé, café, lait, chocolat et divers aliments préparés. Le marché se tient très tôt, à partir de cinq heures du matin en 1861 et de quatre heures et demie en 1891, et finit très tôt aussi : huit heures en 1891.

Le marché de Papeete n'est pas seulement un lieu de rencontre économique entre une offre et une demande de produits alimentaires situé à une centaine de mètres du port d'entrée principal des E.F.O., mais aussi un espace social de rencontre en plein cœur de Papeete et entouré de nombreuses petites échoppes<sup>408</sup> (Pollock 1988 : 205).

La fréquentation des Européens à Papeete a amené les populations polynésiennes à consommer divers produits tirés des céréales : le pain en miche ou en baguette, dans la ligne des « pains de ménage » consommés « traditionnellement » depuis le début du dix-neuvième siècle. De fait, l'alimentation ne dépend plus seulement des contraintes de production locale, et donc des aléas climatiques, mais également et surtout des décisions politiques et des enjeux entre les tenants du pouvoir économique et commercial.

---

<sup>405</sup> Robineau Claude, 1973. « A propos du marché de Papeete », *B.S.E.O.*, Papeete, Tome XV-11-12, n° 184-185, sept.

<sup>406</sup> Dauvergne 1959 : 143 cité dans Robineau 1973.

<sup>407</sup> Robineau Claude, 1975. *Papeete, premier marché de Tahiti*, Travaux et Documents de l'ORSTOM, n° 44, Paris, p. 18.

<sup>408</sup> Pollock Nancy, 1988. « The Market-place as meeting place in Tahiti », in Pollock N.J. et Crocombe R. *French Polynesia*, Institute for the Pacific Studies of the University of the South Pacific, Suva, pp. 203-213.

Le développement de type colonial a accompagné la naissance de la classe sociale « demie », disposant de revenus réguliers tirés du foncier mis en valeur et les utilisant pour développer des activités de négoce. Un développement de type capitaliste basé sur l'agriculture s'est mis doucement en œuvre, ne touchant dans un premier temps qu'une partie de la population à Tahiti. La nécessité de disposer d'une main-d'œuvre agricole a amené une diffusion de revenus réguliers par le salariat journalier d'abord et d'un mode de consommation basé sur la monétarisation. Avec les mouvements accrus et réguliers de navires marchands, la distribution alimentaire s'organise avec les travailleurs chinois issus des grands domaines agricoles et les nouveaux immigrants qui se réorientent rapidement vers l'agriculture, l'élevage et le commerce de détail. Les sources d'approvisionnement se diversifient alors, depuis les entrepôts de la diaspora chinoise installée en Californie et dans le reste du Pacifique, ainsi qu'avec la France.

#### *L'installation des commerces de proximité*

La difficulté de tenir un commerce pour un Polynésien du fait des règles toujours valables de redistribution au sein de la communauté et du prestige de la dépense contradictoire avec la tenue d'un petit commerce (Baré 1987 : 375), et la demande forte des Européens, font que les Chinois s'engagent rapidement dans ce type d'activité. Une forte capacité de travail explique selon Cheung (1988 : 275) la sur-représentation de l'ethnie chinoise dans le commerce de détail dès la fin du dix-neuvième siècle.

Les Chinois venus pour travailler dans les plantations, puis dans les mines de Makatea, qui décidèrent de rester sur place s'engagèrent dans l'exercice des professions commerciales et artisanales, autorisées sous réserve de paiement d'une taxe spéciale. Ne pouvant acquérir de terre, d'abord boutiquiers, artisans et colporteurs, ils vont progressivement à partir de 1900<sup>409</sup> contrôler la majeure partie du commerce de détail et une grande partie du commerce de gros (Panoff 1970 : 34, Saura 2002 : 64) en offrant leurs services dans des domaines délaissés par les autres : boulangerie, blanchisserie et restaurants, mais aussi l'approvisionnement de Papeete en légumes frais au moyen d'une agriculture intensive, ainsi que la culture et surtout la préparation de la vanille<sup>410</sup>.

Ils deviennent ainsi les intermédiaires exclusifs des Polynésiens avec l'économie monétaire, en leur accordant des facilités de crédit (Robson 1953 : 35). Deux

---

<sup>409</sup> Bruno Saura précise dans son ouvrage *Tinito. La communauté chinoise de Tahiti : installation, structuration, intégration* qu'« alors qu'ils ne forment qu'un trente-troisième de la population totale de Tahiti et Moorea, les Chinois détiennent déjà plus de la moitié des patentes des deux îles » (Saura Bruno, 2002. ouvrage *Tinito. La communauté chinoise de Tahiti : installation, structuration, intégration*, Au Vent des Îles, Papeete, p. 65).

<sup>410</sup> Robson Nancy, 1953. « French Oceania Takes Stock », *Pacific Affairs*, Vol. 26, n° 1, Chicago, pp. 24-43.

économies fonctionnent alors en parallèle : une économie de subsistance et une économie monétaire, dont le point de contact est la communauté commerçante chinoise. Le marché qui approvisionne les fonctionnaires français ou tahitiens, les salariés, artisans et personnes vivant de ce commerce, permet ainsi d'irriguer par l'argent l'économie tahitienne pour ses besoins en biens importés (Robineau 1977 : 176). Des discours sont pourtant tenus à partir des années 1890 à Tahiti pour stigmatiser la mainmise de la communauté chinoise sur le commerce, et les substantiels profits qu'elle en tirerait sur le dos des Polynésiens (Saura 2002 : 67-69), discours qui ont continué à être tenus jusque dans le dernier quart du vingtième siècle.

Dès le milieu du dix-neuvième siècle des denrées comestibles sont vendues à Papeete, mais l'instauration du marché pousse l'Administration à interdire de les vendre en dehors du marché entre 1861 et 1881, année où l'interdiction est levée à partir de la fin du marché, sauf pour la viande et la volaille (Robineau 1973). En 1891, fruits et tubercules peuvent être vendus même durant le marché. Autour du marché s'installent de nombreux petits débitants de nourritures que les Tahitiens prennent rapidement l'habitude de fréquenter (Robineau 1973).

Les Chinois commencent à s'installer également dans les îles les plus importantes de la Société : Moorea, Raiatea et Huahine. Originaires de la région de Canton qui bénéficie d'un climat tropical, les Chinois apportèrent avec eux les produits nécessaires à leur cuisine à base de légumes, dont diverses variétés de chou, de tubercules dont le *taro* et de fruits tropicaux. Leur cuisine utilise en outre abondamment le porc et les fruits de la mer (crustacés, coquillages, poissons), cuits à la vapeur, accompagnés de sauces au soja, au piment, au vinaigre ou au gingembre. Contrairement aux autres régions de Chine, on consomme dans la région de Canton des légumes presque crus et des plats froids. La technique de friture au *wok*, poêle chinoise à fond arrondi, y est développée. Le style cantonnais se caractérise par le mélange de saveurs contrastées, et par l'opposition fruits-viande et viande-poisson (Gariné 1991 : I 1521-1522). La cuisine cantonaise s'implante à Tahiti et s'adapte aux produits locaux, pour devenir à la fin du vingtième siècle le fond d'une partie de la cuisine populaire des Tahitiens.

Les Tahitiens s'approvisionnent de plus en plus dans les petits commerces, souvent des comptoirs des maisons européennes de négoce installées à Papeete, payant en monnaie ou plus fréquemment en gageant leur récoltes de vanille, coprah, nacre ou perles à des taux de crédit bien souvent « abusifs » (Cheung 1998 : 275) mais s'inscrivant dans les phénomènes d'échange propres aux Tahitiens. Les Chinois s'intègrent à la vie locale, y compris dans les îles les plus reculées des archipels des Tuamotu ou des Marquises, en apprenant rapidement les rudiments de la langue locale.

Comme dans de nombreuses autres zones traditionnelles, et notamment le reste du Pacifique et l'Asie du Sud-Est (Gariné 1991 : I 1467, Cheung 1998 : 275), la manipulation et la commercialisation des produits alimentaires furent ainsi du ressort d'une minorité ethnique dynamique, la communauté chinoise.

### 2-3-1-3 Les nouveaux aliments introduits

La monétarisation accélérée de la société tahitienne et le développement du commerce de proximité vont favoriser l'introduction et la diffusion de nombreux aliments.

#### *Le riz*

Le riz est d'abord introduit pour nourrir les travailleurs chinois des grandes plantations, qui ensuite se sont installés comme commerçants. Les premières immigrations depuis la Chine s'opèrent en 1864 avec 337 personnes, essentiellement des hommes jeunes et célibataires, et en 1865 avec 681 migrants. La grande majorité de ces hommes demeura dans l'île : en 1892, le recensement de la population compte 439 chinois majeurs, dont 223 cultivateurs, 15 jardiniers et 67 marchands (Toullélan 1987 : 99-100). A partir de 1906, l'arrivée de Chinois s'accélère à Tahiti, accompagnés de femmes cette fois. En 1911, ce sont plus de 1100 chinois qui sont dénombrés dans la colonie, dont 224 patentés commerçants et 127 agriculteurs. Au total, alors que Tahiti n'était peuplée que de 6000 à 7000 personnes, ce sont donc près de 2000 travailleurs, tant océaniens que chinois, qui furent accueillis à la fin du dix-neuvième siècle et au début du siècle suivant (Toullélan 1987 : 103-104).

Rodriguez cite pour la première fois l'introduction du riz à Tahiti auprès de ses amis *ari'i* (Rodriguez 1995 : 137 et 139). Mais nous avons vu que cet aliment n'eut pas les faveurs des Tahitiens avant le milieu du dix-neuvième siècle.

Le développement des transports interocéaniques, grâce à l'avènement de la navigation à vapeur, les facilités de stockage de cet aliment, sa disponibilité grandissante dans les petits commerces, ainsi que la facilité comparée de cuisson et de préparation par rapport aux aliments traditionnels<sup>411</sup>, en font vite un aliment de complément des Tahitiens. Il séduit d'abord les nouveaux arrivants (Chinois puis Européens), ainsi que les travailleurs des grands domaines, mais son influence sur la consommation des Polynésiens s'est vite fait sentir, et le riz supplanta progressivement les féculents et tubercules locaux.

---

<sup>411</sup> Nancy Pollock a évalué la différence comparée de temps de préparation et de cuisson, selon des méthodes traditionnelles, entre le riz et des végétaux traditionnels locaux : elle a calculé ainsi qu'il faut une heure et demie pour le riz, 45 mn pour préparer le feu et 45 mn pour cuire le riz, contre plus de quatre heures pour le fruit de l'arbre à pain, 135 mn pour préparer le feu et deux heures pour la cuisson du *'uru* (Pollock Nancy, 1974. « Breadfruit or rice. Dietary Choice on a Micronesian Atoll », *Ecology of Food and Nutrition*, Vol.3, Wellington, pp. 107-115 : 109).

La consommation de riz a commencé à se généraliser au début du vingtième siècle à Tahiti, et dans les années 1920-30 dans les îles avec l'implantation des commerces chinois. Au regard des opérations nécessaires à la préparation des vivriers locaux (enlever la peau particulièrement épaisse du 'uru ainsi que celle des aroidées, couper le végétal, ôter les parties moins intéressantes comme les abords des pédoncules et tiges, faire cuire pendant un temps relativement long), le riz devient le *base staple* de l'alimentation tahitienne, aidé par la régularité d'approvisionnement offerte par les grands commerçants marins et les nouveaux commerces de proximité : « on accepte volontiers un ventre plein d'un aliment de base glucidique contre l'abandon d'un aliment quotidien plus intéressant sur le plan nutritionnel mais plus incertain » (Garine 1979 : 75).

La substitution du riz aux vivriers traditionnels s'est faite très 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 au cours du siècle suivant du fait des migrations vers Tahiti, suivant un processus classique (Fischler 1990 : 156-157).

Le même phénomène se reproduit ailleurs dans le Pacifique (Pollock 1992 : 183-186), et dans le monde –Afrique et Amérique du sud (Goody 1984)-, comme il s'est produit en Europe au début du vingtième siècle.

#### *L'apparition de la boîte de conserve*

L'invention française de la conservation des aliments par Nicolas Appert en 1795 répondait à un appel lancé par le Directoire afin de résoudre les problèmes d'approvisionnement des armées et des voyages en mer. La mise au point de la conserve en fer-blanc en 1810 par Peter Durand a grandement amélioré la vie des marins, en éradiquant le scorbut en mer et celui des militaires « sur le terrain ». Dès le début du dix-neuvième siècle, les Britanniques l'utilisent au cours de leurs nombreuses expéditions dans le Pacifique. En 1831, les règlements de la Marine britannique royale stipulaient que tous les bateaux devaient inclure une certaine quantité de conserves : ce fut le prélude à une entrée en masse des conserves dans l'économie domestique au siècle suivant grâce à la baisse du prix de ces denrées (Goody 1984 : 260-261), véritable « produit de luxe » à leur début. Les améliorations successives de ses techniques de fabrication (notamment la boîte de conserve en fer-blanc brevetée en 1825) et les grands mouvements de population vers l'Ouest américain (la Californie de l'or) et vers l'Australie, ont permis sa diffusion rapide dans le Pacifique.

La boîte de conserve est l'exemple contemporain de l'invention qui révolutionne les comportements. L'introduction et la diffusion rapide et massive de cet objet ont marqué durablement les comportements par les avantages qu'il 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<sup>412</sup>. Selon Pierre Vérin (1969 : 233), le développement du commerce de proximité au début du vingtième siècle, et l'utilisation de nouvelles techniques de conservation, auraient fait disparaître le procédé de conservation par ensilage des fosses à *'uru* ou à *taro*, qui ont aujourd'hui complètement disparu.

Parmi les premières conserveries fondées aux Etats-Unis, beaucoup avaient axé leurs activités sur les produits de la pêche, les fruits et légumes n'occupant qu'une place secondaire dans les produits fabriqués. La production à grande échelle de conserves de saumon commença en 1864, avec le développement de l'industrie des conserves sur la côte Pacifique. Le processus fut le même en France, avec la fabrication des sardines en boîte qui commença à Nantes au début des années 1820 pour connaître une expansion rapide à partir de 1870 : en 1880 cinquante millions de boîtes étaient emballées chaque année sur la côte ouest de la France (Goody 1984 : 261-263).

La boîte de conserve a été diffusée à Tahiti dès le milieu du dix-neuvième siècle à travers les contacts commerciaux créés à San Francisco, comme l'indique Salmon (1982 : 3). Nancy Pollock signale sa diffusion dans les années 1880 à Rarotonga (Pollock 1992 : 175).

Tandis que les ménages européens commençaient à pouvoir se procurer facilement de la viande réfrigérée, qu'ils préféraient à la viande en conserve (Goody 1984 : 262), les Polynésiens n'eurent pas ce choix à la fin du dix-neuvième siècle : la conserve était considérée comme un bien de luxe, qui permettait de pallier les irrégularité d'approvisionnement et les problèmes de conservation des produits, notamment 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 put faire son apparition dans l'alimentation quotidienne des Tahitiens sous forme de conserve également.

### *L'épicerie sèche*

Toujours du fait du développement du transport international et inter insulaire maritime et de l'expansion des commerces de proximité, d'autres aliments ayant pour caractéristiques une bonne conservation apparurent dans l'alimentation quotidienne des Tahitiens. Il en est ainsi des biscuits, des extraits secs de bouillon et des légumineuses sèches (divers haricots, lentilles, pois...), dont les fameux *beans* qui servent d'ingrédients de base de plats populaires comme le *ma'a tinito*.

---

<sup>412</sup> En 1938, les firmes des Etats-Unis d'Amérique produirent 8 milliards de boîtes de conserve.

C'est dans un contexte général de colonialisme, de commerce avec l'Outre-Mer et de recherche d'aliments de longue conservation que se développa depuis au moins le seizième siècle en Grande-Bretagne l'industrie des biscuits, qui doit beaucoup aux biscuits de mer (Goody 1984 : 255). Leur fabrication relevait de petites boulangeries installées dans les nombreux ports du Royaume britannique, et visait à remplacer auprès des marins le pain qui constituait un des aliments de base de l'époque. Les services du ravitaillement de certains arsenaux de la Marine royale britannique créèrent leur propres boulangeries dans le courant du dix-huitième siècle, et la production devint complètement mécanisée à partir de 1833. Biscuits secs et biscuits de mer, comme les premières conserves industrielles, étaient produits en grande partie pour pourvoir aux besoins spécifiques des voyageurs, des explorateurs et des forces armées. Ils permettaient également de nourrir les marins, commerçants et membres de l'administration coloniale expatriés outre-mer. Ce n'est qu'à partir de la fin du dix-huitième siècle que la production industrielle commença à empiéter sur les marchés intérieurs, en Grande Bretagne et en France, et sur les marchés locaux outre-mer, pour finir par s'introduire dans l'alimentation quotidienne des populations<sup>413</sup> (Goody 1984 : 257).

Le processus de diffusion est similaire pour les concentrés d'extrait de viande. Les bouillon cubes de viande sont vendus à partir de 1830 en Angleterre dans les pharmacies et aux marins, avant une production à grande échelle en 1857 à partir de Fray Bentos en Uruguay vers l'Europe à l'intention des populations urbaines de plus en plus nombreuses. Les procédés se sont diffusés en Australie, en Nouvelle-Zélande et en Amérique dans les années 1860, et par le biais du commerce naissant dans les autres îles du Pacifique à la fin du siècle. A la même période, le sucre blanc, le thé ou le café, la maïzena, la levure artificielle et les soupes déshydratées, devinrent l'essentiel de l'alimentation des ouvriers européens (Goody 1984 : 263 et 279), et constituaient l'essentiel des produits achetés par les Tahitiens dans les commerces de Papeete, puis de Tahiti et des autres îles.

De la même façon que pour l'Afrique, « en fournissant de nouvelles denrées alimentaires aux populations européennes, ces pays ont acquis les moyens d'échange nécessaires pour importer des produits manufacturés, dont quelques biens d'équipement et beaucoup de biens de consommation. Peu à peu, la révolution industrielle a modifié les habitudes alimentaires, même dans les zones rurales de l'Afrique occidentale, en procurant du sucre bon marché, de la bière en bouteilles et surtout des produits de la nouvelle industrie des conserves, les sardines, concentré de

---

<sup>413</sup> Aujourd'hui encore, si la baguette de pain n'est pas disponible dans les commerces, les Polynésiens la remplacent par des biscuits salés, ; et notamment dans les archipels éloignés de Tahiti où du pain frais n'est pas toujours régulièrement disponible.

tomate et lait qui sont devenus des nourritures de base pour une fraction importante de la population locale, notamment les salariés et les migrants » (Goody 1984 : 289-290). L'histoire de la diffusion des produits de l'industrie alimentaire recoupe ainsi celle de la colonisation, anglaise comme française, en Afrique comme dans le Pacifique.

Le changement de l'alimentation vers des aliments d'importation met en danger le fragile équilibre qui unit une société à son environnement (Douglas 1979 : 149), et a conduit à des troubles nutritionnels, mais aussi sociaux dont nous verrons les conséquences pour Tahiti dans la dernière partie du présent document.



## 2-3-2 La ration journalière au début du XXème siècle

### 2-3-2-1 Makatea et le salariat minier

#### *La rente du phosphate*

La découverte d'un dépôt de phosphates à haute teneur à Makatea remonte à 1890. En 1908 la Compagnie des Phosphates d'Océanie commença l'exploitation de ces dépôts, dominant l'économie des E.F.O. jusqu'en 1966. « Jusqu'à l'installation du centre d'expérimentation atomique en 1963, cette entreprise devait rester non seulement le principal employeur de toute la colonie, mais surtout le seul endroit où la population indigène put entrer en contact avec la réalité de la technologie moderne et faire l'expérience du travail industriel avec sa discipline, ses horaires rigoureux et ses salaires réguliers » (Panoff 1970 : 30-31).

Pendant toute la période de son exploitation, le phosphate de Makatea a assuré environ 25 % des ressources fiscales de la colonie et 30 % des salaires versés (Toullélan et Gille 1994 : 123). Selon la C.F.P.O. (Compagnie française des Phosphates de l'Océanie)<sup>414</sup>, les salaires versés par la Compagnie en 1957 auraient représenté environ le cinquième du total de la masse salariale du territoire et le dixième des ressources intérieures (CFPO 1959 : 200).

#### *L'impact sur la population locale*

Au début de l'exploitation du phosphate, peu de Polynésiens formait la main-d'œuvre, -à peine 25 sur 300 au démarrage en 1908-, surtout composée de Chinois, Japonais et Annamites. En 1926, il y avait à Makatea 287 Annamites et 272 Chinois pour 174 Tahitiens, jusqu'en 1939 où ils constituèrent la moitié de la main d'œuvre. En 1956, 563 Polynésiens travaillaient sur le site comme ouvriers ou manœuvres (CFPO 1959 : 200-201). La société n'a donc joué qu'un rôle modeste sur l'économie de la population tahitienne jusqu'au début de la deuxième guerre mondiale avant de voir ses effets économiques devenir manifestes dans les années 1950 et contribuer à la formation d'une « classe moyenne » qui va se développer avec l'installation du C.E.P. (Robineau 1977 : 179).

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 (CFPO 1959 : 208). Grâce aux prix pratiqués, et aux niveaux de salaire relativement élevés, le choix disponible était large, amenant de nombreux

---

<sup>414</sup> C.F.P.O., 1959. « Makatea. Bilan socio-économique d'un demi siècle d'expérience », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, T. XV, n° 15, Paris, pp. 199-210.

Polynésiens à manger des nourritures qu'ils n'avaient jamais eu l'occasion de consommer avant. Même si le fond de l'alimentation restait le même, à base de poisson frais, leur quotidien pouvait s'agrémenter de produits importés : « bœuf en boîte, viande frigorifiée de Tahiti ou de Nouvelle Zélande, porc frais d'origine locale, légumes frais envoyés de Tahiti, lait pasteurisé, œufs provenant de Tahiti, poulets de Bresse, jambon de France, conserves, légumes du pays etc. » (CFPO 1959 : 206-207).

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 l'achat de biens d'équipement : radio, meubles, vélomoteur... Cette stratégie de migration inter-île permet des transferts financiers à destination des familles restées dans l'île d'origine, comme cela s'est passé dans le Pacifique insulaire à partir des années 1950 pour se généraliser au milieu des années 1970 (Toullélan et Gille 1999 : II 146-183), permettant la progression générale du niveau de vie et de la consommation mais au détriment des activités productrices traditionnelles<sup>415</sup>.

L'ouverture du chantier minier de Makatea a constitué un événement important qui a contribué à modifier durablement les mentalités (Toullélan et Gilles 1999 : I 329) et a préfiguré la salarisation en force de l'économie qui a prévalu à partir des années 1960 (Robineau 1977 : 179). La consommation alimentaire s'ouvre plus largement aux produits importés distribués localement, grâce aux revenus réguliers et relativement importants pour l'époque tirés du salariat. La fermeture du chantier conduira de nombreux Polynésiens à rejoindre les mines de Nouvelle-Calédonie à partir de la fin des années 1950, et à se lancer dans le tourbillon monétaire du C.E.P. dans les années 1960.

### 2-3-2-2 Café-pain-beurre et autoconsommation

#### *Les nouveaux aliments disponibles*

D'après Francis Cheung, les principaux fournisseurs en matière alimentaire dans les années 1920-1930 étaient les Etats-Unis (poissons et crustacés en boîte, farines alimentaires, sucre et sucreries, café et chocolat, épices et cigarettes), la Nouvelle-Zélande (conserves de viande, beurre, lait concentré Carnation), et la Chine (pour les viandes et poissons salés ou fumés, les semoules et pâtes, le sucre et le thé), la France fournissant essentiellement des huiles végétales, des légumes en conserve et des boissons alcoolisées.

---

<sup>415</sup> Poirine Bernard, 1996. *Stratégie pour l'après-nucléaire. De la rente atomique au développement*, L'Harmattan, Paris, 1992, 2ème éd., p. 65.

Ces nouveaux produits de consommation n'étaient pas uniquement destinés à la population urbaine de Tahiti : ils se sont diffusés rapidement dans toute la Polynésie. Et dans les années 1930, les produits les plus achetés chez le petit boutiquier chinois dans les îles éloignées de Tahiti sont la viande de bœuf en conserve, la farine, le sucre, le riz, le café, le pétrole, les biscuits, les cigarettes, les bonbons, les pâtes alimentaires, la boîte de purée de tomate, l'oignons et les étoffes (Cheung 1998 : 199). L'alimentation moyenne en produits importés est alors principalement constituée de produits de base (farine, sucre et riz, légumes secs et huiles alimentaires, conserves de beurre, lait, viande et poisson, vins et alcools...) dont la mise à disposition est monétaire. Le mode de présentation des produits importés, conserves et épicerie sèches, est expliqué par la bonne conservation durant le transport maritime.

L'ouverture de l'alimentation tahitienne aux produits exportés est de plus en plus importante grâce à la régularité d'approvisionnement et la disponibilité offerte par les petits commerces.

#### *Une alimentation au quotidien qui évolue lentement*

Malgré la diffusion toujours plus importante des produits importés, la part consacrée à l'autoconsommation était toujours importante hors de Papeete et de sa proche agglomération, les Polynésiens perpétuant un mode de vie traditionnel à base de pêche et d'agriculture vivrière (Toullelan et Gille 1994 : 116). Même l'économie phosphatière eut des effets de diffusion limités, avec une société tahitienne encore largement tournée vers l'autosubsistance à partir de la terre et de la mer. Hormis à Papeete, les Tahitiens vivaient encore en communautés villageoises formées de maisonnées vivant essentiellement de l'autoproduction, et perpétuant sous l'égide des chefs et des pasteurs la tradition des grandes festivités placées sous le triple signe de la coopération au sein de la communauté, de la compétition entre communautés et de la redistribution entre les chefs et le peuple (Robineau 1977 : 176-179). Le surplus dégagé de l'autoproduction était soit échangé à travers le réseau de parenté, d'amitié ou d'intérêt partagé qui unit les maisonnées, soit vendu principalement au marché de Papeete.

Entre 1924 et 1932, les cours élevés du coprah et de la vanille ont amené une période de prospérité économique dont les Tahitiens, propriétaires de la presque totalité des terres arables, ont largement profité. Ces disponibilités financières grandissantes, et régulières depuis la fin des hostilités contre l'Allemagne, ont pu conduire de nombreux Tahitiens, surtout résidant près de Papeete à se passer de leur régime traditionnel à base de poisson et de végétaux locaux, pour un régime à base de pain blanc, de riz poli, de sucre, de viandes, poissons, lait et beurre en conserve, de thé et de boissons alcooliques, faciles à obtenir et à préparer. Toutefois, les personnes résidant en dehors

de l'agglomération de Papeete, et notamment les personnes âgées, continuaient à utiliser au quotidien les produits locaux.

La baisse forte du cours du coprah dans les années 1933 à 1939<sup>416</sup> a conduit de nombreuses familles à accroître l'auto-production, culture et pêche surtout, l'autoconsommation, et les dons et échanges, et à réduire en conséquence le nombre d'aliments importés achetés. En 1940 et 1941, des difficultés dans le rétablissement des liaisons maritimes rompues en juin 1940 occasionnèrent des ruptures dans l'approvisionnement des produits importés. Ces restrictions, lait excepté, affectèrent moins les Tahitiens que les autres groupes de la population, Européens et Chinois. Les communications furent rétablies à partir de 1942, mais le rationnement continua jusqu'en 1946, date à laquelle la reprise économique mondiale croissante entraîna une reprise des cours des produits exportés, et donc les importations et la consommation de produits alimentaires et de boissons alcooliques<sup>417</sup>.

De nombreux arbres à pain furent alors abattus pour la construction ou pour faire place aux cultures spéculatives du cocotier, ou encore simplement négligés : le '*uru* ne fournit plus qu'un « simple appoint » dans l'alimentation quotidienne des Tahitiens, cuit au plus vite sur un simple feu de bois. L'usage d'élaborer le *mahi*, la pâte fermentée pour la conservation du fruit, est « totalement oublié » à Tahiti, mais toujours vivace aux Marquises (Jacquier 1949 : 593-594). Le *mahi* était un aliment de disette, et « sa préparation a été abandonnée dès que les îles ont été reliées au monde extérieur et que *toute menace de famine a disparu* » (Pétard 1977 : 730-731, c'est nous qui soulignons). La régularité d'approvisionnement du complément alimentaire « extérieur », qui tend à devenir majoritaire dans la ration calorique quotidienne, a fait disparaître la famine. Le culte de l'abondance ancien a formellement disparu avec un siècle d'éducation chrétienne, mais les représentations qui lui sont liées marquent toujours de leur empreinte les pratiques alimentaires, dans un contexte environnemental au sens large différent.

Selon Jacquier (1949 : 594-595), les superficies cultivées de *taro* baissent notablement dans l'immédiat après-guerre, et « les demandes étant supérieures à la production, le *taro* tend à devenir un produit de luxe à Tahiti alors qu'aux îles Australes il constitue encore la base de l'alimentation ». Jacquier note qu'à cette période, on fabrique encore une pâte fermentée à base de *taro*, appelée *tioo*, « assez analogue à la *popoi* de '*uru* dont elle porte indifféremment le nom » et réservée à la consommation locale alors

---

<sup>416</sup> Selon Douglas Oliver, la quotation de la tonne de coprah au marché de Londres s'établissait à 39 livres en 1920, 8 livres en 1934, 22 livres en 1937 et un peu plus de 9 livres en 1939 (Oliver 1977 : 192).

<sup>417</sup> Massal Emile, 1954. *Les problèmes d'alimentation et de nutrition dans les îles du Pacifique*, Commission du Pacifique Sud, Document Technique n° 59, Nouméa, pp. 4-6.

qu'elle était auparavant exportée vers les Tuamotu qui ne consomment plus désormais que des céréales d'importation.

La production de patate douce est en diminution depuis le début du vingtième siècle à Tahiti, plutôt cultivée aux Iles Sous le Vent, et voit ainsi son prix augmenter, comme la banane *fe'i*. L'igname, *uhi*, continue à être cultivé mais l'espèce croissant à l'état sauvage sur les montagnes semble la variété la plus appréciée. Le manioc, introduit au milieu du siècle précédent, est d'une culture répandue pour l'amidon qui entre dans la confection notamment des *po'e* et est désigné désormais sous le nom de *pia*, autrefois le nom de la racine du *tacca pinnatifida* dont la culture est désormais abandonnée dans les îles hautes.

La consommation de la racine de *ti* est à peu près délaissée, et le cocotier ne joue plus que le rôle « d'adjuvant » à Tahiti, contrairement aux atolls selon Jacquier (1949 : 596). Ce dernier confirme l'utilisation du lait de coco comme « sauce, plus exactement le véhicule de tous les aliments. Un vase en bois, aujourd'hui un simple bol en est rempli, et tous les aliments avant d'être portés à la bouche sont pétris et imbibés de ce liquide ». Le *nia*, albumen crémeux du fruit vert, est toujours recherché par les enfants, et constitue une nourriture importante des jeunes enfants.

Les jeunes feuilles du *taro*, le *fafa*, sont toujours consommées, « cuites au four avec les portions grasses de la chair de porc. La cuisine indigène ne comporte pas en effet de graisse en nature, elles sont apportées par les aliments eux-mêmes ».

Les bananes ordinaires poussent librement dans les vallées et les plaines, et sont d'un prix modique, les plus appréciées pour la cuisson étant la banane *ma'ohi* et la *puroini* (Jacquier 1949 : 596).

Les productions locales de porc et bœuf ne suffisent pas à fournir la demande, et le complément est importé sous forme de viandes salées ou de conserves. La production de lait représente elle aussi « un chiffre infime de la consommation » (1949 : 597-598) et doit donc être importée en grande partie sous forme de conserve principalement<sup>418</sup>.

Les poissons côtiers sont les poissons locaux consommés en plus grande quantités, les poissons pélagiques (thons, bonites, *mahi mahi*...) étant pêchés principalement à Papeete où les embarcations à moteur et les nouvelles techniques de pêche ont pu remplacer les anciennes méthodes de pêche au moyen des pirogues doubles. Jacquier signale des problèmes d'intoxication du fait à la fois de la consommation de poissons toxiques et des mauvaises conditions de conservation (« il n'est pas rare de voir surtout

---

<sup>418</sup> Malcom et Massal notent que « la popularité du lait condensé sucré résulte de son goût sucré (dont les Polynésiens sont friands), d'une bonne conservation relative, du fait que les instructions pour son usage sont imprimées sur les étiquettes des boîtes et enfin de la facilité avec laquelle il se mélange à l'eau. En plus des désavantages diététiques et nutritionnels du lait condensé sucré, la qualité de ce lait et sa convenance dans l'alimentation des enfants sont parfois altérés par un emmagasinage prolongé à une température relativement élevée » (1955 : 29).

à Tahiti consommer les poissons pélagiques 24 heures après leur prise, sans qu'aucun moyen de conservation ait été employé »). Il signale également l'abandon, en-dehors des Tuamotu et des Marquises, de la pratique de séchage du poisson pour le conserver, pratique qui aurait été utilisée au cours du dix-neuvième siècle dans les Iles de la Société. Jacquier (1949 : 597) rapporte en outre que la chair consommée crue des animaux marins (poisson, crustacés et mollusques) avec l'eau de mer pour condiment, toujours autant appréciée des Polynésiens, est désormais marinée au préalable dans du jus de citron.

Le volume ingéré par les Polynésiens au cours d'une seule prise alimentaire est toujours perçu comme supérieur à celui des Occidentaux, mais F.L.S. Bell<sup>419</sup>(1931 : 118) confirme la forte irrégularité de ces prises au cours d'une journée. Mais même supérieure en volume à celle de l'alimentation occidentale, l'apport calorique de l'alimentation traditionnelle seule est bien plus basse (Coyne 1988 : 15).

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

Le festin communautaire ou même familial constitue toujours autre chose qu'une simple réunion de convives : il s'agit de la démonstration de la capacité de l'ordonnateur de la fête à nourrir ses convives, et donc de son pouvoir politique : « by impoverishing himself or his village in thus providing his guests with an abundance of food, a Polynesian chief earned both their respect and their envy » (Bell 1931 : 119). Dans le cas contraire, si l'un des convives s'estime servi trop chichement, il refuse la nourriture qui lui est offerte, jusqu'à être satisfait par un complément de nourriture, ou par l'ajout d'un morceau particulièrement convoité (Buck 1930 : 94). Les fêtes sont toujours l'occasion de festins où le principe de l'abondance ostentatoire de nourriture doit être respectée (Bell 1931 : 118-119).

L'alimentation est encore fondée en majeure partie sur l'autoproduction, mais on note le recul de cette dernière du fait du temps passé surtout par les hommes au salariat ou d'autres formes de revenus monétaires réguliers (journalier, au nombre ou poids

---

<sup>419</sup> Bell F.L.S., 1931. « The place of food in the social life of central Polynesia », *Oceania*, Vol. II-2, Melbourne, december, pp. 117-135.

livré...). Les plantations vivrières communes ont été remplacées par les plantations commerciales, des hommes plus nombreux de la communauté sont salariés ou perçoivent des revenus monétaires. L'autoproduction est toujours généralisée hors la ville de Papeete, mais la part de l'activité monétaire s'accroît régulièrement. L'alimentation au quotidien est modifiée par l'intégration à une fréquence grandissante de produits importés et achetés aux commerçants, ou offerts par ceux en contact avec « l'argent », *moni* (de l'anglais *money*).

### 2-3-2-3 Une « gastro-anomie » océanienne

#### *La nouvelle tradition*

La population tahitienne semble émerger avec peine d'un siècle de stagnation démographique avec la chute démographique brutale du début du dix-huitième siècle, et d'un processus de changement culturel, économique et religieux complet.

La recomposition sociale qui passe par le mélange culturel et le métissage se découvre également dans la normalisation progressive des biens alimentaires consommés : « La demande de matériaux de construction, de nourriture importée, de vêtements européens, notamment à partir des années 1920, constitue une constante de l'attitude économique polynésienne » (Baré 1987 : 378). Au-delà de l'attitude économique, elle marque une nouvelle attitude sociale, une nouvelle façon de considérer l'alimentation et la société. Il devient désormais essentiel, pour avoir accès aux biens alimentaires de base d'avoir recours à des disponibilités monétaires. La répartition économique inégale, les difficultés d'approvisionnement (les produits arrivent bien souvent « par séries ») aggravent les écarts qui se creusent au sein de la société polynésienne, et surtout leur perception dans une recherche d'homogénéité des comportements.

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 le *'inai* à défaut de porc frais, où maquereau, sardine et saumon en boîte 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 *'uru*. La « tradition » alimentaire tahitienne contemporaine suivant C. Robineau (1977) et A. Babadzan (1982 : 41-45) forme désormais le quotidien de toute la société. Nous verrons plus loin que ces produits, et notamment le pain, le *corned beef*, et le lait concentré sucré sont considérés aujourd'hui par les Tahitiens comme des produits de base « traditionnels », soit à comprendre comme « déjà utilisé par les parents de mes grands-parents ».

Par ailleurs, la morale religieuse de certains groupes chrétiens impose des interdits alimentaires stricts qui tendront à ralentir cette relative uniformité dans le changement

de comportement alimentaire : interdiction de consommer du porc, des crustacés, de l'alcool chez les adventistes (Saura 1993 : 53), ni café, ni alcool, ni tabac chez les Sanitos (CFPO 1959 : 207), pas d'abus de viande (une fois par jour au plus), interdiction de café et d'alcool chez les Adventistes du Septième Jour suivant en cela « la parole de sagesse » biblique... interdictions alimentaires qui se retrouvent aujourd'hui dans des groupes croissants même si minoritaires face aux deux grandes églises tahitiennes.

### *Les conséquences du changement*

L'abandon du *fa'a'apu* traditionnel est général et ses conséquences importantes sur la disponibilité de produits traditionnels locaux : « il est certain que les cultures vivrières étant dans l'ensemble insuffisantes, les demandes sont supérieures aux offres et les prix – tout au moins sur le marché de Papeete- tendent à placer certains produits au rang de comestibles de luxe. Il est moins concevable de voir certains districts de Tahiti manquer de vivres frais alors qu'une simple culture familiale, même modeste, comblerait aisément ces besoins » (Jacquier 1949 : 603).

Un changement profond s'installe durablement, et les Tahitiens semblent s'en accommoder passivement, au détriment même des considérations nutritionnelles :

« Son revenu moyen, conséquence du prix du coprah, et la généralisation de la petite propriété foncière, ne peuvent l'excuser [le Tahitien] d'avoir une alimentation déficiente. Il n'est pourtant pas rare de voir à Tahiti un menu journalier ainsi établi : Matin : thé sucré-pain- beurre de conserve, Midi : pain – conserves (*corned beef* généralement), Soir : comme le matin. Parfois quelques vivres indigènes sont incorporés sporadiquement dans cette ration qui, malgré beaucoup de défauts, a l'avantage incontestable d'être d'une facilité remarquable et quasi instantanée de réalisation. C'est sans doute son seul mérite et c'est précisément la raison de sa popularité et de sa généralisation (...) L'indigène océanien tend de plus en plus à adopter par négligence une alimentation insuffisante en qualité, pauvre en vitamines et en calcium » (Jacquier 1949 : 602-605).

D'une façon générale, les nouveaux modes de préparation alimentaires souffrent d'un grand manque d'hygiène (Malcom et Massal 1955 : 14,18, 29). 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, et est la cause d'une mortalité infantile importante chez les moins d'un an, âge à partir duquel l'enfant tahitien s'alimente comme un adulte (Jacquier 1949 : 604).

L'eau est toujours puisée dans les rivières, comme dans les temps anciens, et commencent à apparaître des problèmes consécutifs à l'ingestion d'eau souillée : « il est bien difficile de faire entendre à un Tahitien qu'une eau même limpide peut être souillée et dangereuse » (Jacquier 1949 : 587).

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 nutritive ou nutritionnelle. Au contraire, la cuisson et la



préparation défectueuses des aliments importés conduisent souvent à une déperdition importante de leur valeur nutritive (McKee 1957 : 22). 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 (Jacquier 1949 : 603).

Cet ensemble de fait nous conduisent à penser que les Tahitiens, et les Polynésiens en général, ont commencé à vivre ce que C. Fischler a appelé une « gastro-anomie »<sup>420</sup>. 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, 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 selon Durkheim, une « gastro-anomie » océanienne.

---

<sup>420</sup> Fischler Claude, 1979. « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne », *Communications*, Seuil, Paris, n° 31, pp. 189-210, article tiré du numéro spécial *La nourriture. Pour une anthropologie culturelle de l'alimentation* dont l'auteur dirige la publication.

### 2-3-3 Du mangeur au consommateur tahitien

Le sens traditionnel de l'aliment étant perdu avec les modifications rapides des décennies précédentes, les Tahitiens passent d'une forme d'alimentation dépendant de l'autoproduction et des flux d'échanges et de redistribution intra- et intercommunautaire, à un mode de consommation alimentaire occidentalisé. Le contact avec les Américains au cours des années 1940 et leur mode de consommation axé sur la satisfaction immédiate parachève cette tendance latente.

#### 2-3-3-1 La guerre du Pacifique et la nouvelle promesse d'abondance

##### *Les Américains à Bora Bora*

La guerre du Pacifique de décembre 1941 à juin 1946 est un autre élément extérieur qui est venu modifier les représentations alimentaires en Polynésie française : la rencontre d'un autre mode de consommation, 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. Le premier aérodrome de la Polynésie est construit, et un port aménagé. La cohabitation, trois années durant, avec plusieurs milliers d'hommes jeunes habitués à un train de vie incomparable et disposant de nourritures et de richesses matérielles inouïes se traduit immédiatement par un déséquilibre profond, et une promesse renouvelée d'abondance. A la même période, 6000 soldats américains s'installent à Wallis, 18 000 aux Fidji, 8500 à Tonga, 13 000 aux Samoa, 22 200 en Nouvelle-Calédonie (Touillelan et Gilles 1999 : I 300-301) où ils contribuèrent également à modifier durablement les représentations et pratiques de consommation alimentaire<sup>421</sup>.

A Bora Bora, les Américains dressent des cuisines de plein air, embauchent des cuisiniers locaux, notamment Chinois<sup>422</sup>, et dévoilent aux Tahitiens les charmes des produits les plus récents de l'industrie agroalimentaire américaine. Le goût tahitien pour les produits américains, et californiens en particulier, viendrait ainsi de la

---

<sup>421</sup> Lacabanne Sonia, 2003b. « Changes in food and lifestyle in New Caledonia during the Second World War : Base Wallahs », in Lacabanne Sonia (dir.), *Les vivres et le vivre en Océanie*, pp.31-44

<sup>422</sup> Ce sont ainsi les Américains qui auraient pu pousser les Chinois à « inventer » le *ma'a tinito*, plat qui n'existe nullement dans la tradition culinaire traditionnelle chinoise. Souhaitant manger du *chili con carne* que la minorité mexicaine leur a fait découvrir, les Américains pressent les cuisiniers chinois de leur en préparer. Ces derniers se renseignent auprès d'eux sur la composition du plat –haricots rouges ou *beans*, viande de bœuf hachée et épices- et tentent de reproduire le plat en utilisant des haricots rouges secs, remplacent la viande bœuf par de la viande de porc dont ils sont les principaux producteurs localement, et y introduisent divers légumes et des nouilles. De là viendrait le *ma'a tinito* (communication orale de Yolande Mou).

présence des Américains dans les années 1940 selon Glenn Cunningham<sup>423</sup> (1961 : 351). Le phénomène ne s'est pas restreint à Bora Bora et aux Tahitiens : il s'est reproduit dans tout le Pacifique insulaire où les Américains installèrent alors de nombreuses bases pour contrer l'offensive japonaise (Coyne 1988 : 8).

### *Une nouvelle promesse d'abondance*

L'organisation logistique impressionnante qui suit les déplacements de l'armée américaine dans le monde produit un effet incommensurable sur les populations locales : « La population retient surtout l'opulence qui caractérise la période. Le ravitaillement, tout comme les effectifs, est impressionnant : des montagnes de boîtes de conserve, de cigarettes, de biscuits, de lait sont débarqués sur le quai ; les îliens sont émerveillés par les nouveautés que sont le chewing-gum et le soda. Beaucoup abandonnent leur champ ou leur filet de pêche pour se faire embaucher par les Américains pour la construction de leurs installations, des parcs à mazout et à matériel, du réseau de ravitaillement en eau, des routes, des baraquements, de la pharmacie et de l'hôpital » (Cheung 1998 : 325). Après une période d'anomie sociale, culturelle et alimentaire, vient la période de l'émerveillement, la découverte concrète dans ses comportements quotidiens d'un mode d'existence basé sur la consommation de plaisir. Le chewing-gum et la canette de soda deviennent les deux produits symboles de la culture américaine, deux produits fortement sucrés et de consommation individuelle qui se diffusent rapidement avec des conséquences néfastes dès le milieu des années 1950 sur l'état dentaire des enfants<sup>424</sup> (Neubarth 1954, Coyne 1988 : 8).

De nombreux océaniens perçoivent cette abondance nouvelle comme la réalisation de mythes anciens, dits du « cargo » : « tout comme dans les prophéties, les bateaux et embarcations de toutes sortes versaient leur cargaison sur les plages (...) Les indigènes reçurent des Américains de la nourriture en abondance (...) Les biens et les magasins donnaient partout l'avant-goût des richesses futures » (Worsley 1977 : 153). L'impact sur les populations est énorme, les insulaires ayant « le spectacle inoubliable d'une abondance matérielle, d'un perfectionnement des techniques et d'une générosité de la part des nouveaux venus qui confine au gaspillage » (Panoff 1989 : 220), même si cet impact est limité directement à Bora Bora où les troupes américaines ont été confinées (Robson 1953 : 26).

Dans les conclusions de son ouvrage sur Tahiti, Francis Cheung insiste sur la modification rapide des mœurs au cours de la première moitié du vingtième siècle : « Au terme de cette étude, il est indispensable d'insister sur les bouleversements

---

<sup>423</sup> Cunningham Glenn, 1961. « Food for Tahiti », *Economic Geography*, Vol. 37, n° 4, pp. 347-352.

<sup>424</sup> Neubarth R.G., 1954. *Dental conditions in school children of American Samoa*, South Pacific Commission, Technical Paper, n° 64.

qu'ont subi Tahiti et ses îles de 1919 à 1945 et qu'ont nourri l'appât du gain, l'émergence du salariat, l'apparition d'un circuit économique tout nouveau, l'abandon de certaines traditions, le brassage ethnique ou racial, le besoin de consommer encore plus de produits importés, la nécessité de tout acheter, la transformation des comportements orientés dorénavant vers l'individualisme et l'accélération de l'urbanisation » (Cheung 1998 : 481).

Face à cette nouvelle promesse d'abondance, le Tahitien est prêt désormais à faire du mangeur « traditionnel » un consommateur « moderne ».

### 2-3-3-2 Les produits de l'ère industrielle de masse et le « consommateur » polynésien

La fin de la guerre et du rationnement en 1946 a entraîné une reprise des cours des produits exportés, et donc les importations et la consommation de produits alimentaires et de boissons alcoolisées (Massal 1954 : 6). A la fin des années 1940, les Tahitiens ont définitivement adopté les aliments occidentaux qui complètent l'apport de produits locaux. Mais s'ils ont adopté les aliments, ils n'en ont pas pour autant adopté le type de cuisine : « en effet le Tahitien ne connaît et ne pratique que sa cuisine traditionnelle. Les aliments étrangers sont consommés tel que sous la forme où ils sont présentés par l'industrie » (Jacquier 1949 : 602), aucune préparation particulière n'étant liée à la consommation des produits en conserves. Cette acculturation est d'autant plus forte que l'on s'approche de Papeete : aux Iles Sous le Vent, et encore plus aux Australes, « les vivres d'importation constituent le complément de l'alimentation et non la partie principale » (Jacquier 1949 : 603).

Les rentes sur lesquelles repose l'économie des E.F.O. (phosphates, nacres...) s'épuisent progressivement, entraînant à la fin des années 1950 une période de marasme économique alors qu'une forte natalité reprend (Toullélan et Gille 1994 : 125). Le développement du niveau de vie dans les pays occidentaux et du tourisme aérien induit une demande d'infrastructures nouvelles qui absorbe la main-d'œuvre disponible, les jeunes surtout, et les travailleurs du secteur agricole lorsque celui-ci connaît une crise ponctuelle, comme la vanille à Moorea après 1960. Le tournage des *Mutinés du Bounty* à Moorea pendant près d'une année en 1961 emploie deux mille salariés soit le quart du total des salariés de l'époque à un tarif quatre fois supérieur au tarif local habituel, provoquant une diminution brusque des cultures vivrières et une hausse de leur prix de vente, préfigurant l'ère du C.E.P. (Robineau 1977 : 179-181).

#### *Des habitudes alimentaires encore grandement à base d'autosubsistance*

Les habitudes alimentaires des Tahitiens varient lentement entre les années 1920 et 1950, hormis la consommation de nouveaux aliments provenant des industries

agroalimentaires américaines de l'après-guerre. Un rapport sur l'alimentation dans les E.F.O. publié en 1955 par la Commission du Pacifique sud<sup>425</sup> décrit ainsi le quotidien alimentaire des Polynésiens :

« Les heures des repas sont relativement régulières. En général les habitants se lèvent tôt et prennent leur premier repas aussitôt après. Il consiste en café, sucre, lait de coco et parfois lait condensé sucré, pain, manioc, fruit de l'arbre à pain ou biscuits. Le deuxième repas<sup>426</sup> est pris vers le milieu du jour et comporte du poisson ou des crustacés, une sauce à base de lait de coco, du fruit de l'arbre à pain ou du manioc. Parfois on ajoute du riz, des patates douces, taros, ignames, bananes et citrouilles. Le poisson peut être remplacé par du bœuf en boîte. De temps à autre on prépare du *po'e*. Vers la fin de l'après-midi on prend un troisième repas fait des restes du repas de midi, d'une tasse de café ou de thé. Entre les repas on consomme des fruits et une assez grande quantité d'eau de coco vert (...) Les cuisines sont en général construites à part » (Malcom et Massal 1955 : 10).

L'essentiel des aliments consommés provient donc encore de l'autoproduction quand on réside en dehors de Papeete (Robson 1953 : 25).

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. De plus en plus, la friture à la poêle et la cuisson à l'eau remplacent les méthodes ancestrales moins rapides du four enterré et de la cuisson au feu vif, les fourneaux à pétrole tendant à remplacer le four traditionnel, toutefois encore utilisé plusieurs fois par semaine, et le feu allumé entre des grosses pierres (Malcom et Massal 1955 : 9 et 17-18).

Dans les années 1950, « dans les villages de Tahiti et dans les autres îles, la plupart des habitants s'adonnent aux travaux agricoles (agriculture commerciale et agriculture de subsistance) et à la pêche. A Papeete, une partie de la population est employée dans les services administratifs, dans les entreprises et les compagnie privée » (Malcom et Massal 1955 : 2). Mais plus des quatre cinquième des terres cultivées à Tahiti le sont de cocotiers, culture spéculative qui ne représente qu'une infime source de nourriture, comme la vanille (Cunningham 1961 : 347).

La terre ne constitue pas traditionnellement une entité homogène pour les Polynésiens : on distingue encore de l'acception ancienne le *one*, partie littorale des terres hautes où vivent les hommes tiré du mot sable qui signifiait également terre fertile (Henry 2000 : 415), du *repo*, terre de peu de valeur peu propice à l'habitation, distinction qui tendra à

---

<sup>425</sup> Malcom Sheila et Massal Emile, 1955. *Etudes sur la nutrition et l'alimentation dans les établissements français de l'Océanie*, Commission du Pacifique Sud, Document Technique n° 85, Nouméa.

<sup>426</sup> Bien que Malcom et Massal semblent décrire ici une journée à trois « repas », ils notent plus loin « essentiellement, les habitants font un repas principal par jour : il comporte un aliment de base (...), habituellement du poisson et une sauce dont la base est la chair de noix de coco mûre » (1955 : 31). Malgré les changements en matière d'aliments disponibles, on note toujours la triade végétal-animal-sauce, et la prépondérance de la prise alimentaire de milieu de journée, « les autres repas sont faits de café ou de thé avec du pain, parfois du beurre et les restes du repas principal de la veille ou de la matinée », soit une occurrence alimentaire principale et deux occurrences secondaires, comme nous le vérifierons encore aujourd'hui (voir *supra*).

disparaître à Tahiti à partir des années 1960. On nomme *fenua ofa'i noa* les terres rocailleuses sur les pentes montagneuses, qui sont d'abord destinés à l'ananas, au manioc, et aux pastèques. On différencie également le *fa'a'apu*, l'endroit cultivé qui nécessite des soins constants, du *aihere* qui produit spontanément et qui est laissé en friche, comme un champ de cocotier abandonné (Panoff 1970 : 235-237).

M. Panoff précise qu'on distingue la culture du cocotier des autres cultures puisque si on dit *fa'a'apu ma'a*, une culture vivrière, ou *fa'a'apu vanira*, une vanillière, on ne dit pas *fa'a'apu tumu ha'ari* : culture de cocotier. Les Tahitiens différencient encore les cultures qui nécessitent des soins ou qui connaissent un cycle végétatif comme le *taro*, l'igname *ufi*, la patate douce '*umara*, l'arbre à pain très prisé et consommé frais, du cocotier qui ne demande aucun effort et qui fournit des noix toute l'année consommées à tous les stades de leur développement et sous différentes préparations. La durée de vie du cocotier, près de quatre-vingt dix ans, permettait d'assurer pour les co-indivisaires une occupation permanente des sols, sans efforts. Les Polynésiens plutôt ruraux n'arrivaient pas à intégrer dans leur train de vie normal les revenus tirés des cultures de rente (cocotier, vanille), dépensés en « superfluités (disques, radio, vélomoteur, et autres objets de prestige) » (Panoff 1970 : 239-241).

Chaque maisonnée, y compris dans la partie urbanisée de Tahiti, dispose toutefois encore d'un apport alimentaire par la culture de végétaux tels que le *taro*, la patate douce, le manioc, le fruit de l'arbre à pain et les bananes, et des bananes plantain qui poussent librement dans la montagne (Cunningham 1961 : 347). Dans la hiérarchie traditionnelles des cultures appréciées, le *taro* vient en tête, accompagné des produits traditionnels de cueillette (*fe'i* et arbre à pain), cependant que le manioc et le *tarua* occupent la dernière place (Panoff 1970 : 240), le manioc étant consommé sous forme d'amidon pour la préparation du *po'e*<sup>427</sup> cuit au four enterré en remplacement des fruits de l'arbre à pain lorsque ceux-ci ne sont pas à maturité. D'autres aliments locaux comme le *mape* sont consommés par les Tahitiens, « en grande quantité pendant les deux ou trois mois où elles arrivent à maturité » (Malcom et Massal 1955 : 6-7) simplement bouilli ou parfois râpé puis mélangé avec du sucre et du lait de coco avant cuisson au four. Des cultures de riz sont relevées à Moorea, ainsi que quelques cultures d'arachides (*arachis hypogaea*), de pois (*pisum sativum*) et de haricots (Malcom et Massal 1955 : 15).

---

<sup>427</sup> On peut noter ici l'importance du sucre dans l'alimentation quotidienne, utilisé matin et soir dans le café (ou thé)-pain-beurre, mais également présent dans le lait concentré qui entre dans les préparations alimentaires des tout jeunes enfants, ou encore pour la préparation du *po'e*, consommé avec du lait de coco auquel du sucre est ajouté selon Malcom et Massal (1955 : 7). Ces derniers précisent que « la consommation par personne et par jour semble être élevée » (1955 : 17) : la consommation quotidienne moyenne de sucre est évaluée à 77 grammes par personne à Raroia dans les Tuamotu (McKee 1957 : 18).

Des fruits sont consommés en grande quantités en saison : bananes, mais aussi mangues, pommes cythère, papayes<sup>428</sup>, goyaves, pastèques. L'avocat, l'ananas, la pomme cannelle sont plus rares et consommés par quelques familles seulement. D'autres fruits sauvages (tamarins, jamelongues) sont surtout consommés par les enfants (Malcom et Massal 1955 : 8), ainsi que la canne à sucre qui continue à être cultivée. Les fruits ne font pas partie des repas des adultes, mais sont consommés entre les repas (Malcom et Massal 1955 : 18 et 31).

En plus des végétaux traditionnels toujours cultivés, du poisson, du porc et de la volaille, ces dernières nourries avec du grain ou de la noix de coco, les Tahitiens disposent également des fruits introduits par les Européens et qui poussent dans les champs : ananas, oranges, citrons, avocat, mangue, papaye et pastèque, ainsi que le café qui est torréfié à domicile (Cunningham 1961 : 348).

Les jeunes enfants sont également nourris des produits de l'autoproduction : en sus du lait maternel donné couramment jusqu'à l'âge de dix-huit mois à deux ans, sauf cas de grossesse de la mère ou dans les centres urbains où se manifestent des habitudes de lactation artificielle (Massal 1954 : 12), ou du lait en conserve, des jus de fruits frais sont parfois ajoutés au cours des six premiers mois. Des aliments de supplément (fruits de l'arbre à pain, amidon de manioc ou de maïs, fruits, eau et lait de coco, eau sucrée, pain, riz...) commencent à apparaître dans les régimes alimentaires dès l'âge de sept à huit mois, et notamment la *popoi* de *fe'i*<sup>429</sup> toujours utilisée à cette période<sup>430</sup>. Après le dixième ou le douzième mois, tous les enfants se nourrissent de ces aliments de complément, variés mais donnés sans méthode. A la fin de la première année ou au cours de la suivante, les enfants mangent comme les adultes « en quantités variables », la régularité et les heures des repas variant d'un jour à l'autre (Malcom et Massal 1955 : 6 et 14-17).

L'alimentation et la nutrition des nourrissons et des enfants constituent alors un problème commun à tous les territoires insulaires du Pacifique, et une des activités prioritaires de la Commission du Pacifique sud. Un constat est général : le poids des enfants stagne entre le neuvième et le quatorzième mois de leur vie, période au cours de laquelle le lait maternel constitue l'essentiel de leur alimentation, et où la quantité de lait secrétée par les mères décroît brusquement du fait de carences en protéines (Massal 1954 : 12) et des nombreuses interdictions alimentaires qui pèsent encore sur les femmes enceintes ou allaitantes (Babadzan 1982 : 173).

---

<sup>428</sup> Pendant longtemps en Polynésie, les papayes étaient plutôt considérées comme bonnes à nourrir les porcs que les hommes (McKee 1957 : 21).

<sup>429</sup> La *popoi* est préparée à partir de bananes (plantain ici, ou *fe'i*), de fruit de l'arbre à pain ou de *taro*, qui sont écrasés en purée après cuisson. Cette pâte épaisse est façonnée en petites boules que l'on mange en les trempant dans du lait de coco.

<sup>430</sup> Monléon (de) Jean-Vital, 1998. *Structures familiales et alimentation du nourrisson aux Iles sous le Vent (Polynésie française)*, DEA d'anthropologie, Université de Droit, d'Economie et des Sciences d'Aix-Marseille.

Les maraîchers chinois font pousser des espèces issues de milieux tempérés -haricots verts, maïs, tomates et concombre, ainsi que des choux, de la laitue et du céleri-, ainsi que d'autres typiquement asiatiques *dung-kwa* (*benincasa hispida*), *pak choi* (*brassica chinensis*), *pe-tsaï* (*brassica pekinensis*), *tung-hao* (*chrysanthemum coronarium*), *tsz'ku* (*sagittaria sagittifolia*) (Barrau 1959 : 159)... Oignons et pommes de terre sont cultivés par ces derniers sur les hauteurs de Tahiti (Cunningham 1961 : 348) et vendus ensuite au marché de Papeete. Sous l'impulsion et les conseils des infirmiers et instituteurs, quelques familles tahitiennes cultivent en sus du *taro* des légumes, citrouilles (*cucurbita spp.*), carottes, salades, choux de Chine (*brassica campestris*), oignons verts (*allium spp.*), des poivrons (*cucumis sativus*), des aubergines (*solanum melongena*) et tomates (Malcom et Massal 1955 : 8 et 15), mais la consommation de légumes verts reste insuffisante selon les recommandations nutritionnelles occidentales (Malcom et Massal 1955 : 31).

Des troupeaux de porcs et de bœufs sont élevés à Tahiti : le nombre de bête est évalué respectivement à 4500 et 2500 à la fin des années 1950 (Cunningham 1961 : 348), presque toutes les familles résidant en dehors de l'agglomération de Papeete élevant des porcs (Malcom et Massal 1955 : 16). La consommation moyenne de viande à Tahiti atteint 80 grammes par personne et par jour à la fin des années 1950 (Cunningham 1961 : 348).

La source la plus importante de protéines animales reste le poisson, qui est pêché par tout un chacun en dehors de la ville de Papeete (Cunningham 1961 : 348). La pêche représente toujours une activité importante de subsistance, notamment hors de Papeete : les habitants des îles de la Société consomment du poisson chaque jour, ainsi que les autres produits de la mer (crustacés, coquillages, gastéropodes...), les tortues et leurs œufs étant consommés « avec délices » selon Malcom et Massal (1955 : 8), qui ne relèvent pas de technique de fumage ou de séchage du poisson.

La consommation de lait est très faible selon les données recueillies par Cunningham, qui selon nous fait un contresens en interprétant l'absence d'importation de lait liquide comme une preuve de l'autosuffisance locale (1961 : 348-349), alors que le lait est consommé à partir des importations de lait en boîte. Le lait frais est rare et pratiquement inexistant ailleurs qu'à Papeete, et n'est pas consommé par les adultes (Malcom et Massal 1955 : 9 et 16)

La situation est quelque peu différente dans les autres Territoires du Pacifique insulaire. Ainsi, le régime alimentaire au Samoa occidentales est toujours à base de produits d'origine locale, poisson et produits marins, porcs et volailles en petite quantité, bananes, *taro*, ignames, noix de coco... Les importations de farine, riz, lait, beurre et conserves de viande ou poisson sont relativement peu importantes et utilisées



en quantités limitées (Coyne 1988 : 17-39, 2000 : 13-52). En Nouvelle-Calédonie, les populations autochtones disposent de vastes surfaces de terres fertiles pour les cultures vivrières, ainsi que de vastes terrains de chasse et de collecte, et la mer fournit en abondance ses ressources. Les activités traditionnelles représentent la plus grande partie du temps de travail, et fournissent les aliments quotidiens : poissons et produits de la mer, volailles, porcs, cerfs, ignames, patates douces, *taro*, bananes... Seules les régions les moins favorisées en matière de production alimentaire ont tendance à utiliser plus d'aliments importés : farine sous forme de pain, riz, sucre, conserves... De même qu'à Tahiti, les modes de préparation et de cuisson des aliments se modifient : la friture se substitue à la cuisson à l'étouffée. Dans les archipels mélanésiens comme à Fidji, les aliments utilisés par les populations sont pratiquement tous d'origine locale, hormis au sein des communautés pratiquant des cultures industrielles (coprah, cacao) pour qui les disponibilités financières permettent l'importation d'aliments occidentaux dans le cadre de coopérative de consommation et de vente (Massal 1954 : 6-9).

D'une façon générale dans le Pacifique, du fait de l'impossibilité de se procurer des aliments d'origine locale en quantité suffisante 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 de logement s'ajoutent 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 (Massal 1954 : 10-11).

#### *Le poids des aliments vendus dans le commerce*

A partir de la fin des années 1940, le marché de Papeete est composé de quatre halles métalliques couvrant une superficie de près de deux mille trois cent mètres carrés au cœur de la ville et du quartier commerçant, à proximité du terminal des *trucks*. Aux abords du marché s'installent les marchands de pastèques sur une petite place ombragée (Robineau 1973) qui sera recouverte en 1986 (Pollock 1988 : 206).

Les quatre halles du marché sont spécialisées par produits, et reflètent la division ethnique du travail (Robineau 1975 : 22) : la halle aux poissons, crustacés et fruits de mers est tenue par des Tahitiens, la halle aux légumes par des Chinois<sup>431</sup>, la halle aux fruits et bibelots (colliers de coquillages, petit artisanat) par des Tahitiens, et la quatrième halle réservée aux autres produits alimentaires est tenue par des Tahitiens pour les fruits et par des Chinois pour les autres produits (boucherie-charcuterie et boulangerie-pâtisserie). La pêche est ainsi réputée comme une activité tahitienne même quand les bateaux sont possédés par des Chinois, comme la production de fruits et légumes (sauf les espèces dites « chinoises » comme les choux, les haricots...) même

---

<sup>431</sup> Sur cent-dix places de légumiers en 1957, plus de cent sont louées au marché de Papeete par des Asiatiques (Barrau 1959 : 159).

si le producteur est Chinois, reflétant par là l'importance perçue de « l'origine » des produits commercialisés.

Les produits sont présentés par tas ou paquets, sauf pour ce qui concerne les fleurs naturelles, le poisson et la viande. Le marché est ouvert tous les jours de cinq heures du matin à six heures du soir, sauf le dimanche où la fermeture est fixée le matin à dix heures, jour durant lequel le marché présente le maximum d'animation et de fréquentation.

Le marché de Papeete fait l'objet d'un réseau d'activités annexes ou induites : trucks et cafés occupent les abords du marché, ces derniers débitant à longueur de journée « des rafraîchissements, de la bière, des sandwiches, des pâtés, des galettes ; dès le matin on peut y prendre le café au lait-pain beurré-beignets (...) ou s'y faire servir un plat consistant : poisson, mets chinois ou *ma'a tinito* ». Les commerces qui l'entourent, tenus par des Chinois, sont en bois de mauvaise qualité et donnent à l'ensemble un air vétuste. On y trouve des *ice-creams* et des bonbons dans toutes les boutiques, et du riz, du *corned-beef*, du pain, du beurre en boîte, des conserves de soupe et de haricots au porc dans les épiceries (Robineau 1973).

Au marché, les ventes de viande animale restent inférieures à celles de poissons, mais ont tendance à croître quand le thon et la bonite, le plus gros des poissons vendus, se font plus rares (Cunningham 1961 : 348-349). La plupart des produits frais vendus dans les commerces l'est ici, où la viande et les poissons frais côtoient des piles de melon, d'aubergines, de tomates et de *taro* (Cunningham 1961 : 352). Selon ce dernier, c'est au seul marché de Papeete que sont vendus les poissons pélagiques, le bœuf frais et les végétaux cultivés par les Chinois.

La grande majorité des commerces alimentaires de proximité est tenue par des Chinois, qui font également office de boulangerie (Cunningham 1961 : 352). Des produits élaborés localement à Tahiti sont vendus dans les circuits de distribution : jus de fruits en bouteille, confiture et fromage, pâtisserie, gâteaux ainsi que des glaces et de la bière. Mais la grande majorité des produits vendus est importée (Pollock 1992 : 177), tels que la farine pour la production du pain dans les fours attenants aux commerces des Chinois (Cunningham 1961 : 349). Malcom et Massal notent que « le pain et le riz sont des aliments appréciés ; toutefois les habitants préfèrent leurs aliments locaux. La facilité d'obtention ou de préparation des aliments importés est en grande partie cause de leur utilisation croissante » (1955 : 17).

De fait, Tahiti peut être considérée comme autosuffisante en matière de fruits et végétaux locaux, légumes à l'exception des pommes de terre et des oignons, de la volaille et des œufs, de poisson frais et de crustacés, ainsi que de café (Cunningham 1961 : 349).

Les importations de produits alimentaires concernent principalement la viande de Nouvelle-Zélande fraîche ou en conserve<sup>432</sup> et les produits laitiers frais ou en conserve, les produits congelés depuis les Etats-Unis et notamment le poulet, fromages et vins depuis la France (le vin bon marché provient souvent d'Algérie), le lait concentré et les céréales d'Australie, des produits de spécialité (sauces, nouilles...) depuis la Chine et le riz depuis l'Indonésie. Par ordre d'importance en valeur, les produits les plus importés sont la farine, le sucre roux, la viande et le poisson en conserve (saumon et sardine), le riz, le beurre et le lait en conserve. Ces produits constituent la base de l'alimentation des Tahitiens. Les autres produits importés, environ dix fois moins importants en valeur, complètent l'alimentation au quotidien : huiles végétales, fromages, pommes de terre, bière et alcools, pâtes alimentaires, viande fraîche et congelée... et représentent la base de l'alimentation des Européens installés à Tahiti, plus qu'elles ne reflètent le goût des Tahitiens. A la fin des années 1950, chaque commerce d'alimentation à Tahiti possède un congélateur rempli de fruits et de légumes congelés (Cunningham 1961 : 350).

L'huile utilisée en cuisine est tirée principalement de la noix de coco (Cunningham 1961 : 349), mais également de l'huile d'arachide achetée dans les commerces (Malcom et Massal 1955 : 17). Le beurre reste peu utilisé, remplacé par la purée d'avocat pour la consommation avec du pain.

La majeure partie des produits importés est destinée aux commerces tahitiens, seule une minorité se retrouvant dans les commerces alimentaires des îles éloignées (Cunningham 1961 : 352). On ne trouve ainsi ni lait frais ni graisse d'origine animale à Maupiti au milieu des années 1950 (Malcom et Massal 1955 : 9). En plus de l'irrégularité d'approvisionnement, les conditions de transport à bord des goélettes vers les îles éloignées de Tahiti entraînent des déchets nombreux, et par conséquent des prix de vente très élevés (Massal 1954 : 4).

La consommation des produits importés est corrélée au fait d'avoir un emploi salarié, ou fonction des ventes de coprah surtout, mais aussi de vanille, de café, de porc et de poisson (Malcom et Massal 1955 : 10 et 16). Les aliments occidentaux utilisés par les Tahitiens (farine, riz, sucre, conserves...) le sont pour leur disponibilité, leur capacité à se conserver, et leur facilité de préparation, mais également pour le caractère ostentatoire de ces produits, « témoins de fierté prospère pour la famille ou le groupe » (Massal 1954 : 3-4). Le riz et le sucre, malgré des expériences passées de production locale, sont importés dans leur totalité. Le pain est d'usage général, présent dans chaque boutique, et vendu par camionnette qui les dépose dans les boîtes à lettres élaborées à partir de sections de tuyaux (Cunningham 1961 : 349).

---

<sup>432</sup> Cunningham précise que deux compagnies d'Auckland se sont spécialisées dans la fabrication de conserves de porc de bon marché spécialement destinées au marché du Pacifique insulaire, et dont l'emballage est écrit dans cinq des langues parlées par les insulaires : « Puaatoro Numero Hoe (First Class Beef) is included to catch the Tahitian eye » (Cunningham 1959 : 351).

Sodas, chips, *snacks* et *ice cream* dénotent la récente influence américaine. « Shelves and show windows in Papeete are crowded with familiar brands of breakfast foods, pork and beans, soups, and chewing gum » écrit Cunningham qui confirme que ce goût pour les produits américains, et californiens en particulier, vient de la présence des Américains dans les années 1940 (Cunningham 1961 : 350-351).

Si le poids de l'alimentation provenant du commerce est forte à Tahiti, il l'est également dans les archipels éloignés, quoique dans une moindre mesure sauf aux Tuamotu où grâce aux profits réalisés par l'exploitation commerciale des cocotiers et des huîtres nacrées, les habitants des Tuamotu consommaient à la fin des années 1950 plus de la moitié de leur ration calorique quotidienne à partir de la farine, du sucre, du riz, des biscuits et des conserves (Barrau 1959 : 153). Le propos est le même aux îles Samoa ou encore aux îles Cook, où le développement de l'horticulture commerciale a entraîné un déclin sérieux de l'agriculture vivrière : « une proportion trop importante du revenu, pourtant très faible, était utilisée pour l'achat d'aliments importés »<sup>433</sup>.

Cunningham conclut ainsi sa présentation de l'alimentation à Tahiti à la fin des années 1950 : « Tahiti keeps fed. While the tourist enjoys a feast of native foods –taro, breadfruit, baked fish, and suckling pig ; and the French or American or Chinese resident is dining on familiar foods from his homeland ; the native Tahitian eats a meal of rice from Madagascar, French bread with butter from Australia, Ceylonese tea sweetened with sugar from Martinique, and, if he feels affluent, a can of bully beef from New Zealand or salmon from Canada, the whole washed down with generous drinks of Algerian red wine » (Cunningham 1961 : 352).

Sans être aussi tranchés, ni humoristiques, les propos de Malcom et Massal dénotent des préoccupations plus sérieuses : « peu de nouvelles habitudes constructives ont pris la place des vieilles coutumes oubliées ; le plus souvent ces coutumes ont été simplement remplacées par de mauvaises imitations des modes de vie des Européens » (1955 : 28). Un autre rapport de la Commission du Pacifique sud sur l'alimentation dans le Pacifique insulaire apporte les mêmes conclusions : « les fruits de l'arbre à pain, les *fe'i* et les *taro* sont toujours appréciés mais n'occupent plus qu'une place restreinte dans l'alimentation et constituent presque un luxe. L'alimentation est à base de nourritures importées : farine, sucre, riz, viande de conserve, poisson de conserve, et produits laitiers (...) Le régime alimentaire d'une partie de la population est actuellement inférieur, au point de vue nutritif, à celui d'autrefois, tout au moins en période de prospérité (...) Tous les territoires importent des produits alimentaires, mais peu sont aussi dépendants à leur égard que la Polynésie française » (McKee 1957 : 19).

---

<sup>433</sup> Johnston W.B., 1955 cité dans Barrau 1959 : 154-156.

Ouvert à toutes les expériences, en grande partie salarié depuis le début du siècle, aspirant à devenir consommateur hédoniste à l'américaine, 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.

## 2-4 La corne d'abondance de la rente atomique

### 2-4-1 L'installation du C.E.P. comme marqueur social

D'un système d'exploitations agricole et minière, d'un mode de production colonial<sup>434</sup>, la Polynésie française entre avec l'implantation du Centre d'Expérimentation du Pacifique (CEP) dans la modernité, dans l'ère de l'atome et d'une « prospérité inimaginable » (Toullélan et Gille 1994 : 145), phénomène favorisé et amplifié par l'expansion économique occidentale des années 1960, des innovations technologiques réduisant la distance (avion à réacteur, télévision) et par le coût bas de l'énergie et des transports jusqu'en 1974 (Robineau 1985 : II 242). De quasiment créateur (au vu des bénéfices tirés de certaines exportations comme le phosphate) vis-à-vis de l'extérieur et de la métropole, le nouveau Territoire d'Outre Mer devient fortement débiteur. Le montant des importations dépasse franchement, et de façon durable, celui de la valeur des biens et services exportés : la consommation prévaut désormais sur la production.

#### 2-4-1-1 Salariat, urbanisation et migrations internes et externes

##### *Des infrastructures en développement rapide*

En 1958 débute la construction de l'aéroport international de Tahiti à Faa'a, travail gigantesque puisque la piste est construite sur le lagon au préalable remblayé. Il a été ouvert au trafic en 1961, permettant désormais à Tahiti de recevoir les circuits aériens internationaux, commerciaux et touristiques. Il ne semblerait pas avoir modifié directement la vie de la commune, dont les habitants fréquentent peu souvent alors l'aéroport selon G. Ringon<sup>435</sup>. En 1966 est créé le nouveau port autonome de Papeete qui incorpore l'îlot de Motu Uta (Ravault 1986 : VIII 26-27) et les ateliers de la Direction de la Construction et des Armes Navales (D.C.A.N.).

Le budget de l'Etat apporté dans le Territoire constitue progressivement la majeure partie de sa « richesse » au sens économique : le 9 mai 1967 devant l'Assemblée Nationale le secrétaire général Langlois indique que les dépenses de l'Etat sur le Territoire ont décuplé entre 1962 et 1966, alors que le budget du Territoire faisait un peu plus de doubler ; la valeur des exportations reste stable (autour d'un milliard de F

---

<sup>434</sup> Dans l'*Encyclopédie de la Polynésie française*, il est précisé que « au XIXème siècle, la traite coloniale consiste à collecter les produits primaires de la colonie et à redistribuer en échange des produits manufacturés originaires des économies industrielles capitalistes d'Europe occidentale et des Etats-Unis de l'Est. Cette situation prévaudra jusque dans les débuts des années 1960 » (Vanizette, Tome VIII p. 132).

<sup>435</sup> Ringon G., 1972a. « Les changements d'une commune de Tahiti entre 1960 et 1970 : Faaa », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. IX, n° 1, pp. 25-39.

cfp) pendant que les importations passent de deux milliards en 1962 à quinze milliards environ en 1966<sup>436</sup>.

C'est une période de constructions militaires (aérodromes et ports sur les sites d'expérimentation aux Tuamotu, ateliers et casernements à Papeete) et civiles (équipements routiers et portuaires, hôpital, écoles, logements pour les milliers de salariés...) sans précédent. Elle a attiré vers le salariat un grand nombre d'agriculteurs-pêcheurs polynésiens, et notamment de Faa'a et de Moorea, à une époque où le déclin de l'agriculture était déjà sensible (Ringon 1972a : 26, Robineau 1977 : 181).

Le C.E.P. a procuré des ressources très importantes à la Polynésie, grâce aux droits payés sur les matériels importés : d'un forfait annuel de 350 millions de F cfp en 1970, le montant des taxes versées annuellement passe à 650 millions de F cfp en 1976, à 2,2 milliards en 1980, 4 milliards en 1984 pour atteindre 6 milliards dans les années 1990 (Poirine 1996 : 18). L'Administration territoriale connaît un essor foudroyant, les salaires versés passant de l'ordre de 1 à 10 au cours des années 1960, couverts à hauteur de 70 à 80 % par les transferts publics métropolitains (Toullélan et Gille 1994 : 155). De ce fait, et malgré des inégalités qui restent très fortes, la demande de biens de consommation importés a connu une hausse considérable favorisant des taux de marge élevés dans le commerce, dégradant le taux de couverture des importations par les exportations, et provoquant une inflation forte.

Cet afflux massif de capitaux accélère la généralisation de modes de consommation occidentaux, d'autant que l'urbanisation continue à se développer, notamment à partir de 1966. Les chiffres disponibles pour cette période montrent la prépondérance d'une économie traditionnelle dans les archipels éloignés de Papeete, mais en « inflation » de nouveauté, d'extranéité, friande d'importations à Tahiti.

#### *Un phénomène d'accélération des migrations internes*

Le salariat a attiré à Tahiti de nombreux résidents des îles éloignées, parmi les plus jeunes, les 25 à 35 ans, leur permettant ainsi de fuir une vie quotidienne perçue comme ennuyeuse et monotone dans « les îles », 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 avec le salariat d'accéder à une autonomie financière, à la vie urbaine, aux sorties, aux objets de consommation selon Ringon (1972a : 32) et Fagès<sup>437</sup> (1973 : 292), aspirations à une

---

<sup>436</sup> Mazellier Philippe, 1989. *Tahiti de l'atome à l'autonomie*, Ed. Hibiscus, Papeete, 1979, 2ème éd., p. 236.

<sup>437</sup> Fagès Jean, 1973. « Les migrations humaines en Polynésie française », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences humaines, vol. X, n° 2/3, pp. 289-293, Paris.

vie quotidienne transformée dans tous ses aspects<sup>438</sup>. La part de Tahiti dans la population totale de la Polynésie française passe ainsi de 40% dans les années 1900-1940 à 60% de la population dans les années 1960, les archipels éloignés se vidant de leurs forces vives au profit des Iles du Vent (Fagès 1974 : 248).

Ce phénomène de migration était déjà effectif depuis le début du siècle avec des migrations temporaires (deux à six mois, quelquefois plus) à caractère saisonnier et liées à des activités professionnelles comme la plonge des nacres ou la récolte du coprah aux Tuamotu. Mais il s'est diversifié avec la crise agricole de la fin des années 1950, amenant à des phénomènes de migrations temporaires plus durables vers les sites du C.E.P. ou les entreprises de Nouvelle-Calédonie à la suite du développement des activités liées à l'exploitation du nickel<sup>439</sup> (Fagès 1973 : 289-290, Lockwood 1990 : 351).

Après 1966, le ralentissement voire la fin des travaux sur les sites du C.E.P. désamorce les migrations circulaires et précipite les migrations vers la ville qui apparaît alors comme le seul lieu où existe un marché du travail salarié assez important et assez ouvert pour accueillir des travailleurs bénéficiant d'une qualification et d'une expérience professionnelles nouvellement acquises (Fagès 1974 : 250).

Selon Ringon, au début des années 1970, « la vie du Polynésien, proche de la nature, vivant des produits qu'il récolte et des poissons qu'il pêche, n'est plus une réalité ; ce n'est qu'un mythe, encore plus vivant qu'on ne le pense même à Tahiti, et forgé par les sociétés urbanisées en mal d'exotisme et de retour à la nature. Pour le Polynésien, cette réalité est tout autre ; le monde des îles ne vit plus en cercle fermé ; dépendant de la ville sur le plan économique et commercial, il est aussi perméable aux nouveaux modèles urbains qui stimulent les imaginations et les désirs de départ » (Ringon 1972a : 32). La part du produit intérieur brut apportée par le secteur primaire s'effondre, passant de 40% en 1960 à 17% en 1969 (Fagès 1973 : 293).

L'agglomération de Papeete se développe de façon considérable, sa population doublant pratiquement entre 1962 et 1971. En 1956, la population urbaine de Papeete représentait 38% de la population totale du Territoire, et passe à 56% de cette même population en 1971, croissance bien trop rapide pour être réellement harmonieuse (Fagès 1973 : 291), et souvent déséquilibrée en matière de caractéristiques sociales des populations migrantes<sup>440</sup>.

---

<sup>438</sup> Chombart de Lauwe P.H., 1971. *Pour une sociologie des aspirations. Eléments pour des perspectives nouvelles en Sciences Humaines*, Denoël-Gonthier, Paris.

<sup>439</sup> Lockwood Victoria S., 1990. « Development and Return Migration to Rural French Polynesia » *International Migration Review*, Vol. 24, n° 2, New York, pp. 347-371.

<sup>440</sup> Ravault François, 1972. « Méthode d'analyse, implications et conséquences démographiques des migrations dans un district rural de Tahiti », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. IX, n° 1, pp. 15-20.



Contrairement aux migrations liées à Makatea, ou à la construction des infrastructures du CEP dans les Tuamotu, les migrations deviennent définitives. Les migrants s'installent pour commencer chez un *feti'i*, un membre de la famille élargie ou un voisin déjà installé à Tahiti, faisant jouer la coutume de l'hospitalité qui provoque parfois des tensions du fait de la cohabitation d'un grand nombre de personnes dans un espace restreint (Ringon 1972a : 32-33). Ainsi, dans un quartier étudié par Ringon en 1972, près des deux tiers des familles enquêtées sont étrangères au district, la grande majorité d'entre elles installée à Faa'a depuis le début des années 1960. Les nouveaux quartiers formés de ces migrants sont sans identité, « dilués dans l'espace urbain », et n'ont « aucune existence au sein des communes ». Des formes de solidarité se créent avec le temps entre migrants, fondées sur les liens de parenté et la communauté d'origine (Ringon 1972a : 33-36).

L'urbanisation rapide provoque une hausse des prix des fonciers, et des prix de location des terrains et maisons. En 1970, pour la première fois à Faa'a, un terrain est aménagé par un propriétaire privé pour être vendu en lots prêts à bâtir (Ringon 1972a : 36-37). Les entreprises du secteur du bâtiment et des travaux publics connaissent une croissance très forte avec l'explosion de la demande de logements individuels et d'équipements collectifs des communes. L'étoffement des services, commerciaux, bancaires et financiers, de transport..., est tout aussi considérable (Toullelan et Gille 1994 : 151-155).

L'urbanisation et surtout le salariat induisent un large recours à la consommation de nourriture importée et une propension forte à s'équiper, ajoutés à l'arrivée en masse d'expatriés métropolitains<sup>441</sup> qui développe considérablement le commerce de détail. L'accroissement de la demande fait augmenter les prix, non parce que les coûts de transport et de fret augmentent, mais parce que les commerçants savent que la demande est solvable et que les consommateurs peuvent payer toujours davantage<sup>442</sup>. Ainsi s'explique l'augmentation des prix des produits locaux et la baisse relative en parallèle des produits importés, deux phénomènes qui continuent à s'accuser par la suite (Robineau 1977 : 182). Par ailleurs, la production vivrière continue aussi de progresser de plus en plus vers les cultures maraîchères qui tendent à se substituer aux tubercules et féculents traditionnels sur les étals (Blanchet 1985 : 57).

Un phénomène de décrochage des îles éloignées par rapport aux Iles du Vent commence à se faire sentir, les premières vivant toujours essentiellement de la culture du coprah qui tend à disparaître à Tahiti et Moorea et à l'appoint des rentrées

---

<sup>441</sup> Ringon G., 1972b. « Une minorité européenne dans le Pacifique : les Français à Tahiti », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. IX, n° 1, pp. 41-47.

<sup>442</sup> Un ancien propriétaire chinois de commerce de semi-gros alimentaire à la retraite nous a ainsi avoué que lui et ses confrères étaient « devenus millionnaires du jour au lendemain », la demande ayant considérablement augmenté et « les militaires français nous achetant tous les mois ce que nous vendions avant au cours d'une année, et sans discuter les prix ».

monétaires procurés par les salaires locaux ou extérieurs (Fagès 1973 : 292), ainsi qu'au sein du secteur productif entre des salariés, des propriétaires et des fonctionnaires à haut niveau de revenus et d'avantages sociaux, et une main-d'œuvre sans qualification qui vit pourtant l'impact de la hausse généralisée des prix. C'est ainsi que s'est créé de façon relativement récente un « prolétariat » tahitien, composé d'anciens travailleurs de la terre ou de la mer qui ont rejoint l'agglomération de Papeete dans l'espoir de trouver un travail salarié régulier (Finney 1988 : 195) et n'ont trouvé qu'un accueil temporaire chez les *feti'i* déjà installés sur place, et qu'apparaissent de véritables bidonvilles<sup>443</sup> dans la partie la plus urbanisée de Tahiti qui souffre de la faiblesse des infrastructures en eau, électricité, assainissement, voirie, transport... (Fagès 1973 : 291).

A ces flux financiers publics « artificiels » s'ajoutent d'autres flux : le tourisme commence à connaître un essor notamment à Bora Bora et Moorea et est créateur d'emplois salariés ou de services qui sont également facteurs d'urbanisation. La hausse du cours du nickel entraîne des migrations de travailleurs tahitiens en Nouvelle-Calédonie à partir de 1968<sup>444</sup>, et dans les années 1970 la remontée des cours du coprah fait renaître l'activité de ramassage dans les Iles de la Société et aux Tuamotu (Robineau 1977 : 183).

La hausse des prix entamée au début des années 1960<sup>445</sup> se poursuit avec la première crise pétrolière de 1974, et la hausse continue des salaires depuis la même date entraîne Tahiti dans une spirale inflationniste, plaçant les consommateurs tahitiens les plus démunis dans une situation très difficile, dont ils ne peuvent sortir que s'ils vivent en dehors de l'agglomération en recourant à l'autosubsistance avec la remise en culture des tarodières, des champs de manioc et des bananeraies auparavant abandonnées. Le salariat qui se généralise et l'urbanisation croissante tendent à modifier ainsi les modes et rythme de vie : d'un mode de vie traditionnel 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 bien sûr, selon J. Fagès (1974 : 257) et C. Robineau<sup>446</sup> (1974 : 295).

---

<sup>443</sup> En 1969, les bidonvilles représentaient 4 000 logements répartis sur une centaine d'hectares et abritant 22 000 personnes. 98% de cette population étaient originaires d'îles autres que Tahiti (Fagès 1974 : 256). Il en existe encore de nos jours, notamment à Hotuarea à Faa'a et à Mamao à Papeete, Timiona à Pirae et Hitimahana à Mahina pour un total de plus de trois mille habitants.

<sup>444</sup> Fagès Jean, 1972. « La communauté tahitienne de Nouvelle-Calédonie », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences humaines, vol. IX, n° 1, pp. 75-86, Paris.

<sup>445</sup> Entre 1959 et 1965, le coût de la vie à Tahiti augmente en moyenne de 39%, l'immobilier de location de 60%, les prix des produits alimentaires locaux de 80% , et le prix des terrains a doublé, faisant de Tahiti l'île la plus chère du Pacifique (Thomson V. et Adloff R., 1971. *The French Pacific islands : French Polynesia and New Caledonia*, University of California Press, Berkeley, pp. 137-138, cité dans Lockwood 1990 : 351).

<sup>446</sup> Robineau Claude, 1974. « L'urbanisation en tant que processus de changement rural. Le cas de la Polynésie Française: Papeete et Moorea 1960-1970 », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. XI, n° 3/4, p. 287-295.

Le phénomène de l'urbanisation est commun à l'ensemble du Pacifique insulaire, même s'il est inégal en fonction des territoires : à la fin des années 1970, le taux de population vivant en zone urbaine est estimé entre 21% et 28% à Samoa (1976-77), 25 à 27% aux îles Cook (1976), 27% à Niue (1976), 26 à 30% à Tonga (1976) et à Tuvalu (1979), 31 à 32% aux Kiribati (1978), 32 à 37 % aux Fidji (1976), mais les taux les plus importants sont le fait de la Polynésie française avec 57% de la population résidant dans l'agglomération de Papeete en 1977, et 100 % à Nauru la même année mais avec seulement un peu plus de sept mille habitants (Coyne 1988 : 9, Pollock 1992 : 165).

La fin de construction des infrastructures du C.E.P. dans le courant des années 1970 et le chômage qui s'en suivit, l'apport grandissant du tourisme au budget du Territoire et comme source d'emplois notamment dans les îles autres que Tahiti, ont induit un mouvement d'inversion géographique des flux migratoires dès le milieu des années 1970. A partir de 1988, ceux-ci deviennent négatifs depuis les îles vers Tahiti, et positifs notamment vers les Tuamotu grâce au développement de la production de la perle noire (Poirine 1996 : 78), ce qui conduit les migrants de retour dans leur île à retrouver un mode de vie un peu plus traditionnel du fait d'un équipement moindre et d'une offre de produits et services plus limitée (Lockwood 1990 : 349).

Ces mouvements démographiques qui se sont amplifiés au début des années 1960 constituent ainsi selon Fagès le fait majeur de cette décennie (Fagès 1972 : 290).

#### 2-4-1-2 Le rôle du politique sur les comportements

##### *Politique et modes de consommation*

La décision de stratégie internationale de doter l'Etat français d'un armement nucléaire est extérieure à la Polynésie française, et l'a transformée en profondeur. La course à l'armement nucléaire qui a ouvert la deuxième moitié du vingtième siècle, et le choix de la Polynésie française pour les expériences à la fin des années 1950, ont modifié durablement les modes de consommation de toute la population. Des rapports indiquent que la seule grave menace à l'installation d'un Centre d'Expérimentation Atomique dans les Tuamotu résidait dans la population, avec le succès du mouvement de Pouvana depuis la fin de la guerre.

Pour préserver la pérennité de l'investissement et la paix sociale, tous les moyens économiques, budgétaires et financiers ont été utilisés. Les moyens de « propagande » politique et de radiodiffusion ont contribué à diffuser progressivement un mode de comportement calqué sur le modèle européen de reconstruction de l'après-guerre. Le gaullisme a entretenu, tout au moins en Polynésie française, des liens forts avec un

certain mode de consommation populaire ; Alain Peyrefitte, alors ministre de l'Information, en visite à Tahiti le 2 octobre 1965 déclarait : « Le progrès est irréversible et la télévision en fait partie », lors du coup de pioche symbolique pour l'érection de la future maison de Télé Tahiti (Mazellier 1979 : 164-165). La télévision a permis à la fois la « laïcisation » de l'image de l'Occidental (Babadzan 1982 : 23) et la « médiatisation » d'un certain mode de consommation métropolitain et américain. La majeure partie de la population vivant désormais dans l'agglomération de Papeete, ses modes de consommation alimentaire sont modifiés sous l'influence de l'urbanisation et du caractère monétaire des échanges. L'ancien clivage traditionnel basé sur le foncier s'appuie en milieu urbain sur les différences socio-économiques à partir du début des années 1970, et sur l'accès aux biens de consommation<sup>447</sup>. L'accès à l'économie monétaire et au rêve de la consommation pouvait parfois se faire dans la douleur comme le note Lemaitre à propos de l'alimentation dans un article publié en 1972 : « A Tahiti, dans les zones urbanisées où vit une partie importante de la population, la pratique de la cuisine tahitienne se heurte à des difficultés. La plus importante est qu'on ne peut s'y procurer les ingrédients nécessaires qu'en les achetant et qu'ils coûtent plus cher que les produits alimentaires industriels » (Lemaitre 1972 : 63).

L'analyse du système MIRAB<sup>448</sup> par G. Bertam et F. Watters qui selon Blanchet « traduit le passage d'un modèle colonial de production, assis sur les exportations et la fourniture de biens de subsistance, à un modèle de consommation fondé sur les importations » (Blanchet 1997 : 70) peut s'appliquer à la situation de la Polynésie française qui connaît une forte migration des archipels éloignés vers Makatea pendant la première partie du siècle, puis vers Tahiti ensuite, avec des transferts en retour vers « les îles » où ils sont d'abord utilisés pour la consommation plus que pour l'investissement comme le notent P.Y. Toulellan et B. Gille (1994 : II 160). Développant le concept ARAB dans *Tahiti Stratégie pour l'après-nucléaire* l'économiste Bernard Poirine fait même de la Polynésie française un « enfer pour ce qui est de la fiscalité douanière sur la consommation des ménages » (Poirine 1996 : 140).

Cette situation d'un Territoire où l'impôt sur le revenu des personnes physiques n'existe pas et est remplacé par de nombreuses taxes à l'importation ou au soutien des activités locales aboutit à des états de fait pour le moins ubuesques en matière économique, avec des productions locales protégées au prix de vente plus élevé que des produits importés, malgré le poids considérable des taxes sur les produits importés (Poirine 1996 : 103-112), accélérant d'autant le processus de déclin des activités

---

<sup>447</sup> Ringon C., 1970. « Changements sociaux à Tahiti », in Fagès J., Ravault F., Ringon C., Robineau C., *Tahiti et Moorea. Etudes sur la Société, l'Economie et l'Urbanisation de l'Espace*, Editions de l'ORSTOM, Travaux et Documents, n° 4, Paris, pp. 34-39.

<sup>448</sup> Migration, Remittances, Aid, Bureaucracy.

traditionnelles (Babadzan 1982 : 22). De même, l'instauration en 1983 d'une liste de produits de première nécessité exonérée de droits et taxes<sup>449</sup>, et ses modifications successives<sup>450</sup>, maintiennent les ménages aux revenus les plus faibles dans des modes de consommation « post-coloniaux » du fait du choix des produits proposés : morceaux de volaille congelés, conserves de porc et de poissons, beurre et matières grasses, riz et légumes secs, produits à base de céréales (pâtes alimentaires, pain et biscuits), thé et café. La volonté initiale du politique était de permettre aux plus démunis de s'alimenter à moindre prix. Nous verrons que ce type de décision a pu renforcer des pratiques d'alimentation dénuées de toute considération diététique et même nutritionnelle, et ne tenant nullement compte des *habitus* polynésiens en la matière.

*Des transferts financiers considérables : la corne d'abondance*

Des sommes considérables déversées par l'Etat au regard de la faible importance numérique de la population ont accompagné une stratégie de l'image par les canaux audiovisuels publics. Cette politique de subventions à outrance a fait de la Polynésie française un Territoire « gâté »<sup>451</sup> comme l'est un fruit abandonné au pied de l'arbre, modifiant durablement les modes de vie de ses habitants. Biens à disposition immédiate et incitations télévisuelles, la société de consommation a su attirer les Polynésiens, créant un désir du « surplus », l'essentiel étant déjà assuré comme l'écrit Gilles Blanchet : « Si l'aide semble dépasser les besoins, c'est parce que son but n'est pas de supprimer la pauvreté mais de permettre aux insulaires d'atteindre des niveaux de vie comparables à ceux de leurs anciennes métropoles. Elle desserre les contraintes budgétaires mais n'augmente pas les possibilités de production. Elle favorise une consommation accrue de biens et services, érode l'autonomie des insulaires et accroît leurs aspirations en même temps que les efforts de leurs dirigeants pour les satisfaire » (Blanchet 1997 : 66-67).

Les données économiques sont parlantes : le PIB du Territoire s'est accru en volume de près de 17% en 1963, de 43 % en 1964 et de 35% en 1965. Le PIB par habitant, en francs constants, est multiplié par deux entre 1960 et 1969. En 1960, il représente 45% de celui de la France métropolitaine, contre 83% en 1968 et 92% en 1986 (Poirine 1996 : 12 et 24).

---

<sup>449</sup> Délibération n° 83-143 du 26 août 1983 portant exonération de tous droits et taxes en faveur des produits de première nécessité.

<sup>450</sup> Voir notamment l'arrêté n° 171/CM du 7 février 1992 modifié fixant le régime général des prix et des marges des produits aux différents stades de la commercialisation en Polynésie française et le récent arrêté n° 461/CM du 11 juillet 2005 portant modification du texte précédent et fixant une nouvelle liste de produits de première nécessité.

<sup>451</sup> Georges Pompidou alors Premier Ministre en visite à Tahiti déclarait à propos des demandes incessantes de subventions liées non à l'équipement en infrastructure mais en consommation, avec depuis plus d'un siècle et demi la préservation de fortes taxes douanières « ce sont les enfants gâtés qui demandent le plus » (Mazellier 1989 : 201).

Les Tahitiens profitent de cette période de croissance économique pour satisfaire leurs besoins en biens durables, y compris jusqu'à s'endetter lourdement : « Alors que les besoins élémentaires en matière de logement et d'alimentation ne sont pas satisfaits, ces achats [de biens durables], facilités par le crédit, grèvent lourdement les budgets. Dans certains cas, les remboursements mensuels peuvent atteindre 60 à 80 % du salaire » (Fagès 1975 : 61). En outre, cet effort d'équipement n'a bien souvent été possible que par une consommation quotidienne demeuré frugale<sup>452</sup>.

#### 2-4-1-3 Changement social et alimentation

##### *Une alimentation qui évolue rapidement*

La croissance urbaine s'est rapidement étendue à Tahiti de Papeete et de ses deux communes environnantes Pirae et Faa'a, pour atteindre les communes de Arue et Mahina à l'est, Punaauia et Paea à l'ouest, soit plus de 80 % de la population de Tahiti. L'urbanisation grandissante va contribuer à modifier les comportements alimentaires, comme l'indique Jean Fagès : « L'augmentation des revenus a provoqué une élévation du niveau de vie et des transformations radicales de la consommation qui s'est accrue et diversifiée. Au niveau de l'alimentation, on assiste à une diminution de l'autoconsommation. Les produits traditionnels, devenus chers, sont délaissés au profit d'aliments en conserve (bœuf, beurre notamment) » (Fagès 1975 : 61).

Les Tahitiens se tournent désormais vers les produits alimentaires importés qui s'ajoutent en nombre grandissant aux produits locaux. Moins chers car issus de l'industrie de masse, plus faciles à stocker (conserves, farines, légumes secs), plus rapides à préparer, ils symbolisent en outre une forme nouvelle mythe du cargo par la facilité à se les procurer et leur caractère nouveau (Robineau 1985 : II 243). Leur disponibilité constante favorise l'abondance de nourriture.

En 1963, le niveau moyen de consommation alimentaire est déjà important en Polynésie française, et notamment à Tahiti. Dans le Pacifique insulaire, l'Australie connaît en 1963 le taux de calories ingérées le plus important avec 3000 Kcal, suivie d'un groupe de quatre territoires (Polynésie française, Nouvelle-Calédonie, Fidji et le Vanuatu) entre 2500 et 2700 Kcal, le Kiribati et les Iles Salomon à 2200 Kcal, et la Papouasie Nouvelle Guinée (1750). D'une moyenne de 2500 Kcal par jour en 1963, la Polynésie française passe à 2700 Kcal en 1966, et à plus de 2800 en 1971 (SPC 2001 : 5).

La consommation d'huiles et matières grasses augmente de façon spectaculaire (de moins de 30 g. par jour, à 35 g. en 1966 et à plus de 40 g. en 1971), ainsi que la

---

<sup>452</sup> Robineau Claude, 1974. « L'urbanisation en tant que processus de changement rural. Le cas de la PF: Papeete et Moorea 1960-1970 », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. XI, n° 3/4, p. 287-295.

consommation de viande, qui entame une progression rapide<sup>453</sup> et rejoint le niveau du Vanuatu en 1971. La consommation d'œufs quintuple entre 1968 et 1974 grâce à une production locale autosuffisante (Jacobser 1977b : 31). Parallèlement, la consommation de féculents et tubercules vivriers reste étale, à un niveau relatif bas (environ 300 g par personne et par jour contre 1 000 g et plus en Papouasie Nouvelle Guinée, Vanuatu et Iles Salomon). La consommation de poisson reste à un niveau relativement élevé<sup>454</sup>, environ 80 g. par jour et par personne derrière le Kiribati et les Iles Salomon, et augmente même pour le poisson local acheté à partir de 1967<sup>455</sup> (Jacobser 1977a : 12). La consommation de *corned beef*, de lait concentré sucré et de viande importée connaît une croissance brusque à partir des années 1963, pour tripler en l'espace de quelques années. La consommation de sucre en poudre et morceaux, déjà relativement importante à la fin des années 1950, connaît aussi une croissance forte et continue à partir de 1965 pour devenir « franchement excessive » (Jacobser 1977a : 11-13 et 24). La consommation de pain et de farine avait fortement augmenté depuis le premier quart du siècle, à laquelle s'ajoute une forte consommation de riz (Jacobser 1977a : 24). Un type de consommation se distingue par sa progression très rapide : la consommation d'alcool, passant de 100 g par personne et par jour en 1963 à 200 g en 1966 et un maximum d'environ 240 g en 1971, volume toutefois bien moindre qu'en Australie ou en Nouvelle Calédonie.

En Polynésie française, la part de l'alimentation dans les dépenses monétaires et non monétaires observée en 1966-1967 est encore dominante<sup>456</sup> : elle représente 54% du total, et est d'autant plus importante que l'on s'éloigne de l'agglomération de Papeete : de 50% des dépenses dans le Tahiti urbain, elle passe à 53% pour Tahiti, 59% dans les Iles sous le Vent, 64% aux Tuamotu-Gambier, 76% aux Marquises, et 85% aux Australes (Brenez et Desnot 1967 : 87). Suivant les lois énoncées par Engel et Halbwachs, la part de l'alimentation dans le budget total baisse avec l'augmentation des revenus, concentrés autour de l'agglomération de Papeete.

Un report budgétaire en défaveur relative de l'alimentation est observable dans le Tahiti urbain, au profit des transports et des communications, puis de la culture et des loisirs. Mais il s'agit d'une défaveur tout à fait relative, car si on observe les valeurs absolues, à relier également avec le coût unitaire des produits (puisque sont prises en compte les consommations non monétaires), la valeur moyenne consacrée à

---

<sup>453</sup> Jacobser François, 1977b. « Ressources actuelles et potentielles en protéines d'origine animale en Polynésie française », *Médecine Océanienne*, 7, 30-34.

<sup>454</sup> Cuzon G., 1977. « Ressources actuelles et potentielles en protéines d'origine marine du Territoire de la Polynésie française », *Médecine Océanienne*, 7, pp. 35-37.

<sup>455</sup> Jacobser François, 1977a. « Evolution récente de l'alimentation en Polynésie Française et ses conséquences », *Médecine Océanienne*, 7, pp. 8-26.

<sup>456</sup> Brenez J. et Desnot J.P., 1968. *Les budgets familiaux en Polynésie française 1967-68* Société d'Etudes pour le Développement Economique et Social, Tome II, Paris, décembre.

l'alimentaire par un habitant de l'agglomération de Papeete reste tout de même plus de deux fois supérieure à celle des Australes (28 300 F cfp contre 12 800 F cfp par an). Des différences aussi importantes, sinon plus, se retrouvent dans les tableaux recensant les dépenses par ethnicité (Brenez et Desnot 1967 : 197-207).

En 1973, un rapport de nutritionnistes de la Commission du Pacifique Sud et de la F.A.O. indiquait à propos de la Polynésie française que « deux types d'alimentation se rencontrent : l'alimentation traditionnelle, surtout là où il n'existe aucun commerce alimentaire, et l'alimentation importée dont l'importance décroît en proportion de l'éloignement du port, Papeete » (Loison et *alii* 1973 : 24).

La Polynésie montre donc encore un visage dual au début du dernier quart du vingtième siècle : une partie importante de la population réside dans l'agglomération de Papeete et a adopté un mode de vie et de consommation basé sur la monétarisation, pendant qu'une autre partie résidant dans les districts de Tahiti et dans les archipels éloignés surtout a conservé un mode de consommation alimentaire encore fondé en partie sur l'auto-production et les échanges en nature. Les modes de consommation traditionnels subsistent, notamment dans les archipels éloignés, mais « la plupart des Polynésiens couvrent une grande partie de leurs besoins nutritionnels avec du pain, des boulettes de farine (*ipo*), du sucre, des légumes secs, du bœuf en conserve (*pua'a toro*), des huiles végétales, du beurre salé, du lait concentré sucré » (Loison et *alii* 1973 : 27).

Le poids des aliments importés dans l'alimentation prend une place importante, surtout à Tahiti : leur apport calorique représente la majeure partie de l'apport calorique total. Évalué à 75 % de l'énergie totale consommée en 1961 (Coyne 2000 : 43), ce taux est estimé à plus de 90 % en 1973 mais hors autoconsommation et dons (Jacobson 1977a : 13) et à 88,4 % en 1980 (Grossat 1980 : 3)<sup>457</sup> pour l'ensemble de la Polynésie française. Les travaux indiquent une consommation faible de légumes frais, et notamment verts, et une forte consommation de sucre sous des formes diverses. Ces pourcentages laissent toutefois de côté l'impact de l'autoconsommation à base d'autoproduction et d'échanges, toujours difficile à prendre en compte surtout dans des enquêtes de type quantitatif pur.

De fait, l'autoconsommation reste toujours importante dans l'alimentation des Îles du Vent à la fin des années 1960 dont elle représente plus du tiers du volume consommé

---

<sup>457</sup> Grossat B.M., *Enquête intégrée auprès des ménages*, Rapport préliminaire, ITSTAT, 1980. L'auteur ajoute : « Selon les statistiques agricoles et douanières, 80 % des disponibilités alimentaires sont des produits importés dont la consommation est rendue accessible à toutes catégories de revenus et dans toutes les îles du Territoire. Se substituant ou s'ajoutant par conséquent aux aliments traditionnels produits localement, les aliments importés tels que le riz, le sucre, la farine, les conserves de légumes, de viande et de poissons sont devenus des aliments de première nécessité habituellement consommés en Polynésie ».



selon C. Robineau<sup>458</sup>, et les principales caractéristiques de l'alimentation tahitienne restent stables à Moorea : importance de la nourriture au sein de la consommation, frugalité de l'alimentation quotidienne, repas principal en milieu de journée, irrégularité du volume consommé entre la semaine et le dimanche (Robineau 1970 : 51-52).

En 1980 est rendue publique une étude de l'Institut Territorial de la Statistique (ITSTAT) sur les comportements de consommation des ménages en Polynésie française menée auprès de 5138 individus à partir des dépenses budgétaires (Grossat 1980). D'une façon générale, les habitudes alimentaires relevées donnent une place importante au pain, aux biscuits et aux gâteaux divers (l'importance du « café-pain-beurre » comme alimentation de base des ménages polynésiens est une fois de plus vérifiée), et mettent en évidence la part prise par le riz au détriment des féculents traditionnels. L'auteur du rapport souligne par ailleurs qu'« on peut être surpris par l'importance des plats cuisinés qu'ils soient d'origine chinoise ou autre » (Grossat 1980 : 51) : *chao men*<sup>459</sup>, *ma'a tinito* et nouilles chinoises font désormais partie du quotidien des Polynésiens.

Un des critères qui conduit à la modification des habitudes alimentaires en matière de dépenses est donc bien la facilité de préparation : riz contre tubercules locaux, plats préparés, sodas contre jus de fruits, la rapidité d'obtention (pour le lait concentré ou le café) et la facilité d'usage sont un trait marquant de l'alimentation quotidienne, les repas de fête n'ayant pas été étudiés dans le cadre d'une étude statistique portant sur des comportements moyens, et sur les seules dépenses donc excluant de fait la part d'autoconsommation. En effet, dans son enquête à Tahuata aux Marquises en 1979, M.F. Couillot<sup>460</sup> détermine que 50% des féculents et 86% de la nourriture animale provient des ressources locales, à partir de la cueillette, de la pêche et de la chasse (Couillot 1981 : 22).

Les modifications du mode de consommation alimentaire sont importantes et éloignent à Tahiti du mode de consommation « traditionnel ». Mais cette modification touche également le reste des archipels (Grossat 1980 : 51), même si des phénomènes d'autoconsommation restent toujours observés.

---

<sup>458</sup> Robineau Claude, 1970. « Moorea 1968, une économie en transition, du coprah au tourisme », in Fagès J., Ravault F., Ringon C., Robineau C., *Tahiti et Moorea. Etudes sur la Société, l'Economie et l'Urbanisation de l'Espace*, Editions de l'ORSTOM, Travaux et Documents, n° 4, Paris.

<sup>459</sup> Le *chao men* (ou *chow mein*) est un plat complet à base de nouilles chinoises *men* agrémentées d'œufs, de légumes (carottes, *pota...*), de champignons noirs et de viande de porc finement coupés et de sauce huitre ou *soyou*, préparés au *wok*.

<sup>460</sup> Couillot Marie-France, 1981. « Etude sur l'alimentation et la nutrition d'une population des Iles Marquises », in Ferembach Denise (dir<sup>o</sup>) 1981, *Influence de la nutrition sur le phénotype et la physiologie de populations humaines*, CNRS-DGRST, Paris, pp. 19-32.

### *Des facteurs différenciants*

La hausse moyenne des revenus et des dépenses des ménages tahitiens est impressionnante à partir du début des années 1960. Mais elle est fortement différenciée, et creuse les inégalités. Cette différence est marquée si on s'attache aux dépenses moyennes selon la catégorie socioprofessionnelle du chef de ménage dans l'enquête de 1966-67 : si les dépenses d'alimentation et de boissons ne représentent que 28% des dépenses d'un cadre supérieur ou moyen, elles comptent pour les deux tiers (62%) des dépenses du ménage d'un ouvrier du privé ou de personnes relevant de la catégorie « personnel de service » (67%). La part de la consommation dans les dépenses est d'autant plus forte que la catégorie socioprofessionnelle est considérée comme « basse », rejoignant par là les conclusions d'Engels. Mais là encore, il s'agit de valeur relative, allocation de revenus qui n'est pas équivalente pour tous : si la part de l'alimentaire est plus de deux fois moins importante dans la catégorie « cadre supérieur et moyen » que « personnel de service », elle est supérieure de 60 % en valeur. L'écart le plus important se situe dans les domaines des soins et de la culture et des loisirs : en 1966 le cadre supérieur résidant à Tahiti (bien souvent d'origine européenne) dépense dix à vingt fois plus qu'un ouvrier du secteur privé.

Le mode de consommation est donc bien fonction de la position sociale, qui se caractérise en Polynésie française par un niveau de revenu, avec un niveau d'autoconsommation dans les consommations totales inversement proportionnel au revenu. Les « Polynésiens » sont les moins « monétarisés » des populations du fait de leur présence quasi exclusive dans les zones « rurales », notamment les archipels éloignés, et d'une consommation fortement basée encore sur l'autoconsommation et les échanges ou « dons en nature » de produits alimentaires ou non alimentaires.

Un autre critère différencie donc les populations, et explique également les catégories précédentes : le sentiment d'appartenance ethnique<sup>461</sup>. L'appartenance ethnique en Polynésie française étant un dénominateur social fort, nous nous devons d'étudier son influence sur les modes de consommation alimentaire. Les *habitus* sont en effet fortement influencés par les soubassements culturels des groupes auxquels ils s'appliquent, d'où l'importance du sentiment d'appartenance ethnique en Polynésie française<sup>462</sup>.

---

<sup>461</sup> Que cette appartenance retenue soit le fait du jugement subjectif de l'enquêteur (basé sur l'apparence physique, la façon de s'exprimer...) ou de celui même de la personne interrogée. Nous nous fondons sur une conception constructiviste de l'ethnicité, à travers l'étude d'un processus dynamique de construction identitaire, plutôt que primordialiste, instrumentaliste ou interactionniste selon la distinction opérée par Formoso (2001).

<sup>462</sup> En 1964, dans son *Inventaire sociologique des foyers de Papeete (Tahiti), 1959-1962* qui présente des analyses statistiques sur 2164 foyers, Marcel Jullien notait déjà que « le groupe ethnique (c'est l'auteur qui souligne) ou l'archipel d'origine pour les Polynésiens se révèle comme le plus discriminant parmi toutes les variables considérées : les foyers se distinguent entre eux moins par leur richesse, leur

Les différences de revenus et de consommation entre les ethnies en 1966-67 sont criantes : quand le Polynésien consacre 54% de ses dépenses au poste alimentation-boissons, l'« Européen installé » n'en consacre que 36%, mais qui représentent en valeur moyenne près de deux fois et demi le montant dépensé par le premier. A l'inverse quand l'Européen consacre 48% de ses dépenses au logement et au transport, le Polynésien n'y consacre que 28% des siennes, soit près de six fois moins en valeur, quatre fois moins pour la culture et les « loisirs », trois fois moins pour les soins.

Des modes de consommation alimentaires sont corrélés aux ethnies : les Européens sont plus fortement consommateurs de produits importés : légumes et fruits frais importés, viandes, produits laitiers, conserves, boissons alcoolisées... Les populations se déclarant comme d'ascendance Asiatique consomment le plus de riz, de poissons et de crustacés, et de viandes, mais peu d'alcool. Les Polynésiens consomment le plus de féculents et tubercules, le moins de légumes frais et de fruits importés, ainsi que de produits laitiers, leur consommation est comparable à la moyenne en matière de poissons, et la catégorie Demi a une consommation à mi-chemin entre celles du Polynésien et de l'Européen.

Outre le niveau moyen des rémunérations reçues en fonction de l'ethnie (écart de plus d'un à quatre entre les deux extrêmes des quatre communautés, les ménages polynésiens et les ménages asiatiques), l'étude menée en 1980 par l'ITSTAT (Grossat 1980) permet également de mettre en évidence des différences significatives entre les ménages. L'analyse des indices de dépense globale en fonction du statut du chef de ménage est éclairante : la part de la consommation alimentaire varie de un à six, avec une importance inégale des produits au sein d'un même « groupe » alimentaire (notamment en matière de pain, de viande, de poisson, de laitages...). Le statut du chef de ménage est le critère pour lequel les écarts de coefficient de revenu sont les plus importants, variant de 58 quand le chef de ménage est « aide familial » à 213 pour le « profession libérale » quand le revenu moyen est à 100. En conclusion de leur rapport, les auteurs mettent l'accent sur ce qui leur paraît le plus influencer le mode de consommation, le « statut », qui tient notamment compte de l'appartenance ethnique<sup>463</sup>. A propos de ce même critère de différenciation, les auteurs d'un rapport

---

profession ou tout autre critère, que par leur attachement aux traditions et au mode de vie apportés de l'extérieur » (p. 76).

<sup>463</sup> L'auteur précise « Beaucoup plus que le métier, le statut apparaît être un critère opérationnel dans une étude tant de revenus que de consommation. Cette conclusion était en partie prévisible pour qui connaît bien les règles sociales et économiques qui régissent le territoire. On sait la valeur toujours très présente de la notion d'ethnie, non pas dans son contexte ethnologique traditionnel, mais dans son acception fonctionnelle au plan économique. Or la notion de statut recoupe indirectement le jeu de rôle auquel sont habitués les ethnies et le découpage tacite des responsabilités qui caractérise ces mêmes ethnies » (Grossat 1980 : 56-57). Il est d'ailleurs dommage que l'Institut de la Statistique de la Polynésie française n'utilise plus depuis 1988 cette question sur le « sentiment d'appartenance ethnique » fortement révélatrice d'une répartition des rôles parfaitement intégrée, quand son homologue en Nouvelle-Calédonie l'utilise encore.

d'enquête sur les habitudes alimentaires à Tahiti pour le compte du Service Mixte de Contrôle Biologique du Ministère de la Défense rendu public en 1991<sup>464</sup> ont conclu que « le critère ethnique est le plus déterminant » (Grouzelle et Bertagnolio 1991 : 11). Cette différenciation ethnique, en matière de revenus et de niveau de consommation, et de position sociale, a pu créer un sentiment d'hostilité des Tahitiens envers les *Popa'a*, les Européens, qui non seulement cumulaient les avantages matériels et culturels, mais les concurrençaient en matière amoureuse (Robineau 1985 : II 244).

Les chiffres fournis sur les dépenses monétaires pour l'alimentation en fonction de la zone de résidence confirment la tendance : un double phénomène de normalisation progressive des produits consommés, et de pratiques de groupes sociaux qui restent fortement différenciées. Pour un indice moyen de 100 sur l'ensemble de la Polynésie française, les ménages résidant à Papeete atteignent en moyenne 158, ceux résidant dans la zone « suburbaine » 104, et 73 seulement pour les ménages résidant dans les districts de Tahiti.

Malgré l'omniprésence de points de vente alimentaires, ou du fait même de leur concentration à Tahiti, des écarts de niveau de consommation sont toujours observés, comme le souligne les auteurs du rapport : « Le rôle de la concurrence et des facilités d'approvisionnement tendent à privilégier Papeete face aux autres zones définies à Tahiti par les biens de consommation très courante (alimentation et habillement), a contrario les îles éloignées subissent assez lourdement l'impact des coûts de transport et sans doute certaines situations de quasi-monopole... » (Grouzelle et Bertagnolio 1991). Le recours à l'autoconsommation est donc doublement nécessaire hors de l'agglomération de Papeete : du fait du prix élevé des produits accru par le transport inter îles, et du fait de la facilité offerte par le sol disponible pour la culture et les échanges de nourriture.

Le rôle des disponibilités monétaires sur le changement d'alimentation est ainsi essentiel, comme nous l'avons déjà montré précédemment, et comme Jean Fagès l'illustre dans son étude sur la côte ouest de Tahiti<sup>465</sup> : « l'augmentation des revenus a provoqué une élévation du niveau de vie et des transformations radicales de la consommation qui s'est accrue et diversifiée. Au niveau de l'alimentation, on assiste à une diminution de l'autoconsommation. Les produits traditionnels, devenus chers, sont délaissés au profit des aliments en conserves (bœuf, beurre, notamment) » (Fagès 1975 : 61).

---

<sup>464</sup> Grouzelle C. et Bertagnolio JF., 1991. *Habitudes alimentaires de la population vivant dans l'île de Tahiti. Enquête alimentaire 1980-1982*, Service Mixte de Contrôle Biologique, Direction des Centres d'Expérimentations Nucléaires, CEA, Ministère de la Défense.

<sup>465</sup> Fagès Jean, 1975. *Punaauia-Paea. Contact ville-campagne et croissance urbaine de la côte ouest de Tahiti*, Ed. de l'ORSTOM, Travaux et Documents, n° 41, Paris.

La production de produits vivriers locaux s'est monétarisée, grâce à la place importante du marché de Papeete dans les flux d'approvisionnement dans les années 1960. Selon François Ravault<sup>466</sup>, la production de fruits de cueillette (mangues, papayes, citrons, avocats...), de cultures maraîchères (salades, tomates, choux, carottes, concombres...), et surtout de vivriers traditionnels de l'alimentation tahitienne (*taro, tarua*, patate douce, bananes, *fe'i...*), s'accroît très fortement de 1962 à 1967. En 1968, une délibération municipale met en place à Papeete une nouvelle organisation du marché, basée sur une division ethnique par spécialités, formalisant l'organisation existant jusque là : le poisson est réservé aux producteurs ou commerçants tahitiens, ainsi que les fruits et l'artisanat local, pendant que les légumes, ainsi que la boucherie-charcuterie et la boulangerie-pâtisserie sont le fait exclusif de Chinois, venant ainsi conforter l'idée d'une répartition des différentes communautés dans l'organisation de la production et de la distribution alimentaire, et des comportements spécifiques des groupes sociaux en présence, les Chinois restant les principaux producteurs de fruits et légumes locaux (Finney 1988 : 196). Une étude réalisée en 1974-75 sur l'origine des fruits et légumes vendus au marché de Papeete<sup>467</sup> montre que les zones de production, très largement tahitiennes, se sont déplacées de l'agglomération de Papeete (de Arue à Paea) vers la zone rurale de Tahiti (Cambacérés et Robineau 1976 : 361-362).

L'alimentation est achetée en majorité dans les nombreux commerces que possèdent les îles de la Société, et le marché de Papeete joue toujours un rôle important de lieu de rencontre pour l'achat de produits frais locaux en majorité, mais aussi de produits importés, et de centre de communication avec l'installation du terminal des *trucks* tahitien à proximité immédiate (Pollock 1988 : 210, 1992 : 172).

Les changements sociaux sont importants, les Tahitiens résidant dans l'agglomération de Papeete ayant tendance à calquer leur mode de vie sur celui des Occidentaux<sup>468</sup>, sauf pendant la fin de semaine, où ils retrouvent un rythme et des activités plus traditionnels : « Les choses changent en fin de semaine. Le rythme de vie se ralentit et tend vers celui du monde rural. En effet, à travers les loisirs, la population polynésienne renoue avec un mode de vie traditionnel et retrouve partiellement la vie et les activités des 'villages' d'autrefois. Les quartiers s'animent et la vie de relations s'élargit considérablement. Pêche, ramassage des fruits, entretien des jardins et des

---

<sup>466</sup> Ravault François, 1970. « La transformation de la vie rurale », in Fagès J., Ravault F., Ringon C., Robineau C., *Tahiti et Moorea. Etudes sur la Société, l'Economie et l'Urbanisation de l'Espace*, Editions de l'ORSTOM, Travaux et Documents, n° 4, Paris, p. 27.

<sup>467</sup> Cambacérés Jean-Marie et Robineau Claude, 1976. « Origine géographique de la production des fruits et légumes vendue sur le marché de Papeete 1974-1975 (Polynésie française) », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences humaines, vol. XIII, n° 4, pp. 357-365.

<sup>468</sup> Le constat est le même en Nouvelle Calédonie : voir sur ce point Faurie Bernard, Letoublon Françoise, Bailly Christiane, 1991. *Urbanisation et changement social en Nouvelle Calédonie. Situation sanitaire et sociale à Nouméa*, DTASS, Pré-enquête juillet/août 1990, Nouméa.

maisons occupent les familles. Le ‘*ma’a tahiti*’, préparé au four tahitien, remplace le repas habituel à base de conserves » (Fagès 1975 : 62).

#### *Des conséquences médicales avérées*

De nombreuses études montrent l’importance des conséquences des changements de vie des populations du Pacifique insulaire, et notamment en matière alimentaire (Benett 1981<sup>469</sup>, Coyne 1984<sup>470</sup>, Coyne 2000<sup>471</sup>, Snowdon 2000<sup>472</sup>...) et en Polynésie française avec les nombreux travaux de Kim Hien et Pierre Delebecque sur la nutrition de sous-groupes de population entre 1977 et 1987<sup>473</sup>.

L’accent est mis notamment sur le haut niveau de diabète, goutte, hypertension et autres complications médicales des populations océaniques par rapport aux populations d’origine européenne (Coyne 1988 : 41-93). Le constat est également valable pour les Marquisiens, qui selon une enquête d’anthropologie biologique<sup>474</sup> connaissent à la fin des années 1970 une tendance à l’obésité, surtout observable chez les femmes (Deblock et Ferembach 1981 : 6), et aux « maux occidentaux » que sont les caries dentaires, le tabagisme et l’alcoolisme (Ferembach 1981 : 18).

Les conséquences nutritionnelles touchent également l’alimentation des enfants, notamment entre l’âge de six mois à un an, qui connaissent des problèmes critiques de croissance en liaison avec le sevrage<sup>475</sup> et la consommation de biberons au lait concentré sucré mal dosé, occasionnant de forts taux de sous- ou suralimentation (Delebecque et Delebecque 1981 : 13). Le constat de l’impact des habitudes alimentaires sur la santé, et notamment le développement du diabète et de l’hypertension, valable dès le début des années 1970, deviendra un problème majeur de santé publique dans les décennies suivantes.

---

<sup>469</sup> Benett P.H., 1981. *Diabetes and metabolic disease prevalence in the Pacific, 1975-1980*, South Pacific Commission, Nouméa.

<sup>470</sup> Coyne T., 1984. *Effect of Urbanisation and western diet on the health of Pacific Islands Populations*, SPC, Technical Paper, n° 186.

<sup>471</sup> Coyne T., 2000. *Lifestyle diseases in Pacific communities*, SPC, Technical Paper, n° 186.

<sup>472</sup> Snowdon Wendy, 2000. *Nutrition and Environment : Pacific Islands Perspective*, SPC / FAO / UNICEF, SPC Regional Nutritionist’s Workshop, Apia.

<sup>473</sup> Et notamment Delebecque Kim Hien et Delebecque Pierre, 1984. *Etude de l’état nutritionnel des enfants de 0 à 5 ans aux Tuamotus-Gambiers*, Service d’Hygiène et de Salubrité Publique, n° 1092 S/H, Papeete, mai, 1-40, ou encore Delebecque K.H. et P., 1987. *L’excès pondéral chez les salariés à Tahiti*, Service d’Hygiène et de Salubrité Publique, n° 375 / SH daté du 19 février, Papeete.

<sup>474</sup> Deblock René et Ferembach Denise, 1981. « Anthropologie biologique des habitants des îles de Tahuata et Fatu Hiva » in Ferembach Denise (dir.), *Influence de la nutrition sur le phénotype et la physiologie de populations humaines*, CNRS-DGRST, Paris, pp. 2-11.

<sup>475</sup> Delebecque Kim Hien et Delebecque Pierre, 1981. *Croissance des enfants de Tahiti entre la naissance et deux ans*, Service de Protection Maternelle et Infantile, Papeete, octobre.

## 2-4-2 Modernité et alimentation

### 2-4-2-1 Les modifications de l'environnement du mangeur tahitien

#### *La généralisation de l'équipement électroménager*

La croissance considérable qu'a connue la Polynésie pendant la deuxième moitié des années 1960 et les années 1970 s'est traduite par un équipement moyen très important, en maisons, voitures, deux-roues motorisées, bateaux, et en équipement électroménager : cuisinières à gaz ou électriques, réfrigérateurs et congélateurs, grâce notamment au recours au crédit, élément d'une « économie d'aubaine » qui va conduire de nombreux Tahitiens à supporter des charges d'endettement très importantes (Robineau 1977 : 184-185).

La possibilité de disposer facilement de mode de réfrigération et de prolonger la chaîne du froid dans les foyers a permis aux ménagères polynésiennes une meilleure conservation des aliments, pour un temps plus long, et le recours plus fréquent aux denrées surgelées, et notamment animales : poulet, bœuf, mais aussi plats préparés. « L'ordre économique adopte l'allo-satisfaction des besoins, c'est à dire le recours à des solutions techniques et marchandes, et met fin à l'autarcie ou à l'artisanat familial ou villageois des sociétés traditionnelles »<sup>476</sup> : à l'aube du troisième millénaire, les habitudes de vie en Polynésie, et à Tahiti surtout, ont connu un changement profond.

Les bouleversements dans les modes de vie induits par la croissance très rapide qu'a connue le Territoire se vérifient dans la diffusion du mode de consommation de la société de consommation, et la généralisation des biens durables. Ces changements sont surtout imputables à la salarisation et à l'urbanisation grandissante de la population polynésienne, dont plus des deux tiers vivent aujourd'hui à Tahiti et principalement dans l'agglomération de Papeete<sup>477</sup>.

Les conséquences sur le mode de consommation alimentaire sont importantes, les habitudes résistant difficilement aux contraintes de la vie urbanisée, et à la disparition progressive du phénomène d'autoproduction à Tahiti où la monétarisation est de règle. La part de l'autoconsommation dans la consommation alimentaire se trouve considérablement réduite, hormis sous forme d'échanges avec de la famille ou des amis des districts et des archipels éloignés (les glaciers reviennent en avion ou bateau

---

<sup>476</sup> Scardigli Victor, 1983. *La consommation culture du quotidien*, PUF, Sociologie d'aujourd'hui, Paris, p. 41.

<sup>477</sup> Et les bouleversements alimentaires sont d'autant plus fort que la population est plus fortement urbanisée, rendant par là plus difficiles les phénomènes d'auto-production et d'autoconsommation. A titre de comparaison, le taux d'urbanisation est en 1998 d'environ 27% au Vanuatu d'après le document rédigé par Maturine Carlot-Tary *Non communicable Disease Survey Report*, SPC Technical Paper, Nouméa, 1998 .

des îles éloignées pleines de poissons et crustacés), les fins de semaine et les jours fériés notamment. La congélation devient le nouveau mode de conservation quotidienne des aliments, qui permet des modes de stockage accrus, jusque là limité à la conservation pasteurisée.

En changeant de mode de cuisson grâce aux équipements électroménagers modernes, les temps de préparation se sont considérablement raccourcis, les modes de cuisson faisant appel à des énergies très variées : bois, mais de plus en plus gaz et électricité. Du fait de ce changement, la personne chargée de la préparation des repas change également de « dimension » (Doumenge 1989 : 268) : elle n'est plus accroupie près du sol, mais debout (ou assise) près d'une table ou d'une cuisinière.

L'urbanisation croissante et le salariat modifient en profondeur les comportements alimentaires<sup>478</sup> : non seulement de plus en plus de repas sont pris en extérieur (les « casse-croûtes », les plats des roulottes...), mais la monétarisation des aliments consommés à domicile et leur variété disponible dans le circuit de distribution continuent à modifier en profondeur les habitudes anciennement acquises : la très grande majorité des produits consommés par les ménages tahitiens provient de l'achat, et non de l'auto-production ou du don, sauf pour les poissons, crustacés et fruits frais, une partie de porc et volaille locaux, et surtout les vivriers.

#### *L'installation de la grande distribution alimentaire*

Loin d'être réservé à une ethnie, une classe sociale, ou une localisation donnée, Tahiti seule ou les zones urbanisées des Iles de la Société, un nouveau mode de consommation s'est rapidement diffusé dans toute la population comme le soulignait l'étude réalisée sur le budget des ménages polynésiens en 1980 : « Ainsi peut-on affirmer dès maintenant que les modifications d'ordre alimentaire vis-à-vis des standards traditionnels sont importantes. Il s'agit là d'une modification dont les incidences ne sont pas seulement économique, mais aussi – on aurait même tendance à dire surtout- culturelles. Ces modifications touchent l'ensemble des résidents y compris les Polynésiens et les archipels les plus éloignés » (Grossat 1980 : 51). Cette remarque est encore plus valable aujourd'hui, avec le poids de la distribution moderne (hypermarchés et supermarchés) à Tahiti, et la multiplication des liaisons inter îles.

Le poids de la distribution alimentaire s'est renforcé avec l'installation de grandes surfaces commerciales de type supermarchés et hypermarchés. Les commerçants,

---

<sup>478</sup> En 1974, en conclusion d'une étude sur l'urbanisation de Papeete et Moorea pendant les années 1960, Claude Robineau écrit : « dans un cadre de vie qui devient urbain parce qu'imposé par les contraintes et le rythme du travail salarié, le mode de vie des gens tend à devenir urbain », sauf en matière alimentaire où « le week-end organisé à la manière tahitienne moderne » reste marqué par un mode traditionnel « pêche et cueillette le samedi matin pour le repas à la mode tahitienne du dimanche » (Robineau 1974 : 294-295).



notamment d'origine chinoise, ont profité de l'afflux de liquidités monétaires propices au commerce. Leurs affaires ont progressé rapidement du fait de l'installation du C.E.P. La première grande surface de distribution moderne est créée au début des années 1980 avec l'ouverture d'un Tropic Import dans le quartier Taunoa à Papeete puis à Pirae, qui passe rapidement d'une activité de commerce de gros au semi-gros puis à la vente de détail, pour s'agrandir dans les années 2000 et prendre l'enseigne Hyper U. Quelques années plus tard ouvre à Faa'a le supermarché Cash & Carry (Saura 2002 : 249). Les deux enseignes sont détenues par des familles chinoises.

Le premier hypermarché est installé à Punaauia en 1987, à l'initiative d'investisseurs non Chinois, d'abord sous l'enseigne Euromarché, puis Continent et Carrefour avec les concentrations successives des groupes de la grande distribution française. Le deuxième hypermarché a ouvert ses portes en 1991 à Arue (sous l'enseigne Eurocéan, puis Continent et Carrefour), suivi du troisième dix ans plus tard. « Le commerce, en dépit de sa prospérité relative et de ses effets entraînants sur les services offerts par les banques, les assurances ou des entreprises de transport, alimente la hausse des prix dans le domaine de la vie quotidienne et, de ce fait, freine le développement d'activités prioritaires comme le tourisme ou l'exploitation des ressources de la mer » (Blanchet 1985 : 72). Quelles que soient les conséquences de ce mode de distribution diffusé par ces « nouveaux commerçants », il a contribué à modifier profondément les habitudes alimentaires par la quantité de produits disponibles et le niveau général des prix en baisse.

La création des grandes surfaces a créé inévitablement une levée de boucliers de la part des petits commerçants de Tahiti, qui arrivent tout de même à maintenir leur part de marché à 50% en 1993 et à 42 % en 1997<sup>479</sup>, grâce à leur implantation de proximité, à la possibilité pour les acheteurs de recourir au crédit, et au développement de plats préparés à emporter.

Malgré l'acculturation profonde subie par les Tahitiens, et les Polynésiens en général, au cours des deux siècles précédents, de nombreuses pratiques traditionnelles restent toutefois vivaces, y compris dans l'agglomération de Papeete.

Ainsi en est-il de l'autosubsistance, basée sur l'autoproduction et surtout des dons et échanges à partir des produits tirés des terrains familiaux. De même, de petites activités de cueillette ou de pêche restent pratiquées dans le lagon ou dans l'océan, à l'exemple de la pêche aux *ature* (chinchards) décrits par P. Ottino<sup>480</sup> dans les années 1970 et par G. Blanchet à Punaauia<sup>481</sup> dans les années 1980. Ces pratiques, quoique

---

<sup>479</sup> Grivois Damien, 2001. « Commerce : du chinois à l'hypermarché », *La Dépêche de Tahiti*, supplément Spécial Millénaire du 17 janvier, p. 10.

<sup>480</sup> Ottino Paul, 1974. « La pêche au grand filet (*'upe'a rahi*) à Tahiti », *Cahiers de l'ORSTOM*, vol. II, N° 2, Paris, pp.1-75.

<sup>481</sup> Blanchet G., 1983. *Un exemple de petite production marchande en Polynésie française. La pêche aux 'ature' dans l'agglomération urbaine de Papeete*, ORSTOM, Notes et Documents de Sciences Humaines, n° 7.

marginales dans l'apport nutritionnel quotidien, subsistent encore de nos jours, comme nous le verrons plus loin à propos de Maatea et de Pamatai.

#### 2-4-2-2 « L'Après-CEP » : une alimentation de type occidental

La décision du Président Jacques Chirac d'arrêter en 1996 les essais nucléaires, après les avoir repris en 1995 suite à la même décision du Président Jacques Mitterrand la même année, a fait entrer la Polynésie française dans l'ère de « l'Après-CEP ». Le Président Chirac ayant décidé d'affecter annuellement et pendant dix ans une somme de 18 milliards de F cfp pour compenser le « manque à gagner », les conséquences économiques d'une telle décision ne se sont donc pas encore fait sentir.

##### *L'alimentation à domicile*

L'étude de l'évolution des biens consommés indique un changement qui se poursuit dans les modes d'alimentation. L'enquête alimentaire menée en 1998 par la Direction de la Santé de Polynésie française<sup>482</sup> montre qu'entre 1963 et 1997 le volume moyen de consommation des tubercules a été divisé par deux, passant de 300 g par jour et par personne à 150 g. Base de l'alimentation il y a encore une cinquantaine d'années, les vivriers ont cédé la place à la pomme de terre qui représente à elle seule un volume moyen consommé équivalent à celui des tubercules et féculents traditionnels locaux, et surtout au pain et au riz qui sont les féculents les plus consommés au quotidien. Le volume de consommation de tubercules est ainsi parmi les plus bas avec l'Australie, à un niveau trois fois moindre que les Iles Salomon, la Papouasie Nouvelle Guinée ou le Vanuatu où ils représentent plus de la moitié du volume de la nourriture ingérée quotidiennement (SPC 2001 : 7). Le lien est fort entre urbanisation des populations et baisse de la consommation des produits vivriers traditionnels, du fait de la baisse du phénomène d'auto-production, et des prix relatifs de ces produits par rapport aux produits importés.

Comme les consommateurs des autres pays développés, les consommateurs en Polynésie française boivent plus de lait frais, mangent plus de viandes, de fromage, de légumes frais, mais aussi de biscuiterie et de limonades (ou sodas) en l'an 2000 que cinquante ans auparavant. Cette évolution est remarquable notamment par comparaison avec les autres territoires du Pacifique insulaire : indéniablement, la consommation alimentaire est celle d'un territoire à haut niveau de vie.

La consommation de viande a plus que doublé en vingt ans, y compris à travers les plats cuisinés, passant à un niveau moyen de consommation quotidienne d'environ 250

---

<sup>482</sup> Direction de la Santé et ITRMLM, 1998. *Enquête de la prévalence de l'hypertension, du diabète, de la goutte et de l'obésité en relation avec les habitudes alimentaires*, Ministère de la Santé et de la Recherche, Papeete sept.

g. à partir de 1994. Depuis 1984, la consommation polynésienne de viande était devenue supérieure à celle de la Nouvelle Calédonie, pourtant productrice de viande d'élevage. Inférieure en 1963 à celle de la Nouvelle Calédonie ou du Vanuatu et loin derrière l'Australie, la consommation moyenne de viande en 1997 en Polynésie française est toujours inférieure à celle de l'Australie (290 g), mais supérieure à celle des autres Territoires du Pacifique étudiés : Nouvelle-Calédonie (170 g), Fidji (110 g), Vanuatu (80 g), la Papouasie Nouvelle Guinée, le Vanuatu et les îles Kiribati (70 à 80 g) et les Iles Salomon avec 30 g (SPC 2001 : 9).

D'une façon générale, l'évolution du volume moyen de consommation de viande varie de façon inverse à celle de tubercules, comme dans les pays développés, avec quelques décennies d'écart et pour les dépasser même depuis une décennie dans le cas de Nauru ou de la Polynésie française. On remplace le volume de végétaux par celui de viande, et l'idée est toujours la même : acquérir une nourriture toujours plus forte, une nourriture perçue comme « riche », et qui s'éloigne de la « pauvreté » perçue de la nourriture d'hier. La consommation de graisses a augmenté légèrement en trente ans, comme en Nouvelle-Calédonie et aux Iles Fidji (SPC 2001 : 6). La part des graisses animales (beurre et lard) a baissé au profit de celle de graisses végétales (huiles).

Contrairement à l'Australie qui voit sa consommation moyenne d'alcool baisser régulièrement depuis le début des années 1980, celle de la Polynésie s'est stabilisée à un niveau élevé (mais moindre que pendant les années 1966-1976), tout en restant en 1997 deux fois plus faible que celle de l'Australie, mais deux à trois fois plus forte qu'à Fidji, au Kiribati, au Vanuatu, en Papouasie Nouvelle Guinée, ou aux Iles Salomon (SPC 2001 : 10). Le vendredi soir et le samedi toute la journée sont le cadre d'ingestion massive de boissons alcoolisées à Tahiti.

#### *Des particularités au sein de la journée moyenne*

Ces chiffres ne donnent pourtant pas d'indications diachroniques sur l'alimentation quotidienne des Tahitiens.

En 2001, l'enquête menée par nos soins auprès de 535 ménages représentatifs de la population des ménages résidant à Tahiti dont le chef de ménage est âgé de 15 ans ou plus montre une grande diversité de l'alimentation à domicile des Tahitiens au cours du dernier déjeuner et du dernier dîner à domicile (Serra Mallol 2001a). Les personnes responsables du ménage, notamment en matière alimentaire, ont été interrogées sur leur consommation à domicile. Les résultats montrent que 79% des personnes interrogées ont pris leur petit déjeuner à domicile. Ce taux est d'autant plus important que le chef de ménage est plus âgé (59% chez les 15-24 ans, 74% chez les 25-40 ans, 84% chez les 40-49 ans, et 88% chez les 50 ans et plus), et qu'il est « Européen » (90%), et inactif (84%) ou retraité (94%). Les jeunes et les actifs sont plus souvent à l'extérieur de leur domicile pour le petit déjeuner.

47% des personnes interrogées ont pris leur déjeuner à domicile, de façon moins importante dans les C.S.P. basses et urbaines (35%) que dans les ménages de retraités ou d'inactifs (57%). Même dans les ménages non actifs au sens large, un déjeuner sur deux est pris à l'extérieur. 83% des personnes interrogées ont pris leur dîner à domicile.

Nous ne relevons pas dans cette enquête les phénomènes de consommation de « grignotage », qui paraissent surtout concentrés sur les produits salés et sucrés de *snacks*, sur les casse-croûtes, et les fruits, accompagnés de sodas ou d'eau, aliments sucrés et caloriques, ni l'alimentation hors domicile. Le taux d'activité important éloigne la moitié de la population adulte de son domicile à midi, et soit la consommation s'uniformise pour les plus démunis, soit la valeur de la restauration hors domicile s'accroît notablement.

Au petit-déjeuner, thé et café sont bus par plus de 80 % des ménages, et leur taux de consommation varie proportionnellement avec l'âge. La consommation de lait est majoritaire (50% à 60% des ménages) et son taux varie de façon inversement proportionnelle à l'âge. Les citations se partagent entre boisson d'eau embouteillée (pour les ménages aisés et/ou qui ont des enfants) et boisson d'eau du robinet ou de la source de bord de route. La consommation de pain, biscuit, ou pâtisserie est le fait de plus de huit ménages sur dix, et de la totalité des enfants de moins de douze ans. Beurre et crème sont cités par un ménage sur deux, et notamment par des personnes âgées de plus de douze ans. Les fruits sont peu mangés (20 à 30 % des ménages), et les céréales et fruits secs (20% des ménages) surtout par les moins de douze ans. 10 à 20% des ménages (adultes et enfants) consomment viande ou poisson, dont une part avec du riz ; il s'agit essentiellement de ménages « Polynésiens ».

En matière de consommation à domicile au cours des deux repas du midi et du soir, le riz s'avérait être un aliment à la consommation très étendue. Il peut être considéré aujourd'hui comme l'aliment de base du résident tahitien. Son taux de pénétration est très fort (50% des ménages, soit un ménage sur deux, en ont consommé au cours des deux derniers repas), et sa consommation est encore plus forte en milieu « rural » où se retrouvent également les ménages à plus faible revenus. Sa consommation est élevée parmi les ménages à revenu « faible » et « moyen », puis décroît chez les ménages à revenus « élevés » et les catégories socioprofessionnelles dites « hautes » et surtout chez les commerçants, chefs d'entreprise et cadres supérieurs. Son taux de consommation croît également avec la taille du ménage.

La consommation de poisson est élevée (21 % des ménages pour le seul poisson frais), On ne notait pas de différence en fonction du niveau de revenu ou de la taille du foyer.

Nous relevons d'ailleurs dans notre enquête un taux de consommation statistiquement plus élevé en milieu « rural » du fait du phénomène d'autoconsommation et d'échanges, et statistiquement plus bas chez les ménages qui se considèrent comme « Européens ».

Les niveaux de consommation de viande sont également élevés. Parmi la viande consommée à domicile au cours des repas de la veille, 37% des ménages déclaraient avoir consommé du bœuf (frais, surgelé ou en conserve), et 26% de la volaille (surgelée ou fraîche), et le tiers restant d'autres types de viande (mouton ou agneau, porc...). Les spécificités selon les types de viandes sont importantes : viande fraîche surtout chez les « Européens » et les revenus « élevés », viande surgelée dans les ménages à revenus bas et moyens et non « Européens ». Ces derniers sont également plus consommateurs de viande en conserve (le *punu pua'a toro*), produit très « urbain » dont la consommation augmente avec la taille du foyer, et inversement proportionnelle aux revenus. La volaille est citée en frais ou en surgelé ; ce dernier produit est surtout consommé par les « Polynésiens et les « Demis », les revenus bas, les ménages plutôt urbains, et son taux de consommation croît avec l'âge de la personne responsable des achats alimentaires et avec la taille du foyer. Agneau ou mouton frais sont cités chez les ménages à revenu élevé.

Les légumes locaux ou importés, frais, surgelés ou en conserve, sont relativement peu consommés (deux ménages sur trois environ les citent), et apparaissent souvent dans les plats préparés (tomates, choux, concombres notamment dans le poisson cru<sup>483</sup>). Les féculents et tubercules locaux (*taro, uru, manioc, banane fe'i, tarua, patate douce*) sont peu présents dans la consommation alimentaire à domicile déclarée dans notre enquête (environ 6% des ménages interrogés), sauf dans quelques plats préparés (et notamment le *ma'a tahiti* pour environ 3% des ménages), du fait de leur relative indisponibilité à Tahiti, de réseaux d'échange moins importants que dans les îles hautes des archipels éloignés, et de leur coût prohibitif dans les commerces d'alimentation.

Les pommes de terre sont consommées par 20% des ménages. Les légumineuses sont consommées plutôt à partir de produits secs, et notamment les lentilles.

La consommation de fruits frais pendant les repas à domicile est relativement basse (16% des ménages), sauf parmi les ménages « Européens », comme celle de légumes hormis chez les ménages « Européens » et « Asiatiques ». La consommation à domicile de fruits frais locaux croît avec le revenu et l'âge, et décroît avec la taille du

---

<sup>483</sup> Le poisson cru « à la tahitienne » est préparé à partir de chair de poisson découpée en gros dés placés dans un récipient avec du jus de citron et un peu d'eau de mer (ou d'eau douce salée). Le poisson prend alors une couleur blanche en « cuisant » progressivement en surface puis à l'intérieur. Une fois la « cuisson » jugée suffisante, en fonction du goût de chacun, le liquide est exprimé et le poisson consommé en l'arrosant de lait de coco frais et mélangé à des légumes crus émincés.

foyer. Les fruits les plus consommés sont des fruits produits localement : papaye, banane, orange, pastèque surtout, mais les pommes (importées) sont également citées.

Les plats préparés font partie de l'alimentation quotidienne à domicile de la population interrogée, avec des différences en fonction de quelques plats : la consommation de *ma'a tinito* (plat à base de haricot rouge, de viande porc, de *pota*, de coquillettes et d'oignons, en sauce *soyou* ou huitre et accompagné de riz) dépasse celle du *ma'a tahiti* (plat à base de vivriers locaux et légumes cuits au four ou bouillis, de viande et/ou de poisson, accompagné de sauce à base de coco et d'eau de mer) en semaine, et est plutôt le fait des ménages « Polynésiens » et « Asiatiques ». La consommation de *ma'a tahiti* en semaine est plutôt le fait de ménages « Polynésiens » dont la personne responsable des achats alimentaires est âgée de plus de 30 ans. Le « casse-croûte » se trouve cité par des ménages de taille et de revenu « moyens ». Les plats préparés en boîte sont courants, et la pizza revêt le caractère de consommation à domicile plutôt « urbaine » pour des ménages à revenus élevés et « Européens ». Dans quelques cas (10% environ), ces plats ont été achetés tout préparés sous forme de plats à emporter.

Le pain est largement consommé parmi les ménages tahitiens, sans que son taux de consommation ne différencie les ménages entre eux. Les pâtes alimentaires (15% des ménages) sont plutôt plus consommées par les « Européens » et les revenus « élevés ». Les nouilles chinoises ne sont pas ou très peu citées en tant que telles mais apparaissent dans les plats préparés (*chao men* et nouilles minute notamment).

Si la consommation de lait est largement partagée au moment du petit déjeuner, sa consommation pendant les repas du soir est plutôt réservée aux ménages « Polynésiens », et notamment le lait en poudre, ainsi qu'aux familles avec enfants. Les fromages (15% des ménages) et yaourts (9%) sont relativement peu consommés, et le sont surtout par les ménages « Européens » et de façon proportionnelle aux niveaux de revenus. Beurre et crème sont surtout cités par des ménages « Polynésiens » ou « Européens », et par les foyers de taille importante. Les œufs sont assez peu cités (9% des ménages).

Sucres, sucreries et pâtisseries sont surtout consommés pendant les repas du déjeuner et du dîner par les ménages « Polynésiens », et les ménages d'ouvriers. Le chocolat est surtout le fait des moins de dix-huit ans au petit déjeuner.

Parmi les boissons consommées au cours des repas à domicile, l'eau constitue la principale pour près de trois ménages sur quatre, l'eau du robinet étant consommée de façon inversement proportionnelle aux revenus, surtout par les ménages à revenu « faible » et les foyers « importants » et notamment composés de plus de 10 personnes, alors que la consommation d'eau embouteillée (bouteille ou fontaine à eau) est liée au revenu du ménage (les ménages d'ouvriers sont les plus faibles consommateurs), et est

plus le fait des ménages « Européens » et de foyers peu importants (quatre personnes ou moins).

Comme le lait le matin, la consommation de thé ou de café est largement répandue au petit déjeuner, sans différence notable parmi les ménages. Le soir, elle est plutôt le fait des catégories socioprofessionnelles dites « basses » et notamment les ouvriers et « Polynésiens. »

Les boissons alcoolisées ne sont ingérées que par un ménage sur sept au cours des repas à domicile : les ménages à revenu « faible » et « moyen inférieur » boivent plutôt de la bière, et les « Européens » et les ménages peu importants plutôt du vin.

La mondialisation des échanges entraîne une certaine uniformisation des produits consommés ; la gamme de plus en plus variée d'aliments disponibles à la distribution permet également une diversification des produits consommés à l'échelle locale. La mise à disposition généralisée des produits alimentaires importés, dans leur diversité, permet à la totalité des consommateurs polynésiens d'accéder à des produits venus de l'extérieur, y compris ceux qui résident habituellement dans les « archipels éloignés ». La consommation alimentaire se diversifie d'autant, ajoutant aux « traditionnelles » conserves de viande, de poissons et de légumes, surgelés et plats frais que chacun peut trouver désormais dans son commerce au moins dans la zone urbanisée des Iles de la Société. Les biens alimentaires importés de France, mais aussi des Etats-Unis, de Nouvelle-Zélande et de Chine, essentiellement destinés lors de l'installation du CEP aux seuls expatriés, sont désormais ouverts à la grande masse des consommateurs tahitiens, dans la seule mesure de la disponibilité monétaire qu'ils peuvent y consacrer. Certains auteurs ont ainsi pu parler à propos de l'influence du mode de vie occidental de « régime alimentaire colonialiste »<sup>484</sup>.

La caractéristique principale de l'alimentation à Tahiti aujourd'hui semble donc être la variété des produits consommés, typique d'une alimentation « moderne », le « métissage » des produits et plats consommés, et le recours peu fréquent aux produits vivriers locaux.

Les plats cuisinés qui apparaissent relativement peu dans la consommation à domicile représentent une part de consommation importante en restauration hors foyer, notamment les préparations à base de poisson cru, les plats cuisinés chinois et les sandwiches. Pizza et hamburgers apparaissent de façon également significative auprès notamment des jeunes urbains. La restauration hors foyer prend une place grandissante, avec les repas des employés urbains, ou de ceux qui viennent à Papeete pour y régler leurs affaires. Sandwichs, plats préparés, et hamburgers depuis l'installation et le développement d'une chaîne de restauration rapide internationale, et

---

<sup>484</sup> Connell 1987 : 37 cité dans Toullelan et Gille 1999 : II 116.

bien que le hamburger polynésien fasse partie des cinq plus chers au monde, représentent ainsi la nourriture de base à déjeuner des jeunes urbains tahitiens.

Les *ma'a tinito*, *chao men*, porc à la sauce douce et poulet au curry font désormais partie du quotidien alimentaire du travailleur, salarié ou pas, qui passe la journée « en ville », à Papeete ou Faa'a. Si la consommation de fruits ne paraît pas baisser significativement, celles de sucres et sucreries, y compris les produits de grignotages, est en hausse depuis une vingtaine d'années, comme l'apport calorique, puisqu'en la matière les produits de grignotage tels que *twisties* et biscuits apportent deux fois plus d'énergie calorique pour le même poids que des produits sucrés issus des aliments traditionnels (SPC 2001 : 68).

Les Tahitiens sont-ils donc définitivement passés à des modes d'alimentation occidentaux, comme les données chiffrées semblent le montrer ? L'aliment a-t-il complètement perdu le sens qui était le sien il y a une cinquantaine d'années encore ? Les dons et échanges intra-communautaires qui faisaient la spécificité tahitienne auraient-ils disparu à l'aube du troisième millénaire ?



### 3- LA MODERNITE TAHITIENNE : UNE SOCIO-ANTHROPOLOGIE DE L'ALIMENTATION

Tahiti fonctionne désormais dans une économie monétarisée, qui a notamment eu comme effet de desserrer les liens familiaux, de donner plus d'autonomie aux familles réduites de type « nucléaire » (parents et enfants), et de créer et d'entretenir de nouveaux besoins en matière de consommation (Robineau 1988 : 191). Dans un territoire qui apparaît économiquement comme un des plus développés du Pacifique, nous nous sommes posé la question de la persistance des facteurs culturels polynésiens vis-à-vis des aliments et des prestations alimentaires, après plus de deux siècles de changements et d'influence occidentale.

Le choix de Pamatai et de Maatea comme « terrains » d'enquête n'est pas fortuit. Pamatai est un quartier « polynésien » de la plus grande commune de Tahiti, Faa'a, situé dans l'agglomération de Papeete, il a été choisi pour son caractère spécifiquement urbain. Maatea est un quartier considéré comme rural dans les Iles du Vent, situé non loin de Papeete, à moins d'une heure en transport en commun depuis Moorea, mais ayant pourtant conservé un certain caractère « traditionnel ».

Ce choix permet une analyse comparative entre deux quartiers, l'un urbain et l'autre rural, des Iles du Vent, aux caractéristiques économiques et environnementales comparables. Il permet également une analyse diachronique avec les travaux réalisés à Maatea par Claude Robineau entre 1967 et 1974. Et plus largement, par la méthode utilisée à base de récits de vie<sup>485</sup>, d'entretiens qualitatifs et d'observations participantes, il constitue une explicitation « qualitative » des données quantitatives recueillies lors d'une enquête en face-à-face effectuée en 2001 auprès d'un échantillon de 535 ménages résidant à Tahiti (Serra Mallol 2001a : 88), et qui portait sur les repas de la veille, les lieux d'achats habituels, et la perception de l'alimentation.

Une quarantaine de foyers a ainsi été suivie entre 2003 et 2006, et l'information recueillie à partir d'observations et d'entretiens avec les différents membres de la maisonnée. Nous avons tenté d'éviter les biais de l'observation-participation, et de l'appréhension « folklorique » de notre objet d'étude<sup>486</sup>, en tenant compte de deux facteurs : la prise en compte des données extérieures (économiques, sociales....) et des

---

<sup>485</sup> Poirier Jean, Clapier-Valladon Simone, Raybaut Paul, 1983. *Les récits de vie. Théorie et pratique*, PUF, Paris.

<sup>486</sup> Kilani Mondher, 1996. *Introduction à l'anthropologie*. Payot, Lausanne, 1992, 3<sup>ème</sup> édition, pp. 48-49.

déterminations socio-politiques globales qui agissent sur tout groupe donné, sans oublier le rôle dynamique du dialogue instauré avec nos informateurs pour faire avancer nos analyses. L'unité de l'espace d'observation et ses influences sur le groupe observé<sup>487</sup> ont été ainsi pris en compte.

Les Polynésiens ne partagent pas facilement leur repas quotidien à domicile, au petit déjeuner, au déjeuner, comme le soir, avec des personnes considérées comme « étrangères », même si elles ont des affinités avec cette personne. De plus, comme l'a déjà montré Mary Douglas (1979 : 151), le fait de partager des repas avec des personnes fait jouer les règles de l'hospitalité et provoque une distorsion par rapport aux repas quotidiens. La seule solution pour objectiver les observations et minimiser les biais liés à la présence de l'observateur était de passer à l'improviste à l'heure des repas afin de vérifier si les comportements réels correspondaient au déclaratif. Un autre point à prendre à compte est la crainte pour les femmes interrogées, par un homme de surcroît, de montrer une « infériorité » en matière culinaire et de ses représentations associées, et préférant parler de repas extraordinaires et plantureux plutôt que du quotidien.

Nous avons parfois utilisé dans ce document le *verbatim* des personnes rencontrés lors du travail d'observation sur le terrain, inclus en italiques dans le texte de la présente partie. Des précisions sont données entre parenthèses sur les locuteurs quand elles apportent une information sur le propos tenu, tout en respectant l'anonymat des personnes rencontrées.

En parallèle, nous avons utilisé dans cette partie les résultats d'une enquête quantitative sur l'alimentation et la corpulence réalisée par nos soins en 2002 auprès de 1006 personnes âgées d'au moins seize ans et résidant depuis plus de dix ans dans les Iles de la Société, pour le compte de la Direction de la Santé de la Polynésie française et avec l'appui scientifique de l'Université de Toulouse II Le Mirail. Les principaux résultats ont été présentés en deux étapes : un premier document<sup>488</sup> portant sur les facteurs explicatifs de la prévalence de l'obésité, et sur les pratiques alimentaires et

---

<sup>487</sup> Dans « L'objet et la méthode. Quelques réflexions autour d'une enquête d'ethnologie urbaine » (in *Anthropologie : état des lieux*, Revue *L'Homme*, n° 97-98, EHESS-Librairie Générale Française, Navarin-Le Livre de Poche, 1986, pp. 164-182), Yves Delaporte précise que « c'est l'unité de l'espace d'observation qui caractériserait peut-être le plus généralement l'enquête ethnologique, la distinguant de l'enquête sociologique qui opère fréquemment par regroupements de traits isolés de leur contexte, avec le risque, pas toujours évité, d'une part d'arbitraire (...) C'est à l'enquêteur qu'il appartient de tracer les limites de son observation, et de choisir sa problématique. Ceci ne saurait constituer un obstacle à une analyse objective : il suffit que l'enquêteur ait pleine conscience de ces opérations et qu'il annonce ses choix lorsqu'il publie ses résultats » (Delaporte 1986 : 166).

<sup>488</sup> Direction de la Santé et Université de Toulouse II, 2002. *Alimentation et corpulence en Polynésie française. Etude socio-anthropologique de l'obésité, des représentations du corps, des modèles et des pratiques alimentaires*, Ministère de la Santé, de la Fonction Publique et de la Rénovation de l'Administration - Université de Toulouse II le Mirail.

leurs représentations, et un second rapport<sup>489</sup> portant sur l'organisation des prises alimentaires en journée et les lieux de consommation.

D'autres enquêtes réalisées par nos soins viennent compléter ces sources d'information, et notamment une enquête quantitative sur la consommation d'alcool en Polynésie française, ainsi que des entretiens qualitatifs complémentaires sur des sous-thèmes précis auprès de Tahitiens résidant hors des deux quartiers étudiés.

Nous avons déjà abordé la question du sentiment d'identité perçu à travers le travail de recherche sur le terrain, et notamment la pertinence des questions qui portent sur le « sentiment d'appartenance » (Serra Malloï 2001a : 89-90). Considérant que le modèle alimentaire constitue un lieu d'expression, de construction et d'entretien de l'identité sociale et culturelle, nous avons étudié les liens éventuels entre le positionnement identitaire et l'alimentation. Pour ce faire, nous avons invité les interviewés à définir eux-mêmes leur appartenance. Au-delà d'un classement arbitraire par l'enquêteur des personnes enquêtées, nous avons opté pour un questionnement sur le « sentiment d'appartenance ethnique » dans une approche constructiviste de l'identité (Formoso 2001), laissant libre choix à la personne de se placer elle-même dans l'une ou l'autre des catégories proposées (« *Ma'ohi* », « Européen » ou « *Popa'a* », « demi », « Chinois ») correspondant aux quatre principaux groupes culturels composant l'espace social polynésien. Théoriquement basée sur une différence en terme d'origine ethnique, cette distinction est de fait plus culturelle que biologique, comme l'ont montré de nombreux auteurs (Finney<sup>490</sup> 1965, Lévy 1973, Robineau 1988 : 182, Saura 1985 et 2004). Notre recherche de terrain a ainsi porté sur le groupe social tahitien ou *ma'ohi*. L'ensemble des personnes rencontrées dans nos terrains à Maatea et à Pamatai, et plus largement les personnes interrogées dans les Iles du Vent, se sentent culturellement et socialement Polynésiens, bien souvent Tahitiens ou *Ma'ohi*, avant même parfois de se sentir Français.

---

<sup>489</sup> Direction de la Santé et Université de Toulouse II, 2004. *Alimentation et corpulence en Polynésie française. Typologie des journées alimentaires*, Etude complémentaire, Ministère de la Santé, de la Fonction Publique et de la Rénovation de l'Administration - Université de Toulouse II le Mirail.

<sup>490</sup> Finney Ben R, 1965. « Polynesian Peasants and proletarians. Socio economic change among the Tahitians of French Polynesia, Polynesian Society », *Journal of the Polynesian Society*, 1965, Wellington, Vol. 74 n° 3, pp. 269-328.

### 3-1 Pamatai et Maatea : deux quartiers des Iles du Vent

#### 3-1-1 Les sources historiques

##### 3-1-1-1 Historique des territoires

###### *Maatea*

Maatea est un quartier de la commune associée de Afareaitu située au sud de Moorea (voir tableaux 3 à 5), sis lui-même au sud de Afareaitu. Teuira Henry fait s'étendre Maatea de la pointe Pa-roa (« le long fort ») à la pointe Te-tua-upo'o, « la fosse de têtes » selon T. Henry (2000 : 97). Les limites précises de la commune associée de Afareaitu sont aujourd'hui faciles à déterminer grâce au découpage administratif, qui lui attribue au total 23,8 km<sup>2</sup> de superficie (133,5 km<sup>2</sup> pour l'île de Moorea, sans compter l'île de Maiao et ses 8,3 km<sup>2</sup>). En revanche les limites de Maatea en tant que quartier, distinct des quartiers de Haumi et de Afareaitu, sont plus imprécises et font toujours l'objet de plusieurs options, d'autant que les deux limites est (ligne de descente des eaux au niveau du PK 12,7) et ouest (pointe ouest de la montagne Pahia qui s'avance au PK 15,9) de Maatea sont aujourd'hui habitées. Mais on peut encore affirmer l'existence d'un sentiment d'appartenance à Maatea, qui confond souvent *mata'eina'a* (ensemble communautaire, et sol, section de commune) et '*amuira'a*, collectivité religieuse (Robineau 1985 : I 113-115).

Il est à observer que la signalétique utilisée sur le panneau routier à l'entrée du quartier correspond à celle des communes et des villages en France, et non des lieux-dits ou des « quartiers » métropolitains, confirmant par là implicitement la volonté administrative de faire de Maatea un espace en soi, un *mata'eina'a*.

T. Henry (2000) et surtout C. Robineau (1985) ont étudié l'histoire de Afareaitu, et de Maatea notamment.

Le nom Afareaitu proviendrait selon Teuira Henry de A-Fare-Aitu (de la maison des dieux). L'ensemble Afareaitu-Haumi-Maatea forme l'ancienne division Te-io-i-nia relevée par T. Henry (2000 : 97). Ces terres étaient sous l'autorité directe du *ari'i* Marama, quand les Pomare étaient installés dans le nord de l'île, dans les anciens *mata'eina'a* de Papetoai et Teaharoa, les actuels Papetoai, Pao Pao et Temae. Aucune source primaire n'indique que les trois *mata'eina'a* formaient ensemble une unité, un district en soi, sous les anciens Tahitiens, même si des sources postérieures en témoignent (Robineau 1985 : I 83). Il est fait mention de deux grands chefs dont les titres correspondaient aux deux *marae ari'i*, ou nationaux, d'Afareaitu : celui

d'Umarea à Afareaitu et celui de Nuupure (« la foule qui prie ») à Maatea. Teuira Henry précise également qu'une maison '*arioi* était implantée à Afareaitu.

En 1819, Pomare II est baptisé selon les rites de la nouvelle religion ; suit l'épisode de la profanation du *tapu* alimentaire le plus strict : la consommation de tortue. Le chef d'Afareaitu Matuau s'était fait baptiser l'année précédente à Papetoai : la religion chrétienne se diffuse alors parmi la population, Ellis signalant les premières conversions à Moorea dans les années 1813 (Ellis 1972 : I 305-317). La première imprimerie qui a diffusé la Bible a été installée à Afareaitu en 1817 ; il s'agit du premier bâtiment érigé alors qui comprenait des fenêtres vitrées (Ellis 1972 : I 367-368). Moorea deviendra le centre de propagation de la foi chrétienne sur tout l'archipel de la Société. Les chefs traditionnels de Maatea sont supplantés alors par un des grands juges de Moorea, Pee, qui mourra en 1848.

Après la crise de la Mamaia et la fin de la guerre d'Indépendance tahitienne en 1847, Afareaitu était un *mata'eina'a*, un district en soi, doublé d'une paroisse, *paroita*, qui s'incluait dans les limites du district jusqu'à être parfois confondue dans l'acception courante *mata'eina'a* qui signifie alors le territoire du district et de la paroisse qui lui est encore rattachée. Cette division a prévalu jusqu'en 1863, date à laquelle Afareaitu est devenu un « district » au sens administratif du terme englobant Haumi et Maatea, par ordonnance de la reine Pomare IV et par loi en 1866. Le découpage au sein du district d'Afareaitu a créé deux divisions pour Afareaitu, une pour Haumi et une pour Maatea. L'Eglise Evangélique a repris cette distinction : paroisse de Afareaitu, '*amuir'a* de Afareaitu, Haumi et Maatea, et sépare même Afareaitu en deux '*amuir'a*, en une division quadripartite qui surpondère le poids de Afareaitu où le temple et la grande salle paroissiale sont installés, et lieu de résidence du pasteur. Chacune des divisions, Afareaitu, Haumi et Maatea, avait alors une certaine reconnaissance institutionnelle puisque disposant d'un conseil qui réunissait autour du *tavana* (chef, maire) un juge, un instituteur, et un ministre du culte. Le *tavana* de Maatea était Peu a Pee, le neveu du juge Pee.

Moorea vécut alors une période profondément agricole qui en plus des cultures d'autosubsistance vit se développer les grandes plantations littorales de cocoteraie à partir des années 1889-1890, et la vanille à grande échelle à partir du début du siècle suivant. Cette dernière production permettra la construction à partir du début du vingtième siècle des grandes maisons de famille de type « colonial » dénommées *fare vanira*, ou « maison vanille ».

En 1884, Maatea disparut comme entité administrative, et devint un simple quartier du *mata'eina'a* d'Afareaitu. Les districts de Moorea, après quelques variations qui pour Afareaitu concernent le rattachement de Vaiare entre 1863 et 1881 qui revient ensuite au district de Teavaro, et l'apparition de Pao Pao en tant que district en 1942, restèrent tels jusqu'au décret de 1972 instituant l'organisation administrative des communes et communes associées. Moorea devint commune de Polynésie française, Afareaitu une

commune associée, et Maatea, un simple quartier de Afareaitu. A la vanille et au coprah déclinant s'ajouta la plantation de grandes caféraies, notamment dans la vallée de Maatea, qui ont été exploitées jusqu'à la fin des années 1950.

L'existence de Maatea comme une entité en soi se révèle dans la réalité forgée par l'histoire de cette communauté ancienne de parenté, réunie par une communauté religieuse forte et ancienne également, première dirions-nous en ce qui concerne le christianisme et sa diffusion, un réseau dense de vie au sein de cette vallée fertile baignée par un lagon poissonneux. Maatea a vécu pendant plus d'un siècle une existence traditionnelle autour de l'autosubsistance et de la culture spéculative, soumise tout de même à un dynamisme endogène<sup>491</sup>.

L'exposition au vent de sud-est des quartiers de Afareaitu a sans doute détourné à partir de la fin des années 1950 les promoteurs touristiques notamment étrangers qui lui ont préféré tout le nord-ouest de l'île : depuis Temae, Maharepa, Pao Pao, Papetoai et l'ouest de la commune associée de Haapiti. Moorea, située à quinze kilomètres par mer de Tahiti et de Papeete, s'est ouverte aux attraits du salariat avec l'installation du C.E.P., et aux séjours de masse avec l'instauration des premiers ferrys modernes dans les années 1980. La mobilité relevée parmi la population de Moorea devint alors importante à partir des années 1960. Le triplement du nombre de touristes entre le début des années 1970 et le début des années 2000 amena un flux de visiteurs nouveaux qui a contribué aussi à modifier le visage de Moorea, notamment en terme de mobilité de sa population liée à un triple mouvement de départs d'anciens planteurs (notamment de vanille), d'arrivées d'Européens, et de mouvements de retour de familles originaires de Maatea parties travailler et s'installer sur Tahiti.

Maatea s'est rapprochée de plus en plus de Tahiti : cinq heures de voyage en bateau étaient nécessaires à la fin des années 1960 pour relier Maatea à Papeete. En 2006 à peine plus de vingt minutes séparent le quai de Moorea de celui de Papeete grâce aux catamarans, les plus rapides des navires qui assurent les multiples rotations quotidiennes entre Moorea et Tahiti, et un quart d'heure en véhicule motorisé pour l'atteindre depuis Maatea ; seules sept minutes sont nécessaires par l'avion qui relie l'aéroport de Temae à Moorea à celui de Faa'a à Tahiti. Aujourd'hui Maatea n'est que quartier de la commune associée d'Afareaitu à Moorea, et nous verrons qu'il continue à posséder de nombreuses spécificités relevées par Robineau dans les années 1970.

---

<sup>491</sup> Robineau Claude, 1972b. « Comportements et dynamismes économiques différentiels en Polynésie orientale. Exemple de Moorea », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. IX, n° 1, pp. 7-13.

### *Pamatai*

Pamatai est un quartier de Faa'a, devenue principale commune de l'agglomération de Papeete et de Polynésie française en 2002<sup>492</sup>. La commune de Faa'a est située à l'ouest de Papeete, et ressemble à un vague triangle découpé dans la masse montagneuse de Tahiti qui descend jusqu'à l'océan pour former une plaine côtière assez étroite qui disparaît parfois (Ringon 1972a : 26). Les lignes de crête séparent Faa'a de Papeete à l'est, et de Punaauia à l'ouest (*voir tableau 6 « carte de Tahiti »*). La commune s'étend sur plus de cinq kilomètres, du PK 1,8 au PK 7,1 de la route de ceinture<sup>493</sup> qui coupe en deux Faa'a (Ringon 1972a : 26). Le quartier Pamatai est situé dans le nord de la commune (*voir tableau 7 « cartes de Faa'a et Pamatai »*).

Anciennement Tefana, district de Tahiti, Faa'a ou Fa'a'a (de « faire cuire », brûler), s'étendait de Paofai à l'est (aujourd'hui quartier de Papeete) jusqu'à Fanatea à l'ouest, et possédait son *marae*, Ahura'i, et sa maison 'aroi, Peafau (Henry 2000 : 83). Faa'a prend le statut de commune en 1965. D'après le recensement de la population de 1962, Faa'a avec 1719 catholiques et 1232 protestants était le seul district de Tahiti à dominante catholique : à la même date, 54,8 % de la population des Iles du Vent étaient protestants contre 28,6 % catholiques (Ringon 1972a : 25).

Entre 1956 et 1962, la population de Faa'a s'est modifiée rapidement par l'arrivée importante de migrants ruraux provenant des autres îles et attirés par le salariat : ils devinrent dockers, employés des travaux publics, maçons, marins. Entre ces deux dates la population de Faa'a a crû de 41 %, passant de 2657 à 3681 habitants. Ce phénomène s'est amplifié avec la création en 1963 du Centre d'Expérimentation du Pacifique : entre 1962 et 1967, la population est passée de 3681 à 6 800 personnes. Ces migrants provenant des différents archipels se sont installés sur le bord de mer, entre la pointe Hotuarea et l'aéroport, et dans les vallées de la commune, Papehaua, Tavararo, et Piafau (Ringon 1972a : 26-30). La construction de l'aéroport a coupé Faa'a d'une bonne partie de son accès au lagon.

L'habitat et l'urbanisation se sont étendus de façon sauvage, au gré des initiatives privées et de la spéculation foncière, faisant de Faa'a une ville « sans épaisseur urbaine, mais ce n'est cependant plus un village ni un bourg » (Ringon 1972a : 29-30). Les couches de la bourgeoisie « demie » et *papa'a* s'installèrent de plus en plus sur les collines, fuyant la proximité du lagon et son humidité : les hauts des collines ont été rendus accessibles par la création ou l'amélioration de routes, où s'est développé un habitat de standing. Ainsi, les hauts de Pamatai sont occupés à partir des années 1960

---

<sup>492</sup> ISPF, 2005a. *Recensement général de la population en Polynésie française. Principaux résultats 2002*, ISPF, Regards N° 14, Papeete.

<sup>493</sup> En raison de la configuration montagneuse de Tahiti, la plaine côtière est la voie de communication la plus facile : c'est sur elle qu'à été tracée la route de ceinture qui fait le tour de l'île de Tahiti sur environ 120 kilomètres. Elle est bornée à partir de Papeete dans les sens ouest et est jusqu'à Taravao. Par rapport à cette route, on distingue le côté mer, *a tai* ou *pae tai*, du côté montagne, *a uta* ou *pae uta* (Ringon 1972 : 26).

par des bourgeois *papa'a* et demis, qui souvent ne sont pas originaires de la commune (Ringon 1972a : 28). A la fin des années 1960, la Socredo (Société de Crédit et de Développement de l'Océanie), banque de développement locale, a financé à Pamatai la construction et assuré la gestion de cent soixante-dix logements individuels ou accolés destinés aux classes moyennes, en location simple et en location-vente (Ringon 1972a : 28).

En 1969, l'agriculture ne subsiste plus à Faa'a que d'une manière résiduelle. La plupart des agriculteurs, tous âgés entre 55 et 65 ans, vivent à l'écart des noyaux urbains, dans les vallées et sur les collines où les terres n'intéressent par encore les spéculateurs fonciers. Ils entretiennent un *fa'a'apu* sur une terre familiale où ils cultivent manioc, *tarua*, bananiers et ananas, qu'ils vendent au marché de Papeete, ou des fleurs de *tiare tahiti* et de frangipaniers dont les femmes font ensuite des colliers qu'elles vendent à l'arrivée des avions à l'aéroport international. Les enfants de ces agriculteurs travaillent tous à Papeete comme manœuvres ou ouvriers, et participent à l'économie familiale en aidant à équiper la maison. A côté de ce secteur agricole résiduel qui disparaît quelques années plus tard se développe une autre forme d'agriculture, les cultures maraîchères, vers lesquelles se sont orientés surtout quelques Chinois. Pour répondre à la demande des métropolitains fraîchement arrivés, et des ménages urbains aisés qui délaissent de plus en plus les produits traditionnels, ils cultivent ainsi de façon intensive tomates, salades, concombres, haricots... sur des terrains loués dans le fond des vallées des districts de Tahiti, sans pouvoir alimenter complètement la demande malgré des prix de vente relativement élevés (Ringon 1972a : 30-31).

Il n'y a pas de bar-café à Faa'a : la tutelle morale de autorités religieuses a fait que les seuls lieux de réunions permis étaient les lieux de culte et les salles de réunion paroissiale. Les magasins servent de lieu de rencontre (Ringon 1972a : 29). De ce fait, les environs de la route centrale sont déserts, les jeunes qui veulent sortir préfèrent aller dans les bars, les salles de billard ou les cinémas de Papeete.

Dans les années 1970 à 2000, l'habitat se densifie et se transforme, les flux de circulation quotidiens entre communes de l'agglomération s'enflent avec la multiplication des voies d'accès entre Punaauia à l'ouest et Mahina à l'est. Une partie du terrain de la paroisse destinée jusque là aux plantations de café, pamplemousses, carambole, avocat... dont les membres de la paroisse se partageaient les fruits est entièrement coupée en 1978 pour laisser place à de nouveaux bâtiments paroissiaux. La population de Faa'a s'accroît des migrations nombreuses inter insulaires, pour devenir la commune la plus importante de la Polynésie française, au cœur de l'agglomération tahitienne. Le centre administratif regroupant la mairie et les services sociaux et techniques est créé en 1988. Aujourd'hui, Faa'a possède quinze écoles dont



six maternelles et six primaires -l'école primaire Pamatai accueillant trois cent trente élèves-, deux dispensaires et cinq complexes sportifs. Le quartier de Pamatai se scinde en deux : les hauts de Pamatai à forte composante « demie » et métropolitaine et à haut niveau de vie, et les bas de Pamatai où nous avons réalisé notre terrain, quartier « populaire » à très forte dominante polynésienne.

### 3-1-1-2 Les changements démographiques

#### *La population statistique entre 1971 et 2005*

Les données issues du dernier recensement de la population<sup>494</sup> montrent que la population de la commune associée d'Afareaitu a plus que doublé en trente ans. Elle est passée de 1163 habitants en 1971 à 2912 habitants en 2005. Un tiers de la population de la commune associée environ réside à Maatea. Entre 1971 et 2002, la croissance de la commune associée de Afareaitu a été plus forte que la moyenne polynésienne, quoique inférieure à celle de toute l'île de Moorea : la Polynésie française a connu un taux de croissance annuel moyen de + 2,4%, contre 2,5% pour les Iles du Vent (Tahiti et Moorea-Maiao), 3,5% pour la commune de Moorea-Maiao, et 3,0% pour la commune associée de Afareaitu. Pendant la même période, la population de la commune de Faa'a a connu une croissance similaire, passant de 11 442 habitants en 1971 à 28 339 en 2002, soit un taux de croissance annuel moyen de 3,0 %.

Pour ce qui concerne la répartition de la population par tranches d'âge, les populations des deux quartiers sont de structure comparable. La population du quartier Pamatai est sensiblement plus âgée que celle de Maatea, et de la Polynésie française : la part de la population âgée de 40 ans et plus est de 30,5% à Pamatai contre 26,2 % à Maatea. Mais comme à Afareaitu, 52,6 % soit plus de la moitié de la population (56,7% à Afareaitu) ont moins de 30 ans à Pamatai.

Les données portant sur la population du seul quartier de Maatea ne sont pas disponibles depuis 1971. L'Institut Statistique de Polynésie française en charge des recensements au profit du Territoire ne peut, en vertu de la loi n° 78-17 du 06 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés<sup>495</sup>, et des recommandations de la C.N.I.L., délivrer d'informations détaillées sur les communes ou quartiers dont la population est inférieure à 2 000 habitants, ce qui est le cas du quartier de Maatea. Nous n'avons donc pas pu disposer d'informations détaillées et statistiques sur les habitants de Maatea.

En revanche, nous pouvons procéder à une estimation de cette population à partir du nombre de résidents du quartier inscrits sur les listes électorales. Sachant que les

---

<sup>494</sup> ISPF, 2005a. *Recensement général de la population en Polynésie française. Principaux résultats 2002*, ISPF, Regards N° 14, Papeete.

<sup>495</sup> *Journal Officiel* du 07 janvier 1978 et rectificatif au J.O. du 25 janvier 1978.

responsables de la commune associée d'Afareaitu procèdent à des recherches à partir des listes fournies par l'ISPF au cours des recensements précédents pour déterminer toutes les personnes âgées de 18 ans en cours d'année, on peut estimer que cette liste recense la très grande majorité (à 5% près selon le responsable de la commune) des personnes âgées de 18 ans et plus. En prenant l'hypothèse que la part respective des populations des quartiers de Afareaitu et de Maatea âgée de 18 ans et plus est similaire, il suffit alors de procéder à une règle de trois pour estimer la population de Maatea en 2005.

La population totale de Afareaitu étant établie à 2912 personnes en 2002, avec un taux de croissance annuel de 2,9% entre 1996 et 2002 (3,5% entre 1988 et 1996), et en extrapolant un taux de croissance de 2,5% par an depuis 2002, on peut estimer la population totale d'Afareaitu à environ 3130 personnes en 2005. Pour la même année 2005, le nombre d'inscrits sur les listes électorales de Afareaitu en général, et de Maatea en particulier, est respectivement de 2043 et 810<sup>496</sup>. En ne considérant que les données pour Afareaitu, la population en âge de voter, 2042 personnes sur 3130 personnes au total, constitue 65,2 % de la population totale de la commune associée de Afareaitu. Cette proportion est comparable au taux de la population âgée de 20 ans et plus à Afareaitu en 2002 selon le dernier recensement de la population de l'ISPF (2005a), soit 59,8%. Compte tenu des non résidents inscrits à Maatea (anciens habitants qui ont déménagé sans changer de lieu de vote) et des résidents non inscrits, qui doivent à peu près s'annuler en terme de solde, on peut donc estimer la population du quartier de Maatea en 2005 à  $(3130/2042)*810 = 1242$  personnes.

Une autre estimation peut être faite à partir du travail de Claude Robineau (1985 : I 115) qui avait pu disposer des données nominatives de recensements successifs conduits au cours des années 1961 à 1967 par l'Institut Louis Malardé, au cours de quatre passages successifs entre ces deux dates. Il évaluait ainsi la population de Maatea à 81 personnes en 1958, contre 242 habitants au total pour la commune associée de Afareaitu, à 323 en 1962 (868 pour Afareaitu) et à 381 en 1967 (et 1 055 pour Afareaitu), soit en moyenne une population de Maatea représentant environ un tiers de la population totale de la commune associée de Afareaitu. En conservant la même proportion, et en estimant la population de Afareaitu à 3130 personnes environ en 2005, on peut donc évaluer la population de Maatea en 2005 à environ 1 050 personnes, soit la population de toute la commune associée de Afareaitu au moment des travaux de Claude Robineau à Maatea.

On peut ainsi raisonnablement estimer la population totale de Maatea aujourd'hui dans une fourchette comprise entre 1 050 et 1 250 personnes.

---

<sup>496</sup> Communication orale du secrétariat général de la commune, à partir des listes électorales mises à jour des nouveaux inscrits en novembre 2005.

Parmi la population de 16 ans et plus résidant à Afareaitu, 16,8% (soit 197 personnes) sont considérés comme au chômage au sens où l'entend l'ISPF<sup>497</sup>. Le taux est de 11,7% pour l'ensemble de la Polynésie, pour un taux d'activité égal (57,9% à Afareaitu, et 58,0% pour l'ensemble de la Polynésie française). Le taux supérieur de chômage que connaît Afareaitu est à relier notamment à la fermeture du Club Méditerranée de Moorea en 2000 qui employait directement ou indirectement<sup>498</sup> de nombreux habitants de l'île. Parmi la population de 16 ans et plus résidant à Pamatai, 118 personnes sur 3028 soit 6,4 % sont considérées comme au chômage au sens où l'entend l'ISPF (2005a). Le taux d'activité à Pamatai (61,2%) est plus élevé qu'à Afareaitu, caractéristique d'une commune urbaine<sup>499</sup>. De nombreux résidents de Maatea viennent travailler dans la zone urbaine de Papeete, dans des allers-retours quotidiens différents de ceux que connaissent les habitants de Tahiti mais tout aussi chronophages.

La population de la commune associée de Afareaitu est une population relativement peu mobile : 1675 personnes résidaient dans le même logement lors du recensement précédent en janvier 1997, et 485 dans un autre logement de la même commune, soit des taux respectifs de 57,5% et de 16,7%, soit au total 74,2% des personnes n'ayant pas changé de commune entre les deux recensements. Pour l'ensemble de la Polynésie française, ces taux sont de 60,9% et de 9,6%, et de 70,5% au total. Ces chiffres sont à rapprocher du constat fait par C. Robineau en 1974 à propos de Maatea : « une communauté stable liée à une assez forte endogamie » (Robineau 1985 : I 144), endogamie relevée encore aujourd'hui dans la totalité des familles rencontrées.

En revanche, si la mobilité liée à la résidence est peu importante, la mobilité « fonctionnelle » liée à l'emploi sur Moorea ou Tahiti nous a paru importante, ainsi que les cas de retour à Maatea de personnes qui ont travaillé une ou plusieurs dizaines d'années « en ville » (à Tahiti et dans l'agglomération de Papeete notamment) et qui reviennent à l'occasion de la retraite ou de la disparition du conjoint originaire de l'extérieur de Maatea.

En revanche, la commune associée est relativement peu ouverte aux natifs extérieurs : sur les 2912 habitants que compte Afareaitu, 2682 sont nés en Polynésie française, soit 92,1% de la population. Ce taux s'établit pour l'ensemble de la Polynésie française à 87,2%, et à 81,1% pour le quartier de Pamatai, quartier plus « ouvert » car urbain.

---

<sup>497</sup> « Les chômeurs sont les personnes ayant déclaré être à la recherche d'un emploi et se déclarant disponibles pour occuper un emploi s'il se présente et effectuant des démarches pour trouver un emploi » (ISPF 2005a : 15).

<sup>498</sup> Par des emplois dérivés tels que liés aux prestations de services, à la fourniture de biens et matériaux divers ...

<sup>499</sup> Les chiffres concernant Pamatai dans les pages qui suivent sont toutefois à considérer en gardant à l'esprit qu'ils englobent les Hauts de Pamatai, partie essentiellement « demie » et *popa'a*, et les Bas de Pamatai, partie essentiellement « polynésienne », et qu'ils « moyennisent » ainsi des données sans doute dissemblables.

La population du quartier Pamatai est une population relativement peu mobile : 2610 personnes résidaient dans le même logement lors du recensement précédent en janvier 1997, soit un taux de 70,3%. Outre cette « inertie résidentielle » liée à l'ancienneté de la propriété du sol, Pamatai se distingue également par son ouverture extra-communale : 22,8 % des recensés de 2002 résidaient hors de la commune en 1997 à Pamatai, contre seulement 15,8 % à Afareaitu. De fait, la totalité des personnes rencontrées à Pamatai n'est pas originaire de la commune, mais des « îles », des autres archipels : Iles Sous le Vent et Tuamotu le plus fréquemment, des Marquises parfois, et même des Pascuans, et arrivée à Tahiti pour trouver du travail.

La connaissance du français est aussi importante pour la seule commune associée d'Afareaitu (1916 habitants de 14 ans et plus déclarent parler, lire et écrire le français, soit 91,4% de cette population) que pour l'ensemble de la Polynésie française (92,9%) du fait de l'obligation de fréquenter l'école et le collège jusqu'à l'âge de 16 ans, mais moindre qu'à Pamatai avec 96,2 % des habitants de 14 ans et plus déclarent parler, lire et écrire le français. En revanche, la langue vernaculaire est plus maîtrisée à Afareaitu (1814 déclarent parler, lire et écrire une langue polynésienne, soit 86,5%) que dans l'ensemble de la Polynésie française (74,6%) ou qu'à Pamatai (60,5 %), sans doute du fait de l'impact des réponses des résidents des Hauts de Pamatai.

Le taux de naissance sur le sol polynésien et la maîtrise du *reo ma'ohi* montrent le caractère profondément « autochtone » de la population de Afareaitu et de Maatea en particulier. Si la ou les langues vernaculaires sont encore parlées par les plus de quarante ans à domicile, la plupart déclare que les enfants de moins de quarante ans les comprennent, mais que les plus jeunes ne les parlent pas couramment ou mal.

### *Les maisonnées*

Selon la dernière enquête menée par l'ISPF sur les budgets des ménages polynésiens<sup>500</sup>, les 4 164 habitants du quartier de Pamatai sont répartis en 1 106 « ménages »<sup>501</sup> ou maisonnées, soit un taux moyen d'occupation de 3,8 habitants par

---

<sup>500</sup> ISPF, 2003. *Enquête budget des familles 2000-2001. Principaux résultats*, ISPF, Regards n° 11, Papeete.

<sup>501</sup> Le « ménage » est défini par l'ISPF (2003 : 9) comme « un ensemble de personnes, apparentées ou non, vivant sous le même toit (ou dans le même quartier), partageant les mêmes repas, reconnaissant l'autorité d'un même individu appelé chef de ménage, et dont les ressources ou les dépenses sont également communes, tout au moins en partie ». Le fait que la définition inclut le partage des repas nous semble intéressant, et rapproche de ce fait la définition de celle de maisonnées, '*utuafare*, posée par Ben Finney (1965a : 21-22), ou simplement *fare* « groupe de personnes qui vivent ensemble et prennent leur repas en commun », une maisonnée ou un « ménage » pouvant regrouper ainsi plusieurs foyers. Elle met en exergue l'importance du partage social de la nourriture. Nous verrons plus loin que le fait de « prendre les repas en commun » doit être toutefois aujourd'hui relativisé. Des membres d'une maisonnée peuvent très bien prendre une partie seulement de leurs repas en commun (le diner souvent, et le petit-déjeuner), les activités professionnelles les obligeant parfois à se succéder lors du petit déjeuner (les personnes travaillant sur Tahiti déjeunant et partant les premiers) et à se séparer lors du déjeuner de la mi-journée (les personnes travaillant en-dehors du quartier de Maatea, à Tahiti ou même à Afareaitu, prenant leur repas sur place).

maisonnée, significativement inférieur à celui de Afareaitu où les 2 912 habitants de la commune associée sont répartis en 699 « ménages », soit un taux moyen d'occupation de 4,2 habitants par maisonnée supérieur à celui de la moyenne générale (4,0 pour la Polynésie française et 3,8 pour la commune de Moorea-Maïao). Les mêmes sources indiquant une taille du logement supérieur à Faa'a (4,3 pièces en moyenne) qu'à Afareaitu (3,3 pièces), il est aisé de vérifier que les maisonnées de Pamatai sont bien moins sur-occupées. Si on estime avec l'ISPF qu'il y a sur-occupation d'un logement quand le nombre de personnes résidant dans un logement est supérieur ou égal à 2 fois le nombre de pièces, moins une unité (à partir de deux personnes dans un une-pièce, de trois dans un deux pièces...), le taux de sur-occupation des résidences est de 30,9% à Afareaitu contre seulement 10,9 % à Pamatai, mais ici encore avec une influence non négligeable de la partie haute du quartier.

Toutefois, on peut noter que la population à Afareaitu a cru moins fortement que le nombre de ménages entre 1971 et 2002, vérifiant la baisse moyenne du nombre de personnes par ménage : 6,4 personnes par ménage en 1967 (Robineau 1985 : I 116) pour 4,2 en 2002.

En moyenne, les maisonnées de Pamatai sont bien plus équipées que celles de la commune de Afareaitu : 94,4 % d'une machine à laver le linge (80,3 % à Afareaitu), 91,0 % des maisonnées possèdent au moins une voiture (contre seulement 70,8 % à Afareaitu) et 41,8 % en possèdent même deux ou plus (15,9 % à Afareaitu), 49,9 % sont équipées d'un ordinateur (19,7 % à Afareaitu). On peut donc véritablement parler en général de maisons et d'équipement ménager « modernes ». L'équipement est globalement élevé comme nous l'avons relevé sur le terrain : tous les ménages enquêtés possèdent four et cuisinière, et au moins un véhicule à deux roues sinon une automobile, presque tous un réfrigérateur et souvent un congélateur, parfois un bateau. Les lave-vaisselle sont pratiquement inexistantes.

Les habitants sont essentiellement propriétaires : dans les 497 logements de Afareaitu les habitants sont propriétaires du sol et du logement, soit 71,1% des logements, contre 58,7 % des logements dans l'ensemble du Territoire de la Polynésie française et seulement 54,5 % à Pamatai. Il ne faut pas oublier que l'on se réfère ici au chef du ménage, au propriétaire de la résidence (et de ses éventuelles annexes) et/ou du sol. D'autres familles peuvent donc habiter au sens du « ménage », mais le seul statut valable pour l'ISPF est celui du « chef de ménage ». Ne sont donc pas pris en compte le statut des autres « noyaux familiaux » dont la coexistence n'est pas rare en Polynésie française, et à Maatea en particulier.

En 1988 et pour la dernière fois, l'ITSTAT<sup>502</sup> définissait trois grands groupes ethniques pour les individus recensés en Polynésie française : « Polynésiens », « Européens » et « Asiatiques », chacun scindé en « sans métissage » et « avec métissage », et un groupe « autres ». Ces données ne sont plus disponibles depuis cette date. On notait en 1988 le poids de la population « polynésienne » à Afareaitu, qui s'établissait au-dessus de 75 %, bien au-delà des 66,5 % moyens pour la Polynésie française et des 69% pour Faa'a. Le poids des Chinois de souche tend à devenir insignifiant du fait de l'assimilation rapide des plus jeunes générations, qui ne se reconnaissent plus dans cette catégorie, préférant souvent celle de « demis ».

Les derniers éléments dont on dispose officiellement sur le sentiment d'appartenance ethnique permettent donc de confirmer à la fois la spécificité de Afareaitu en tant que population à faible densité exogène, et le « rattrapage » effectué dans les décennies 1970 et 1980 en termes d'ouverture et de métissage, ce que confirment les observations effectuées sur le terrain.

### 3-1-1-3 Les autres changements à Maatea depuis 1974

#### *Les éléments d'infrastructures*

Par rapport à l'étude menée par C. Robineau (1985), la disposition générale du quartier Maatea est la même qu'en 1974, en grande partie établi le long des deux voies pénétrantes vers la vallée, que nous nommerons l'axe ouest et l'axe est, et traversé de l'est à l'ouest par la route de ceinture. La route de ceinture est régulièrement entretenue, mais présente tout de même des imperfections (nids de poule) liées aux caractéristiques pluviométriques de l'archipel. La perception chez les habitants interrogés de l'état des deux routes de pénétration dans la vallée dans les années 1960 et 1970 (sous la mandature de J. Teariki) est meilleure que celle relevée actuellement. Les deux routes sont régulièrement soumises à des travaux de réfection, mais ne sont plus goudronnées.

Le centre administratif de Afareaitu s'est fortement développé, avec la construction dans les années 1990 d'un centre administratif comprenant outre la mairie associée, les services sociaux, la police, l'antenne communale de la Fédération des Parents d'Elèves de Moorea, un espace dédié aux services de l'équipement, un collège et une salle omnisports jouxtant un terrain de football, ainsi qu'un centre de formation. Une agence de l'Office des Postes et Télécommunications est également présente dans le centre, avec un accès sur la route de ceinture. En face du centre, de l'autre côté de la route qui mène à la vallée, se situe l'école communale de Afareaitu.

---

<sup>502</sup> ITSTAT, 1991. *Résultats du Recensement Général de la Population de la Polynésie Française du 6 septembre 1988*, ITSTAT, Papeete, 2 vol.

L'école maternelle et primaire de Maatea existait déjà en 1974, et ne comprenait alors qu'un bloc de quatre classes. Elle en compte désormais huit : les cinq niveaux élémentaires, plus trois niveaux de maternelle (petits, moyens et grands). La classe des « tout petits » (entre deux et trois ans) n'a pas été ouverte pour l'année scolaire 2005-2006. Ce sont ainsi deux cent dix élèves qui sont inscrits à l'école maternelle et primaire de Maatea, soit un effectif de vingt-cinq à trente élèves par classe. La cantine qui existait déjà en 1974 sous la forme d'un bâtiment en contreplaqué recouvert de tôle a été rénovée en 1977-78 pour en faire une salle « fermée » et éviter ainsi la présence intempestive de pigeons venant y chercher quelques miettes de nourritures en salissant les lieux.

Les changements les plus notables depuis 1974 au sein du quartier de Maatea sont d'abord la disparition des espaces de loisirs tels que le cinéma dont les bâtiments laissés à l'abandon depuis la fin des années 1980 ont été repris en 2003 pour abriter un garage. Le billard autrefois situé sur la route ouest puis déplacé près des locaux du cinéma a disparu avec l'abandon du cinéma. Selon les personnes qui ont connu ces équipements, il s'agissait du véritable lieu de rendez-vous de toute la population de Maatea le dimanche, et des hommes jeunes le soir en semaine. Comme nous l'a dit un des habitants, c'était également le « *lieu où les gens réglaient leurs comptes* », avec parfois des bagarres entre hommes du quartier. A l'époque du cinéma, un snack fait de tréteaux de bois était installé où étaient vendus des « casses croûtes » et des produits locaux : coco glacé, tranches de pastèque, *mape* bouilli...

Un stade de football a été construit en 1983-84, à l'occasion des Jeux de Polynésie qui se tenaient à Moorea, en amont des deux axes est et ouest. Il s'est doublé en 2005 de la construction d'une salle polyvalente couverte sur un terrain attenant et surélevé, et d'un parcours physique et de maintien en forme. Les terrains ont été achetés par la commune à l'une des grandes familles de Maatea.

### *L'activité commerciale*

Pour ce qui concerne l'appareil commercial, Maatea a vu depuis 1974 l'apparition de quelques commerces et notamment de trois snacks. Le premier récent et en dur, doté du confort moderne (salle climatisée, équipement de cuisine de type professionnel, carte de plats permanente), est situé à l'entrée est de Maatea, au PK 13,1 côté mer. Un second, moins récent et dépourvu du confort et du choix que propose le premier, est situé au milieu de la route de pénétration est, et le dernier comparable au second, en rénovation et situé en bord de route de ceinture au PK 13,5. Une boulangerie-pâtisserie a vu le jour au PK 12,5 (donc dans les limites théoriques de Haumi) peu ou pas fréquentée par les habitants de Maatea, le pain étant acheté dans les deux commerces de Maatea qui se font face de part et d'autre de la route de ceinture.

Le seul commerçant existant en 1974 a vu l'installation juste de l'autre côté de la route de ceinture d'un nouveau commerce en 1990, plutôt dédié au non alimentaire (bricolage, petit entretien domestique, quincaillerie...) mais présentant toutefois des plats à emporter de type « *tinito* » : *chao men*, *ma'a tinito*, poulet citron, et vendant des « paquets » de poissons qui sont déposés par les pêcheurs de Maatea. Le four à bois que possédait le premier commerce comme tous les commerces alors (Malcom et Massal 1955 : 17) et dans lequel les familles pouvaient cuire leur propre pain a été remplacé par un four électrique de type industriel.

La station service d'hydrocarbures la plus proche se situe à la limite de Teavaro et de Vaiere, au PK 5,5, soit à huit kilomètres environ de l'entrée est de Maatea. Il existe un petit centre commercial côté mer à Haumi qui propose des vêtements, notamment pour enfants, un centre de soin médical et dentaire, et un petit commerce généraliste de proximité.

L'élaboration de couvertures tressées en pandanus et en *niau* (palmes de cocotier) a vu son activité décroître avec la multiplication des toits en tôle ondulée pour la construction des maisons individuelles, et la fermeture du Club Méditerranée qui représentait un débouché important pour les artisans de Maatea, dont la technicité était réputée en la matière. Le maire Teariki avait ainsi imposé au Club Méditerranée des couvertures en pandanus pour la centaine de bungalows. Rénové en 1983 et 1989, le Club Méditerranée s'est ensuite tourné vers la couverture en bardeau en obtenant l'autorisation auprès du maire Franklin, après la disparition accidentelle de Teariki.

Malgré le fait que les autres hôtels de catégorie internationale de Moorea aient conservé la couverture en pandanus pour leurs bungalows, ils n'ont pas constitué un débouché suffisant pour préserver l'existence de ce type de prestation à Maatea, avec la concurrence de l'île de Maiao et du fait de l'abandon progressif de ce type de culture qui occupe aujourd'hui à Maatea bien moins de personnes qu'il y a trente ans. Il s'agit désormais plus d'une activité d'appoint, en parallèle à la pêche et à l'agriculture, ou pour améliorer des revenus de retraite relativement peu élevés (avec un minimum, assez largement généralisé, de 47 000 F cfp par mois).

La commune de Faa'a a vu s'établir en limite ouest le premier hypermarché de Polynésie française en 1987, et un supermarché Cash & Carry. Un petit marché de bord de route vend essentiellement des produits locaux, et le quartier bas de Pamatai possède deux petits commerces alimentaires situés au nord et au sud du quartier.

#### *L'emploi : activités secondaires et tertiaires*

Une bonne partie de la population active de Maatea travaille aujourd'hui sous le régime du salariat. D'un emploi essentiellement local et fondé sur les activités primaires (agriculture et horticulture, pêche), l'emploi est devenu « excentré » -on



travaille de plus en plus souvent « en ville », dans l'agglomération de Papeete, et dans le secteur tertiaire : fonction publique, services... Maatea est devenu un quartier de banlieue de l'agglomération de Papeete, comme la plupart des districts semi-ruraux des Iles du Vent (Robineau 1988 : 187), occasionnant une désertification du quartier en semaine pendant les heures ouvrées, avec des flux importants de population le matin et en fin d'après-midi lors du retour des travailleurs depuis leur lieu de travail qui empruntent les bateaux (ferrys et catamarans à moteur) faisant la navette entre le quai de Vaiaro et celui de Papeete.

Les quelques institutions de la commune associée de Afareaitu emploient des personnes résidant à Maatea. Ainsi l'ensemble du personnel de service de l'école de Maatea (2 personnes pour l'entretien, et 4 pour la cantine) et la moitié des enseignants sont résidents de Maatea. De même, le Centre pour Handicapés emploie cinq personnes de Maatea.

En journée, le quartier est maintenant occupé par des femmes au foyer, de très jeunes enfants accompagnés, et des personnes à la retraite. Des groupes de jeunes hommes de Maatea âgés de vingt à trente ans, sans emploi ou précaire, passent une partie de la journée assis à discuter entre eux près des deux commerces, précédés d'une réputation de producteurs et de consommateurs de *paka lolo* (cannabis local).

L'influence de l'augmentation du nombre de touristes internationaux, dont 85% visitent Moorea, ne se fait pas sentir au quotidien dans le quartier : nous n'avons noté que peu de situations d'emploi dans des activités touristiques de l'île ou de Papeete, l'activité touristique étant peu ou pas présente sur Maatea (le premier établissement touristique à l'est se situe à Afareaitu, pension « chez Pauline »), hormis quelques cas de contrats aidés (dispositifs DIJ et CIJ) qui arrivent à échéance en avril 2005. Les quelques entreprises existantes sur Maatea interviennent principalement dans le domaine de la construction. Elles n'emploient que peu de personnes, souvent au sein du réseau familial.

Aucun hôtel n'existe à Afareaitu<sup>503</sup>, et seulement trois pensions de famille sont situées sur la commune associée de Afareaitu (dont une à Haumi avec 3 unités et aucune à Maatea) pour un total de 11 unités, contre 15 établissements pour 81 unités à Haapiti (dont les deux campings de Moorea) dont l'un au PK 17 soit à moins de 5 km de Maatea. En additionnant les unités hôtelières, on peut comparer les communes associées de Moorea en terme de nombre d'unités par habitant. La plus dotée est Pao Pao avec 232 unités au total, soit 60 unités par millier d'habitant. Viennent ensuite les deux communes associées de Papetoai et Teavaro, avec respectivement 217 et 211 unités (dont 116 pour Temae et 95 pour Maharepa), soit des taux de 116 et 103 unités par millier d'habitants. Il s'agit là des trois principales zones touristiques de l'île. Les

---

<sup>503</sup> Service du Tourisme, *Bilan 2003-2004*, Ministère du Tourisme, de l'Economie et des Exportations de la Polynésie française, Papeete.

deux communes associées du sud de l'île sont les bien moins pourvues, Haapiti au sud ouest avec 151 unités au total mais seulement 44 unités par millier d'habitants, et surtout Afareaitu, la moins touristique de toutes avec 11 unités au total et un taux très faible de 4 unités pour mille habitants.

Selon les personnes rencontrées, le maire John Teariki était très « *traditionnel* » et « *refusait le tourisme* ». Il aurait ainsi retardé la mise en place de ferrys réguliers et rapides entre Tahiti et Moorea : dans les années soixante, il fallait près de 5 heures pour couvrir la distance Maatea-Papeete en cabotant par Afareaitu et Teavaro, chargeant à chaque arrêt passagers mais aussi porcs vivants, monceaux de pandanus et autres provisions notamment vivrières destinées au marché de Papeete. Aujourd'hui Maatea vit en dehors des flux touristiques, ne possédant aucun établissement ni prestataire de services touristiques sur son territoire. L'abandon progressif des cultures commerciales et le déclin de la fourniture de biens artisanaux à partir notamment de produits végétaux (*niau* et pandanus), et le sous-emploi évident des plus jeunes adultes de Maatea, poussent les responsables de la paroisse à envisager l'implantation d'un petit centre artisanal. Construit selon les méthodes traditionnelles, un groupe de paroissien *pupu* devant bâtir le bâtiment avec du bois local et une couverture en pandanus « *à la façon traditionnelle* », il serait destiné à l'écoulement des produits artisanaux et vivriers du quartier. Les terrains visés n'étant pas tous sous l'emprise foncière actuelle de la paroisse, le projet serait en concurrence avec un projet de petit hôtel touristique provenant d'investisseurs « *Chinois de Tahiti* ».

Les petits *fare* artisanaux qui proposaient ces dernières années colliers et fleurs aux touristes de passage sur le quartier sont abandonnés. L'activité est aujourd'hui réduite, se limitant à la confection de toits et cloisons en pandanus pour les hôtels internationaux de Moorea, en général sous forme de travail pour le compte d'un entrepreneur (de Maatea ou d'un autre quartier) qui emploie le personnel supplémentaire sous forme de contrats aidés ou pas, mais de durée limitée. L'activité touristique est de fait aujourd'hui pratiquement nulle. Le *marae* même de Nuupure est fermé au public et n'est plus entretenu depuis trois à quatre ans.

Le rapprochement de Moorea vers Tahiti grâce aux navettes maritimes et aériennes fait désormais de l'agglomération de Papeete le pôle économique principal de Moorea. Quelques projets touristiques d'envergure permettent de fournir une activité aux entreprises de travaux publics et de construction de l'île. C'est le cas de la construction du complexe hôtelier de cent cinquante chambres sous forme de résidences privées et du golf de dix-huit trous de Temae, sur un terrain de cent soixante cinq hectares, qui devrait à terme proposer cent cinquante trois emplois directs. Mais il ne semble pas que le personnel utilisé au cours de ces travaux soit originaire en majorité de Moorea, les entreprises sélectionnées ayant leur siège social à Tahiti.

### 3-1-2 L'échantillon du terrain

#### *La méthodologie utilisée et l'échantillon*

Pour la mise en œuvre de notre terrain d'enquête, nous avons eu recours à différentes méthodologies de recueil de l'information. Le travail de terrain a duré plusieurs mois étalés sur trois années à Maatea (mars 2005-juin 2006) et Pamatai (juin à novembre 2003 et avril à juin 2006) en alliant entretiens individuels, entretiens de groupe, et observations participantes ou non.

Le rôle du chercheur n'est jamais neutre sur son terrain. Dans une échelle de comportement qui va de l'observation pure à la participation pure<sup>504</sup>, nous nous sommes situés dans un moyen terme de « participant comme observateur » qu'induit la relation de longue durée et le recueil d'information à la fois formel sous forme d'entretiens, mais également informel lors des fêtes notamment (Gold 2003 : 340-346). Un positionnement a dû être adopté pour nous insérer au sein de la communauté sans toutefois en être résident (nous dormions à Afareaitu, à Atiha dans la commune associée de Haapiti, ou à Tahiti dans la commune voisine de Faa'a, Punaauia). Rapidement, nous avons endossé le costume du *Popa'a* qui travaillait à préserver la mémoire de la vie individuelle et collective à Maatea et Pamatai à travers les modes d'alimentation anciens et actuels, justifiant ainsi des entretiens auprès de personnes d'âges très variés. La population elle-même nous a ainsi renvoyé dans un premier temps sur les « anciens » de la commune ou les divers responsables de la communauté : diacres pour la population active au sein de la paroisse protestante, « têtes de clan » des six ou sept familles perçues comme les plus « importantes » de Maatea représentant les descendants directs de « personnalités » du passé proche (remontant à trente à cinquante ans), elles-mêmes issues des familles les plus anciennes de Maatea.

Lorsque la maisonnée cible était une maison considérée comme « de famille », nous avons retracé la parenté des « chefs de famille », parents et enfants, et interrogé systématiquement les enfants, ainsi que leur éventuelle descendance, vivant encore dans la maison « familiale », ou « chef de maison » à Maatea et ses environs. Nous avons ainsi pu retracer les relations au sein des maisonnées, et entre maisonnées de Maatea issues d'une même « maison ». Nous avons par ailleurs choisi au hasard des logements en fonction de l'emplacement des maisonnées étudiées alors par Claude Robineau dans son enquête de consommation auprès d'une vingtaine de maisonnées.

---

<sup>504</sup> Gold Raymond I., 2003. « Jeux de rôles sur le terrain. Observation et participation dans l'enquête sociologique », in Céfai Daniel (dir.), *L'enquête de terrain*, Editions La Découverte / M.A.U.S.S., pp. 340-349.

La multiplication des résidences entre les deux périodes a permis d'assurer le caractère aléatoire de cette dernière démarche.

L'accueil reçu a été bon, malgré une période de méfiance dans un premier temps, notre présence ne pouvant passer inaperçue dans des quartiers où tout le monde se connaît, et où le bouche-à-oreille fonctionne très bien. Dans un second temps, on peut parler d'acceptation quand il est apparu aux personnes interrogées que l'enquête permettait de constituer une « mémoire » de la vie des habitants du quartier, avec en sus le plaisir de parler de soi, de sa vie passée et actuelle et de ses relations. Toutefois notre statut est toujours resté celui de « l'étranger », certes sympathique, disponible et à l'écoute, mais extérieur tout de même. Nous pouvons affirmer que nous avons revendiqué cette « extériorité » comme la définit Mondher Kilani (1996 : 28), indispensable à l'anthropologue car il ne s'agit pas de s'identifier à l'autre au point de devenir lui-même cet autre, de « virer indigène » (Gold 2003 : 346), sans plus de savoir possible<sup>505</sup>.

Au-delà de la qualité de l'accueil, la participation à l'enquête des personnes rencontrées a été relativement passive surtout à Maatea du fait des nombreuses études réalisées les dix dernières années dans le quartier, qui a été tiré au sort par stratification en 1995 pour l'enquête sur les maladies non transmissibles par la Direction territoriale de la Santé et en 2001-2002 pour l'enquête sur les budgets des ménages par l'ISPF.

Pour ce qui concerne le dénombrement et la description précise des aliments consommés, nous avons préparé des documents à remplir permettant de recenser précisément les aliments consommés, leur provenance, leur coût, le nombre de personnes concernées et leur âge... A l'usage, nous nous sommes aperçu que les personnes interrogées ne remplissaient pas, ou très mal, ces documents. Nous avons donc modifié notre démarche initiale en les remplissant nous-mêmes, lors de plusieurs passages dans les maisonnées. Le recueil ainsi constitué est moins exhaustif sur une semaine que le remplissage systématique des documents, mais il a l'avantage de pouvoir permettre de vérifier *de visu* le nombre de personnes présentes, la composition exacte des repas et les quantités servies.

D'une façon générale, à l'inverse de l'ostentation de nombreuses types de consommation, le lieu où se déroule l'activité culinaire à domicile, la cuisine, est souvent un lieu intime, où se conduisent des activités délicates sur la nourriture dont le déroulement ne saurait être compromis sur le plan matériel comme sur le plan immatériel : les étrangers n'y sont pas les bienvenus, et notamment les hommes

---

<sup>505</sup> Sur ce point du risque de l'identification que court l'anthropologue, Kilani cite Cornélius Castoriadis : « L'ethnologue qui a tellement bien assimilé la vue du monde des Borobos qu'il ne peut plus les voir qu'à leur façon, n'est plus un ethnologue, c'est un Borobo – et les Borobos ne sont pas des ethnologues » (Castoriadis 1975 : 228 cité dans Kilani 1996 : 28).

(Garine 1996b : 12). Nous avons souvent senti cette réticence à être accepté en ce lieu, surtout au moment de la préparation des repas, les personnes visitées nous faisant comprendre, certes avec tact, que notre présence n'était plus désirée.

### *Caractéristiques socio-économiques de l'échantillon*

A Maatea, nous avons étudié vingt-six maisonnées, composées de 3,8 personnes en moyenne, mais avec une minimisation des enfants de quinze à vingt-cinq ans qui résident la semaine à Papeete et qui reviennent le week-end, et quinze maisonnées à Pamatai avec une moyenne de 4,5 personnes par maisonnée.

Les maisonnées sont majoritairement de type « mononucléaire » : plus de la moitié des maisonnées sont de type famille élémentaire, parfois incomplète (une femme seule, avec ou sans enfant), parfois composée (parents, enfants, et neveu). Un quart des maisonnée est de type « famille étendue » avec des variantes : parents- enfants - petits-enfants, parents- *'opu ho'e* vivant ensemble avec parfois des enfants... Le restant est composé de maisonnées d'autres types (cohabitation multiple).

En remontant les génération antérieures au cours des récits de vie, on peut établir que les habitants des maisonnées *ma'ohi* de Maatea sont plus souvent originaires du quartier que ceux de Pamatai du leur. Ces derniers sont plus souvent issus d'ascendants originaires des Iles de la Société, mais aussi de Paumotu et de quelques Marquisiens. Pamatai bas est un quartier « populaire », peuplé au fil des migrations de « petites gens » qui accueillait des membres de la famille venant s'installer à leur tour, ou ayant fait « souche » dans le quartier depuis moins de trois générations. Le souvenir d'une enfance vécue « dans les îles » fait d'autant plus ressortir la différence de mode d'alimentation perçue entre les générations au sein des maisonnées urbaines.

Les revenus déclarés par maisonnées sont sensiblement plus élevés à Pamatai (306 000 F cfp par mois, soit environ 2 550 euros) qu'à Maatea (238 000 F cfp par mois soit environ 1 980 euros), prestations sociales comprises, mais du fait du nombre moindre de personnes par maisonnées à Maatea, le revenu mensuel moyen par personne est équivalent dans les deux quartiers (56 à 63 000 F cfp soit environ 500 euros). Les personnes actives sont en majorité ouvriers ou employés, les inactives sont les femmes ou les jeunes de moins de vingt cinq ans.

Les revenus moyens par maisonnées étudiées sont bien inférieurs à ceux établis en 2002 par l'ISPF pour la totalité de la population des Iles du Vent, et s'établissent en moyenne dans notre échantillon à 263 000 F cfp par mois et par maisonnées, prestations sociales et ventes non déclarées comprises<sup>506</sup>. Parmi l'ensemble de ces

---

<sup>506</sup> Les revenus mensuels moyens de la population totale atteignent 302 200 F cfp par ménage dans les Iles du Vent rural soit hors agglomération de Tahiti (ISPF 2003 : 80), les revenus de notre échantillon urbain et « semi-rural » constitué de maisonnées se considérant *ma'ohi* sont bien comme nous l'avions montré (Serra Mallol 2001a : 114-120) inférieurs à celui de la population totale.

maisonnées, une sur trois gagne moins que le seuil de pauvreté relative fixé dans les Iles Du Vent à 58 990 F par mois et par unité de consommation<sup>507</sup>. La moyenne de revenu par unité de consommation s'établit à 87 300 F cfp dans notre échantillon. Il est estimé à 97 100 F cfp dans les districts ruraux des Iles Du Vent par l'ISPF en 2002 (ISPF 2003 : 91). Les ratios les plus importants en terme de revenu mensuel par unité de consommation concernent les rares maisonnées dont l'un au moins des membres est fonctionnaire, en activité ou à la retraite. Les avantages en nature de certaines des maisonnées sont à prendre en considération : trois maisonnées vivent sans payer la location du *fare* et l'électricité à Maatea, et avec un compte ouvert en alimentaire auprès d'un des deux commerçants de Maatea. On peut estimer cet avantage en valeur à 40 000 F cfp par mois, et à 50 000 F cfp pour le loyer et l'électricité. Une maisonnée à Faa'a dispose de coûts réduits des produits du commerce dans lequel un des membres travaille ; on peut estimer l'économie à environ 10 000 à 20 000 F cfp par mois.

Les habitations varient peu en forme (seule une maison à étage enquêtée), rectangulaire à toiture légèrement inclinée en tôle, avec une terrasse couverte à l'avant de la maison<sup>508</sup>. Les maisons sont d'assez pauvre facture générale. Les matériaux dominants sont le bois et le contreplaqué. Généralement installées sur une dalle de béton pour les plus récentes (de construction inférieure à vingt ans), les plus anciennes résidences ne sont pas carrelées, le sol est en béton brut avec des *peue* (nattes végétales) jetés sur les « lieux de vie » : autour de la table, dans les chambres, autour des fauteuils quand ils existent. De rares maisons « en dur » (parpaings, briques...) ont été dénombrées, maisons tenant lieu de « maison familiale » en abritant plusieurs générations de parenté. L'impression d'uniformité des structures tient au fait que de nombreuses maisons sont des logements sociaux, de type Fare MTR ou Fare OPH.

La maison traditionnelle à Maatea est de type *pinex* en préfabriqué ou planches de bois de moins de deux centimètres d'épaisseur sur une charpente en bois. Avec l'avènement récent des maisons en pré-monté subventionnées qui se sont généralisées depuis les années 1980, les couvertures végétales (feuilles tressées ou bois taillé) ont laissé de plus en plus la place à des revêtements en tôle ondulée, véritable plaque chauffante sous le soleil polynésien. Les maisons sont très ouvertes, dotées en général de terrasse couverte ou de varangues. Les terrains sur lesquels sont bâties les maisons sont à Pamatai de taille encore plus exiguë qu'à Maatea, et ne dépassent pas en règle générale 400 m<sup>2</sup>, du fait d'un mitage foncier bien plus conséquent en zone urbaine.

De nombreuses familles ont profité des programmes de construction sociale aidée pour rebâtir des maisons « familiales » appartenant aux ascendants disparus, souvent délabrées et en piteux état (fuite dans les toitures, matériaux en bois fendus ou rongés

---

<sup>507</sup> ISPF, 2005b. « Pauvreté relative en Polynésie, l'approche monétaire », ISPF, Points Forts N° 3, Papeete.

<sup>508</sup> L'annexe 3 du présent document comprend des photographies des différents types de *fare* à Maatea et à Pamatai.

par les termites ou l'humidité...). Ces maisons de type social peuvent comprendre jusqu'à trois chambres en sus d'une salle à manger intégrant parfois la cuisine, et une terrasse couverte à l'extérieur pour les programmes récents.

L'intérieur est meublé sommairement, avec du mobilier de type populaire européen, et une décoration aux couleurs polynésiennes : table nappée et chaises dans la salle de séjour, canapé recouvert de tissu à fleurs à l'autre extrémité de la pièce, rideaux aux fenêtres aux mêmes motifs, ainsi que les couvre-lits (*'iripiti*), *peue* (natte) à terre recouvert de coussins aux motifs à fleurs. La télévision trône sur un support recouvert d'un tissu à fleurs, et l'ordinateur est parfois présent surtout à Pamatai.

Dans les maisons en matériaux légers, il n'existe souvent pas de porte, hormis la porte d'entrée : des *pareu* accrochés aux chambranles font office de séparation.

#### *Le mode de fonctionnement économique des maisonnées*

Il existe toujours plusieurs types de caisse pour la gestion économique et domestique de la maisonnée, en fonction de la composition de cette dernière. La gestion économique de la maisonnée est basée sur le principe de l'unité de caisse dans trois cas sur quatre (76 % des maisonnées), composés en général d'une famille mononucléaire à laquelle peut se rajouter une personne qui vit là occasionnellement. Les autres cas concernent la répartition des charges : maisonnée à caisses multiples, certains réglant telle dépense, électricité, télécoms, alimentation, travaux et réparations ... maisonnée à caisse séparée, pour plusieurs familles mononucléaires vivant ensemble, ou responsabilité successive engagée sur un poste budgétaire. On n'observe pas de différence notable entre les deux quartiers sur ce point.

Les caisses uniques sont souvent le fait de jeunes ménages mononucléaires, âgés de moins de quarante ans, vivant en s'autofinçant, sans plus de relations avec les autres membres de la famille, sinon au sein d'autres réseaux de relations (sportives, associatives, de travail ...). La maisonnée peut accueillir un membre de la famille ou des amis, en lui demandant implicitement de participer parfois au *ma'a* ou aux dépenses courantes communes.

Les caisses multiples dans les maisonnées suivent souvent le fonctionnement suivant : les propriétaires paient l'électricité et le téléphone pour les plus fortunés, et les « bénéficiaires », enfants ou petits enfants en général, la nourriture. Le toit est « apporté » par le propriétaire qui ne fait souvent l'objet d'aucune participation financière, et le moyen de transport par les « bénéficiaires » qui investissent ainsi pour leurs propres besoins et pour les besoins de la maisonnée. Il s'agit souvent dans ce dernier cas de services rendus (accompagnement en voiture) plutôt que d'un prêt direct de véhicule.

Les caisses séparées sont moins fréquentes, sauf dans les maisonnées où coexistent des ménages différents, autonomes financièrement les uns des autres. Elles se rencontrent dans les grandes maisons de famille à Maatea, ou dans des logement surpeuplés. Seuls le *ma'a* et certaines tâches ménagères ou d'entretien sont mis en commun, ensemble ou séparément, là encore de façon plus ou moins explicite.

Les dons et échanges entre maisonnées ne concernent jamais l'argent lui-même, numéraires, chèque ou virement, domaine strictement financier perçu comme propre à l'individu et à la famille réduite. Il n'entre pas en compte dans les échanges, ou les dons, entre maisonnées. Quand prestation monétaire il y a, elle donne toujours lieu, au moins symboliquement, à l'échange d'un service en retour.

De nombreuses familles ont emprunté pour acquérir leur résidence, bâtie sur un terrain familial ou plus rarement sur un terrain acheté, et doivent tenir compte des traites bancaires à rembourser dans un budget dont la femme est le plus souvent en charge. L'acquisition d'une automobile est également un motif d'endettement pour les ménages. Le niveau de remboursement est alors moindre, mais peut concerner des ménages soumis à l'irrégularité et la précarité des emplois déclarés.

La différence culturelle entre les grands-parents, qui ont connu dans leur enfance des modes de vie qualifiés de « traditionnels » et fortement axés sur l'autosubsistance, et les enfants ou petits enfants qui n'ont connu que la période d'abondance du C.E.P., est immense. Les modes de vie au même âge ne sont pas les mêmes, ni les styles de consommation, et l'incompréhension est grande entre une génération ancienne qui regrette les modes de vie d'antan en profitant souvent des bienfaits et du confort apportés par le mode de vie occidentalisé, et une jeunesse aux désirs et aux rêves propres aux adolescents des sociétés de surconsommation qui délaissent la mémoire des anciennes pratiques.

Il est malaisé de calculer des taux d'acculturation alimentaire autrement que qualitativement comme nous le verrons plus loin, du fait de la disproportion parfois constatée entre la valeur d'usage d'un produit local donné et la valeur commerciale du même produit dans la distribution structurée. Nous verrons que les produits alimentaires consommés issus des dons et échanges représentent moins d'un quart du volume consommé en moyenne ; il semble toutefois que le recensement des dons « offerts » soit plus aisé sur le terrain que celui des dons « reçus », sans doute du fait d'un sentiment de honte, *ha'ama*, concernant le recensement de ces derniers. Les contraintes financières modérées ou fortes sont ainsi compensées par des flux d'échanges alimentaires toujours existants, et qui ne concernent plus seulement les vivriers et fruits traditionnels (*'uru*, taro, bananes...) et les poissons, mais également parfois les légumes et fruits issus de la petite autoproduction maraîchère (tomates, salades...), auxquels s'ajoutent des services rendus.



## 3-2 L'alimentation au quotidien : changements et permanences

L'alimentation à Tahiti a évolué au cours du dernier siècle vers une consommation de type urbaine et post-décolonisation, basée essentiellement sur des aliments provenant de la fabrication industrielle, avec un abandon progressif de l'autoconsommation comme Jack Goody (1984) l'a également noté en Afrique. La tendance générale relevée dans l'ensemble du Pacifique insulaire<sup>509</sup> a été exacerbée à Tahiti par l'ampleur dans le temps des transferts publics.

A travers l'observation des pratiques alimentaires aujourd'hui à Tahiti et Moorea, à la fois dans la cuisine et les échanges, mais également à travers les représentations que s'en font les mangeurs, nous tenterons de dresser un panorama du quotidien alimentaire des Tahitiens à l'aube du vingt et unième siècle dans des conditions macro-économiques qui peuvent apparaître comme particulièrement favorables.

### 3-2-1 L'élargissement de l'espace alimentaire comme acculturation

Le premier regard sur les modes d'alimentation à Tahiti au début du vingt-et-unième siècle saisit de prime abord le changement survenu au cours des deux siècles précédents. On peut ainsi parler d'acculturation<sup>510</sup>, même si la multiplicité des définitions de ce terme ne rend compte qu'imparfaitement du processus de changement engagé (Baré 1991 : 2). Changements et permanences marquent les modes d'alimentation contemporains à Tahiti. Nous allons nous intéresser ici dans un premier temps aux changements principaux visibles dans les ménages tahitiens.

#### 3-2-1-1 L'espace domestique de la cuisine

##### *Cuisine et équipement domestique*

Toutes les maisonnées observées possèdent un réfrigérateur et une cuisinière à gaz ou plus rarement électrique, et plus de la moitié d'entre elles un congélateur séparé. Les ménages les plus aisés possèdent en plus parfois un four à micro-ondes, et des

---

<sup>509</sup> South Pacific Commission, 2001. *Changes in food and Nutrient Intake in Pacific Island Countries and Territories*, S.P.C., Nouméa.

<sup>510</sup> L'acculturation peut être définie comme l'ensemble des « processus complexes du contact culturel au travers desquels des sociétés ou des groupes sociaux assimilent ou se voient imposer des traits ou des ensembles de traits provenant d'autres sociétés » (Baré Jean-François, 1991. « Acculturation », in Bonte P. et Izard M. *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, PUF, Paris, pp. 1-2).

appareils électroménagers supplémentaires (machine à laver, hacheur...), comme nous l'avons montré lors de la description des maisonnées observées.

L'apport des facilités induites par l'équipement moderne est perçu comme une avancée en termes de stockage et de préparation :

*« L'eau courante, l'électricité et le gaz, ça n'existait pas quand j'étais petite, et je ne regrette pas, non non non, au contraire, je ne veux plus revenir comme avant : pas de courant, pas de frigidaire, pas de machine à laver... Quand je dis que c'était mieux avant, je parle de la nourriture, qui était meilleure avant ».*

Avec l'équipement pratiquement généralisé des ménages en appareils électroménagers, les techniques utilisées pour la préparation des aliments ont donc considérablement changé.

*« Avant il n'y avait pas de bonbonnes de gaz comme aujourd'hui. Ils se débrouillaient, ils faisaient le ahima'a, et aussi ils faisaient cuire le pain de sucre avec le coco. On dit que les Tahitiens tunupa'a [cuire à la braise, sans éplucher les légumes ou tubercules], c'était comme ça eux avant, maintenant ce n'est plus comme ça ».*

Et même si les individus souhaitent recourir à l'utilisation du four enterré polynésien, les contraintes de la vie urbaine constituent souvent une impossibilité physique de réaliser des *ahima'a* pour les habitations situées en agglomération dense, à cause de la taille réduite des terrains et des nuisances possibles pour le voisinage :

*« On ne peut pas préparer de ahima'a à Faa'a, regarde comment c'est [un geste large pour indiquer les proches voisins environnants, les maisons sont séparées parfois de quelques mètres les unes des autres]. A cause de la fumée qui va gêner les voisins, on ne peut pas, ils ne vont pas aimer, mais aux Tuamotu oui c'est possible ».*

En remplacement donc de la technique de la cuisson à l'étouffé, une des techniques culinaires les plus utilisées par les Tahitiens est le bouilli (*tunu pape*). Sans doute héritée des missionnaires britanniques depuis la première moitié du dix-neuvième siècle, la cuisson bouillie est pratique et rapide, mais perçue comme un mode de cuisson non traditionnel :

*« Si je dis à ma fille tous les matins, 'va me faire le feu pour le café', elle ne va pas le faire, c'est fiu [fatigant]. Et même aujourd'hui pour cuire mon 'uru, j'appelle ça cuire à la française, je mets sur le four, dans de l'eau. Sauf quand je suis à Tahaa, tout me revient, j'aime ça ».*

Ce mode de cuisson est souvent utilisé également pour préparer des plats en sauce, comme le bœuf en sauce : après les avoir fait rapidement revenir dans un fonds gras (huile ou beurre), la viande et les végétaux d'accompagnement sont recouverts d'un

peu d'eau, et ce jus épaissi par adjonction de farine et rendu « goûteux » par ajout de glutamate de sodium ou même de sucre.

La cuisson par friture est également très utilisée, à l'huile ou au beurre. Les viandes (poulet et bœuf principalement) sont souvent préparées ainsi en semaine, avec parfois adjonction d'oignon haché, et d'une « sauce » (*soyou*, ou ketchup). Il s'agit également du mode de cuisson utilisé pour réchauffer les légumes, notamment en conserves, qui accompagnent les viandes : pommes de terre, petits pois, carottes...

Comme dans beaucoup de sociétés (Lévi-Strauss 1965 : 22-23, Garine 1996b : 19-20), les nourritures bouillies et mijotées (les « ragoûts ») correspondent aux plats familiaux, à « l'endo-cuisine ». En revanche, le cru, le grillé et le rôti sont plutôt réservés à des prises alimentaires qui se déroulent hors du strict cadre « familial » de la famille nucléaire, à l'occasion de réunions amicales ou familiales « élargies » : barbecue, veau à la broche...

#### *Ustensiles et ameublement*

Lors de la consommation à domicile, les ustensiles et couverts utilisés sont la cuillère à soupe (*punu taipu*) et la fourchette (*punu patia*), des plats et assiettes (*mereti*) plutôt à soupe (*mereti po'opo'o*) que plates (*mereti parahurahu*), et des bols ('*au'a*) pour les consommateurs de café. Les manières de table françaises, et les ustensiles utilisés, sont réputés être plus complexes : « *c'est simple chez les Tahitiens, pas comme les Popa'a où il y a plein et plein de choses* ». Les couteaux (*tipi*) ne sont sortis que lorsque la « viande » (de bœuf, de porc ou d'agneau) fait partie du menu, et qu'elle n'est pas prédécoupée lors de la préparation.

Les couverts sont mis sur une table, située dans la cuisine, en général par la femme ou les enfants. La table entourée de chaises est revêtue d'une nappe en plastique ou d'un simple tissu de *pareu* imprimé de larges fleurs, sur laquelle sont disposés sans ostentation les couverts et les verres (*hapaina*). De plus en plus souvent, les mères privilégient l'utilisation de la fourchette, surtout quand de jeunes enfants font partie du foyer, pour les « habituer » à leur utilisation quand ils mangeront à la cantine scolaire. Le soir ou le matin, il arrive qu'un seul couteau serve à toute la tablée pour couper le pain et le beurrer.

Il est intéressant de noter que l'utilisation de la table pour manger remontant à l'enseignement ménager des missionnaires protestants, et sa possession effective à la disponibilité monétaire, les Polynésiens ont dû construire un mot pour qualifier le meuble et son utilité. Les mots utilisés pour qualifier en *reo ma'ohi* la table sont tantôt issus directement de l'anglais par approximation phonétique (*tipera* pour *table* en anglais) comme l'ont été de nombreux mots fabriqués après le contact avec les

Européens (Vernier 1948 : 81-84), ou par homologie de forme ('*iri amura'a ma'a*, de '*iri* qui signifie également la feuille de palmier mais aussi une planche, un banc, un bureau, un tableau) ou de destination ('*amura'a ma'a* pour repas en table en général, mais plutôt les tables de cuisine et de salle à manger comme le précise le *Dictionnaire de l'Académie Tahitienne*). La rupture passée dans le fait de manger « ensemble », selon les préceptes chrétiens, est lisible dans l'expression « se mettre à table », '*aiaro*, qui signifie entourer une table et manger face à face (Académie Tahitienne 1999 : 34), expression qui n'existait pas dans le premier dictionnaire tahitien, le *Dictionnaire de Davies*. Toutes les « maisons de famille » possèdent une table de grande dimension capable d'accueillir une quinzaine de convives.

Un meuble se retrouve dans toutes les cuisines visitées en sus des rangements muraux fixés : le garde-manger, '*vaira'a ma'a* ou '*afata ma'a* ou encore '*patere* (de l'anglais *pantry*). La disposition des aliments semble suivre une norme implicite : les boîtes de conserve sur les étages supérieurs, le beurre, le lait concentré, la carafe à sucre et la boîte à café au milieu, l'huile, les sauces et condiments plus bas, et les paquets de riz, soupes... aux étages inférieurs.

#### *La répartition des rôles au sein de la maisonnée*

D'une façon générale, ce sont les femmes qui sont en charge de la gestion et des achats<sup>511</sup> de produits alimentaires (Elliston 1997 : 254). Les observations tant à Maatea qu'à Pamatai montrent que les femmes préparent dans la grande majorité des cas les repas servis à domicile en semaine, les hommes n'hésitant toutefois pas à aider leur compagne en ouvrant les boîtes de conserve, épluchant les légumes lors d'utilisation (rare) de produits frais, coupant en morceaux viande et poisson, et parfois en dressant la table. Mais la cuisine familiale est essentiellement une occupation féminine, comme dans toutes les sociétés humaines en général (Goody 1984 : 120-121). Les cas où les hommes préparent les repas sont liés à l'absence de la femme à domicile pour des raisons professionnelles ou d'activité extra professionnelle, ou lorsqu'il s'agit de famille composée d'une seule personne masculine (un seul cas à Maatea) ou de foyer composés d'un couple sans enfants (un seul cas à Pamatai). Dans ce dernier cas, il semble que la femme prépare la majorité des repas, l'homme s'occupant des repas lorsque la femme déclare ne pas avoir envie de le faire.

*« Aujourd'hui, je reprends le travail à 11h et je finis à 19 h, donc ce ne sera pas moi qui ferai le ma'a, mais mon grand garçon ou mon mari (...) Tous les soirs à 18h, mon mari avec les enfants vont à la messe. Il finit le travail à 16h-16h 30, le temps qu'il revienne pour faire vite le ma'a avant la messe. Si je finis à 19 h, ils viennent me chercher après la messe au travail, et quand*

---

<sup>511</sup> En 2001, au cours de notre enquête quantitative menée auprès de plus de cinq cents ménages résidant à Tahiti (Serra Mallol 2001a : 88), nous avons relevé que la personne en charge de la gestion et des achats alimentaires était dans 80% des cas une femme.

*j'arrive, je suis KO, c'est eux qui font et je mange, c'est comme ça »* (Pamatai).

*« Il faut dire que mon mari il aime bien aller à la pêche, le samedi il ne travaille pas, il va à la mer avec les garçons, à la pêche, et il revient avec un grand plat, et c'est lui qui prépare. Parce qu'il m'arrive de ne pas être à la maison le week-end, je suis avec mes copines, à la paroisse. Il se débrouille. Lui il aime bien rester à la maison »* (Pamatai).

En revanche, l'implication des hommes semble plus importante le dimanche, lors de repas rassemblant des invités vivant en dehors de la maisonnée, et notamment lors de repas nécessitant la préparation d'un feu (*tama'ara'a*, barbecue, veau à la broche...). De même, la cuisson du 'uru sur les braises du feu est une activité masculine, alors que sa cuisson à l'eau ou en friture est féminine, comme le note également N. Pollock (1988 : 4, 1992 : 46-47). Cette prépondérance du rôle de la femme dans la préparation des repas est confirmée par l'enquête réalisée avec la Direction de la Santé (2002 : 180-181) : quand les aliments consommés à domicile ne sont pas achetés à l'extérieur, la préparation est du fait d'un membre féminin de la maisonnée dans 69% des cas, pour 31 % pour un membre masculin.

Dans certains cas, notamment quand la maisonnée est composée de plusieurs ménages, nous avons pu noter une séparation de la caisse en matière alimentaire, un rangement séparé des aliments dans les placards et le ou les réfrigérateurs, et même une séparation de la préparation des repas, chacun utilisant la cuisine à tour de rôle, à moins que certains possèdent un équipement ménager minimal par ménage (une plaque de cuisson et un petit réfrigérateur). Cette organisation, minoritaire parmi les maisonnées observées, existe pourtant à Maatea comme à Pamatai, notamment quand chaque ménage bénéficie d'au moins une entrée financière, et est décrite par certaines personnes rencontrées :

*« Chez moi, on ne mange pas dans la chambre. Ce sont des maisons où par exemple il y a deux trois couples, le papa la maman, les enfants, et là chacun mange dans sa chambre, et je trouve ça bizarre. Sinon il y en a un qui fait la cuisine, et boum tout le monde vient, chez moi je les foudrais dehors, je n'accepte pas ça. Tout le monde doit aider, ou une fois l'un une fois l'autre. Sinon tu les vois sortir de la chambre avec une boîte d'œufs, du beurre, et ils se font la cuisine, et ils retournent dans la chambre pour manger. Peut-être que chacun a son petit frigidaire dans la chambre. Ce n'est pas normal. Chez moi, mon fils va se servir dans le frigidaire pour manger devant le salon, je le gronde, je ne veux pas, tu veux manger quelque chose, tu ne vas pas devant le frigidaire, tu viens à table dans la cuisine, point final. Mais moi il m'arrive de*

*faire comme ça, quand c'est moi c'est bon, mais j'éduque mes enfants comme ça ».*

Le travail domestique en général est un domaine plutôt féminin en Polynésie française (Langevin 2002 : 129). L'alimentation, désormais inscrite à l'intérieur de la maison et autour d'appareils ménagers électriques ou à gaz, ressort aussi majoritairement du domaine féminin dans les Iles de la Société.

### 3-2-1-2 Du *fa'a'apu* à l'hypermarché

Les transformations de l'économie qui se rapportent aux activités de production et de distribution ont toutes une influence directe sur la cuisine. Mais aucune n'a eu des conséquences plus radicales que l'industrialisation qui a profondément marqué toutes les sociétés modernes : elle a modifié la distribution tout autant que la production ; le « marché » n'est plus ainsi qu'un « résidu écologique consacré aux produits bruts vendus en vrac » (Goody 1984 : 309), alors que toute la distribution se concentre autour des structures modernes. L'autoconsommation ne s'observe qu'en résidu de l'alimentation dans les sociétés modernes, faisant de l'individu un « consommateur pur » (Fischler 1990 : 208).

#### *La disponibilité : étals, marché, commerce moderne*

Les produits manufacturés importés issus de l'industrialisation de masse ont créé depuis des dizaines d'années une dépendance des sociétés à l'égard du monde extérieur, et notamment du monde occidental, et cette influence sur l'économie domestique est d'autant plus forte qu'il y avait autrefois une autarcie relative là où aujourd'hui la grande majorité de la population ne participe plus à la production alimentaire (Goody 1984 : 306-307). Cette mutation, particulièrement visible dans les sociétés urbaines occidentales, dissocie dans la cuisine quotidienne consommation et préparation, et surtout production : les ingrédients arrivent tout préparés, parfois déjà accommodés : de là provient peut-être le phénomène de « gastro-anomie » révélé en Occident par Claude Fischler (1990 : 210).

Qu'il s'agisse de Maatea ou à plus forte raison de Pamatai, les produits alimentaires proviennent essentiellement des commerces d'alimentation du quartier, des taux d'auto production faibles, étant relevés dans la majorité des maisonnées enquêtées : la majorité des aliments consommés provient des achats, et la production vivrière végétale ou animale est très faible.

Les magasins les plus fréquentés de Maatea sont le Magasin Alam, puis le Magasin Maatea, les deux commerces de proximité situés dans le quartier, le *mata'eina'a* de Maatea. Un autre magasin utilisé par les habitants de Maatea est le Champion de

Teavaro, auparavant dénommé *To'a Moorea* (et toujours appelé tel par les habitants de Maatea), supermarché le plus important de l'île en surface de vente. Situé à proximité immédiate du quai des ferrys par lequel arrivent les travailleurs qui se rendent quotidiennement à Tahiti, il est surtout fréquenté, quoique rarement au sein de notre échantillon, au retour de ces travailleurs « pendulaires ». La part de l'alimentation achetée dans le seul supermarché de l'île est marginale à Maatea.

Les hypermarchés de Tahiti sont fréquentés à l'occasion d'un séjour en voiture, même d'une journée le samedi par exemple, sur l'île de Tahiti. Ce type d'approvisionnement a été relevé parmi notre échantillon en relançant les personnes interrogées sur leurs sources habituelles d'approvisionnement, mais n'a jamais été cité spontanément.

A Pamatai, l'équipement en grandes surfaces étant plus important et plus proche avec deux hypermarchés (Carrefour Punaauia situé à la limite ouest de la commune de Faa'a, et Cash and Carry Faa'a à l'est de la route de ceinture), les achats alimentaires sont réalisés principalement en grande surface, notamment pour ce qui concerne les viandes, et les « stocks » de nourriture réalisés une à plusieurs fois par mois, en fonction du niveau de revenu. Les achats réalisés sont alors des achats « en volume ». Fréquenté une fois par mois ou moins par les ménages les moins favorisés, une à plusieurs fois par mois par les ménages les plus favorisés, sa visite constitue l'occasion d'acheter pour stocker : surgelés (caisses de cuisses de poulets, morceaux de bœuf ou d'agneau, frites de pommes de terre, légumes) et épicerie sèche (conserves, pâtes alimentaires et riz).

*« Tous les deux mois on fait des courses de surgelés en gros. On prend par exemple deux cartons de cuisses de poulet en vrac, et deux cartons de blocs d'entrecôtes, de rumsteak, de sachets de côtelettes ou de collier d'agneau et hop, ça tient un ou deux mois »*

Les familles les plus modestes se fixent un budget pour leur achat en hypermarché, et évaluent le montant de leur achat au fur et à mesure des aliments choisis en rayon en calculant approximativement à l'aide d'un bout de papier et d'un stylo. Cette méthode, utilisée presque exclusivement par les femmes au sein des familles, a le double avantage de maîtriser les dépenses (« on est souvent tentés »), et de ne pas avoir « honte » une fois arrivé le moment de payer à la caisse en constatant que les achats dépassent la somme détenue en liquide. Les montants achetés peuvent atteindre 20 à 30 000 F cfp, et le chariot à provisions déborder de veau entier surgelé, de grandes caisses de plusieurs kilos de viande ou de volaille surgelées, de kilogrammes de riz, de bière, de légumes et féculent congelés par sacs familiaux sinon par boîtes de conserve de collectivité, comme sont achetés le beurre, l'huile, le sucre...

Ces achats « en gros » en grande distribution sont complétés par des achats quotidiens, ou au moins plusieurs fois par semaine, dans les petits commerces du quartier, et qui

concernent essentiellement la consommation immédiate : « dépannage » du repas du jour (une sauce, une boîte de conserve ou de café lyophilisé, un paquet de riz...) et le grignotage (*snacks*<sup>512</sup>, friandises, pâtisserie, boissons...).

Les montants d'achat sont alors plus faibles qu'en hypermarché, toujours inférieurs à cinq mille francs cfp (environ 42 euros), souvent à deux mille francs cfp (environ 17 euros). Malgré un achalandage moins important et des prix souvent plus élevés, l'avantage du petit commerce, outre sa proximité, est le fait qu'il consente un crédit mensuel à de nombreuses familles observées. Le constat est semblable en France, et met en évidence la préférence des familles à bas revenus, outre les discounters, pour les petits commerçants qui les connaissent et acceptent de leur faire crédit<sup>513</sup>.

Les courses de proximité sont ainsi faites au coup par coup, sans besoin de liquidités, pour peu que le commerçant vous connaisse depuis des années et que vous passiez le régler régulièrement, le plus souvent en début de mois.

Les légumes sont achetés le dimanche matin au marché de Papeete pour toute la semaine (mais nous verrons qu'ils ne durent en général pas plus de deux ou trois jours), ainsi que le poisson frais également disponible sur les étals de bord de route, comme cela se pratique également à Guam (Pollock 1992 : 177). Les prix pratiqués en fin de matinée le dimanche par les commerçants du marché sont moins élevés qu'à l'ouverture, de l'ordre de 30 à 50 % notamment quand les vendeurs mettent au rabais leurs produits pour ne pas avoir à les emporter de nouveau, mais les produits présentés nous ont également paru moins beaux. L'habitude est de venir dans les deux heures qui suivent l'ouverture à cinq heures du matin, l'impression de volume et de variété des produits est plus conséquente, ou juste avant la fermeture pour profiter des « réductions » faites par les vendeurs qui souhaitent se débarrasser de leur stock.

Les étals de bord de route et le marché ne sont fréquentés que pour des produits locaux, et surtout pour les repas de fin de semaine. En général non déclarés, « sauvages », ces étals proposent poissons (du lagon ou pélagiques comme le thon, la bonite et le *mahi mahi*), fruits et tubercules locaux, ou encore des *mape* bouillis lors des deux à trois mois de maturité du *Inocarpus edulis*, ou des filets d'orange lors de la fructification des orangers. Ils sont tenus par des membres de la famille productrice. Les prix pratiqués sont bien inférieurs à ceux du marché de Papeete, notamment pour les poissons, bien que l'on puisse y trouver des produits non disponibles dans les commerces (types de poissons de lagon, fruits comme les ramboutans, le *mape*...).

---

<sup>512</sup> Le mot « *snack* » est à entendre comme une « occurrence alimentaire non structurée au cours de laquelle peuvent être consommés un ou plusieurs aliments indépendants les uns des autres » (Douglas 1979 : 153). Nous l'utiliserons dans ce document en italiques (*snack*) pour signifier ce type d'occurrence alimentaire, et en lettres normales (snack) pour désigner la restauration commerciale de type « ouvrier ».

<sup>513</sup> Legros M., 1997. *Donner à manger aux pauvres. L'aide alimentaire d'une pauvreté à l'autre*, CREDOC, Paris.



En vérifiant le contenu des placards et des réfrigérateurs, nous n'avons noté que peu de produits périssables, tels que les fruits et les légumes. Conserves et épicerie sèche forment la grande majorité des produits alimentaires détenus à domicile. Le frais est peu présent à la fois dans les réfrigérateurs (la chaleur et le taux d'humidité empêchant la conservation à température ambiante) et dans la cuisine, sauf en cas de produits tirés de l'autoconsommation ou des dons, ou des produits « locaux » achetés le samedi ou le dimanche matin au marché de Papeete, ou encore en bord de route (poissons, végétaux locaux). Lorsque les poissons sont ainsi achetés entiers, ou « en tas », une partie est consommée fraîche le jour même de l'achat, et le reste congelé pour consommation ultérieure<sup>514</sup>.

Il semble qu'acheter ses aliments, au-delà de l'aspect pratique et de la variété disponible, soit aussi considéré encore comme un signe statutaire : acheter, c'est prouver que l'on détient des liquidités monétaires, à la différence des « anciens » qui travaillaient la terre et consommaient les produits du sol. Et *a contrario*, consommer un produit qui a été donné, pêché ou cueilli, est jugé moins valorisant que consommer un produit acheté : c'est en quelque sorte le signe de sa dépendance à la terre et à la mer, les ressources monétaires n'étant pas suffisantes pour s'en passer. La dépendance monétaire est jugée en quelque sorte plus gratifiante que la dépendance liée au don ou à l'auto production, d'où la difficulté à retracer dans les consommations les dons reçus. Ainsi certaines préparations, qui pourraient être élaborées à domicile d'une manière plus économique, sont achetées. Acheter, c'est montrer qu'on a les moyens de le faire. L'alimentation au quotidien, même à Maatea, est donc essentiellement basée sur des produits achetés, et de provenance extérieure. On peut qualifier l'alimentation de fortement dépendante de l'extérieur dans un quartier pourtant adossé à une vallée fertile, et ouverte sur un lagon réputé pour être poissonneux. Les raisons déclarées sont essentiellement monétaires, le prix relatif des produits locaux et des produits importés étant nettement au détriment des premiers :

*« Le taro est plus cher et je ne comprends pas pourquoi alors que c'est du fenua. Déjà tu vas avec mille francs chercher des légumes au magasin, tu ne peux pas en prendre [de produits locaux], pas beaucoup ».*

*« Au marché le 'uru coûte maintenant 300 F un, alors que le kg de riz c'est 65 F, et un kg de riz peut nourrir 8 ou 10 personnes, alors qu'un 'uru c'est deux personnes »*

---

<sup>514</sup> Conformément aux pratiques métropolitaines des ménages modestes, les ménages tahitiens, aux revenus relatifs les plus bas en moyenne, conservent des quantités de produits non marchands supérieures aux stocks marchands (Combris P. et Nichele V., 1994. « Les comportements de stockage alimentaire des ménages », *INRA Sciences Sociales*, n° 1).

Mais le recours à des produits et des modes de préparation locaux existe encore, à Maatea notamment et de façon plus vivace qu'à Pamatai, concentré sur quelques maisonnées ou réseaux de maisonnées. Le lien de parenté d'abord et notamment à travers le *'opu ho'e*, les facteurs économiques et la densité des liens avec les autres maisonnées, expliquent ce résidu vivace d'un mode de rapport à l'alimentation plus « traditionnel ». Le rapport au *ma'a*, avec la préoccupation de production, préparation et consommation « locaux », tirés du sol ou de la mer, fait également office de marqueur culturel parmi les familles les plus influentes du *mata'eina'a* de Maatea. Cette forme d'alimentation tend à baisser en part relative depuis plus d'un siècle. On observe toutefois un niveau relativement élevé de recours à l'autoconsommation (auto production et dons reçus) à Maatea dans certains « noyaux de maisonnées », ou réseaux de relations centrés sur une ou plusieurs maisonnées, réseaux majoritairement extérieurs au quartier à Pamatai, comme nous le verrons plus loin

Sauf exception (ascendants trop vieux pour se préparer le *ma'a*, ménages vivant de la terre ou de la pêche), les repas à domicile au quotidien de la semaine sont en grande partie composés de produits d'importation, souvent en boîte de conserve ou en surgelé, y compris parfois pour ce qui concerne le poisson (conserves de maquereau, de sardines ou de saumon). Provenant en grande majorité des commerces alimentaires de Tahiti ou de Moorea, les aliments consommés sont de type « occidentaux ».

#### *Autoproduction et produits locaux*

Le recours à l'autoproduction est pratiquement nul à Faa'a, malgré la présence de bananiers, d'arbres à pain, d'avocatiers ou de manguiers, et de quelques plantations de « jardins » (tomates, haricots verts...). Des dons de fruits et de poissons sont reçus de maisonnées familiales habitant dans les « districts » de Tahiti, hors agglomération, et à Moorea ou dans « les îles » -les autres archipels que ceux des Iles du Vent- mais nous verrons que leur part est minoritaire dans le total des produits consommés et surtout à Faa'a, même si le flux est toujours existant et important en valeur. L'autoconsommation relevée ne représente ainsi qu'une part minoritaire des repas quotidiens à Maatea et surtout à Pamatai du fait de l'absence de surface disponible pour les plantations autour des maisons, sauf dans trois cas principaux.

Le premier cas est relevé dans les familles « très modestes » sinon « pauvres » de Maatea surtout, dont le revenu par unité de consommation est inférieur à 60 000 F cfp (500 euros) environ par mois, qui complètent ainsi leur consommation quotidienne. Le motif économique, et la possibilité de se procurer de l'alimentation sans prestation monétaire, sont la raison de ce type de consommation. La raison donnée par les mangeurs eux-mêmes est « faute de mieux », « *il faut bien manger* », « *quand on n'a rien d'autre à manger* ».

« De temps en temps on va piquer du taro dans le fa'a'apu du beau-père, à peu près une fois par semaine. On fait du poulet taro, cuit à l'eau, avec du sel pour faire du goût ; c'est une recette de ma maman. Ou alors du ragoût avec du taro. On fait du taro en frites aussi, on fait bouillir avant, et puis on coupe en frites et on frit, et on ajoute du sel. On en mange quand on a rien à manger. » (Maatea, femme 19 ans).

Nous aurions tendance à motiver également par des raisons économiques le comportement de certains retraités de Maatea ou de Pamatai se remettant au *fa'a'apu*<sup>515</sup>, dans les districts ou communes semi-rurales de Papeete ou dans l'île d'origine pour les habitants de Pamatai, avec la baisse des revenus liée à la retraite.

« Maintenant, la vie est chère, il faudrait planter un peu du ma'a tahiti. » (Maatea, femme 61 ans). Cette façon de subvenir à ses besoins est plutôt vue négativement, contrairement au travail salarié, selon la distinction établie par Ben Finney entre travail de la terre, *'ohipa fa'apu*, et travail salarié, *'ohipa moni* (Finney 1988 : 196-197).

Un autre exemple est celui du retraité de Maatea qui s'est remis à cultiver tous les jours (au lieu des seules fins de semaine) un terrain hérité dans la vallée dans un but d'autoconsommation et commercial, et qui pratique des prix qu'il juge « peu excessifs » : « Avec la retraite que j'ai, 280 000 F cfp par mois, je peux me permettre de manger, en donner à mes enfants, et d'en vendre pour pas cher ».

Les produits consommés provenant du *fa'a'apu* ne sont pas seulement des produits consommés par les anciens Tahitiens (*taro*, *'uru*, ignames...), mais aussi des produits « étrangers » produits localement depuis plus d'un siècle : carottes, choux, pommes de terre, haricots, tomates...

« On a remarqué cela maintenant dans les fa'a'apu ils plantent tous les légumes, les trucs comme les concombres et les haricots longs. Ça pousse mieux et ça donne plus facilement. Les salades, les tomates, les haricots... Le taro, le manioc, c'est trop long, et c'est trop fatigant. Maman elle fait toujours cela : taro, manioc, mais pas umara, et aussi haricot, concombre. Le reste c'est long, alors que les haricots, ça pousse vite, ça donne vite le ma'a. On plante parce qu'on trouve que les légumes ici, c'est cher. On préfère acheter les petits paquets, mais c'est cher au marché, et encore plus cher au magasin. » (Maatea)

Mais ces produits nécessitant plus de soins que les tubercules ou le fruit de l'arbre à pain, ils sont principalement cultivés quand le terrain n'est pas trop éloigné de

---

<sup>515</sup> De « plantation », le mot *fa'a'apu* est désormais pris dans une acception plus large, surtout en zone urbaine, désignant le simple fait de planter sommairement, comme le signalait déjà C. Robineau à propos de Maatea il y a une vingtaine d'années (Robineau 1985 : I 270). Il exclut donc le fait de planter, comme dans le cas du *'uru*, du bananier, ou des arbres fruitiers, nombreux même en zone urbaine hors du centre ville de Papeete, dans les espaces, la « cour », *mahora*, entourant la maison. Les fruits cueillis ne constituent alors qu'une nourriture périodique et d'appoint.

l'habitation principale, comme c'est le cas à Maatea. A Faa'a, la configuration urbaine des terrains empêche une culture de proximité : l'autoconsommation provient alors des dons effectués par la famille résidant dans les « districts », les communes rurales de Tahiti, ou dans les îles éloignées.

Le deuxième cas de recours à l'autoconsommation est la consommation traditionnelle des ménages composés de personnes âgées, préférant pour des raisons de goût manger du poisson plutôt que de la viande, et des vivriers cuits à l'eau plutôt que des pâtes alimentaires ou du riz. La question économique est sans doute importante de même que l'influence culturelle, mais il nous semble qu'il s'agit aussi d'une traduction « traditionnalisée » des conseils diététiques relayés par les différents personnels œuvrant autour de ces population : éviter les graisses donc préférer le poisson à la viande et délaissier les plats en sauce, éviter les sucres ajoutés notamment présents dans les boissons gazeuses et les pâtisseries...

Nous aurions tendance à placer dans ce cas plutôt que dans le cas précédent les agriculteurs et pêcheurs de Maatea, vivant partiellement de leur activité et en utilisant une partie pour leur consommation, complétant souvent dans cette situation leur activité de type « primaire » avec d'autres activités de service du type récolte, préparation, tressage et montage des toits en fibre végétale (*ni'au* ou *purau*).

Le troisième cas est celui du « positionnement idéologique », qui affirme et perpétue à travers une consommation alimentaire perçue comme élément constitutif et « rite » une « tradition » qui veut rester « tahitienne » ou « *ma'ohi* », malgré les apports et influences extérieurs du monde « moderne », occidental. L'exemple le plus évident est la tradition, « obligatoire » ou « contraignante » selon certaines personnes parmi les moins âgées, du *ma'a tahiti* du dimanche qui réunit à Maatea comme à Pamatai les *siblings* et leurs descendants. Il est bien souvent incomplet mais fait appel à des productions locales (poissons, vivriers, lait de coco...). Ce type de discours est essentiellement masculin.

Nous pourrions placer dans ce groupe « idéologique » les agriculteurs et pêcheurs, même à temps partiel, les retraités, affichant leur mode de vie, et donc d'alimentation, comme un comportement « politique » ou « culturel » d'affirmation identitaire, malgré parfois des disponibilités monétaires bien supérieures à la moyenne des résidents. Ces personnes sont toutes actives dans la paroisse protestante de Maatea. De façon plus minoritaire à Maatea, nous ajouterons certains individus vivant, seuls ou en groupe communautaire fermé, délibérément au plus près des pratiques perçues comme pré-européennes (un seul cas rencontré).

Le positionnement idéologique est notamment celui des responsables de l'Eglise Protestante *Ma'ohi*, qui mettent en avant la perpétuation des traditions anciennes et le maintien sinon le retour de pratiques d'autosubsistance communautaire liées à

l'agriculture et la pêche. Il n'est donc pas étonnant qu'à Maatea le responsable de l'Association des Agriculteurs soit également un des diacres de la paroisse. A Pamatai, dont le maire est le leader indépendantiste Oscar Temaru devenu Président de la Polynésie française en 2004, le positionnement de certaines personnes rencontrées est également idéologique, et lié à un rejet des aliments étrangers au nom d'une « tradition ancienne ». Mais il ne s'agit bien souvent que d'une position, les déclarations ne correspondant nullement aux pratiques réelles, sauf pour le *ma'a tahiti* du dimanche comme nous le verrons plus loin.

Ce recours « idéologique » à l'alimentation locale permet également de maintenir et renforcer le lien social : un « *ma'a tahiti* » constitue toujours l'occasion de réunir autour de soi ses frères et sœurs, ou ses enfants. Il est également utilisé lors de rencontres entre amis ou au sein de la communauté : ainsi, lors des réunions de diacres ou de responsables de « l'école du dimanche » de la paroisse protestante à Maatea, chacun apporte un plat « local » (poisson cru à la tahitienne, vivriers et fruits cuits, *po'e, taioro...*), comme le font également les responsables et membres du *pupu* de la paroisse catholique du Christ Roi à Pamatai sans que le discours idéologique ne soit pour autant mis en avant.

Certains types de produits agricoles ne sont jamais proposés à la vente à Maatea comme à Moorea en général.

*« Maintenant on achète tout au magasin, sauf les bananes et les trucs normaux : mangues, 'uru, avocats, tout ce qu'on a dans la cour. »* (Maatea)

Il s'agit essentiellement du fruit de l'arbre à pain, le *'uru*, et de la noix de coco. Ces aliments sont issus de l'autoproduction, ou des dons. Il faut aller à Tahiti pour se voir proposer ce type de produits, en vente au marché municipal ou en étal en bord de route, entiers ou en préparation : lait de coco, ou *'uru* déjà cuit et débarrassé de son enveloppe, et prédécoupé.

Acheter des vivriers est une solution de facilité, plutôt que d'avoir à les cultiver, les entretenir et les récolter. Si l'aspect agriculture devient secondaire par rapport à la disponibilité monétaire, c'est nous disent les personnes rencontrées « *par manque de temps* ». En revanche, noix de coco et *'uru* ne nécessitent aucune culture ni entretien particuliers. Leur achat comme leur vente sont donc considérés comme une « hérésie », un acte purement mercantile allant à l'encontre du respect pour la terre et ses fruits offerts « spontanément ». Ainsi, une personne rencontrée à Maatea nous confiait « *ça me fait mal au ventre d'acheter deux cocos au marché quand je suis à Papeete* ».

Fréquenter le marché de Papeete le dimanche matin est un moyen pour les personnes interrogées à Pamatai d'avoir accès à des produits locaux indisponibles par ailleurs, pour un niveau de qualité très satisfaisant, même si le coût n'est pas toujours plus

avantageux que dans d'autres lieux d'approvisionnement. Au-delà de sa fonction économique d'approvisionnement en aliments majoritairement locaux (fruits et vivriers locaux, poissons), le marché remplit une fonction éminemment sociale et culturelle. Le coût généré par l'achat de produits locaux au marché de Papeete serait ainsi compensé par la satisfaction de pouvoir servir à domicile une nourriture basée sur de « vrais » produits tahitiens, et notamment le dimanche (Pollock 1988 : 207).

Il devient de plus en plus difficile de s'approvisionner en produits locaux. Des difficultés d'approvisionnement sont ainsi signalées par des opérateurs de la distribution et de la transformation : une usine locale de *chips* a des difficultés pour trouver des fournisseurs réguliers de *taro* et de fruits d'arbre à pain, l'usine de jus de fruits de Moorea signale l'impossibilité de programmer les livraisons locales d'ananas à l'usine et l'obligation de recourir à l'importation<sup>516</sup>.

Mais si l'approvisionnement est difficile, et donc les ventes aux commerçants faibles, c'est aussi parce que l'autoconsommation, les dons et échanges, et les ventes directes aux particuliers sont très importants en Polynésie française : 42% de la surface des parcelles cultivées en fruits, 19% pour les légumes et 55% pour les vivriers locaux sont autoconsommés, donnés ou échangés, 41% de la surface des parcelles cultivées en fruits, 44% pour les légumes et 35% pour les vivriers locaux sont vendus directement à des particuliers. Au final, seuls 17% des fruitiers, 37% des légumes et 11% des vivriers sont vendus aux commerçants et se retrouvent donc sur les étals des marchés ou les rayons des commerces modernes (Bricas et Moustier 2000 : 6).

L'autoconsommation, et les aspects qui lui sont attachés, dons et échanges, sont encore bien présents à Maatea, bien plus qu'à Pamatai. Nous avons vu que le recours à l'autoconsommation répondait globalement à trois types d'incitation possible : volonté de préserver la mémoire des ascendants agriculteurs ou de sa propre jeunesse pour les personnes les plus âgées, de favoriser la production à partir de sa terre pour des raisons idéologiques qui ont souvent plus vertu d'exemple ou de démonstration que d'autoconsommation quotidienne, ou encore par nécessité économique, les difficultés passagères (perte d'emploi, fin de stage ou de contrat à durée déterminée, début de carrière pour les plus jeunes travailleurs...) demandant une gestion financière serrée ce que permet le recours à l'autoconsommation, souvent sous forme de dons ou de mise à disposition des ressources de la terre par les ascendants ou d'autres membres de la famille. Il s'agit dans ce dernier cas bien plus d'autoconsommation que d'autoproduction.

---

<sup>516</sup> Bricas Nicolas et Moustier Paule, 2000. *Etude sur la commercialisation des produits vivriers et horticoles en Polynésie française*, CIRAD-Service du Développement Rural, Papeete, p. 5. Ces informations nous ont été également confirmées en 2005 par l'antenne de Moorea du Service de Développement Rural.

Si le premier cas tend à disparaître avec les générations qui ont encore connu le mode d'alimentation antérieur aux années 1960, le deuxième paraît se développer à Maatea et apparaît fortement dans les discours à défaut de la pratique à Faa'a et est en phase avec les aspirations du *taui* (le « changement », slogan apparu à l'occasion des élections territoriales de mai 2004 et février 2005) et d'un développement plus « intégré » et moins « économiste ». Il nous paraît toutefois bien plus présent dans les discours et affirmations que dans les actes, sauf à l'occasion de regroupement (familial, amical, dans le cadre d'une association...). Quand à la troisième catégorie, non négligeable chez les jeunes couples (moins de 25 ans) de Maatea et de Pamatai, elle risque de s'amplifier avec l'arrivée à la majorité des classes nombreuses nées depuis les années 1980. Dans ce cas, le recours à l'autoconsommation (dans tous les cas par le biais de dons et échanges chez les ménages composés de personnes jeunes qui ne possèdent pas encore de terre à titre propre) constitue un complément de subsistance par rapport à la nourriture achetée à bon marché dans les commerces : riz, *punu pua'a toro*, conserves de poisson, légumes secs ou en conserve...

Nous verrons que l'autoconsommation, importante encore en volume comme en variété de produits, est non pas le fait du petit groupe des producteurs, mais s'élargit à un groupe de maisonnées bien plus important du fait des liens familiaux direct et indirect existants : l'autoconsommation dans les Iles du Vent est aujourd'hui plus fondée sur les dons et échanges que sur l'autoproduction.

#### *La perception du déclin de l'autoconsommation*

L'autoconsommation revêt néanmoins un caractère moins fréquent aujourd'hui qu'il y a trente ans, quand bien même on disposerait de terres dans la vallée de Maatea, ou dans les districts de l'île de Tahiti pour les habitants de Pamatai.

Une des raisons évoquées est le refus de consommer des jeunes :

*« (père) Avant tu avais le poulet comme ça autour du faré. Aujourd'hui tu vas aller tuer un poulet, tu fais un bon menu, et les enfants ils ne vont pas manger. (mère) Ils vont dire 'c'est pas bon ton poulet, nous on ne veut pas manger de ce poulet'. Même les œufs, ils ne veulent pas. Ce poulet, il avait été bien préparé, poulet au petits pois, mais ils n'en ont pas voulu. (père) Ils me disaient 'tu peux manger toi ton poulet' Et moi, parent, bien content de préparer pour les enfants, quand ils ont dit ça, c'est pas la peine. Mais le fils il m'a dit 'ton poulet il trouve ça et il picore, et tu sais pas ce qu'il mange'. Le poulet congelé de Nouvelle-Zélande, ça n'a pas le même goût. Une fois dans un reportage, j'ai vu comment ils font la nourriture pour les poulets congelés. C'est encore plus dégueulasse que ce qu'il mange autour de la maison là »  
(Pamatai)*

Une autre raison, généralement évoquée par les hommes, est la monétarisation perçue de l'économie domestique et les changements induits dans la vie quotidienne par une forme de « modernité occidentale ». L'alimentation passée peut être alors ressentie comme une alimentation de la libre disponibilité :

*« Avant c'était pas pareil, aujourd'hui tu pensais à manger aujourd'hui, et demain c'était demain. Parce qu'il y avait toujours à manger. Il y a la mer, et puis le poulet, tu l'attrapes et voilà, et tu le mets au four. Avant il n'y avait pas de poulet congelé, c'était toujours tout frais. Si tu voulais du fe'i, tu allais tôt le chercher et tu le mangeais aujourd'hui. Aujourd'hui on achète en gros et on met au freezer, et puis on est malade ».* (homme, Pamatai)

Pour de nombreux hommes rencontrés, l'autoproduction était le signe pour l'homme qu'il pouvait convenablement nourrir sa famille et même faire des dons autour de la maisonnée comme il l'a été noté ailleurs dans le Pacifique (Chave-Dartoen 1996 : 451, Elliston 1997 : 473). L'autoproduction était le support d'une forme d'estime de soi qui n'existe plus aujourd'hui. Il paraît fortement vraisemblable que cet état d'esprit soit toujours présent, même si un salarié gagnant confortablement sa vie à Papeete nous a déclaré « *qu'aujourd'hui, les hommes n'ont plus à prouver qu'il peuvent nourrir leur famille, juste qu'ils peuvent gagner de l'argent* ». Il en résulte aujourd'hui que le chef de ménage sans emploi fixe, et n'ayant plus recours à l'autoproduction par absence de terres ou par désintérêt, ce travail étant jugé moins valorisant qu'un emploi salarié, peut se sentir désœuvré, devenu « inutile », et faire face à un sentiment de « honte »<sup>517</sup>, *ha'ama*. Et cultiver des produits *popa'a* (haricots verts, aubergines, tomates...) ou *tinito* (chou, chou chinois...) ne revêt pas le même caractère symbolique aux yeux des hommes que cultiver des produits locaux « traditionnels » : en général, ce sont les femmes qui s'occupent de ce type de production « de proximité » et utilitaire.

Les conséquences de l'urbanisation et du développement récent des infrastructures routières et hôtelières ne sont pas non plus étrangères au moindre recours à l'autoproduction :

*« Il y a trente ans, la vie n'était pas trop chère, c'était plus facile, même si le travail était dur. Avant, il y avait beaucoup de plantations de café, de vanille dans la vallée. On allait cueillir. Avant il y avait beaucoup plus de poissons, on voyait des carangues grandes comme le bras en bord de lagon, et des gros crabes aussi. Tu ne vois plus ça maintenant avec toute la terre et les cailloux qu'on met dans le lagon avec les Case, ça recouvre les endroits où les poissons vivent, et ils s'en vont plus loin. Ils n'ont plus d'endroit pour vivre. »*  
(Maatea, femme 67 ans)

---

<sup>517</sup> Lockwood Victoria S., 2002. « Poverty in Paradise : development and relative income poverty in rural tahitian society », *Human Organization*, Vol. 61, n° 3, Society for Applied Anthropology, p. 216.



En sortant du domaine strict de l'alimentation, il est peut-être significatif que l'un des produits agricoles les plus autoconsommés aujourd'hui parmi les moins de trente ans et surtout les hommes, hormis les *taro* et les vivriers et fruits déjà évoqués, semble être le *pakalolo*, le cannabis local. De nombreux témoignages évoquent ce type de consommation parmi une partie de la jeunesse du quartier, à Maatea comme à Faa'a et de façon plus prononcée dans ce dernier cas, consommation qui s'est développée depuis une dizaine d'années. Les quotidiens locaux évoquent régulièrement des saisies de plants de cannabis dans la vallée de Maatea par les services de la gendarmerie. Certains habitants de Maatea déplorent l'image donnée à leur quartier, d'autres estiment que les jeunes de Maatea n'y sont pour rien et pensent que le cannabis qui circule provient exclusivement des communes associées voisines et de Tahiti par le biais du quai des ferrys, soucieux de préserver face à un interlocuteur étranger une image point trop dégradée du quartier.

Pour certaines personnes rencontrées et déclarant pratiquer ce type de culture, dans les districts de Moorea, à Tahiti, ou aux Australes, on retrouve dans le discours la fierté de travailler la terre (« *notre paka est bien meilleur que celui de Tahiti* », « *on le fait pousser comme les anciens, sans ajouter de ra'au*<sup>518</sup> »...), et le fait d'en tirer des revenus confortables quoique illicites : la boîte d'allumettes emplies de sommités femelle séchées se vend couramment trois à cinq mille F cfp (25 à 42 euros) les quatre à cinq grammes, et représente pour quelques familles une source non négligeable de revenus, issus du « traditionnel » travail de la terre, situation vécue par les personnes concernées comme parfaitement « acceptable » et même rationnelle au regard d'une logique de contrainte environnementale<sup>519</sup> : le *pakalolo* est également un produit du *fenua*, de la terre, qui permet aux jeunes une évasion et un sentiment de communauté partagée qu'ils ne retrouvent pas dans la société « moderne » dont ils sont souvent matériellement exclus ou à la marge. Toutefois, le caractère illicite de ce produit, et les campagnes de prévention de plus en plus nombreuses relayées par les médias locaux et basées sur les conséquences de sa consommation par les plus jeunes, font office de repoussoir auprès de personnes qui connaissent la rentabilité économique de ce type de culture :

*« Je sais que X., qui cultivait et vendait avant des légumes comme moi, s'est mis à cultiver du paka. Cela rapporte bien plus, mais pour moi c'est de*

---

<sup>518</sup> *Ra'au* : médicament utilisé en médecine traditionnelle (*ra'au tahiti*) ou importée (*ra'au tinito*, pour la médecine chinoise, et *ra'au farani* pour la médecine occidentale). Mot utilisé aussi par similitude pour qualifier les engrais et autres produits utilisés en agriculture.

<sup>519</sup> Nous avons précédemment étudié la rationalité du consommateur de cannabis, de haschich, ou de drogues de synthèse (héroïne, cocaïne, amphétamines...), qui entre dans le circuit du trafic pour « alimenter » sa propre consommation, avec des stratégies et des moyens employés irrationnels en apparence en vertu de présupposés moraux ou « macro-économiques », mais parfaitement rationnels au regard du consommateur (Serra Mallol Christophe, 1985. *Rationalité et irrationalité en économie : le cas de l'économie de la drogue*. Mémoire de l'Institut d'Etudes Politiques d'Aix-en-Provence, Aix-Marseille III).

*l'argent sale, et je le lui ai dit, quand il m'a demandé pourquoi je ne faisais pas comme lui : 'gagner de l'argent comme ça, c'est de l'argent sale'. Je préfère vendre mes produits, ils sont bons, c'est meilleur pour la santé »* (une vendeuse de fruits et légumes en étal à Faa'a).

#### *Variété alimentaire et espace du mangeable*

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, s'ouvrant de plus en plus aux produits importés, surtout dans les Iles du Vent. Les avantages pour les ménages de ce glissement d'une consommation de produits locaux vers des produits *popa'a* sont bien sûr d'ordre pratique, disposant de produits qui se conservent mieux (riz, conserves, surgelés...) ou qui demandent un temps et des techniques de conservation (surgelés, plats préparés...) ou de préparation simplifiés (riz, pâtes alimentaires...), 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.

Une des raisons déclarées de ce qu'il est possible de saisir comme un phénomène d'acculturation alimentaire est l'acceptation alimentaire des enfants :

*« On mange plus français que tahitien. C'est surtout pour les enfants, c'est une facilité, tout le monde mange. Parce que si tu fais le ma'a tahiti tous les jours ils ne vont pas en manger, alors c'est du gaspillage. Le dimanche, ils ne mangent que du poisson cru. Le reste ils goûtent un petit peu mais, tu ne peux pas leur en donner tous les jours, ils n'en veulent pas »* (femme, Pamatai).

*« Avant, c'était rare de chercher le beurre au magasin, c'était avocat [écrasé], c'était ça notre beurre [pour le petit déjeuner]. C'était rare quand on allait chercher le beurre. Même pour le pua'a toro : c'était rare, c'était poisson, poisson, tous les jours poisson. Mais c'était bon. Maintenant c'est fiu quand tu manges du poisson au bout de trois ou quatre jours. On change un peu. Avant c'était poisson, bananes et 'uru, tous les jours ! C'était ça, un peu fiu maintenant, il faut changer un petit peu. Avec les enfants aussi, ils ne veulent pas tous les jours du ma'a tahiti, ils veulent manger comme à l'école. »* (Maatea, femme 61 ans)

Soumis plus que leurs parents aux pressions publicitaires et aux modèles occidentaux véhiculés par la télévision et le cinéma, habitués au « *ma'a popa'a* » avec la fréquentation habituelle des cantines scolaires entre l'âge de trois à quatorze ans, les

enfants constituent sans doute un facteur important de changement. Mais nous verrons que le facteur économique n'est pas neutre, et que la justification des enfants masque la facilité offerte par l'utilisation de ces produits importés, facilité qu'une femme peut difficilement avouer, à un enquêteur masculin de surcroît, comme motif principal.

### 3-2-1-3 Produits consommés et acculturation

L'alimentation industrielle a eu tendance à estomper les différences inter et intra-systèmes socioculturels, et son influence est d'autant plus forte qu'il n'existait pas, en Polynésie comme en Afrique, de solide tradition culinaire pérennisée par l'écriture : « la perméabilité même de la tradition orale a ouvert la voie aux changements » (Goody 1984 : 310-311). Son influence ne remonte pas à l'installation du Centre d'Expérimentation du Pacifique, comme le ressent la plupart des individus localement, mais à la fin du dix-neuvième siècle, comme nous l'avons vu, pour s'imposer dans les Iles du Vent dans le premier tiers du vingtième siècle, et se généraliser et s'étendre à toute la Polynésie française à partir de la fin des années 1960. Elle est indéniablement, comme dans la totalité des zones urbanisées du monde, le modèle dominant à tous les sens du terme. Nous allons voir la place qu'elle occupe aujourd'hui dans le quotidien alimentaire des Tahitiens.

#### *Les principales prises alimentaires de la journée à domicile*

Les éléments qui suivent proviennent de l'analyse de trois cent soixante dix repas à domicile relevés, et tiennent compte du nombre de convives pour chacun d'eux.

La première consommation de la journée, le petit-déjeuner<sup>520</sup>, est relativement uniforme. Le réveil se fait en général entre cinq heures et six heures du matin pour les personnes actives et les personnes à la retraite à Maatea comme à Pamatai. Les inactifs se lèvent plutôt entre six et sept heures d'après nos observations.

La consommation de café est générale ou presque (quelques cas relevés de consommation de thé) le matin, avec du lait en poudre ou plus fréquemment concentré sucré, et parfois de lait de coco à Maatea, ou à Pamatai le dimanche. Le café est très souvent du café lyophilisé de type Nescafé, plus rarement du café moulu, plutôt d'origine locale qu'importée pour des raisons économiques et de goût, le café étant apprécié très dilué. Lorsqu'il existe de jeunes enfants dans la maisonnée (âgés de moins de sept ans), le « Milo » est cité dans tous les cas à Maatea et dans les foyers « polynésiens » observés de Pamatai. Il consiste en une préparation industrielle en

---

<sup>520</sup> Pour qualifier le premier repas de la journée, nous utiliserons par commodité le terme de « petit déjeuner », qui toutefois n'existe pas dans la langue tahitienne, les personnes rencontrées parlant de « café » au sens générique du terme. De même, nous parlerons autant que possible plutôt de « prise alimentaire importante » ou « d'occurrence structurée » plutôt que de « repas », le concept n'ayant pas la même signification en française et en tahitien, en se basant sur la définition retenue par Mary Douglas, occurrence alimentaire : « toute circonstance en laquelle on absorbe des aliments, qu'ils constituent un repas ou non » (Douglas 1979 : 153).

poudre à base de chocolat, de lait en poudre et de céréales mélangée avec de l'eau, et perçue par la grande majorité des familles consommatrices comme du « lait ».

Le « pain beurre » est aussi majoritaire, avec la viennoiserie (croissants, pains au chocolat, pains sucrés divers, achetés dans les petits commerces ou les quelques rares boulangeries existant à Tahiti et Moorea) qui apparaît de façon notable surtout le dimanche. Les restes du souper de la veille apparaissent régulièrement, notamment dans les maisonnées à bas revenus.

*« Je trouve que l'alimentation de maintenant c'est riche par rapport à quand j'étais petite avec mes parents, on ne mangeait pas plein de choses. Le matin le petit déjeuner c'était une tisane pour nous les enfants, avec soit du 'uru, mais rarement du riz, soit du tarua plus que du taro. Que le dimanche on faisait du café avec du lait de coco. Maintenant le petit déjeuner c'est copieux : du pain, du beurre, des firi firi, et quand il n'y a pas assez de pain, c'est du pain coco. Sinon on mangeait du poisson qu'on allait pêcher nous-mêmes, on habitait à Huahine en bord de mer, on le faisait à l'eau [bouilli]. Le 'uru, les bananes, on les avait dans la cour, un peu de tout. Alors que maintenant on est obligés d'acheter. Enfin on est obligés, parce qu'on peut se permettre, on travaille »*

On note donc toujours la consommation de « café-pain-beurre », le matin comme le soir, consommation qui remonte aux habitudes inculquées par les premiers missionnaires au dix-neuvième siècle. Aujourd'hui, on ne peut donc pas considérer le « petit-déjeuner » comme un repas, mais plutôt comme un « *snack* ».

Le petit déjeuner est souvent pris en premier par les travailleurs avant le départ pour l'emploi à Moorea ou à Tahiti, puis par les enfants et les personnes inactives ou avec une activité à temps partiel. En général, les personnes âgées se lèvent plus tôt et prennent leur petit déjeuner avant les enfants :

*« On n'a pas le même rythme de vie avec mes parents, on ne mange pas toujours ensemble. La génération des parents se lève plus vite que nous, pareil pour manger, ils mangent plus vite. Nous on est toujours en retard. Ils ne sont pas habitués à nous attendre, c'est pour cela qu'ils mangent avant nous. »* (Maatea)

La cuisine familiale pour le déjeuner, le repas de milieu de journée, est peu variée au quotidien. Les principaux plats relevés au cours de nos observations sont des plats *popa'a* issus de produits surgelés et des boîtes de conserves, qui reviennent systématiquement au long des semaines et des mois. Nous n'avons noté que peu de préparations « faites maison », les plats préparés sont en général uniquement chauffés. Des conserves de viande en sauce aux légumes (bœuf, porc et mouton accompagnés de haricots, lentilles...) sont selon nous considérées comme '*ina'i* et comme *miti* à la fois, comme complément carné et sauce d'accompagnement, et donc nécessitant un apport

végétal supplémentaire, ou « premier » du fait de la primauté du végétal sur la viande, en plus des légumes déjà présents dans la préparation industrielle. Bien souvent du riz, ou de plus en plus de la salade dite « russe » ou verte parfois pour les maisonnées les plus fortunées, sont ainsi ajoutés à des plats pourtant conçus comme « complets ».

Lentilles en boîte - saucisses « chinoises » (de porc) accompagnées de riz, « ragoûts » de bœuf avec pommes de terre et carottes, poulet frites de pommes de terre surgelés, petits pois ou haricots (en boîte de conserve), *punu pua'a toro* parfois revenu avec des oignons et/ou de l'ail et accompagné de sauce tomate ou de sauce type ketchup et du riz, pâtes, légumes en boîte ou surgelés ou plus rarement *ipo* (à Pamatai) constituent le quotidien. Les autres plats relevés le plus souvent sont le poulet rôti ou grillé avec du riz le plus souvent, des pommes de terre, des pâtes, ou des légumes en boîte (petits pois, haricots verts...), le hachis (bœuf haché) frites ou petits pois, et parfois le steak frites, à partir de produits congelés plutôt que frais. Le pain est l'ingrédient de base de tous les repas, et le riz accompagne bien souvent un plat à base de viande et de légumes ou même de pâtes.

« Chez nous, chaque fois qu'on mange du ma'a, il faut toujours du riz »

La « viande » est consommée occasionnellement, quand les moyens le permettent : par « viande »<sup>521</sup> les Tahitiens entendent la viande rouge, bœuf ou agneau (collier d'agneau), viande achetée fraîche ou sous vide en provenance de Nouvelle-Zélande ou plus fréquemment congelée en fonction des revenus. Elle est préparée seule, frite à l'huile le plus souvent, avec du pain, ou accompagnée de légumes en boîte ou surgelés. Le poulet est acheté dans tous les cas surgelé, en provenance des élevages industriels américains, par cartons de cinq ou dix kg de cuisses. Il existe encore de l'autoconsommation de poulets dans les Iles du Vent, y compris à Pamatai, au cœur de l'agglomération de Tahiti, où comme dans tous les quartiers de résidence (en-dehors du centre de Papeete, et de quelques rares zones industrielles comme la vallée de la Punaruu à Punaauia ou de Tipaerui à Papeete, et des voies de communication bétonnées ou goudronnées), poules et poussins errent en liberté, picorant au gré des pérégrinations autour d'un coin d'herbe.

Les œufs sont peu cités (aucun cas à Maatea), et préparés en omelettes le soir en en-cas et servis avec du pain. Ils paraissent être servis surtout aux enfants, les adultes en mangeant aussi quelquefois « par défaut ». Les œufs ne sont jamais cités par les hommes dans leur description de la journée alimentaire, même si les œufs sont inclus parfois dans des plats consommés : *ma'a tinito*, *chao men*, omelette. Il semble que

---

<sup>521</sup> Les Tahitiens appellent « viande » la viande rouge : porc, bœuf, agneau., ainsi que le chien. Comme nous l'a dit une personne rencontrée, « *La viande, c'est la viande rouge. Le poulet c'est du poulet, le poisson c'est du poisson* ». Cette remarque montre la valeur accordée à la viande rouge, comme nous l'a confirmé une autre personne interrogée à Faa'a mais originaire des Iles Sous le Vent : « *Dans les îles, on faisait de la viande plutôt pour Noël, ou alors quand il y avait de la famille qui arrivait de France, c'était pour recevoir, pour les grandes fêtes* ».

l'œuf soit fortement dévalorisé pour les hommes, renvoyant peut-être au statut de « fœtus » animal. Nous avons déjà vu que les œufs semblaient assez peu consommés par les anciens Tahitiens, à l'image peut-être de leur consommation de volatiles en général. Nous avons relevé plus haut l'aspect symbolique et religieux que l'œuf pouvait revêtir chez les anciens Tahitiens.

Le poisson est peu fréquent dans les menus quotidiens en semaine relativement à l'importance qu'il a dans le déclaratif, hormis dans les familles dont le revenu monétaire est très bas et/ou qui pratiquent l'autoconsommation<sup>522</sup>, de façon plus accentuée à Maatea qu'à Pamatai sauf éventuellement lorsque les pêcheurs occasionnels proposent à la vente, souvent en bord de route, leurs lignes de poisson du lagon. Les poissons sont cuits en partie et consommés le jour même et le soir, le restant éventuel congelé par les ménages pour consommation ultérieure.

*« J'ai toujours du poisson dans le congélateur, je ne suis jamais en rupture »*  
(Pamatai).

Les poissons du large (thons, bonites, *mahi mahi*...) achetés parfois dans les commerce ne proviennent pas forcément des pêcheurs du quartier, et de leur cadre à poisson frais en bord de route, et sont souvent achetés surgelés pour des raisons économiques. Mais le goût pour le poisson étant généralement partagé chez les Tahitiens, la consommation de poisson se fait dès qu'il est disponible à un prix intéressant,

*« Dimanche dernier, il y avait plein de umé au marché de Papeete. Les pêcheurs ont donc baissé les prix, pour être sûrs de vendre. J'en ai profité pour en acheter trois gros, pour deux mille francs les trois, au lieu de mille francs le poisson d'habitude »*

et parfois également à partir de boîte de conserves, le « 777 » du nom d'une marque industrielle, accompagné de pain et de légumes, pour les ménages les plus modestes.

Les adultes consomment peu de légumes et de fruits, hormis les rares personnes sensibles aux recommandations diététiques des services territoriaux de la Santé, souvent des femmes ou des diabétiques, et qui sont touchées elles-mêmes par des problèmes de santé (diabète et hypertension sont les pathologies les plus citées). En règle générale aux légumes est préféré le riz, certainement pour des raisons gustatives : l'aliment de base doit être assez neutre, relativement insipide (comme le sont la plupart des féculents, fruits et tubercules), pour s'accommoder de la sauce. Les fruits locaux (les fruits importés sont hors de portée des bourses modestes, sauf parfois les pommes) sont préférés en grignotage, surtout par les femmes et les enfants, la banane est mangée par tout le monde quand elle est disponible grâce aux dons et échanges entre maisonnées.

---

<sup>522</sup> Son importance est moindre que la part des produits de la pêche relevés par Robineau à Maatea en 1967-68 et 1974 (1985 : I 280), pourtant en évolution apparente entre ces séries de mesures.

Le plat est unique, « complet » (viande, accompagnement végétal salé et/ou sucré, sauce), parfois complété d'un yaourt ou d'un fruit pour les seuls enfants. Nous n'avons relevé la présence d'une entrée que dans une seule maisonnée (salade seule, ou salade composée de tomate, poivron...) à Maatea, chez une personne particulièrement sensible aux recommandations de son médecin en matière diététique (cas d'hypertension), et qui vit seule de sa retraite d'ancienne institutrice. Les parts individuelles servies sont copieuses, surtout en matière de végétaux accompagnant la viande.

Un plat « complet » souvent cité est la « salade russe », mélange consommé froid à base de pommes de terre bouillies, auxquelles on ajoute des légumes (carottes, maïs, petits pois, betteraves...), des protéines d'origine animales (thon en boîte, préparations à base de poisson type *surimi*...) et une sauce vinaigrette, avec ou sans sucre ajouté, ou mayonnaise.

Au quotidien à domicile, et hors événement particulier, les modes de préparation sont réduits au minimum. Il s'agit bien souvent plus de réchauffer un plat déjà préparé (une conserve) et de faire cuire du riz au *rice cooker* d'importation chinoise, ou au mieux de passer à la poêle viande ou poulet des légumes dans de l'oignon coupé auquel on ajoutera de la sauce tomate ou du ketchup, plutôt que de mitonner un plat pendant des heures (peu rencontré, sauf le samedi soir et le dimanche matin pour préparer le *ma'a tahiti*, ou cas de nourriture préparée en quantité pour être distribuée). Le travail de préparation est souvent minime pour les légumes (riz, légumes en boîte réchauffés), peu importante pour la viande (en boîte sous forme de *corned-beef*, ou autre conserve) souvent prédécoupée lors de la préparation de viande surgelée, et la sauce est elle aussi souvent préparée industriellement : mayonnaise, *ketchup*, ou sauce chinoise.

« Pour le poisson cru au lait de coco, quand on n'a pas de lait de coco, on remplace par du citron, du sel et de la mayonnaise blanche » (Pamatai).

Une préparation et une association des différents éléments permettent de donner à ce plat unique, rassemblant différents éléments habituellement dissociés dans la cuisine européenne, la structure ternaire du *ma'a-ina'i-miti* tahitien, aliment végétal de base-chair animale-sauce. Les « entrées » sont rares, les « desserts » pratiquement inexistantes, sauf pour les enfants (fruit, yaourt ou compote...).

Les enfants mangent dès l'âge de six mois à un an environ la nourriture des adultes, en volume simplement moins important, même si un accompagnement au biberon (en général eau et lait en poudre ou plus souvent en concentré sucré) peut leur être apporté parfois jusqu'à l'âge de trois ans. Dans certaines familles, certains produits leur sont plutôt destinés, et ajoutés parfois, quand les revenus ou la disponibilité le permettent, au menu partagé avec les adultes. Fruits, laitages (yaourts surtout, fromage, céréales au lait) leur sont ainsi parfois donnés en fin de repas ; ces derniers sont aussi consommés

par les femmes, mais pratiquement pas par les hommes. Nous nous demandons si la demande n'en provient pas initialement des enfants eux-mêmes, l'habitude leur ayant été donnée à la cantine scolaire, plutôt que de considérations diététiques de la part des parents même si ces derniers cas ont également été relevés.

A Maatea, contrairement à la majorité des cas à Pamatai, quand le repas à domicile du milieu de journée est composé d'un plat « complet », le soir un en-cas que nous qualifierons plus volontiers de « *snack* » fait office d'occurrence alimentaire, café-pain-beurre, ou une soupe préparée à partir de sachets lyophilisés vendus dans le commerce du type « Maggi ». Ces prises alimentaires à domicile du milieu de journée sont en grande majorité le fait de ceux qui restent au foyer (retraités, enfants de moins de trois ans, femmes enceintes, femmes sans travail ou s'occupant de ses jeunes enfants...), ou ceux dont le « chef de famille », dans la grande majorité des cas « l'homme de la maison », peut rentrer déjeuner le midi pendant la pause déjeuner du travail. Dans ce dernier cas, le *tane*, l'homme et compagnon, travaille dans les environs immédiats.

Nous n'avons rencontré à Maatea que quelques cas de « casse-croûtes » faits à la maison en milieu de journée, plus fréquents à Pamatai (pâté en boîte, jambon-mayonnaise...). Il s'agit plus d'un *snack* (dont des gâteaux salés ou sucrés peuvent également faire office) qui accompagne une boisson chaude (café, plus rarement thé : un seul cas rencontré à Maatea comme à Pamatai) que d'un vrai repas, comme l'a signalé N. Pollock à propos de Fidji et du « *tea drunk with buns or scones* » (Pollock 1992 : 33). A l'observation, on peut noter que la structure ternaire traditionnelle est encore respectée, le pain étant trempé dans le liquide chaud qui fait office de « sauce » avant d'être consommé.

Dans quelques cas, nous avons relevé des occurrences alimentaires du milieu de journée composées uniquement de café et de pain beurre ou de gâteaux (Sao), parfois partagés en compagnie d'une connaissance de passage. Il s'agit souvent de femmes restées seules à la maison, dans des maisonnées à bas niveau de revenus, et recevant parfois la visite d'une cousine ou d'une amie avec qui elle partagera son maigre mais animé « repas ». Hormis les retraités, ces personnes qui déjeunent d'un en-cas (ou « *snack* ») à domicile attendent le retour du « chef de famille », et le repas principal, plus copieux, sera alors mangé le soir, situation qui se rencontre dans la grande majorité des cas à Pamatai, et près d'une fois sur deux à Maatea<sup>523</sup>.

*« Aujourd'hui, je reprends le travail à 11 heures et je finis à 19 heures. Alors je mange avant d'aller au travail, parce qu'au travail c'est interdit de manger*

---

<sup>523</sup> Le passage du repas le plus important du midi au soir est également attesté en France au cours du vingtième siècle (Bruneton-Governatori 1980 : 372), ainsi que la monotonie et la réduction des prises alimentaires dans les ménages défavorisés (Roux C., Le Couedic P., Durand-Gassel S. et Luquet .M., 1999. « Attitudes et comportements alimentaires des populations à faibles revenus », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 34, pp. 378-382).



*pendant les heures. Je mange simple, des saucisses, des chipolatas, sinon un casse-croûte, un punu pua'a toro vite fait, parce que ce n'est pas évident de regarder l'heure. Ca m'arrive de faire du ma'a, un bon plat, j'appelle mon mari alors. Il revient manger avec moi, et après il me dépose au travail » (Pamatai).*

*« Quand on est que toutes les deux [avec sa belle-fille inactive] à la maison, on ne fait pas tellement de ma'a, seulement un café à 11h avec un casse croûte, ou pain beurre. Mais quand le tane rentre, il lui faut du ma'a, on est obligé de faire du ma'a pour lui : il lui faut son poisson cru. Si on est nous deux, des fois on mange et des fois on ne mange pas : café, puisque c'est nous deux seulement. Au petit on lui donne de la soupe, des fois du Milo... » (Maatea, femme 61 ans).*

L'influence des rythmes de l'économie monétaire joue fortement sur les rythmes alimentaires, jusqu'à en modifier la structure. De nombreux repas sont pris hors foyer en milieu de journée, sur le lieu de travail ou dans les environs, « en ville ». Nous n'avons rencontré que peu de cas de personnes de Pamatai travaillant à temps complet et rentrant déjeuner à domicile le midi. Les « repas » des travailleurs sont pris alors sur le lieu de travail, ou dans la rue, et composés généralement de pain, d'une boîte de conserve (pâté) bon marché et d'une boisson gazeuse sucrée ; nous les considérerons donc également comme un « *snack* ». Dans ce cas, le repas du soir sera plus consistant et constituera le principal (sinon le seul en considérant le terme dans son acception stricte) repas de la journée, pris en commun et à domicile.

Aucune trace de « panier repas » ou de « gamelle » n'a été relevée parmi la population étudiée, contrairement aux habitudes alimentaires en Nouvelle-Calédonie<sup>524</sup>, mais certains travailleurs de Tahiti (en général des ouvriers) peuvent amener sur leur lieu de travail (chantier ou atelier) une petite boîte en plastique contenant une salade composée ou un reste de plat à emporter du type « *ma'a tinito* » ou « *chao men* », qui sera consommée à l'aide d'une cuillère à soupe ; ce cas est relativement peu fréquent et dépend des règles instaurées dans l'entreprise. Lors de ces prises alimentaires à l'extérieur, sans être en famille, les Tahitiens mangent souvent en fonction de leur catégorie sociale : snacks et cantine pour les employés du secteur privé et publique, restaurant pour les catégories supérieures, plats à emporter souvent chinois et casse-croûtes pour les moins aisés. Les habitants de Maatea rencontrés qui travaillent à Afareaitu nous ont tous dit déjeuner sur leur lieu de travail, et nous avons pu vérifier qu'ils le font à partir de plats préparés ou d'éléments pour se constituer des casse-croûtes (pain, jambon, pâté ou sardines en boîte...) achetés dans le commerce qui

---

<sup>524</sup> Thoret Didier, 2003. « Le service traiteur à domicile : un phénomène de société en Nouvelle-Calédonie », in Lacabanne Sonia (dir.), *Les vivres et le vivre en Océanie*, Actes du Colloque C.O.R.A.I.L. 2002, C.O.R.A.I.L.-Université de la Nouvelle-Calédonie, Nouméa, pp.161-167.

jouste la route menant au centre administratif, prenant moins d'une heure pour manger rapidement au bureau ou dans un coin de l'atelier en discutant avec les collègues.

Certains adultes qui travaillent sur les communes associées d'Afareaitu ou de Haapiti et entrent déjeuner à la maison prennent des plats à emporter dans le seul snack de Maatea ou dans les deux commerces qui proposent des plats de type « chinois » : *ma'a tinito*, *chao men*, mais également poulet *fafa*, et porc aux haricots. « *C'est ce qui plaît aux personnes* » nous dit la « gérante » du snack d'Afareaitu en parlant des principaux plats achetés.

A la différence du déjeuner, le dîner représente le moment de se retrouver tous à table avec le retour des travailleurs dans leur foyer : le moment du repas « familial », bien plus copieux, pour celles et ceux qui n'ont pris souvent qu'un en-cas le matin et en milieu de journée, qui doit reconstituer les forces des travailleurs souvent manuels, comme c'est le cas majoritairement à Pamatai :

« *Le soir, il faut un plat consistant, avec des légumes tout ça* ».

Le dîner est l'occasion de « faire la cuisine » : les plats sont plus élaborés que pour le déjeuner, pour faire « honneur » à la présence de l'ensemble de la maisonnée. On ne peut toutefois pas parler de réelle préparation gastronomique : à la préparation bouillie des vivriers locaux ou des conserves de légumes, on note simplement l'adjonction d'oignons revenus à l'huile avant d'y ajouter la viande, et/ou à de sauce tomate sucrée (type *ketchup*) ou neutre à laquelle on peut ajouter du sucre en poudre (la consommation de sucre en morceau est très faible, y compris pour accompagner les cafés du matin ou du soir). Les rations servies sont importantes en volume, et dénotent avec les rations du milieu de journée.

Du fait de leur conditionnement (en boîte de conserve ou en surgelé), ces produits sont dans la presque totalité des cas importés.

Dans les cas où un repas a été pris en milieu de journée, où dans les familles peu aisées financièrement, la prise alimentaire du soir est moins importante en volume, et souvent accompagnée de café, de pain-beurre et/ou de restes du midi : c'est le cas d'un quart à un tiers des familles rencontrées :

« *c'est rare qu'on mange du ma'a le soir, on mange comme le matin, café au lait pain.* »

La journée alimentaire moyenne en semaine est donc constituée d'une prise plutôt légère le matin (*snack*), d'un casse-croûte (si pris à l'extérieur) ou d'un léger en-cas le midi si une des personnes travaille à l'extérieur (*snack*), et d'un « repas » principal et plus consistant pris le soir, les deux « repas » étant inversés (un midi consistant et un soir léger) pour les personnes ne travaillant pas, ou travaillant à proximité du domicile et ayant la possibilité de revenir à domicile pour la pause méridienne. Le grignotage est présent tout au long de la journée, sous forme de petit en-cas en milieu de journée

et d'après-midi, et grignotages plus légers à l'envi, surtout pour les personnes n'ayant pas de travail régulier et les femmes.

A l'évidence, les catégories occidentales et surtout françaises s'appliquent mal à la réalité tahitienne : en place et lieu des trois repas principaux à la française, il nous faut plutôt parler d'une prise principale et copieuse à midi ou le soir, d'un en-cas plus léger ou *snack* dans l'autre cas, comme pour le « petit déjeuner ». Et l'heure des repas, cruciale en Europe (même si le rythme peut être décalé de deux ou trois heures entre deux pays voisins comme la France et l'Espagne), revêt une importance moindre à Tahiti.

La consommation de pain est très importante, sans doute du fait de l'habitude prise avec l'arrivée des missionnaires et la construction des premiers fours à pain au début du dix-neuvième siècle, mais aussi du fait du prix très bas imposé par sa présence sur la liste des produits de première nécessité (P.P.N.) subventionnés par le Territoire : le « pain » (la baguette française) est vendu 47 F cfp les 200 grammes, soit un peu plus de trente centimes d'euro. Il n'est pas acheté dans des boulangeries, très peu fréquentes même à Tahiti, mais plutôt dans les commerces de proximité, en grande surface, ou même dans les commerces alimentaires de dépannage des stations-service de carburant (qui jouent souvent le rôle de commerce de proximité pour les petites courses de dépannage ou de grignotage) livrés par les quelques boulangeries existantes. Elaboré de façon semi-industrielle, et n'offrant que de faibles marges aux boulangers du fait de son prix de vente final, le pain est de qualité médiocre et ne se conserve que très mal au-delà d'une journée à cause du taux d'humidité ambiant. Mais chez les Tahitiens, le pain acheté est consommé dans la journée : il constitue une base de l'alimentation quotidienne, à l'image des populations ouvrières françaises jusqu'au milieu du vingtième siècle (Fischler 1990 : 198-199). Nous évaluons sa consommation à une baguette et demie à deux baguettes en moyenne par jour et par adulte, et à une baguette par enfants de moins de sept ans<sup>525</sup>.

Dans l'enquête réalisée avec la Direction de la Santé (2002 : 176-178), les consommateurs de « pain-beurre-boisson chaude (café ou thé) » en dehors du petit déjeuner lors de leur journée alimentaire de la veille ont été isolés des autres : ils représentent 26,1 % des personnes interrogées. Parmi eux, il apparaît un lien très fort avec le sentiment d'appartenance identitaire, puisque les personnes se définissant comme « *Ma'ohi* » sont sur-représentées parmi cette population.

---

<sup>525</sup> L'enquête Budget des Familles réalisée par l'ISPF en 2002 montre que le pain constitue le premier poste de dépenses alimentaires, hors restauration et plats à emporter, d'autant plus qu'on s'éloigne de l'agglomération de Papeete (ISPF 2003 : 29). Le poste « pain et céréales » représente ainsi 20 % du budget alimentaire des ménages ayant un revenu mensuel inférieur à 150 000 F cfp, et moins de 10% du même poste chez les ménages ayant un revenu mensuel supérieur à 600 000 F cfp (ISPF 2003 : 67).

Le facteur économique est également déterminant (et corrélé au fait de se définir comme *Ma'ohi* comme nous l'avons déjà vu), puisque c'est principalement parmi les individus qui ont les revenus les plus faibles que l'on repère les consommations de « pain beurre ... » autrement que lors de la première prise quotidienne (Direction de la Santé 2004 : 28). Les journées sans « pain, beurre ... » sont associées aux tranches de revenus supérieures à 300 000 FCP. En terme de catégorie socioprofessionnelle, c'est dans le haut de l'échelle que sont sur-représentés les individus dont le profil de journée alimentaire est occidental sans « pain beurre ... ». Même pour les ménages dont le repas principal est le soir (lorsqu'au moins un des adultes travaille en journée), il arrive fréquemment qu'il soit remplacé en fin de semaine (jeudi et vendredi surtout) par un « café-pain-beurre », en prévoyance des prises alimentaires plus importantes du dimanche, et afin de réaliser quelques économies sur un budget alimentation d'autant plus important relativement que les revenus sont modestes.

Le modèle « café-pain-beurre » est donc un modèle encore très ancré parmi la population *ma'ohi* de Tahiti. Le goût et les habitudes y sont sans doute pour beaucoup, mais l'influence des revenus nous paraît tout aussi primordiale, bien que nous ayons montré qu'à revenu et structure familiale comparables, un ménage « *ma'ohi* » consommait plus de pain, de café ou de thé, de lait en poudre, et de matières grasses dont le beurre, que les autres ménages (Serra Mallol 2001a : 120). A l'influence du revenu disponible se mêlent donc indéniablement les *habitus* alimentaires<sup>526</sup>.

#### *Sucre, pâtisseries et boissons sucrées*

L'abandon de la canne à sucre comme friandise sucrée est avérée à Tahiti : aucun cas n'a été relevé au cours de nos observations, alors qu'elle était encore consommée comme friandise par les enfants dans les années 1950 (Malcom et Massal 1955 : 7).

Comme à Wallis (Chave-Dartoën 1996 : 438), les fruits ne sont toujours pas considérés comme des aliments à consommer au cours des repas (Lemaitre 1972 : 66), sauf en préparation sucrée (*po'e...*) au cours du *ma'a tahiti*, mais plutôt comme aliments de grignotage :

« *Mangue, papaye, pastèque, ananas, on les mange comme ça, pas à table* ».

Nancy Pollock signale également qu'à Takapoto, les fruits ne sont mangés que rarement par les adultes, seuls les enfants les mangeant en grignotage (Pollock 1992 : 26). De fait, les Tahitiens ne sont pas de gros consommateurs, et surtout acheteurs, de fruits. Leur valeur ne représente en moyenne que 3,2% du budget alimentation d'un

---

<sup>526</sup> Comme le notait P. Bourdieu, « si tout porte à croire en l'existence d'une relation directe entre les revenus et la consommation, c'est que le goût est presque toujours le produit de conditions économiques identiques à celles dans lequel il fonctionne, en sorte que l'on peut imputer au revenu une efficacité causale qu'il n'exerce qu'en association avec l'*habitus* qu'il a produit. En fait, l'efficacité propre de l'*habitus* se voit bien lorsque les mêmes revenus sont associés à des consommations très différentes, qui ne peuvent se comprendre que si l'on suppose l'intervention de principes de sélection différents » (Bourdieu 1979 : 437).

ménage, et celle-ci est d'autant plus faible que le revenu du ménage est modeste : seulement 800 F cfp en moyenne par mois pour les ménages gagnant moins de 150 000 F cfp, contre 4200 F cfp pour les ménages avec un revenu supérieur à 600 000 F cfp (ISPF 2003 : 67).

La consommation de sucre est toujours très élevée à Tahiti, sans doute en remplacement du lait de coco très peu ou plus du tout utilisé en semaine aujourd'hui. Par ailleurs, il a déjà été noté l'importance du lait concentré sucré dans l'alimentation quotidienne, mais également et surtout dans l'alimentation des enfants en bas âge, les mères employant le lait concentré sucré dans les biberons<sup>527</sup>, habituant ainsi les enfants dès leur plus jeune âge au goût sucré (Pollock 1995 : 360)<sup>528</sup>. Ainsi, nous avons noté pendant nos observations l'habitude de sucrer fortement son café matin et soir, soit en y adjoignant du sucre en poudre (trois à cinq cuillérées de sucre dans un bol de café lyophilisé grandement allongé d'eau est courant) ou du lait concentré en boîte de conserve. De même, nous avons déjà fait part de notre étonnement de voir des femmes sucrer des préparations ou des sauces qui *a priori* ne relèvent pas en Europe du domaine du sucré : vinaigrette, sauce ou concentré de tomate, sauces à base d'oignons...

Si les desserts sucrés n'apparaissent pas ou peu au cours des repas, la consommation de pâtisserie ou friandises sucrées entre les repas et tout au long de la journée est fréquente : « *si j'ai une petite faim, gâteau ! Gâteau mimosa, chocolat...* ». Comme l'avait noté Bourdieu, la nourriture peut constituer une compensation sociale ; elle est en plus pour les Polynésiens un moyen de se faire plaisir et de faire plaisir<sup>529</sup>. Dans l'alimentation « polynésienne », la place donnée aux produits dont les caractéristiques organoleptiques donnent envie de les manger, aux « aliments plaisir », est importante. La consommation de produits sucrés comme les boissons gazeuses et autres sodas et les confiseries et produits de « snack » est en cela symptomatique.

---

<sup>527</sup> Malcom et Massal notaient ainsi en 1955 que les deux tiers des enfants de moins de deux ans observés à Moorea étaient nourris au biberon : « le lait condensé sucré était le plus utilisé ; le lait de vache frais étant toutefois employé par quelques familles (...) Divers types de bouteilles sont utilisés comme biberons, les unes avec graduations, les autres sans. Les habitants apprécient mal les quantités de lait et d'eau nécessaires aux enfants aux divers âges. Le nombre de biberons donnés à un enfant varie souvent d'un jour à l'autre. Les règles d'hygiène de cette alimentation sont rarement observées » (1955 : 14).

<sup>528</sup> Lors d'une séance de discussion du gouvernement de la Polynésie française devant les représentants de l'Assemblée Territoriale début 2004 pour leur exposer les raisons, essentiellement nutritionnelles, de retirer le sucre et le lait concentré sucré de la liste des Produits de Première Nécessité (P.P.N.), des femmes représentantes se sont opposées à cette dernière proposition arguant que le lait concentré sucré faisait partie de l'alimentation « traditionnelle » des enfants en Polynésie française depuis des générations... Ces produits ont été finalement retirés de la liste des P.P.N. l'année suivante pour y être réintroduits en octobre 2006, en contradiction avec les objectifs affichés en matière de santé et en arguant d'une augmentation de coût pour les consommateurs.

<sup>529</sup> Jacquier observait déjà en 1949 que « l'indigène ne porte aucun soin à l'alimentation si l'idée de gourmandise n'y est pas directement associée » (Jacquier 1949 : 603).

## *Boissons*

L'eau est la règle générale pour accompagner le *ma'a*. Les autres cas relevés sont les « jus » (jus de fruits concentrés et sucrés additionnés de 90% d'eau) pour les maisonnées comprenant des enfants ou des sportifs (des footballeurs *kanaks* à Maatea), les sodas dans certaines familles avec enfants, la bière parfois (le soir), plus rarement le vin ou *uaina* (de *wine*). Nous verrons plus loin qu'en règle générale, les boissons alcoolisées ne sont pas consommées durant les repas.

La qualité des eaux distribuées par les réseaux publics est très médiocre : en 1995, seuls 20% des prélèvements d'eau réalisés avec une fréquence hebdomadaire par le Service d'Hygiène et de Salubrité Publique<sup>530</sup> sur le réseau Punaruu qui dessert notamment les communes de Faa'a, Punaauia et Paea, ont été déclarés conformes en matière micro biologique. Encore s'agit-il dans ce cas d'un réseau dit « désinfecté », c'est à dire doté depuis 1986 d'un poste de chloration : les communes qui vont de Papenoo à la presqu'île et qui disposent d'un réseau « non désinfecté », soit près du tiers de l'île de Tahiti, ont à la même période des résultats conformes nuls. Pour Moorea, les mêmes prélèvements sur le réseau public, réalisés tous les trimestres, donnent 5 % de résultats conformes pour 88 prélèvements, huit d'entre eux « dépassaient les valeurs guide de qualité des eaux de baignade, démontrant une forte contamination fécale du réseau et par conséquent un réel danger pour la population et notamment les enfants » (Service d'Hygiène 1996 : 23).

Selon le même rapport, la fontaine publique d'Afareaitu « présente des résultats moyens et en légère baisse depuis 1993 ». En Polynésie française, seules les communes de Papeete et de Bora Bora disposent d'eau potable au robinet toute l'année, avec respectivement 97% et 100% de résultats conformes ; ailleurs, « la situation sanitaire en matière d'alimentation en eau ne s'est guère améliorée par rapport aux années précédentes. Elle reste alarmante » (Service d'Hygiène 1996 : 24-30). Les derniers résultats de 2006 sont à peine plus rassurants : si les prélèvements effectués à Papeete montrent une eau potable à 100%, ce n'est le cas que dans 71% des prélèvements effectués à Faa'a et seulement 30% à Moorea<sup>531</sup>.

Pourtant la grande majorité des personnes interrogées consomme de l'eau issue du réseau public. Seules les familles les plus aisées se permettent de louer une fontaine à eau, distribuée par deux sociétés sur le Territoire, et les bonbonnes, chères mais plus économiques pour des familles nombreuses que les bouteilles d'eau du commerce. Nous verrons plus loin que la consommation d'eau embouteillée, en bonbonne ou

---

<sup>530</sup> Service d'Hygiène et de Salubrité Publique, 1996. *Qualité des eaux destinées à la consommation humaine à Tahiti et dans les îles. Année 1995*. Direction de la Santé, Ministère de la Santé et de la Recherche, Papeete, pp. 4-6.

<sup>531</sup> Article « Encore 'une très mauvaise qualité générale des eaux distribuées' », *Les Nouvelles de Tahiti* du 30 septembre 2006, pp. 2-3.

bouteille, est un des critères de différenciation par les revenus en matière de consommation alimentaire.

Des boissons sucrées, gazeuses ou pas (du « jus » : eau aromatisé aux fruits achetée dans le commerce du type « Singapour », ou sirop allongé d'eau) sont consommées, principalement par les enfants. Les boissons sucrées sont moins demandées que les sodas internationaux, mais plus souvent préférées pour des raisons économiques, et secondairement pour la stigmatisation dont font l'objet les seconds de la part des autorités sanitaires publiques du fait de leur apport important en sucres.

*« On essaie de ne pas leur donner de boissons gazeuses, mais on n'arrive pas. Je leur dis 'une fois par semaine', donc le dimanche mais quand je regarde des fois ils en ont, ils vont chercher à boire. Mais ça c'est pas bon. Alors qu'avant de l'eau, de l'eau, de l'eau ».*

*« Maintenant les enfants disent 'je veux du Coca' et les parents donnent »*

Le jus de fruits constitue également un critère de différenciation par les revenus, et tendent à remplacer des préparations maison comme la « citronnade » (à base de citrons et limes locaux) avec l'augmentation des revenus (Bricas et Etienne 2001 : 13).

La boisson du soir est principalement de l'eau, ou des infusions (café ou thé) pour les consommateurs de « café-pain-beurre ».

### *Alcools*

La surconsommation d'alcool au cours de la fin de semaine par les habitants des Iles de la Société était déjà d'actualité en 1964 (Lemert 1964 : 367). L'alcool consommé majoritairement en Polynésie française aujourd'hui est la bière, second poste alimentaire derrière le pain (ISPF 2003 : 29), dont les deux marques principales qui se partagent environ 80 % du marché, la bière locale Hinano et la bière Heineken, sont toutes deux brassées localement.

Pendant nos observations, nous n'avons noté que très peu de consommation d'alcool pendant les repas en semaine ; dans ces rares cas, bière et vin constituent les boissons alcoolisées consommées à ces occasions. Ce point est confirmé par l'enquête sur la consommation d'alcool que nous avons réalisée pour la Direction de la Santé en 2003<sup>532</sup>, puisque seules 2% de l'ensemble de l'échantillon des 1023 personnes interrogées dans toute la Polynésie déclarent consommer régulièrement de l'alcool au cours des repas. L'absence relative de consommateurs d'alcool au cours des repas est

---

<sup>532</sup> Les remarques qui suivent proviennent d'une enquête sur l'alcoolisme compulsif que nous avons réalisée en 2002-2003 pour le Service d'Alcoologie et de Toxicomanie de la Direction de la Santé. Soixante entretiens qualitatifs en face-à-face ont été réalisés dans tous les archipels (Direction de la Santé 2002) et la phase quantitative a constitué en l'interrogation d'un échantillon de 1023 personnes âgées de 16 ans et plus représentatif de la Polynésie française après stratification par archipels (Direction de la Santé 2003).

donc avérée : 65 % des consommateurs déclarent ne « jamais » ou « rarement » le faire. Et parmi les 35% restants, la moitié (17%) déclare consommer de l'alcool au cours des seuls repas de fête. Les consommateurs d'alcool au cours d'au moins un repas par jour sont surtout des personnes de 60 ans et plus (41% d'entre elles le déclarent, contre seulement 4% des 20-29 ans). Nous sommes ici bien loin du comportement métropolitain qui fait de l'alcool, et surtout du vin, un composant à part entière de la culture alimentaire.

Parmi les personnes interrogées dans toute la Polynésie française, 71 % ont bu un verre d'alcool au moins au cours des trois derniers mois, et peuvent donc être considérés comme buveur au moins occasionnels, 12% n'ont pas bu au cours des trois derniers mois mais l'ont fait au cours de la dernière année, 10 % n'ont pas bu d'alcool au cours de la dernière année mais y ont déjà goûté, et enfin 7 % n'ont jamais bu d'alcool. En se basant sur les fréquences de consommation et les volumes déclarés, la consommation moyenne d'alcool par personne âgée de 16 ans et plus dépasse sept litres d'alcool pur par an. Au regard de la production locale et des importations de vins, bière et spiritueux, ce volume moyen déclaré paraît sous-estimé de 25 à 30 %, comme dans les études de consommation d'alcool réalisées en France métropolitaine.

Les boissons alcoolisées sont consommées en majorité en dehors des repas, le soir, et majoritairement durant la fin de semaine, à partir du vendredi après-midi. Les fréquences de consommation sont variables : si seulement 7% des consommateurs déclarent consommer tous les jours et 9% plusieurs fois par semaine, 24% d'entre eux déclarent consommer tous les week-ends, soit une proportion de 40 % de buveurs réguliers contre 41 % relevés en 1995 (Direction de la Santé et ITRMLM 1998 : 33). Les fréquences de consommation sont plus faibles qu'en France métropolitaine, mais avec des pics de consommation très marqués, surtout en fin de semaine (du vendredi après-midi au dimanche inclus), comme il l'a été déjà noté (Lemert 1964 ; 365). La consommation moyenne quotidienne des buveurs le soir en semaine (environ 14 % de la population) atteint ainsi l'équivalent de 8,5 verres de bière, alors qu'elle approche en moyenne 14,5 verres de bière pour les buveurs du week-end qui représentent environ 25 % de la population. La consommation quotidienne moyenne double ainsi en fin de semaine pour un nombre de buveurs deux fois plus important qu'en semaine. Certains profils de buveurs paraissent privilégier cette consommation de fin de semaine : parmi les 20-29 ans consommateurs de fin de semaine, 73% sont issus des catégories socioprofessionnelles « basses » (employés, ouvriers, sans activité).

Les lieux de consommation les plus cités sont d'abord le foyer (pour 45% des buveurs), chez des amis (30%) ou des membres de la famille (10%). Les 15% restants se partagent entre la rue, le restaurant, la plage, les terrains de sport... Le fait de boire



de l'alcool à domicile est donc un phénomène relativement répandu, mais si 62% des femmes interrogées déclarent que leur conjoint consomme de l'alcool au sein du foyer, seulement 33% des hommes déclarent la même chose pour leur conjointe.

Les hommes se révèlent être des consommateurs plus fréquents que les femmes : 11% des hommes contre 3% des femmes déclarent consommer tous les jours, et 25% contre 15% tous les week-ends ; le même phénomène avait été noté en 1995 (Direction de la Santé et ITRMLM 1998 : 34 et 40 ). Il est à noter que les cas où dans un couple l'homme boit et la femme ne boit pas sont bien plus fréquents que l'inverse<sup>533</sup>. Et quand la femme boit, c'est presque toujours dans un foyer où l'homme boit également (Direction de la Santé 2002 : 20).

Des différences de consommation sont également liées à la classe d'âge. 28 % des 60 ans et plus déclarent boire tous les jours (contre 4% des 16-39 ans et 12 % des 40-59 ans) : la consommation régulière en semaine est un phénomène de personnes âgées comme en France métropolitaine, et d'hommes. En revanche, les 60 ans et plus ne sont que 9% à déclarer boire tous les week-ends, contre 20% des 40-59 ans et 22% des 16-39 ans : la consommation de fin de semaine, qui est également une consommation excessive, constitue une consommation de jeunes et d'actifs, et surtout masculine (27% des buveurs hommes contre 18% des buveurs femmes).

Les consommateurs masculins et féminins ne sont pas perçus de la même façon par les personnes interrogées (Direction de la Santé 2003). Les hommes consomment entre amis, « *ne craignent pas de se montrer* » et sont « *violents* » quand ils boivent. Ce sont surtout les femmes qui soulignent ce dernier point, plus que les hommes eux-mêmes. Les femmes sont perçues comme moins grosses consommatrices que les hommes et plus discrètes dans leur façon de consommer. Il ne s'agit là que de « l'image » des consommateurs masculins et féminins pour les personnes interrogées, mais qui correspond bien aux comportements réels déclarés.

L'occasion de consommer la plus fréquemment citée est la « fête » (pour 70% des personnes interrogées). La phase qualitative de l'enquête nous avait permis de vérifier que ce mot regroupe des acceptions très larges : se retrouver entre amis constitue une « fête » pour une personne sur deux... Fins de semaine (à partir du vendredi après-midi) et jours fériés sont inclus sous le terme « fête » quand ils étaient marqués par une réunion entre amis, et accompagnée d'alcool (Direction de la Santé 2002 : 45). La « fête », « faire la bringue », représente en effet une occasion forte de sociabilité, liant membres de la famille de la même génération aux amis (Lemert 1964 : 365). L'alcool est alors le moyen privilégié de se désinhiber, de ne plus « avoir honte », pour parler, chanter et rire d'une voix plus assurée et joyeuse que d'habitude, il agit comme un lubrifiant social au départ puis avec un effet plus destructeur au fil de la consommation

---

<sup>533</sup> On peut toutefois ici se poser la question de la validité du déclaratif au regard de l'intériorisation des normes sociales qui stigmatisent davantage la consommation féminine d'alcool.

(Fischler 1990 : 82-83), les convives cherchant souvent selon eux à être *ta'ero*, terme qui signifie ivre ou intoxiqué au poisson toxique mais aussi au cannabis local.

En définissant la consommation excessive comme le fait de boire en une seule occasion au moins l'équivalent en alcool de cinq bières de 33 cl pour les hommes (au moins trois pour les femmes), 57% des buveurs polynésiens ont consommé de l'alcool de façon excessive au cours du mois. Ce chiffre important est à pondérer du fait de la période d'enquête, qui a débuté deux semaines après les fêtes du Jour de l'An 2003, mais parmi ces consommateurs excessifs une personne sur six (17%) affirme consommer beaucoup d'alcool régulièrement toutes les fins de semaine. Le profil de ces consommateurs excessifs est très marqué : 65 % d'entre eux font partie des catégories socioprofessionnelles « basses » (employé, ouvrier, sans activité), et 62 % d'entre eux ont entre 20 et 39 ans. Les entretiens menés nous ont permis de vérifier que les personnes se définissant comme *Ma'ohi* étaient nombreuses parmi ces dernières.

L'alcool préféré à l'occasion de cette consommation excessive reste la bière pour 65 % des répondants, puis le whisky pour 29 % (mais 47% des 16-19 ans), le vin pour 26 % (38% des 50 ans et plus,) puis le champagne (18%) et le punch (11%) qui s'avèrent constituer des boissons essentiellement féminines et réservées aux catégories sociales les plus aisées.

Les circonstances sont essentiellement festives pour les femmes (« anniversaires », « mariage » ...) et sans occasion particulière pour les hommes, et 59 % de ces consommateurs excessifs anticipent le fait de consommer beaucoup d'alcool, et 42 % l'état d'ébriété conséquent (51% chez les moins de 29 ans). Les motivations sont principalement d'ordre épicurien : « faire la fête », « par plaisir », et seul un tiers environ de ces consommateurs déclare être conscient des conséquences négatives : « je mets ma vie en danger sans en être conscient » (32%, avec une prédominance des moins de 20 ans), « j'ai des comportements à risque » (33% avec un taux plus élevé chez les hommes que chez les femmes).

Ces chiffres relativement élevés sont confirmés par le niveau de risque évalué grâce à l'indicateur DETA<sup>534</sup>, qui atteint sur l'ensemble de l'échantillon 37 % chez les hommes (13 % en métropole), 24% chez les femmes (4% en métropole), avec des maxima d'environ 35 % chez les 20-39 ans (chez les 45-54 ans en métropole). Ces chiffres élevés peuvent signifier la marque d'une prise de conscience de la surconsommation auprès de la population, ou d'une culpabilisation intériorisée. A la

---

<sup>534</sup> Le risque évalué avec le test DETA est considéré comme élevé à partir de deux réponses positives aux quatre questions suivantes : « avez-vous déjà ressenti le besoin de diminuer votre consommation de boissons alcoolisées ? », « votre entourage vous a-t-il déjà fait des remarques au sujet de votre consommation ? », « avez-vous déjà eu l'impression que vous buviez trop ? » et « avez-vous déjà eu besoin d'alcool le matin pour vous sentir en forme ? ».

question complémentaire du test DETA « votre entourage vous a-t-il déjà demandé d'arrêter de boire ? », 32 % de l'ensemble des personnes interrogées répondent par la positive. L'entourage est constitué notamment des parents (pour 41% d'entre eux) et des conjoints (35%).

8 % de l'échantillon total interrogé (soit 11% des buveurs polynésiens) déclarent avoir été saouls au cours de la semaine. Parmi eux, la grande majorité (77%) l'a été une fois, contre deux fois ou plus pour les autres. 36 % de l'échantillon total (soit 51 % des buveurs) déclarent avoir été saouls au cours du mois (46% d'entre eux 2 fois ou plus), et 41 % de l'échantillon (58 % des buveurs) l'ont été au cours de la dernière année. Comme en France métropolitaine, les ivresses sont plus fréquentes chez les hommes que chez les femmes : 47% des premiers déclarent avoir été ivres au moins une fois dans l'année contre 35 % des femmes. Cet écart se creuse pour le taux d'ivresse au cours de la dernière semaine : 21% chez les hommes contre 13 % chez les femmes. En terme d'âge, les ivresses sont fréquentes chez les individus de moins de 40 ans puis décroissent ensuite : elles touchent au cours de la semaine environ 24% des moins de 29 ans contre moins de 10 % des 40 ans et plus.

Les motivations annoncées de consommation d'alcool sont essentiellement hédonistes (amplification d'expériences agréables): « *pour faire la fête avec des amis* » pour 83% des buveurs, « *par plaisir* » pour 75% ou encore « *pour draguer* » pour 19 % (surtout les jeunes de 16-19 ans). Viennent ensuite des motivations d'ordre physiologique : « *quand j'ai soif* » pour 46 % et « *quand j'ai chaud* » pour 39 %. Le désœuvrement est également une motivation importante : « *quand je m'ennuie* » pour 31 % des buveurs. Viennent enfin des motivations qui visent à supprimer certaines expériences désagréables, par assuétude : « *pour me remonter le moral* » pour 31%, « *à cause de problèmes importants à la maison ou au travail* » pour 20 %, « *pour me sentir plus sûr de moi* » et « *pour dire ce que je n'arrive pas à dire normalement* » pour 14 %, « *pour me sentir plus fort* » pour 12 %. Ce dernier type de motivation est surtout le fait de catégories socioprofessionnelles « basses » (ouvriers...) et de jeunes de 16 à 19 ans. Nous retrouvons encore dans cette catégorie une forte proportion de répondants se définissant comme *Ma'ohi*.

Les non consommateurs actuels d'alcool sont à séparer en deux groupes : les non consommateurs absolus ou relatifs, et les anciens buveurs. Les non consommateurs absolus, c'est à dire qui n'ont jamais consommé de l'alcool, se distinguent par leurs raisons de non consommation : d'abord les recommandations de leur religion (30%), puis le « mauvais » exemple familial (pour 26%, et surtout des femmes).

Parmi les anciens buveurs, 87% déclarent avoir arrêté depuis une année au minimum. Ces anciens buveurs déclarent des comportements passés qui s'apparentent à celui des

consommateurs actuels : fréquence de consommation similaire, occasions de consommation semblables (« fête », ou sans occasion particulière), compagnons de consommation proches (amis, collègues de travail) et lieu de consommation comparables (à la maison, chez des amis...). La seule différence est l'appréciation de leur consommation : si quatre buveurs sur cinq (76%) sont satisfaits de leur consommation actuelle, près de trois anciens buveurs sur cinq (58%) se déclarent insatisfaits de leur ancienne consommation : motivation pour arrêter, ou prise de conscience *a posteriori*, il est difficile de faire la part des choses.

Leur motivation avouée pour s'arrêter de boire est d'abord personnelle et s'exprime par un dégoût de sa dépendance à l'alcool (27%), puis viennent les raisons financières (19%), de santé (19%), et enfin la peur de sa propre réaction vis-à-vis des autres (16%). C'est d'abord pour soi que l'on s'arrête de boire (60%), mais également pour ses proches : ses enfants (40%) et son conjoint (34%).

Les bénéfices retirés de l'abandon de la consommation sont variés (quatre réponses sont données en moyenne par répondant), mais essentiellement individuels : physiques et psychologiques (meilleure condition physique pour 54%, bien être général pour 50%, meilleure connaissance de soi pour 38%, satisfaction de soi pour 38%, redonner un sens à sa vie pour 29%), puis familiaux (bien être familial pour 51%, reprendre des relations normales avec son conjoint pour 24% ou avec ses enfants pour 22%) et enfin financiers (situation financière plus confortable pour 45%).

Le problème de la surconsommation ponctuelle d'alcool, l'alcoolisme compulsif, en Polynésie reste encore d'actualité, même si les pouvoirs publics semblent avoir pris la mesure des enjeux et mis depuis quelques années des moyens financiers conséquents au moins pour informer la population, notamment au travers d'un établissement public pour la prévention (EPAP) créé au début des années 2000, qui centralise et coordonne l'affectation des budgets promotion et communication de plusieurs services territoriaux aux actions précédemment disjointes (Santé, Jeunesse, Affaires Familiales...).

#### *Du domicile à l'extérieur*

La restauration à l'extérieur est multiple, surtout à Tahiti. Les consommateurs ont le choix entre de multiples restaurants, des « snacks », ou les fameuses « roulottes ».

Les Tahitiens, surtout les ménages qui ont des revenus relativement bas (inférieurs à 200 000 F cfp par mois pour le ménage, soit environ 1 700 euros), ne fréquentent les établissements de restauration commerciale que très rarement. La fréquentation des « restaurants » à l'européenne ou à la chinoise est pratiquement inexistante parmi les Tahitiens, ou réservée à des événements familiaux, du fait du prix élevé des plats : 1500 à 3000 F cfp le plat jugé peu copieux, et des manières de table parfois perçues

comme contraignantes (ne pas manger avec les doigts, se tenir par rapport aux tables voisines...).

Les ménages « modestes » fréquentent plus souvent les « snacks » ou les « roulottes », où sont servis des plats complets « à la polynésienne » : plat unique et très copieux mélangeant viande ou poisson, légumes et sauce, et servis pour moins de mille F cfp.

*« Des fois le vendredi on va chercher le ma'a à la roulotte. Mais on ne prend plus que deux parts pour quatre : ils servent vraiment bien ».*

Les snacks sont plutôt fréquentés pour des occasions spéciales, fête religieuse, anniversaire dans la famille, ou autre événement familial limité en général à la famille « nucléaire » (parents et enfants) ou élargie aux enfants de la fratrie. Ils sont au nombre de 597 dans toute la Polynésie<sup>535</sup>. Il s'agit de restaurants<sup>536</sup>, souvent tenus par des personnes d'origine asiatique, qui proposent des plats simples et peu onéreux, souvent empruntés à la cuisine chinoise de Tahiti. Les plats servis sont complets, c'est à dire comportant des végétaux, du poisson ou de la viande et une sauce, et très copieux. Les rations sont volumineuses, et pourtant chacun met un point d'honneur à choisir un plat, qui sera ensuite mis en commun. En général, la liste des plats proposés dans les snacks est impressionnante, variant les préparations (sauté et frit le plus souvent) autour de quelques ingrédients, et un plat complet est servi entre 800 F pour un riz cantonnais ou un *chao men* à 1500 F cfp ou plus pour des plats qui contiennent des ingrédients tels que des « chevrettes », crevettes de mer d'élevage provenant de Nouvelle-Calédonie et non plus les « chevrettes » traditionnelles qui peuplaient les cours d'eau tahitiens. Ils sont fréquentés surtout par des Tahitiens, et par des personnes aux revenus modestes. Certains snacks proposent également un service de plats à emporter, séparé de la salle de restauration par la cuisine. Les plats sont proposés à l'unité et servis dans des barquettes en plastique, ou le plus souvent délivrés dans des marmites apportées par les clients eux-mêmes.

Les roulottes sont plus souvent fréquentées par les Tahitiens. Il s'agit de véhicules de type camionnettes, à l'arrière desquels est aménagée une cuisine servie par les côtés. Ambulants, leur activité est principalement nocturne, les municipalités ne souhaitant pas une concurrence trop forte des établissements de restauration commerciale classiques. Près de trois cents roulottes sont installées en Polynésie française, dont 166 dans les Iles du Vent (128 pour la seule île de Tahiti) mais aucune n'est installée sur la commune associée de Afareaitu à Moorea, et 93 dans les Iles Sous le Vent<sup>537</sup>. L'investissement moyen est d'environ cinq millions de F cfp, pour un chiffre d'affaires

---

<sup>535</sup> Données du service Aides aux Entreprises de la CCISM à fin juin 2006.

<sup>536</sup> Le Code des Impôts du Ministère de l'Economie et des Finances de la Polynésie française dans sa mise à jour du 01 août 2004 les considère sous l'appellation « restaurant ouvrier ».

<sup>537</sup> D'après une communication orale du Service Aides aux Entreprises de la CCISM de Papeete.

annuel moyen de sept millions de F cfp<sup>538</sup>. L'installation de la première roulotte date de 1960 de la part d'un couple d'origine asiatique, mais la multiplication au cours des vingt dernières années de ce type de restauration a conduit un grand nombre de petits entrepreneurs, souvent d'origine chinoise ou *ma'ohi*, à déposer leur bilan : à fin mai 2006, on comptait en effet plus de 450 radiations. Le client peut consommer sur place, attablé devant un panneau amovible installé sur les côtés du véhicule et assis sur un tabouret amené par le « roulottier », ou dans quelques cas autour de tables en plastique, ou acheter des plats à emporter pour consommation à domicile. Dans ce dernier cas, les portions ne sont plus individuelles mais familiales, les consommateurs prenant la peine d'apporter une marmite qui sera remplie pour quelques milliers de francs, pour nourrir de quatre à huit personnes. Là encore, la liste des plats proposés peut être très importante, et comprendre également des brochettes de cœur dont les Tahitiens sont friands, accompagnées de sauce type ketchup ou barbecue.

« *Si on n'a rien à manger, on va à la roulotte.* »

« *Le vendredi soir, on est fiu [fatigués, las] de faire à manger, alors on va à la roulotte.* »

Nos observations nous ont permis de noter que les plats consommés dans ces établissements sont souvent les mêmes que ceux consommés à domicile (steak frites au beurre parfois persillé servi avec une abondante sauce tomate sucrée de type « ketchup », cuisse de poulet frite aux légumes, poisson cru), ou des plats de type « chinois » : *chao men*, *ma'a tinito*, ou poulet citron, et parfois de type hamburgers frites pour les habitants de Tahiti, qui possède deux établissements de la grande chaîne américaine McDonald's fréquentés à toute heure de la journée<sup>539</sup>. Dans ce dernier cas, les enfants constituent souvent la justification pour les parents pour pouvoir manger dans ces établissements, où l'on peut manger « avec les doigts » à la « Polynésienne » un repas jugé complet (viande ou poisson, légumes sous forme de frites, et sauces nombreuses : celle du hamburger, mais aussi moutarde et surtout ketchup et mayonnaise pour les frites) pour moins de 1000 F cfp, boisson sucrée comprise, et similaire dans sa structure au plat typiquement polynésien : *ma'a-ina'i-miti* (végétal, protéines animale, sauce).

Les repas pris hors domicile sont plutôt de type « *ma'ohi* » ou mixte, combinant des préparations européennes ou chinoises et une forme de présentation *ma'ohi*, et les structures de journées alimentaires de types « *ma'ohi* » et « mixte non occidentalisé » s'inscrivent plutôt dans l'espace privé et familial du domicile.

---

<sup>538</sup> Service de Développement de l'Industrie et des Métiers, 1999. *Les roulottes en Polynésie française*, Monographie, Ministère de l'Economie de la Polynésie française.

<sup>539</sup> La chaîne de hamburgers rencontre le même succès dans d'autres territoires insulaires du Pacifique, notamment à Fidji, qui offre ainsi la même nourriture « grasse et sucrée à la classe moyenne » (Hau'ofa Epeli, 2003. « You may not eat your own food », in Lacabanne Sonia (dir.), *Les vivres et le vivre en Océanie*, pp.19-23).

Dans tous les cas (roulottes, snacks, *fast food*), les boissons consommées sont souvent des boissons gazeuses, plus rarement de l'eau du robinet servie en carafe dans les snacks.

D'une façon générale, la fréquence des repas pris à l'extérieur est relativement élevée : 36% des personnes interrogées au cours de l'enquête réalisée avec la Direction de la Santé auprès des habitants des Iles de la Société déclarent avoir pris au moins un repas à l'extérieur, dont un tiers dans des roulottes (Direction de la Santé 2004 : 41-42). Dans les trois quarts des cas, les aliments achetés dans les roulottes sont consommés à domicile, par « facilité » ou par « fainéantise », pour éviter de préparer le repas soi-même. L'enquête montre que 9,3 % des repas cités sont consommés à partir d'aliments préparés achetés à l'extérieur (Direction de la Santé 2002 : 180-181).

### *La restauration collective*

Tous les enfants de Pamatai et de Maatea rencontrés et âgés de plus de trois ans mangent à leur cantine scolaire<sup>540</sup>. A partir de l'âge de 12 à 13 ans, on voit apparaître des comportements plus monétaires chez certains enfants qui peuvent disposer d'argent de poche pour leur repas de midi. Les repas servis dans les cantines de Faa'a et Maatea sont essentiellement de type européen : entrée, plat chaud, dessert, servis successivement. Les aliments consommés sont à plus de 80% d'origine extérieure.

La cuisine centrale de Faa'a livre toutes les écoles maternelles et primaires publiques de la commune dont celle de Pamatai, sauf deux d'entre elles (qui ont préféré passer par les services d'une entreprise de restauration collective), ainsi que quelques organismes publics installés sur la commune (cafétéria de la mairie, prison, pompiers communaux), soit un total de près de trois mille repas servis tous les jours hors samedi et dimanche (2799 en 2006, 3124 en 2005). La liste des menus préparés par la cuisine centrale de Faa'a est la même tout au long de l'année, et est proposée par rotation de sept à huit semaines. Elle est la suivante :

Agneau au curry riz	Poisson sauté sauce curry riz
Blanquette de veau coquillettes	Poulet aux <i>mushroom</i> riz
Bœuf aux légumes riz	Poulet aux petits pois riz
Bœuf bourguignon coquillettes	Poulet aux champignons riz
Cassoulet riz	Poulet aux légumes riz
<i>Chao men</i>	Poulet basquaise riz
Cordon bleu purée	Poulet <i>fafa taro</i> ou banane
Cube d'agneau à la tomate lentilles et carottes au jus	Poulet rôti salade russe

---

<sup>540</sup> D'après le dossier sur les cantines scolaires du Ministère de la Solidarité et de la Famille rendu public en 1998, 60 059 enfants et adolescents déjeunaient à l'école en 1997, soit un taux de 80% des élèves concernés.

Darne de thon haricot vert pomme vapeur	Poulet rôti sauce curry riz
Daube de bœuf coquillettes	Poulet rôti spaghetti sauce <i>ketchup</i>
Dinde rôti salade russe	Poulet sauce aigre-douce riz
<i>Fou youn ha</i> riz	Riz cantonais
Hachis Parmentier	Rôti de bœuf haricots blancs
Haricots blancs rôti de porc	Rôti de bœuf purée de pomme de terre
Haricots blancs bœuf sauté riz	Rôti de bœuf spaghettis
Haricots blancs rôti de porc	Rôti de porc lentilles+carottes au jus
Haricots rouges bœuf Saumure riz	Rôti de bœuf petit pois à la sauce ménagère
Lentilles saucisse de Toulouse riz	Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre
<i>Ma'a tinito</i> haricots rouges riz	Sauté d'agneau légumes couscous semoule
Navarin d'agneau riz	Spaghetti bolognaise
Omelette au jambon	Spaghetti <i>carbonara</i>
Poulet au curry riz	Steak haché spaghetti
Paupiette de dinde coquillettes	Thon à la tomate
Poisson aux légumes riz	Veau marengo coquilletle
Poisson sauce suprême riz	

Cette liste est essentiellement composée d'aliments importés, préparés selon des recettes internationales et principalement françaises mais aussi chinoises, et ne comporte que très peu de produits et plats « traditionnels » (poulet *fafa* et *taro* ou banane). Les plats chauds sont servis précédés d'une salade composée dont la composition varie en fonction des légumes disponibles (tomates, carottes, maïs...), et suivis d'un dessert (yaourt ou fruit : melon, pastèque, ananas ou pomme en fonction de la saison). Le prix du repas pour les parents d'élèves est de 300 F cfp.

Le passage de générations d'enfants dans les cantines des établissements scolaires depuis leur généralisation dans les années 1970 a sans doute aucun grandement diffusé parmi plusieurs générations les habitudes du repas à la française, et détourné bon nombre d'enfants aujourd'hui adultes du goût et de l'envie de consommer des produits « traditionnels » comme le *'uru*, le *taro*, l'igname ou la patate douce. Leur prix de vente est de toutes façons largement dissuasif.

Un bon exemple d'impact de la cantine sur le comportement des enfants ensuite nous est fourni à Maatea. Créée dans les années 1940, la cantine de Maatea a fonctionné jusqu'en 1984 avec la commune et l'Association des Parents d'Elèves de Maatea, puis de celle de la Fédération *Tau Tamahere No Moorea-Maiao* quand les Associations des Parents d'Elèves de chacune des communes associées de Moorea se sont réunies. Depuis 2002, la cantine est gérée localement, sur subventions de la Fédération. Les plats sont composés maintenant par la Fédération. Avant 2002, les parents d'élève décidaient eux-mêmes de la composition des menus, composés selon la responsable de



la cantine « *par rapport à ce que les enfants mangeaient chez eux. Aujourd'hui, il y a des menus que les enfants ne mangent pas* ».

A partir de l'âge de deux ou trois ans (l'école de Maatea possède une classe pour les deux à trois ans, la « section des tout petits », ou STP) et jusqu'à l'âge de 12 ans les enfants mangent à la cantine de l'école. Le coût pour les repas a été fixé à 2 000 F cfp par mois, soit environ 100 F cfp par jour et par élève. En fonction de critères sociaux et économiques, la Caisse de Prévoyance Sociale (C.P.S.) et la commune prennent en charge le coût pour certaines familles. *A contrario*, la C.P.S. retient en fin d'année sur les allocations versées aux familles le montant des repas non payés par les parents.

Avant la construction de la cantine, les enfants n'avaient qu'à traverser la route de ceinture pour regagner leur logis, et manger la nourriture préparée par les parents avec souvent des produits issus de l'autoconsommation. Maintenant, la grande majorité des élèves déjeune à la cantine scolaire qui propose des plats de type « français », uniformisant ainsi l'alimentation des jeunes de Maatea depuis plus d'une génération.

Les prescriptions nutritionnelles sont prises en compte depuis peu, notamment en ce qui concerne la consommation de produits sucrés par les enfants. Le règlement intérieur de l'école établi le 11 novembre 2004 par le Conseil d'Ecole, dont la Directrice est en charge de la mise en œuvre et du respect, stipule en français et en *reo ma'ohi* dans son article 19 : « *Il est interdit de consommer à l'école des limonades, des chewing-gums, des friandises...* ». La responsable de la cantine confirme que la directrice a souhaité interdire tout ce qui était artificiellement sucré, car « *ce n'est pas bon pour les dents* ».

Trente et un menus ont été relevés du 24 octobre au 09 décembre 2005 à la cantine de Maatea. Nous avons comparé ces repas à ceux relevés à la cuisine centrale de Faa'a qui dessert toutes les écoles publiques de la commune (Serra Mallol, 2001a : 95-96). Tous les menus relevés à Maatea sont du type « à la française » : entrée – plat chaud – dessert. Selon la responsable de la cantine de Maatea, « *seul un enfant sur cent mange comme cela chez lui, seulement ceux qui peuvent se permettre* », et c'est donc à la cantine de l'école que « *les enfants ont appris ce qu'est l'entrée, ce qu'est le dessert* ». La grande majorité des plats servis en plat chaud est de type européen, sur la forme (viande ou poisson - légumes) comme dans les aliments utilisés, et les préparations. Nous n'avons relevé à Maatea qu'un seul cas de menu « à la polynésienne » sur 31 repas proposés, comme à Faa'a sur 164 plats, composés comme suit. A Maatea, entrée : poisson cru au lait de coco, plat chaud : poulet *fafa* auxquels était ajouté du riz, et *po'e* en dessert ; le lait de coco apparaissait dans tous les plats servis au cours du repas. A Faa'a, poulet *fafa* en plat principal (carottes râpées en entrée, fruits européens en boîte en dessert) : le coco est encore utilisé ici comme « marqueur gustatif ».

Dans cinq cas sur trente et un (16% des cas) à Maatea, et dans près de 25% des cas à Faa'a, le plat chaud était de type « chinois » : *foun you ha*, poulet tamarin, poulet citron, *kai fan*, *ma'a tinito*, *chao men*.

Dans quinze plats chauds sur 31, soit environ un cas sur deux (48% des plats), l'accompagnement végétal est constitué par du riz à Maatea, pour 43 % des repas observés en 2000 à Faa'a. Le riz est souvent (8/15) servi en accompagnement de légumes ; il est ainsi servi pour accompagner le ragoût au poulet ou de bœuf (avec pommes de terre et carottes en sauce), la « viande aux légumes », les lentilles saucisses, le poulet *fafa*, le bœuf aux haricots rouges, le poulet aux petits pois. En matière de protéines animales, le poisson n'apparaît que dans deux plats sur 31 (6 % des plats) à Maatea contre 14 % des plats servis à Faa'a ou Papeete. Dans les deux cas relevés à Maatea, il s'agit de poisson local pané accompagné de purée de pommes de terre et de sauce type « ketchup ». Les fruits proposés sont d'origine locale (pamplemousse, papaye, ananas, banane) et plus rarement importés (en conserve : compote de pomme, salade de fruits, poire et pêche en morceaux...). Les autres desserts servis sont des préparations industrielles ou prêtes à préparer : pudding (une fois par semaine), flan vanille, roulé au chocolat, crêpe. Un « Donut's » a été proposé une fois à Maatea.

Un en-cas est également proposé aux enfants le matin à Maatea, afin de s'assurer que tous ont l'estomac plein dans l'attente du déjeuner, les enseignants ayant remarqué que certains enfants ne prenaient pas de petit déjeuner à la maison pour diverses raisons : heure de lever tardive de l'enfant, départ des parents tôt le matin pour aller travailler... Dans tous les cas, de l'eau est servie. Elle est accompagnée le plus souvent (dans trois cas sur cinq) d'un fruit d'origine locale, y compris parfois de *uto*, la noix de coco germée, de « pain beurre » ou de « pain confiture ».

Une « journée polynésienne » est organisée une fois par an dans l'école de Maatea par la Fédération, alors qu'elle avait lieu une fois par trimestre lorsque l'A.P.E. de Maatea gérait les repas. Elle touche à la fois l'aspect pédagogique (lecture de contes ou légendes anciennes, spectacles de danse...) et l'aspect matériel : les repas servis sont uniquement alors à base de produits locaux, et de préparations traditionnelles : poisson cru, *taro*, manioc et *fe'i* bouillis, bananes, *fafaru*, *mitihue*, *miti ha'ari* et *ipo* sont alors servis aux enfants. La participation des parents est demandée pour l'occasion, notamment en matière de fourniture de produits agricoles et de la pêche. Il est significatif qu'en 2005 cette journée ait été organisée le 28 novembre, jour décrété du *Reo Ma'ohi* par le gouvernement local.

Parmi les enseignants de l'école qui ont connu des affectations dans d'autres écoles de Moorea, il semble que les parents d'élèves de Maatea participent beaucoup plus à la vie parascolaire de l'école que ceux des autres quartiers. Ainsi le matériel informatique

de l'école (douze postes fixes informatisés et un ordinateur portable) a été entièrement pris en charge par l'A.P.E. de l'école. De l'avis même des enseignants, de nombreuses manifestations organisées par l'école ne pourraient avoir lieu sans l'appui et la participation active des parents d'élèves. « *C'est une école très familiale* » nous dit la directrice de l'établissement.

Selon la responsable de la cantine de Maatea, les aliments les plus appréciés par les enfants mangeant à la cantine sont les féculents (pâtes, purée, Parmentier... mais aussi « *salade russe* »), les plats à base de poulet (poulet petits pois, poulet rôti...) ou de viande (beefsteak, entrecôte) accompagnée de frites de pomme de terre ou de légumes (pomme de terre, carottes... bouillies ou en sauce), les plats d'origine chinoise (*ma'a tinito, chao men*) et certains plats ou préparations « tahitiennes » (poisson cru, poulet *fafa*<sup>541</sup>, *pota*). Le *fafaru* est apprécié par les plus âgés des élèves, qui sont alors placés à part dans la cantine pour que l'odeur particulièrement forte de ce plat n'indispose pas les plus petits.

Les aliments les moins appréciés par les enfants à Maatea sont d'abord les légumes, et notamment les légumes froids servis en entrée comme les céleris, carottes râpées et betteraves en boîte. Le personnel rencontré nous dit « *ils en mangent très peu à la cantine parce qu'ils n'en mangent pas du tout à la maison, car on ne leur sert pas d'entrée. On doit toujours les forcer* ». Ne sont pas appréciées non plus les panelures de poisson (poisson pané, *nuggets* de poissons) et les préparations perçue comme trop « *sophistiquées* », comme les feuilletés au fromage, ou les « *cordon bleu* ».

On peut donc voir que l'acculturation alimentaire est particulièrement forte dans les repas servis dans les cantines scolaires publiques de Maatea et de Faa'a. Cette acculturation alimentaire est justifiée par les responsables scolaires par un souci de complément nutritionnel par rapport à ce qui est proposé à domicile, notamment en matière de légumes, de fruits et de petit déjeuner ou goûter. Mais il n'est pas certain que ces considérations ne soient pas qu'une vision purement occidentale de la nutrition scolaire, comme N. Pollock l'a noté par ailleurs dans le Pacifique (Pollock 1992). De fait, comme en Afrique (Goody 1984 : 297), les changements dans l'alimentation à domicile touchent davantage, et en premier lieu, les enfants que les adultes.

Un autre cas de restauration collective sur Maatea est le Centre Fare Moetini, le Centre pour Handicapés Mentaux et Moteurs de la commune de Moorea Maiao (*Taatiraa huma no Moorea Maiao*). Il a été créé en 1996 suite à la constitution d'une association par les parents d'enfants handicapés en 1994 à l'initiative de l'aîné d'une des « grandes

---

<sup>541</sup> Le poulet *fafa* est préparé à partir de jeunes feuilles de *taro* bouillies à l'eau citronnée, mélangées avec des morceaux de poulet désossés revenus dans de l'oignon, le tout cuit soit au four traditionnel en ayant pris soin de l'emballer dans un contenant de feuilles, soit à l'eau sur une gazinière. On arrose la préparation de lait de coco salé juste avant la fin de la cuisson.

familles » de Maatea. Il bénéficie depuis peu d'un agrément territorial qui en fait un établissement de type spécialisé. La particularité du Centre est d'accueillir plusieurs types de handicapés, tant moteurs que mentaux, polyhandicapés, malades mentaux, trisomiques... Il a une capacité d'hébergement de vingt-cinq enfants à Maatea, et de vingt-cinq adultes dans l'autre antenne de Moorea, pour un budget annuel de 52 millions F cfp en 2005. Il comprend onze salariés, dont cinq sont originaires de Maatea, et cinq prestataires extérieurs (instituteur, psychiatre, psychologue, psychomotricien, kinésithérapeute) payés sur honoraires. Ses membres fondateurs sont tous originaires des « grandes familles » de Maatea, ainsi que son actuel Président, dont la grand-mère a cédé la maison familiale et le terrain pour un loyer symbolique. Les enfants sont accueillis pendant les heures ouvrables, recueillis le matin et raccompagnés en fin d'après-midi par les soins des salariés du Centre.

Comme pour l'école de Maatea et celles de Faa'a, influencé en cela par les divers intervenants institutionnels, nutritionnistes, médecins, mais aussi parents, le Centre pour Handicapés pratique une cuisine basée à la fois sur les principes de l'économie budgétaire, les principes nutritionnels et les conseils des parents en matière de légumes, de vivriers et préparations locales...

Quarante-quatre menus ont été relevés du 12 septembre au 25 novembre 2005. Dans 9 cas sur 44, le menu est de type « plat chaud – dessert ». Dans les autres cas, 35 sur 44, il est de type « entrée – plat chaud – dessert ». Les repas sont préparés directement dans la cuisine du Centre par le personnel, grâce au budget dévolu annuellement par le Conseil d'Administration.

Comme pour l'école, les plats sont en majorité de type « européen ». Il n'a été relevé qu'un seul cas sur 44 de menu composé de plats tahitien : *fafaru* et poisson cru en entrée (*fafaru* pour les plus grands et les petits que l'odeur ne rebute pas, poisson cru pour les autres), *pua'a* choux et *taro* en plat, et *po'e* en dessert. Un autre plat chaud proposé qui pourrait être qualifié de « polynésien » est le *pua'a taro* accompagné de riz. Les plats chauds de type « chinois » ont été proposés 7 fois sur 44 (soit dans 16% des cas): *ma'a tinito* (2 fois), poulet citron riz, *foun you ha* riz, *pua'a* sauce huître riz, *chao men*, nems riz cantonnais. Le riz apparaît comme accompagnement des plats dans 18 cas sur 44 (41% des plats). En matière de protéines animales, le poisson n'apparaît que dans trois plats sur 44 (7% des plats). Dans deux cas sur trois, il s'agit de poisson local (poisson de lagon frit, *mahi mahi* en sauce).

Qu'il s'agisse d'alimentation à domicile, à l'extérieur, ou en restauration commerciale ou collective, les produits consommés, les modes de préparation et de cuisson, et parfois la présentation temporelle des plats, apparaissent comme notablement acculturés. Nous allons vérifier toutefois que de nombreuses permanences de l'alimentation ancienne existent toujours dans l'alimentation tahitienne au quotidien.

### 3-2-2 Permanence dans l'alimentation quotidienne

Des changements majeurs ont influencé la société tahitienne au cours des deux derniers siècles, modifiant sa cuisine dans les produits utilisés, les modes de préparation employés, les processus d'obtention, d'échanges et de stockage des produits, les techniques de cuisine... mais toutes les habitudes n'ont pas disparu complètement. En effet, à Tahiti comme généralement dans le monde selon P. Farb et G. Armélagos « longtemps après qu'habillement, langage et comportement ont été assimilés, les anciennes habitudes alimentaires constituent les ultimes vestiges de la culture antérieure » (Farb et Armélagos 1985 : 12).

Malgré tous les changements politiques, sociaux et économiques qu'a connu la Polynésie française, les Polynésiens au sens large « n'ont pas renoncé dans leur vie quotidienne à un ensemble de pratiques, de techniques, bref ce que l'on nommera un vécu lié à l'expérience (...) sauvé, transmis de génération en génération, par les gestes et par la langue »<sup>542</sup>. Mais les auteurs ajoutent « l'arrivée massive d'Européens liée à l'ouverture du CEP et au tourisme, l'enseignement généralisé du français et surtout la prolifération des médias ont définitivement compromis ce patrimoine laborieusement sauvegardé » (Toulellan et Gille 1994 : 174). Nous nous proposons de nous intéresser aux invariants en matière alimentaire, qu'il s'agisse des produits consommés ou de leur mode de consommation, comme marqueurs sociaux au sens où l'entend R. Boudon<sup>543</sup>, afin de vérifier si ces propos ont raison d'être aussi pessimistes, ou si les *habitus* font perpétuer de façon inconsciente des pratiques plus ou moins anciennes, dans des conditions économiques et sociales en évolution constante.

#### 3-2-2-1 Monotonie de la variété quotidienne

##### *L'absence de variété alimentaire*

En analysant les différents repas, on ne peut que mettre en évidence une certaine monotonie alimentaire : le trio café-pain-beurre constitue la base de deux prises quotidiennes principales pour environ un quart des ménages, le riz est omniprésent dans au moins un autre repas que le café-pain-beurre sur deux, le poulet et le *punu pua'a toro* constituent la base carnée dans un cas sur deux, les fruits sont absents des repas...

Cette absence de variété, relevée également à Tonga ou en Nouvelle-Zélande parmi les populations autochtones (Pollock 1992 : 167), est d'abord due aux conditions

---

<sup>542</sup> Toulellan Pierre-Yves et Gille Bernard, 1994. *Le mariage franco-tahitien. Histoire de Tahiti du XVIIIème siècle à nos jours*, Polymages-Scoop, Tahiti.

<sup>543</sup> Un marqueur social est défini comme un phénomène collectif repérable dans le temps et durable selon Boudon et Bourricaud, 1990. *Dictionnaire critique de la sociologie*, PUF, 3ème éd°, 1ère éd. nov. 1982.

économiques<sup>544</sup> : dans toutes les enquêtes que nous avons menées depuis dix ans en Polynésie française, le fait de se considérer comme *Ma'ohi* est très fortement corrélé à des revenus bas pour le ménage. Et l'alimentation polynésienne moderne, jointe à des contraintes économiques fortes, impose une variété alimentaire faible (Pollock 1995 : 359), passant d'une dizaine de végétaux habituellement consommés à un choix bien souvent réduit à celui du pain et du riz comme l'a noté Nancy Pollock à propos de la Micronésie (1974 : 110) . Mais nous avons également montré (Serra Mallol 2001a : 120-121) 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, et notamment en matière de surconsommation relative de café-pain-beurre et de lait en poudre ou concentré, de riz, de volaille surgelée, et de sous-consommation relative de fruits frais.

Un autre facteur que le strict facteur économique intervient donc pour expliquer cette relative monotonie de l'alimentation au quotidien, l'*habitus* au sens défini par Pierre Bourdieu<sup>545</sup>, d'où l'importance du sentiment d'appartenance ethnique en Polynésie française comme facteur explicatif de comportements sociaux, et notamment en matière de consommation alimentaire et de goût<sup>546</sup>.

#### *Irrégularité des prises alimentaires*

Les rythmes alimentaires sont restés les mêmes : une occurrence principale et copieuse, deux occurrences plus légères des débuts et fins de journée pour les restes ou les en-cas, 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 contraints de ne rentrer que l'après-midi ou le soir du fait des rythmes contemporains imposés par les contraintes horaires du salariat. Le rythme s'est décalé vers le soir, ainsi que les rythmes de sommeil, les Tahitiens se couchant plus tard que leurs grands-parents, moins enclins à suivre les rythmes naturels avec les nouvelles occupations professionnelles détachées de la nature.

A la structure « une prise principale, deux prises secondaires et du grignotage », qui ressemble fort à la structure des prises alimentaires telle qu'analysée chez les anciens

---

<sup>544</sup> Comme l'ont montré notamment pour la France Chambolle M., Collerie A., Dufour A., Verger P. et Volatier J.L., 1999. « Etude sur la diversité alimentaire en France », *Cahier de Nutrition et Diététique*, 34, pp. 362-368, ainsi que Roux C., Le Couedic P., Durand-Gasselien S. et Luquet F.M., 1999. « Attitudes et comportements alimentaires de populations à faibles revenus », *Cahier de Nutrition et Diététique*, 34, pp. 378-382.

<sup>545</sup> Bourdieu Pierre, 1979. *La distinction. Critique sociale du jugement*, Le Sens Commun, Minuit, Paris.

<sup>546</sup> En 1964, dans son *Inventaire sociologique des foyers de Papeete (Tahiti), 1959-1962* (ORSTOM, tiré à part, Paris, 1985) qui applique des analyses statistiques sur 2164 foyers, Marcel Jullien notait déjà que « le groupe ethnique (c'est l'auteur qui souligne) ou l'archipel d'origine pour les Polynésiens se révèle comme le plus discriminant parmi toutes les variables considérées : les foyers se distinguent entre eux moins par leur richesse, leur profession ou tout autre critère, que par leur attachement aux traditions et au mode de vie apportés de l'extérieur » (Jullien 1985 : 76).

Tahitiens, on peut observer également un phénomène qui nous semble ressortir d'anciennes habitudes : l'irrégularité des prises alimentaires (Bataille-Benguigui 1996 : 257).

Irrégularité d'abord dans la journée, les trois prises principales étant fortement déséquilibrées en volume, contrairement aux habitudes françaises qui mettent sur le même plan quantitatif déjeuner et dîner, et de plus en plus l'accent sur le petit déjeuner. Le repas principal du jour, souvent le soir dans les ménages dont l'homme travaille dans la journée, est ainsi bien plus copieux que les en-cas pris en milieu de journée.

*« Comme il n'y a que elle et moi le soir à la maison, parce que le mari travaille le soir, des fois la fille ne mange pas, alors je me fais ma petite viande ou ma petite soupe, alors le dimanche on se rattrape un peu »*  
(Pamatai).

Irrégularité ensuite dans les prises entre la semaine et le week-end. En effet, si les prises alimentaires en semaine se distinguent par la « monotonie abondante » (Bonnain-Moerdyk 1972 : 290) des aliments consommés, nous avons observé une forte différenciation en ce qui concerne les prises du dimanche et celle des jours fériés et festifs. De nombreuses personnes rencontrées nous ont expliqué cette différence par le fait qu'elles se « réservaient » en semaine, et surtout en fin de semaine, pour les repas plus plantureux du week-end. Quoi qu'il en soit, le volume consommé durant le week-end est bien plus important à chacune des prises principales, et y compris pour le petit déjeuner du dimanche, qui constitue plus un repas en soi, et délibérément copieux et varié, qu'un petit déjeuner à la française.

Cette irrégularité des prises, en journée comme entre la semaine et le dimanche (et de plus en plus le samedi), n'est pas sans rappeler l'irrégularité déjà relevée chez les anciens Tahitiens pour des raisons de disponibilité saisonnière des aliments de base, de restriction volontaire de la part des classes dirigeantes sous forme de l'utilisation du *rahui*, ou de périodes festives de surabondance alimentaire et de renforcement des liens sociaux. Aujourd'hui, les Tahitiens sont assurés de l'abondance même « monotone » au quotidien, et de la surabondance festive des « week-ends ».

### *Commensalité*

Un autre phénomène nous a paru remarquable au cours de nos observations : 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 pauses casse-croûte du milieu de journée de travail dans l'agglomération ou les districts, où chacun mange en silence à côté de ses compagnons, au sens premier de *cum panis*, avec du pain. Il ne s'agit pas d'un silence qui renvoie à une solitude du mangeur, mais un silence tacite autour d'un acte

important puisque intime. Un groupe de plusieurs personnes peut se former à la sortie du commerce où les travailleurs viennent d'acheter leurs aliments, pour les plus modestes une baguette de pain, une boîte de conserve de pâté, de jambon ou de bœuf haché, ou un *casse croûte* de *chao men*, ou un plat à emporter et une *limonade* pour les plus dépensiers, la cantine professionnelle, où chacun mange son propre *ma'a*, partageant parfois une conserve. A l'occasion une plaisanterie fuse d'une bouche à demi pleine et provoque des rires étouffés, chacun se hâtant, assis contre un mur, debout appuyés contre le mur extérieur du commerçant, de terminer le *ma'a* rapidement ingéré.

La satisfaction est strictement physique à défaut d'être organoleptique, il s'agit de se rassasier (Pollock 1992 : 169-170). La pause repas est limitée par la reprise et fin prochaine du travail, l'heure n'est pas à la sieste, la nourriture est vite ingérée (Finney 1988 : 199). On finit d'une ou deux gorgées une bouteille ou une cannette de 25 cl de soda, on se roule une cigarette de *Bison*<sup>547</sup> en reprenant la discussion avec les autres, et vient le départ à l'arrière de la camionnette débâchée ou du pick-up garé à côté, pour finir la journée à 16 heures avant un trajet parfois d'une heure pour retourner au *fare*.

A domicile également, seul avec ou sans enfants ou en famille, le soir ou à midi on ne note pas de rites forts de commensalité lors du repas en famille. A l'image de beaucoup de sociétés rurales, on parle peu ou pas durant le repas familial (Bataille-Benguigui 1996 : 264, Garine 1996b : 18). Les repas observés dans les maisonnées se déroulent également en général dans le silence, parfois interrompu d'un rappel à l'ordre aux enfants et d'échanges fonctionnels (« Prend le plat », « Sers-toi de ça [mouvement brusque et rapide du visage vers le plat]... »).

« *Mon père nous disait toujours : 'il y a des endroits pour discuter, la table c'est fait pour manger' »*

On peut même noter une tendance à la déstructuration des repas : dans quelques cas chacun dîne de son côté, à des heures variables. La structuration temporelle forte des repas existant en France n'a peu ou pas cours à Tahiti. Ce sont les contraintes du salariat et de l'urbanisation, et de ses externalités négatives en terme de temps de transport qui guident les heures de repas, et à horaires variables, quand la faim se fait sentir.

Les « repas » quotidiens se déroulent rapidement, en moins d'une demi-heure, une heure y compris la préparation, la présentation et le lavage ultérieur des couverts. Au cours de l'acte alimentaire on ne prend pas plaisir à discuter ou faire durer un moment qui n'est considéré que comme l'occasion de se rassasier (Bataille-Benguigui 1996 : 258). La structuration imposée par la vie urbaine peut induire une alimentation « forcée », obligeant les Tahitiens à manger même si la faim n'est pas vraiment

---

<sup>547</sup> Marque de tabac brun à rouler le plus économique couramment utilisé dans les milieux populaires à Tahiti.



présente, comme il l'a été noté par ailleurs dans le Pacifique (Pollock 1992 : 227). Elle résulte également des contraintes de mode et de rythme alimentaire appliquées par les missionnaires à partir du début du dix-neuvième siècle.

Nous n'avons pas noté de préparations spéciales pour ceux qui n'aiment pas la nourriture préparée. Le *ma'a*, quand il est pris en commun, est partagé par tous :

*« Il n'y a pas de ma'a spécial, c'est tout pareil. Si tu aimes le poisson cru, que tu sois un homme ou une femme, tu manges. Par contre, il y en a qui n'aiment pas le poisson cru, on met tout ça à table, il y a deux ou trois personnes qui ne mangent pas le poisson cru. Mais il n'y a pas pour remplacer, ils ne se gênent pas, ils ne mangent pas. Des femmes font attention à ce qu'elles mangent, et d'autres mangent tout. Ça dépend aussi des gens. La dernière fois qu'on avait fait un ma'a, on a un copain qui est malade, qui a la goutte, lui il fait attention à ce qu'il mange. Si tu es bien portant, tu manges tout. C'est à la personne qui est malade de faire attention, mais on ne dit pas au gens 'tu manges ça, tu ne manges pas ça'. Même les enfants, ils mangent tout et comme ils veulent. Sauf s'il y a des enfants dont les parents disent 'il ne peut pas manger ça', 'il est malade', à ce moment là je fais attention. »*

La « monotonie » de l'alimentation quotidienne des anciens Polynésiens relevée par plusieurs observateurs nous semble donc être d'actualité aujourd'hui. Mais si les premiers observateurs n'avaient pas perçu la variété possible des préparations parfois complexes à partir de quelques ingrédients de base dont la variété pouvait être très large et à la palette gustative parfaitement connue des anciens Tahitiens, il nous semble que cette « monotonie » et que cette absence de variété dans le quotidien soient un phénomène aussi avéré dans l'alimentation tahitienne contemporaine que dans les temps anciens, relativement à la variété et la disponibilité alimentaires aujourd'hui.

### 3-2-2-2 Des goûts et des dégoûts

Des *patterns* en matière alimentaires ont bien traversé les deux derniers siècles, en matière de structuration des prises alimentaires et de leur irrégularité. Et malgré l'ouverture à la variété alimentaire grâce à la disponibilité, pas toujours effective chez les ménages les plus modestes, en aliments provenant de toutes les régions du monde, et notamment les aliments de fabrication industrielle (conserves, surgelés, céréales et riz), il reste néanmoins chez les Tahitiens, et les Polynésiens en général, des *habitus* hérités des pratiques anciennes, et liés au goût, à la saveur des aliments ingérés.

*Le coco comme signature gustative et des marqueurs identitaires*

*Fafaru* et *mitihue*, poulet *fafa*, *po'e* papaye ou mangue, poisson cru, cochon au lait de coco, ces plats cristallisent l'idée de tradition chez les mangeurs tahitiens, et même de nourriture de luxe, comme pour le porcelet au lait de coco. Tous ces plats sont réalisés à partir de lait de coco, arôme qui donne une saveur commune polynésienne à ces préparations, selon l'hypothèse de Paul Rozin<sup>548</sup> selon laquelle « ces principes d'arômes auraient pour but, entre autres, de donner une signature commune aux mets d'une culture donnée, un signe d'appartenance indiquant ce qui est 'à soi' » (Rozin 1995 : 105). Le lait de coco est ainsi à la cuisine tahitienne, sinon des cuisines du Pacifique insulaire, ce que le cari est aux cuisines insulaires de l'Océan Indien<sup>549</sup>, l'huile d'olive à la cuisine méditerranéenne, le citron vert, le piment et la tomate aux plats mexicains (Rozin 1995 : 105) et la saveur pimentée aux cuisines des Antilles.

Le lait de coco est toujours disponible, ou au moins sa matière première, l'amande de la noix de coco. De plus en plus de commerces de proximité et même de supermarchés locaux proposent de la noix râpée fraîche grâce à l'acquisition d'une râpe électrique à coco qui réalise en une minute une opération qui en prend dix ou quinze fois plus à la main, coco râpée qu'il suffit ensuite de presser dans un linge humide pour en extraire le lait. On y trouve également à la vente des bouteilles de lait de coco mélangé à un peu d'eau de mer pour en garantir la fraîcheur pendant quelques jours (le lait de coco tourne dans les heures qui suivent son obtention) et en faire un ingrédient tout prêt pour le *fafaru* et autres préparations à base de coco et d'eau de mer. Une marque locale propose même depuis peu des petites bouteilles de lait de coco pasteurisé.

Le *po'e*, préparation à base d'amidon, d'eau, de sucre, de lait de coco et de fruits, est également considéré comme typiquement polynésien, même s'il est aujourd'hui plus acheté déjà préparé qu'élaboré à domicile :

« *le dimanche, je fais toujours du po'e banane, du po'e mautini [citrouille], du po'e papaye... acheté tout fait au marché de Papeete. On mange aussi du po'e iho, c'est comme du po'e papaye, mais c'est tout blanc, tout simple, juste avec amidon, sucre, eau et lait de coco, et c'est tout* » (Maatea).

L'importance de la saveur sucrée du coco n'est peut-être pas étranger à l'appétence des Polynésiens pour le sucré, appétence par ailleurs largement partagée dans le monde, et qui tendrait à accroître la quantité ingérée.

Au-delà de sa valeur gustative, le lait de coco joue également dans la cuisine tahitienne, et polynésienne en général, le rôle de condiment gras, à l'image de l'huile

---

<sup>548</sup> Rozin Paul, 1995. « Des goûts et des dégoûts », in Bessis Sophie (dir.) *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, n° 154, mars, Paris, p. 96-105.

<sup>549</sup> Voir notamment Cohen Patrice, 2000. *Le cari partagé. Anthropologie de l'alimentation à l'île de la Réunion*, Karthala, Paris, pp. 138-153.

de palme en milieu forestier africain, et de l'huile d'olive en Méditerranée (Garine 1996b : 22), véritables « marqueurs gustatifs » qui affirment l'identité culinaire (Fischler 1979 : 198).

« *Les anciens, ils mangeaient le porc, le 'uru, le fe'i, mais avec le lait de coco, parce que le lait de coco, l'huile ça évacue, et ils se portaient bien hein, jamais malades. Il n'y a pas de ferment, rien, pas de trucs dans leur ma'a ... Avant 1955, je n'ai jamais entendu parler de maladies chez les Polynésiens. Maintenant oui, parce qu'ils ont changé leurs habitudes... Dans tous les repas polynésiens d'avant, il y a toujours le lait de coco, toujours, il y a toujours ça, pour évacuer, c'est le lait de coco qui fait ça* » (Pamatai, homme).

Le coco en signature gustative, accompagné parfois de l'eau de mer pour la saveur (*ho'a'a*), et la chair marine pour le goût, sont à la base de nombreuses préparations dites « traditionnelles », *fafaru*, *taioro*, *mitihue*, mais également porc au lait de coco, poulet *fafa*...

Les sauces utilisées sont plutôt salées, à l'image des sauces « traditionnelles » à base d'eau de mer ou de produits marins décomposés. Les rajouts de lait de coco<sup>550</sup> donnent une saveur sucrée à ces sauces initialement salées, un goût sucré-salé typique que l'on retrouve dans de nombreuses préparations, y compris grâce à l'apport de glutamate de sodium dans des préparations à l'eau, pour la préparation maison du « bœuf en sauce » par exemple.

Une certaine appétence pour le goût amer est lisible dans la consommation des *fafaru*, *taioro* et autres préparations à partir d'eau de mer et de produits marins en décomposition, alors que la sensation amère provoque le réflexe gusto-facial chez tous les nourrissons<sup>551</sup>, apparaissant ainsi comme un bon exemple d'apprentissage culturel du goût<sup>552</sup>. Elle renvoie bien sûr à la saveur iodée de l'eau de mer dont nous venons de voir la fonction de marqueur gustatif. Ce goût tend d'ailleurs à disparaître parmi la population la plus jeune, âgée de moins de vingt-cinq ans, du fait de l'expansion des plats faciles et rapides à préparer, peu chers, qui tendent à favoriser une uniformisation de la consommation.

De la même façon, les confiseries « traditionnelles » tahitiennes que sont les bonbons chinois et bonbon serrettes<sup>553</sup>, fruits confits salés, mélangent ainsi le sucré et le salé.

---

<sup>550</sup> En 1955, Malcom et Massal notait que « la noix de coco forme la base de presque toutes les 'sauces' utilisées à Moorea pour assaisonner le fruit de l'arbre à pain, les bananes, les divers tubercules et racines et le poisson » (Malcom et Massal 1955 : 17).

<sup>551</sup> Chiva Matty, 1979. « Comment la personne se construit en mangeant », *Communications*, Seuil, n° 31, Paris : 107-118, p. 109.

<sup>552</sup> Rozin Paul, 1982. « Human food selection : the interaction of biology, culture and individual experience », in Barker L.M. (éd.) *The psychobiology of human food selection*, Avi Publishing Company, Westport, p. 237.

<sup>553</sup> Nous renvoyons ici au livre de souvenirs tahitiens de Jimmy Lee dont le titre évocateur de l'enfance est *Bonbon seurette et pai coco*.

Elles sont encore mangées par les enfants tahitiens qui leur préfèrent toutefois souvent aujourd'hui, et plus que leurs parents, les confiseries industrielles de type « snack ».

On peut ainsi penser que l'habitude d'ajouter du sucre en poudre aux sauces de cuisson déjà salées ou aux vinaigrettes, comme nous l'avons déjà fait remarquer, proviendrait de l'utilisation ancienne de sauces et de préparations mêlant l'eau de mer, ou les produits marins, et le lait de coco. Cette habitude a pu être renforcée par les habitudes culinaires importées par la population chinoise de Tahiti à la fin du dix-neuvième siècle et au début du siècle suivant, et notamment le goût pour l'aigre-doux. Mais cette propension à sucrer les mets peut également être issue de l'habitude d'élaborer les biberons pour enfants à partir de lait concentré sucré, souvent surdosé, et qui a pu renforcer l'appétence des Polynésiens pour le sucre déjà relevée précédemment (Malcom et Massal 1955 : 17).

### *Viande et graisse*

Parmi le '*ina*'i, l'accompagnement des végétaux, la « viande » est considérée comme supérieure au poisson. Le poisson est jugé indispensable, mais plus « de base », traditionnel. La viande a une vertu de richesse et d'opulence que n'a pas le poisson.

La chair animale terrestre est séparée en plusieurs catégories, la « viande » au sens où l'expriment les Tahitiens (la viande des mammifères, la chair rouge) et la viande de poulet. Il est intéressant de noter que cette séparation en deux classes suit l'ancienne dichotomie polynésienne carnée, le porc (et éventuellement le chien) et le poulet. La viande est largement préférée au poulet qui constitue désormais, à la place du poisson, le quotidien, le '*ina*'i de base.

Le gras de la viande n'est pas considéré comme de la graisse, mais comme « du gras de viande » ou simplement « de la viande » est en tant que tel apprécié. L'utilisation de graisse en cuisine est fréquente, la friture étant un des modes de cuisson privilégiés au quotidien avec la cuisson à l'eau. Le beurre, acheté en contenant métallique de volume important et à la conservation possible à température ambiante pour les moins fortunés, en plaquette de 250g considéré comme produit P.P.N., est plutôt consommé cru, avec du pain.

### *Le cru*

L'appétence ancienne des Polynésiens pour le cru est toujours vivace aujourd'hui. Un des plats « traditionnels » les plus populaires est le poisson cru « à la tahitienne », des gros dés de poisson (du lagon ou de l'océan, mais à chair ferme en général, comme le perroquet, le thon blanc...) découpés et mélangés avec du jus de citron ou de lime, et du lait de coco salé. On peut y adjoindre oignon, concombre et carotte râpés. Ce plat

fait partie en général de ce que les Tahitiens nomment le « *ma'a tahiti* », le repas de fête traditionnel du dimanche. Sa préparation est souvent confiée aux femmes.

Snacks, roulottes et restaurants servent aussi fréquemment depuis une vingtaine d'années du thon préparé en *sashimi*, coupé dans le filet en tranches fines et disposé sur un lit de légumes râpés, en général du chou chinois, et accompagné d'une sauce à base d'huile, de moutarde chinoise et de *so you*. La cuisine polynésienne a ainsi intégré des apports des cuisines chinoise et aussi japonaise, très tournée vers la mer et le cru. Le poisson cru, mariné dans un mélange de citron et de lait de coco, peut toutefois être considéré comme une nourriture cuite comme le signale Pollock (1992 : 34).

Le poisson est apprécié cru, comme le sont les coquillages (*pahua* ou bénitier, *ma'oa* ou turbo, *korori* ou noix d'huître perlière, coques...) et les crustacés, la chair ferme de la langouste pouvant avantageusement remplacer celle du poisson dans la recette du poisson cru à la tahitienne. Mais le cru concerne uniquement les produits marins, et jamais la viande. Manger de la viande rouge crue, et peut-être même du poulet cru, appelle un sentiment de dégoût proche de l'horreur cannibale.

Très peu de cas de consommation de viande crue sous forme de tartare par exemple ont été relevés (un seul cas évoqué à Pamatai, pour « essayer »).

### *Goûts et dégoûts*

« L'alimentation, avec ses tabous et ses plats caractéristiques, est un moyen d'identifier les étrangers » (Goody 1984 : 239), de même que ses manières de table, ses goûts et ses dégoûts. Cette identification, vecteur de construction de l'identité<sup>554</sup>, est également lisible dans son contraire, la séparation, qui peut aller jusqu'à une forme de xénophobie culinaire qui peut se manifester par des moqueries (Gariné 1996b : 21-22), comme celles qui ont cours à Tahiti à l'égard des *popa'a*, des étrangers, censés ne pas supporter l'odeur du *fafaru*, ou par celles à connotations sexuelles sur le *taioro* (Saura 2004 : 109) dont l'insulte fait par antiphrase de la sauce marine au coco fermenté et à l'odeur prononcée, marqueur culturel tahitien, le synonyme péjoratif de « l'Autre », le français. Le choix des aliments suit une ligne de partage entre nature et culture (Douglas 1979 : 145), l'expression du sentiment identitaire *ma'ohi* passe par la différenciation première en matière alimentaire et sexuelle.

---

<sup>554</sup> A propos de la consommation de durian, un fruit asiatique qui mûr dégage une odeur d'excrément, et de la décision culturelle qui fait de tout produit un produit consommable ou non, Matty Chiva écrit que « manger est une autre manière de faire partie d'un groupe, en adoptant ses règles, en faisant comme les autres pour être admis. L'enfant apprend d'abord, et surtout, par observation et en voulant faire comme les autres, comme les grands. De ce fait, l'aliment devient un élément majeur dans la construction de l'identité, personnelle, de groupe, culturelle » (Chiva Matty, 1993. « L'amateur de durian », in N'Diaye Catherine (dir.) *La gourmandise. Délices d'un pêché*. Ed. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, novembre, Paris, pp. 90 à 96).

L'immuabilité relative de certains plats pourrait refléter leur indépendance par rapport au reste du système socioculturel. Ce serait l'autonomie de certains aspects de la cuisine qui leur conférerait une importance particulière, emblématique, aux yeux des individus, notamment quand ils sont placés dans des situations de changement social, et surtout si le changement a été rapide : cela a été le cas du *borsch* dans l'après-révolution d'octobre en Russie, ou du hamburger dans l'Amérique des années 1950 (Goody 1984 : 248), cela a pu être le cas du poisson macéré à l'eau de mer et au lait de coco dans le Tahiti des dix-neuvième et vingtième siècles, ou du « *ma'a tahiti* » à l'ère du C.E.P. Cela peut être également le cas de la consommation de certains mets jugés dégoûtants par d'autres cultures, et notamment les cultures dominantes, et qui ont pu être interdites durant une longue période de colonisation, comme ce fut le cas avec la France en Polynésie française à propos de la consommation de viande de chien ou de tortue.

La quasi totalité des personnes rencontrées nous a ainsi déclaré avoir déjà mangé de la tortue. La consommation n'est pas habituelle et se fait en général rarement à Tahiti, car la tortue est une espèce protégée et sa détention comme sa consommation sont interdites<sup>555</sup>. Elle s'est notablement raréfiée dans les Iles du Vent, mais se trouve encore dans les archipels de la Société, et surtout aux Tuamotu, où elle est consommée sur place<sup>556</sup>. La préparation est déjà plutôt complexe et nécessite de savoir faire la part des différents types de « viandes » (rouge, jaune, blanche et verdâtre) qui composent la tortue, en fonction de la proximité de la chair avec certains organes. La cuisson est relativement longue, toujours supérieure à deux heures, mijotée en sauce. Elle est souvent préparée avec une sauce à base de gingembre (« curry ») et de lait de coco.

*« la viande de tortue c'est top, meilleur que la viande, mais il faut savoir la préparer. Choisir la viande, faire la sauce là. C'est carrément bon. Aux Tuamotu c'est bien, il y en a beaucoup, alors qu'ici [Papara] il y en a moins, il faut les faire venir »*

Certaines personnes qui en ont déjà goûté, notamment les femmes, déclarent ressentir des sentiments de culpabilité (« *on aurait dit qu'elle pleurait quand on l'a tué...* ») ou d'aversion forte :

---

<sup>555</sup> Délibération n° 90-183 de l'Assemblée Territoriale du 13 juillet 1990 relative à la protection des tortues marines en Polynésie française, qui interdit le transport, la détention, la collecte d'œufs, la capture à terre ou à mer, la taxidermie, la commercialisation, l'importation ou l'exportation de tout ou partie des tortues, et notamment des espèces *chelonina mydas* (tortue verte), *dermochelys coriacea* (tortue luth), *eretmochelys imbricata* (tortue imbriquée).

<sup>556</sup> Régulièrement, les quotidiens locaux font état de glacières emplies de chair de tortue saisies lors du déchargement des bateaux provenant des archipels éloignés, ou du frêt aérien inter-îles, ainsi que quelques cas de personnes vivant en bord de mer à Tahiti et élevant des tortues pour leur consommation personnelle et pour une éventuelle revente « au noir ». Au mois d'octobre 2006, soixante dix-sept kilos de viande de tortue marine protégée ont été ainsi saisies dans les Iles Sous le Vent à bord d'une navette qui assure la liaison inter-îles. Le contrevenant, qui avait placé la viande dans une glacière, a avoué en outre en avoir déjà consommé et vendu trente-six kilos (Dépêche de l'Agence Tahitienne de Presse du 31/10/06).

*« La tortue je ne supporte pas. Mon frère me disait ‘il faut que tu goûtes’ et une heure après j’ai eu des courbatures. Depuis je ne mange plus. Le requin je mange, c’est bon. C’est fait avec du lait de coco, mais c’est un type de requin [le mako]. Mais en ce temps-là on ne le tuait pas comme aujourd’hui<sup>557</sup>, c’est quand il va dans le filet, et la tortue aussi. Parce que chez nous, nous avons une plage, quand c’était la saison de la ponte, les tortues venaient pondre sur la plage, et on laissait éclore les œufs, et pour libérer le reste, on creusait pour faire sortir les bébés » (Pamatai)*

La viande de chien est un autre type de viande considérée comme « dégoûtante » par les Européens. Elle est encore consommée, pas au quotidien mais occasionnellement, en fonction de la « disponibilité » du « bon » fournisseur. Interdite de consommation<sup>558</sup> selon les textes car jugée viande « répugnante » (art. 47), aliment « n’entrant pas normalement dans l’alimentation humaine tel que le chien etc... » (art. 48), la consommation de chien est avérée dans les foyers observés, et surtout de la part des hommes. Elle nous a paru plus évoquée à Pamatai qu’à Maatea, sans doute du fait de l’organisation du « fournisseur » principal du premier quartier qui en rend la disponibilité et donc l’occasion de consommer plus fréquentes.

Les femmes déclarent souvent en avoir goûté, mais à leur insu selon elles, et n’avouent pas de goût pour cette viande, contrairement aux hommes. De fait, le dégoût (*faufau*) est plus dans le fait de manger un animal considéré par ailleurs comme domestique, que pour le goût et la saveur de la viande, jugés bons. Parmi les hommes interrogés, la majorité a déjà goûté la viande de chien. Ils perçoivent cette consommation comme étant typique des Tuamotu où elle était régulière il y a peu encore (Malcom et Massal 1955 : 24) et de la population chinoise de Tahiti dont sont issus selon les personnes interrogées les meilleurs préparateurs de viande de chien.

*« Mon mari n’aime pas trop aller chez les Chinois ! Ils font du chien ! Il y en a même en ville, je n’ai jamais vu mais il y a beaucoup d’amis qui m’ont raconté ça, mais c’est plutôt des habitués qui mangent du chien, des Chinois et des Tahitiens aussi. C’est de la viande, et puis il aiment ça, ils ont l’habitude. Les Français ils n’aiment pas le chien, aucun. »*

---

<sup>557</sup> Un nouveau commerce est apparu depuis quelques années en Polynésie française, et surtout aux Tuamotu, concernant les requins : le *shark finning*. Il consiste à découper les ailerons des requins pris par hasard dans les filets ou accrochés aux lignes, ou pêchés dans ce seul but, et à rejeter le reste de l’animal parfois encore vivant à l’eau. Les ailerons sont séchés et vendus ensuite à des commerçants pour approvisionner le marché asiatique. Ce type de pêche et de commerce est interdit depuis le 12 avril 2006, mais ne concerne pas le *mako*.

<sup>558</sup> Délibération de l’Assemblée Territoriale (n° 59-60 du 16 octobre 1959 parue au J.O.P.F. le 30 novembre 1959) et arrêté n° 1911 du 06 novembre 1959 portant réglementation de l’abattage des viandes animales et l’inspection de denrées alimentaires d’origine animale.

*« Les Chinois, ils attrapent les chiens comme ça, avec plein de maladie. Alors qu'avant, ils les nourrissaient les chiens, ils n'étaient pas malades, ils mangeaient du poisson frais »*

La viande de chien est souvent comparée aux autres viandes rouges, comme le bœuf et le porc, et les femmes déclarent le plus souvent préférer le bœuf ou le porc au chien. La consommation de chien n'est toutefois pas propre aux seuls habitants des Tuamotu, ou aux personnes d'origine asiatique. Igor de Garine notait qu'aux Marquises les jeunes adultes procédaient à des festins de chien, qu'il analysait comme relevant de « la provocation et la dérision que ceux-ci affichent vis-à-vis de la société des adultes, y compris sur le plan alimentaire » (Garine 1981 : 44).

Les chiens choisis pour être abattus sont en général des chiens errants, sans maître. Nous n'avons pas rencontré à Tahiti de personnes élevant des chiens pour la consommation. Même parmi les « préparateurs » de viande de chien rencontrés sur Tahiti, aucun ne nous a avoué l'avoir élevé (« *il faut faire dans la discrétion* »), ou acheté. En revanche, selon ces personnes, les chiens doivent n'avoir pas été vaccinés, et être considérés comme « *propres* » et « *pas malades* » : « *il faut avoir l'œil pour voir si le chien est ma'i [malade]!* ». Les chiens avec maîtres ne seraient donc pas « enlevés » pour être consommés pour le prétend la rumeur à Tahiti, quoique cela ait pu arriver, et les bâtards errants sont préférés aux animaux de race plus prononcée. Les chiens destinés à être consommés sont de taille moyenne, le poil brun ou brun clair (« jaune »), au poil court et au museau allongé.

Pour le préparer, le chien est mis à mort par strangulation avec une corde, et la nuque brisée (« *c'est plus rapide comme ça, et cela évite d'éveiller les soupçons du voisinage* »), ou à coups de bâton sur le museau en le maintenant par la nuque. Le chien est ensuite plongé quelques minutes dans l'eau bouillante, ou de l'eau bouillante versée sur lui, afin de détacher plus facilement les poils en grattant la peau avec un couteau. La bête est ensuite passée au chalumeau pour brûler et racler les poils restants, en la retournant plusieurs fois, ou en la suspendant à une corde. L'animal est ensuite soigneusement éventré pour récupérer le sang et les entrailles qui serviront à élaborer la sauce de cuisson, ainsi que les abats (cœur et foie), évitant que ces derniers ne soient pollués par le contenu des entrailles, l'urine ou la salive de l'animal. La tête est tranchée et jetée, ainsi que les pattes et la queue, et le sang récupéré dans un récipient. L'animal peut être alors « fumé », suspendu au-dessus d'un feu pour faire rougir la peau sans cuire pour autant la chair.

L'animal est ensuite coupé en petits morceaux et désossé, ou en fines lamelles « *comme si c'était du veau à la broche* », et les morceaux jetés dans une marmite « *pour leur faire perdre leur eau* ». Cette « eau » est récupérée, écumée et mise de côté. On ajoute aux morceaux de viande du gingembre frais, des feuilles de citron, de



la peau de citron et parfois d'orange séchée, et un peu de sel, on mélange et on fait cuire entre un quart d'heure et une heure. L'eau écumée du chien est ajoutée alors, ainsi qu'un mélange d'anis étoilé broyé (« *pacoxi yah fui* ») disponible dans les pharmacies chinoises de Tahiti. On remue et porte le tout à ébullition, puis le feu est de nouveau baissé et le sang du chien ajouté pour lier la sauce ainsi obtenue. La sauce est goûtée à l'aide d'une cuillère (*taipu ho'a'a*) et l'assaisonnement rectifié. Au bout du temps de cuisson, jusqu'à deux heures, la sauce est liée et la chair de l'animal a pris une couleur rouge sombre, comme le fait la chair de la tortue à la cuisson.

Dans le quartier Pamatai à Faa'a, des personnes passent de maison en maison pour proposer des plats préparés à base de viande de chien, s'adressant aux foyers dont ils connaissent l'appétence pour ce type de plat, et évitant soigneusement les maisons habitées par des *Popa'a*. Le plat, constitué de viande de chien cuite dans son sang, une forme de civet agrémenté de gingembre et accompagné de riz, est vendu mille francs (8,30 euros environ) la portion de deux cents à trois cents grammes, servie dans un contenant individuel en plastique transparent ou blanc, et recouvert d'une feuille de plastique alimentaire.

Selon les personnes rencontrées, outre ses vertus d'aliment « chauffant », la viande de chien est également réputée pour être fortifiante et aphrodisiaque, et se digérerait beaucoup plus facilement que le bœuf ou le porc. Ces caractères nous semblent plus empruntés à la culture culinaire chinoise, ou asiatique<sup>559</sup>, que strictement polynésienne.

Selon P. Rozin, les motivations du dégoût sont au nombre de trois : d'ordre sensoriel-affectif (goût, odeur, consistance...), d'ordre de l'anticipation (conséquences anticipées des résultats de l'ingestion) et de ce que nous connaissons des origines de l'aliment (Rozin 1995 : 98). Ainsi les Tahitiens avouent être dégoûtés par la viande de cheval, de lapin peut-être plus par ignorance car peu disponible dans les commerces (Jacobber 1977b : 32), de chat sans doute pour leur proximité affective, et par le rat par anticipation de la perception sensorielle. Ils n'apprécient pas non plus les viandes à l'odeur trop forte à la cuisson comme le mouton, ni non plus les fromage au lait cru typiquement *farani* (français). L'odorat est un sens auxquels les Tahitiens accordent beaucoup d'importance.

Le dégoût vis-à-vis de la consommation de chien, qui provient en général des femmes, est lié à l'idée de la proximité affective de l'animal, considéré d'une manière générale comme un animal familier, voire un « *ami* ». Ainsi, comme l'a montré Jacqueline

---

<sup>559</sup> Voir à ce propos les articles de Yong-Geun Ann publiés dans le *Korean Journal of Food and Nutrition*, et notamment « L'identification du Coréen sur la consommation de la viande de chien », 2000. *Korean J. Food Nut.*, 13 (4), pp. 365-371, « L'histoire et la culture de la consommation coréenne de viande de chien », 1999. *Korean J. Food Nut.* 12 (4), pp. 387-396, « Nourriture de viande de chien en Corée », 1999. *Korean J. Food Nut.* 12 (4), pp. 397-408, disponibles sur <http://wolf.ok.ac.kr/~annyg/France/f7.htm>

Milliet, « quelle que soit la société, on ne mange pas son chien, on ne mange pas du chien, mais on mange un certain chien (...) Le goût et le dégoût se comprennent en fonction de l'attribution d'un territoire qui assigne aux animaux une distance – éloignement ou proximité – admises par tous les membres de la société » (Milliet 1995 : 88).

*« J'aime ça la tortue, mais ça fait mal quand je mange, c'est vrai, parce qu'une fois j'avais vu quelqu'un tuer une tortue, et j'avais vu son cœur qui bougeait tout seul. J'en mange mais je n'aime pas trop ça. » (Maatea)*

*« Le chien ? Ouh mauvais souvenir. C'était mon grand-père, moi je ne savais pas, et comme il savait que j'aimais bien le porc, j'ai goûté le chien à l'âge de 18 ans. En revenant de Raiatea, mon grand-père dit 'venez à la maison, on va faire une fête, on va manger'. Donc on y va avec ma maman. Ils nous sert, je goûte 'Grand-père, ce n'est pas pareil, tu es sûr que c'est du cochon, on ne voit pas le gras', il me dit 'j'ai enlevé le gras, j'ai fait exprès de l'enlever'. Je le regardais, et comme il a mangé, tout le monde a mangé. On est sortit de là, on a digéré, on a discuté, lui il aimait bien discuter. Une heure après il me dit 'ma petite fille tu sais ce que tu as mangé' 'et bien oui du porc', et il dit 'demande à tes sœurs' 'ce n'est pas du porc, je voulais que tu goûtes le chien' (vomissement mimé). Nous avons des chiens, et je tenais beaucoup aux chiens. Si j'avais su, déjà là, après une heure, j'ai été malade, j'ai pensé au chien, et j'ai été malade. C'est la seule fois où j'ai goûté du chien. Le cheval pareil. J'y ai goûté par respect, parce que j'étais invité, j'en ai goûté un peu mais c'est tout. » (Pamatai)*

Un dialogue entre deux époux :

*« (elle) moi je ne mange pas du chien, je n'en mangeais pas avant. Il y a six mois je suis arrivée chez ma cousine, une Chinoise, il était 11h30-12h00, ils étaient en train de manger, elle nous accueille et elle nous dit « ah, K. et T. venez goûter notre ma'a », on lui dit « c'est quoi ? », ben, elle a préparé du bon ma'a, on a tout mangé, et une fois qu'on a tout fini le plat, elle nous dit comme ça « vous savez ce que vous avez mangé » j'ai dit non, elle m'a dit « c'était du chien » Mais comme c'était bon, j'ai pas voulu recracher parce que c'était très bon. Il y a même des préparations, c'est bon. Mais depuis je ne mange plus le chien (Pourquoi ?) Parce que le chien est mon ami ! (rire) » (quel chien mange t-on ?) (lui) : tous (on mange n'importe quel chien ?) elle : non. (lui) oui, oui, oui (n'importe lesquels ?) elle : même les chiens de race ? (lui) oui (elle à voix basse) étonnant... (Il n'y a pas d'élevage ?) (elle) Non. Non, non non non.. (Silence) « Il y a trop de chiens tu l'abats sur la route ! (rires) (lui) aux Tuamotu on mange beaucoup les chiens. Mais les Polynésiens cette façon qu'ils mangent le chien, c'est pas comme les Chinois...les Chinois*

*ils mangent le chien, tu vois rien, c'est vraiment un aliment. Mais les Polynésiens quand ils mangent le chien, c'est comme ça...(mouvement large des bras) Ils n'en mangent pas pendant la saison froide, parce que tu vas avoir les maladies, c'est ce qu'ils disent. » (Pamatai).*

Au dégoût des viandes de chien et de tortue sont souvent associées des idées de malaise physique : courbatures, rhumatismes dans les articulations..., qui reposent sur les vertus censées caractériser la viande de chien (viande forte, chaude...). Ces malaises, réels ou psychosomatiques, sont peut-être la trace des conséquences anciennes de la violation de tabous alimentaires<sup>560</sup>. Car on peut voir aussi dans ce dégoût féminin un signe de séparation ancienne, la viande de chien étant chez les anciens Tahitiens réservée aux hommes des classes supérieures, et la tortue sur le *marae* aux seuls proches du *ari'i*.

Les autres dégoûts concernent également la viande : lapin, cheval...

*« Pour nous le lapin, les enfants ils aiment s'amuser avec, c'est pour regarder, un peu comme un chat, alors que vous les Français vous mangez du lapin ».*

Des anguilles de belle taille prolifèrent dans certains cours d'eau ou lacs des Iles de la Société, comme à Maatea. Mais elles ne sont pas mangées par les Tahitiens, non pas pour des raisons de dégoût jamais évoquées mais par une forme de respect qui confine au sacré ancien : « c'est l'anguille qui fait vivre la rivière » :

*« Les anguilles, c'est plutôt les Marquisiens qui mangent. Pour nous les anguilles, c'est important : s'il n'y a pas d'anguilles dans la rivière, la rivière va être à sec, c'est l'anguille qui fait vivre la rivière, qui nettoie. C'est pour ça qu'on donnait à manger aux anguilles le restant du poisson » (Maatea).*

Les aliments du dégoût tahitien confirment l'idée de la provenance exclusivement animale des objets de dégoût (Rozin 1995 : 201). Dégoût et sacré concernent l'animal aux Iles de la Société, comme en Polynésie.

### *Le ahima'a*

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, comme dans

---

<sup>560</sup> Farb et Armelagos notent à ce sujet qu' « une étude sur la violation des tabous alimentaires, conduite (...) à Ponapé, a montré qu'elle pouvait conduire à des réactions physiques tout à fait semblables à la diarrhée, à l'urticaire et à différentes sortes de dermatoses, à une perte de souffle, ainsi qu'à d'autres réactions de type allergique telles qu'on les connaît dans les sociétés occidentales (...) Même les habitants les plus 'modernes' de Ponapé qui ont pu violer les tabous alimentaires en connaissance de cause, n'en croient pas moins souvent qu'ils souffrent des symptômes décrits par la tradition » (1985 : 147). L'expérience avait déjà été évoquée par C.Lévi-Strauss (1962 : 131) qui avait noté la disjonction entre symptôme naturel et diagnostic culturel. Les symptômes décrits rappellent d'ailleurs bon nombre de maladies observées chez certains Tahitiens par les premiers Européens.

d'autres parties du monde : Afrique, Amérique, et Asie du Sud-Est, ainsi que dans les cuisines modernes occidentales, « en papillotes » (Garine 1996b : 21). L'originalité de la Polynésie est l'utilisation de la technique du four enterré, qui existait également ailleurs, et sa place centrale dans l'alimentation. Cette technique a disparu pour l'alimentation au quotidien et tend à disparaître pour l'alimentation festive et du dimanche dans les Iles de la Société, les produits auparavant cuits au four étant désormais préparés en cuisson à contenant posé, bouillis à la casserole.

Quelques *ahima'a* (ou *hima'a* dans le langage populaire) ont été observés à l'arrière des maisons, plus souvent à Maatea qu'à Pamatai. Il s'agit d'un trou d'un mètre cinquante de diamètre environ pour trente à cinquante centimètres de profondeur, situé sous un abri souvent en tôle ondulée dans les alentours proches de la maison. Nous n'avons pas noté la présence d'outils ou d'instruments quelconques, sinon parfois des pierres basaltiques, du bois sec et des bâtons de bois. Le four n'est nettoyé qu'avant son utilisation, les pierres retirées et le trou débarrassé de ses restes de feu précédent. Les pierres sont ensuite de nouveau disposées dans le four pour utilisation. Les matériaux restants (feuilles de cocotiers, bâche pour recouvrir le four, sable...) sont disponibles dans les environs immédiats. Deux à six heures en général sont nécessaires pour la durée de cuisson finale, en fonction des ingrédients, de leur volume, et de la taille du four.

*« Pour les fêtes, Noël , Jour de l'An, et pour l'anniversaire du papa et de la maman : c'est ma'a tahiti. C'est le beau-père qui dit 'allez on va faire le ma'a tahiti demain' . Mais c'est long, les enfants n'ont pas trop envie de faire. Le beau-père c'est lui qui fait et qui dit aux enfants quoi faire. Dans un trou derrière, on refait dans le trou au même endroit, les pierres sont déjà derrière. On met tout dans des marmites, et on recouvre avec des feuilles de bananiers et des bâches en plastique, et du sable par-dessus. Et après on mange pendant deux ou trois jours : on met au frigidaire les restes, et on chauffe au four. On boit de la bière, le beau-père du vin des fois. Mais on ne boit pas beaucoup. »* (Maatea, homme 23 ans).

Au-dessus d'un feu réalisé par terre à côté, ou au-dessus des flammes du four enterré, on passe les feuilles vertes de bananiers pour les assouplir. Elles serviront ensuite à envelopper les mets à faire cuire au four. Lors des *tama'ara'a* du dimanche, si un four est réalisé, le plus souvent les '*uru* sont cuits à la mode « traditionnelle » : au vif ou sur braises. Le '*uru*, cueilli à point (des tâches blanchâtres de sève doivent apparaître sur la peau) est placé directement sur les braises d'un feu de bois réalisé par terre ou dans un demi baril de pétrole, après une éventuelle incision de la peau au niveau du pédoncule pour accélérer la cuisson. Il est retourné en tous sens jusqu'à prendre une couleur presque uniformément noire, marquant la cuisson complète de la peau. Pour vérifier si la pulpe est cuite, certains hommes tapent sur la peau avec le manche du couteau ou le

doigt replié pour vérifier que le son rendu est plein. Le ‘uru est alors retiré du feu avec soin, avant d’être proprement épluché avec un couteau, puis découpé et prêt ainsi à la consommation. Ce travail est du domaine masculin.

Même s’il reprend une technique ancienne et générale dans le Pacifique, de nombreux changements par rapport aux modes traditionnels de préparation et de cuisson au *ahima’a* ont été observés, comme le signale Christian Ghasarian : « Un mode de cuisson tel que le four de terre n’est plus aujourd’hui que la survivance d’une technique traditionnelle dans un contexte social passablement déformé »<sup>561</sup>. Les transformations les plus couramment observées 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 comme nous avons pu l’observer. 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 tahitiennes. Un autre type de changement dans l’utilisation du *ahima’a* est son mode de préparation. 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 (*ma’i*), aux feuilles de bananier qui procurent comme les troncs de bananier écrasés l’humidité nécessaire au mode de cuisson à l’étouffée, on ajoute presque 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. Selon Nancy Pollock, le *drum* serait utilisé pour des raisons d’économie de carburant pour allumer le feu, et pour des raisons de volume moindre de nourriture à cuire (Pollock 1992 : 30). 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 (*’o’ini* ou panier en *ni’au*) et des feuilles de bananiers pour la cuisson du *po’e*.

*« Ici le ahima’a n’est pas pareil que celui qu’on faisait aux Marquises, la façon d’allumer le feu, de placer les aliments, tous ces détails. Mais ici c’est pratique pour les gens qui vivent ici, par rapport aux ceux des Marquises, parce que ici quand tu fais le ahima’a, il faut que tu voies un peu les voisins, avec la fumée. Aux Marquises, quand tu fais le ahima’a, c’est toute la vallée qui vient, qui donne la main, quand on fait le ahima’a c’est pour toute la*

---

<sup>561</sup> Ghasarian Christian, 2004. *La cuisson au four de terre en Polynésie française. Une technique traditionnelle dans une société en mutation*, Cahiers du Patrimoine, Savoirs et Traditions, n°7, Ministère de la Culture de Polynésie française, Papeete, p. 52.

*vallée. C'est comme une attente de tout le monde. Ici non, à moins que tu ne t'entendes avec les voisins : la famille, avec H. un peu plus bas » (Pamatai)*

Le four est en effet de moins en moins utilisé pour des repas « communautaires », mais plus pour des repas familiaux et amicaux. Et bien souvent dans l'agglomération de Tahiti, où en zone dense résidentielle, à la cuisson au four enterré est préférée la cuisson au four à gaz ou à électricité depuis l'apparition et la diffusion des équipements ménagers modernes. Les méthodes traditionnelles de cuisson (à la braise, au grill, au four enterré) sont devenues occasionnelles (Ghasarian 2004 : 9). Au-delà de la limitation nécessaire du nombre des convives du fait de la capacité en volume des équipements ménagers, on peut se demander quelles conséquences ont ces modifications de mode de cuisson sur la consistance des produits ainsi préparés, aucune remarque ne nous ayant été faite à ce sujet. La facilité et la rapidité en sont accrues, les phases de préparation du feu enterré et des aliments disparaissant, et une pré-cuisson des aliments vendus dans le commerce ayant souvent été accomplie.

*« Maintenant, je ne mets plus le ma'a tahiti dans le ahima'a dehors, je le mets dans le four à gaz, depuis que je suis à la retraite. C'est vite fait : je mets tout dedans à 04h30 et à 06h00 c'est prêt. » (Maatea, femme 61 ans).*

Le déclin de l'utilisation du *ahima'a* est également lié à la baisse de la taille moyenne des maisonnées, ne nécessitant plus les mêmes techniques :

*« Maintenant non, on ne fait plus le four tahitien ici. Les enfants aujourd'hui ne veulent plus manger des produits d'avant, local, ils ne veulent que du riz et du poulet. Alors si on est que deux, ce n'est pas la peine de faire le four. Avant on était uni, plus de dix personnes, c'était plus économique »*

Les aliments utilisés pour la cuisson au four enterré ont également évolué. On rencontre désormais, à côté du porc et des poissons, poulet et parfois bœuf.

« Le processus de 'déclin' de ce mode de cuisson est déjà engagé. Mais sa survie en tant que technique n'est pas menacée car au moment même où il quitte la tradition, il entre dans le 'folklore polynésien' (...) Dans sa réactualisation, les connaissances liées aux moindres détails de la préparation commencent à manquer ; la technique réifiée devenant peu à peu un moyen d'expression de la distinction sociale » (Ghasarian 2004 : 53). Le four enterré est vecteur de signification sociale et culturelle, et malgré les changements évoqués dans l'utilisation du four enterré et de la cuisson à l'étouffée, il illustre tout de même ce qu'on peut appeler le « conservatisme culinaire » : les préparations relevant auparavant de la cuisson au *ahima'a*, le *ma'a tahiti*, rappellent la cuisine des groupes d'immigrés dont la cuisine d'adoption et la cuisine d'origine ne sont pas consommées au cours d'un même repas, et qui consacrent le repas principal, le déjeuner du dimanche, à la cuisine d'origine (Rozin 1995 : 104, Hassoun 1996 : 163). Il est important pour les Tahitiens de consacrer du temps à la préparation du « *ma'a tahiti* » le dimanche, et surtout de disposer en abondance des aliments jugés

habituellement comme « de luxe » (Lemaitre 1972 : 63) du fait de leur moindre disponibilité, surtout à Pamatai : ‘uru, taro, fe’i, ufi, ‘umara...

*« Je me lève à 4h30 le dimanche pour préparer le ahima’a. Avant on n’achetait rien, on avait tout au fa’a’apu : maniota et tout ça, dans le fa’a’apu et à la maison. Avant on avait tout dans la maison, maintenant on n’a pas d’homme au foyer. Ils reviennent de l’extérieur et ne travaillent plus à la maison. Alors maintenant non, on est obligé d’acheter, ou de trouver avec des cousins ou des copains. On prend la voiture et on fait le tour des cousins et des copains : pour trouver manioc, taro mais c’est rare maintenant on l’achète plutôt maintenant. Au magasin maintenant on achète le fe’i, les ‘umara, les ufi. Les bananes qu’on met au four, on les prend à la maison, comme les ‘uru. Le poisson est acheté en magasin en « fil », n’importe quel poisson, plutôt du poisson du lagon que de l’océan, pour préparer le fafaru, le poisson cru. Je fais le mitihue avec de l’eau et des chevrettes, les têtes seulement ou entières, pêchées dans la rivière. Le mitihue et le miti ha’ari sont préparés à la maison avec de la production locale, comme le taioro. Tout est récupéré et préparé le samedi. » (Maatea, femme)*

Les conditions pour réaliser un *ahima’a* dans l’agglomération tahitienne deviennent de plus en plus difficiles, du fait de l’absence de place pour le *ahima’a*, de la gêne occasionnée aux voisins qui ne font plus toujours partie de la famille élargie, et de la disponibilité moindre des aliments « traditionnels », contrairement aux fours préparés dans les archipels éloignés de Tahiti, comme à Rurutu<sup>562</sup>. Mais il reste encore réalisé selon la séparation traditionnelle, pour la plus grande part par des hommes plutôt âgés, les « anciens », les enfants et les femmes pouvant participer mais jamais au moment de la mise à feu et du retrait de la terre.

Si l’habitude de préparer le *ma’a tahiti* du dimanche est assez généralement observée parmi les ménages tahitiens, il s’agit donc plus souvent de produits non préparés achetés le samedi ou le dimanche au marché de Papeete à Pamatai, ou déjà préparés et vendus dans les commerces de Maatea ou Pamatai, et cuisinés par cuisson bouillie, « à l’eau », en général après avoir assisté à la célébration religieuse du début ou du milieu de matinée à l’église ou au temple du quartier. L’utilisation du four enterré est devenue exceptionnelle dans la zone urbaine des Iles de la Société, hors préparations destinées aux touristes et touchant plus au « folklore » qu’à la « tradition ».

### 3-2-2-3 Spécificité des manières de table

---

<sup>562</sup> Roomataaroa-Dauphin Voltina, 1999. *Fonctions et significations du umu’ai, festin communautaire, dans l’île de Rurutu en Polynésie française*, Mémoire de DEA d’Anthropologie, Université de la Polynésie française, Punaauia.

### *La triade synchronique*

En sus des permanences constatées dans l'alimentation des Tahitiens, on peut se demander qu'est advenue la structure en triade du plat tahitien, propre à Tahiti selon N. Pollock (1992 : 23), et la présentation de type synchronique du plat unique.

*« Quand je mange avec mon mari et mes enfants, il n'y pas de dessert ou d'entrée, c'est un plat, par exemple quand il y a la salade, la viande et les pâtes, et bien tout est dans l'assiette »*

Au cours de l'enquête réalisée avec la Direction de la Santé, nous nous sommes intéressés à des structures de repas repérées au cours de la phase exploratoire qui a précédé le lancement de l'enquête quantitative, et qui correspondent à des grands modèles de structures de repas : « *Ma'ohi* », « Asiatique » et « Occidental » (Direction de la Santé et Université de Toulouse II 2004 : 15-25). L'intérêt de cette typologie est de permettre l'étude des structures des prises alimentaires, en tenant compte de leur organisation chronologique, synchronique ou diachronique pour reprendre la distinction élaborée par Claude Lévi-Strauss<sup>563</sup>. Ainsi, dans la structure « *ma'ohi* », tous les aliments sont déposés sur la table simultanément, de façon synchronique. Dans le modèle dit « asiatique » les portions de riz sont distribuées individuellement et les aliments sont posés sur la table et mis en commun. La structure de type « occidental » est le repas diachronique dans lequel s'enchaînent des séquences successives : entrée, plat garni, fromage et/ou dessert.

Au moment de la passation des questionnaires, les enquêtés étaient invités à caractériser leurs repas de la veille, en termes de structure et de contenu, à partir de dessins représentant les différentes formes précitées (*voir tableau 8*). Les réponses données pour les repas de la veille de l'enquête pouvaient ainsi revêtir une des trois formes « pures » précédentes et constituer des journées « homogènes », ou combiner au cours de la journée une ou plusieurs de ces structures et constituer des journées à structures « mixtes ».

On peut alors s'intéresser à la façon dont l'ensemble des individus interrogés s'est réparti entre les différentes journées types au cours de cette enquête. Les journées de type « mixte » sont plus souvent citées que les journées de type « homogène » : 32 % des individus interrogés décrivent une journée mixte incluant des prises de type « occidentale », 27% une journée mixte hors prise « occidentale », 23 % des journées homogènes « occidentales », 13% des journées homogènes « *ma'ohi* », et 3 % des journées homogènes de type « asiatique ». Si les journées « mixtes » sont majoritaires (59 % des personnes interrogées), en s'intéressant à la présence ou non des différents types définis plus haut, on peut noter que les journées comportant au moins une prise de type « occidentale » sont majoritaires (55%), précédant largement les journées

---

<sup>563</sup> Lévi-Strauss Claude, 1965. « Le triangle culinaire », *L'Arc*, n° 26, Paris, pp. 19-29.



comportant au moins une prise de type « *ma'ohi* » (36%). La comparaison entre journées réellement décrites et journées idéales montre une correspondance presque parfaite.

Les journées à deux prises principales et à trois prises principales sont majoritaires<sup>564</sup>, concernant respectivement environ 37 % et 51 % de l'ensemble des personnes interrogées. Si on croise le nombre de prises principales par jour et les structures de repas utilisées, on note que dans les journées à deux prises principales les modèles principaux sont de type « mixte », avec modèle occidental (38%) ou sans modèle occidental (39%). Les journées à trois prises principales sont surtout des journées mixtes pour lesquelles on repère la présence forte du modèle occidental : 32% de structure mixtes incluant des repas de type occidental et 27% de type « pur » occidental.

Le trio végétal – animal – sauce, mélangeant le sucré et le salé, et la synchronicité de présentation au cours du repas, sont donc toujours présents, comme nous l'ont confirmé nos observations. Les sauces utilisées traditionnellement donnaient de la sapidité à des végétaux plutôt insipides, comme nous l'avons mis en évidence plus haut. Nos observations nous ont conduit à noter la grande appétence des Tahitiens pour les sauces provenant de l'industrie : mayonnaise et *ketchup* (cuisine occidentale) et sauce salée au soja (*soyou* de la cuisine chinoise) qui reproduit les caractéristiques traditionnelle du *miti* : un liquide salé et cru (Lemaitre 1972 : 66).

La synchronicité du dimanche est évidente, quand le repas est basé sur des préparations traditionnelles qui composent le « *ma'a tahiti* ». Mais on peut considérer que cette synchronicité est recomposée durant la semaine, qu'il s'agisse de consommer un plat à emporter, un casse-croûte ou un plat préparé avec des ingrédients *popa'a*, ou encore quand le repas du soir consiste en un café-pain-beurre qui reproduit la triade pain (accompagnement), beurre (graisse, donc *inai*), café (liquide dans lequel on trempe le pain).

### *Manger avec les doigts*

Comme une bonne partie de l'humanité, les Tahitiens mangent encore parfois avec les doigts, ce qui conditionne le degré thermique des aliments consommés, ainsi que leur consistance, et ajoute un registre supplémentaire à l'appréciation de la cuisine, celui du toucher (Garine 1996b : 21). Pierre Vérin ajoute même que les aliments trempés dans un bol de lait de coco sont « absorbés avec un fort bruit de succion » (1969 : 230) : le fait de manger avec les doigts des aliments trempés de sauce finit par appeler le bruit de succion pour éviter que le liquide ne coule sur la main.

---

<sup>564</sup> On peut toutefois se poser la question de la validité de la notion de « prise principale » qui, même si elle évite l'homologie stricte avec le concept de « repas », tend à faire de la prise du matin une « prise principale » alors qu'elle n'est constituée bien souvent que du seul « café-pain-beurre ». La remarque vaut également pour le « café-pain-beurre » du soir, ou l'en-cas du milieu de journée.

Manger avec les doigts est un signe perçu de la culture tahitienne traditionnelle :

*« Quand je vais en ville, j'ai l'habitude de manger avec les doigts, je ne fais pas attention et je mange avec les doigts, et même les Tahitiens hein ils se moquent de toi. Ça c'est énervant, les Tahitiens qui se moquent de toi quand tu manges avec les doigts »* (femme Pamatai)

L'intériorisation des bienséances européennes présente tout comportement non conforme comme « dégoûtant », « écœurant », et constitue le socle des différences intra-sociales parmi les plus profondément ressenties sur le mode affectif (Goody 1984 : 229), y compris par les acteurs qui souhaitent s'assimiler à une autre classe que la leur d'origine.

Dans l'enquête réalisée avec la Direction de la Santé (2002 : 182-185), les personnes se définissant comme « *ma'ohi* » sont sur-représentées parmi celles déclarant manger souvent avec les doigts : 81,3 % des personnes se définissant comme « *ma'ohi* » déclarent manger avec les doigts « souvent » ou « de temps en temps », contre 51,4 % des personnes se définissant comme « européennes ».

Lors de la consommation du *ma'a tahiti* du dimanche, les aliments sont saisis entre trois doigts, pouce, index et majeur, et portés à la bouche après les avoir trempés dans la sauce d'accompagnement. Les préparations traditionnelles, y compris celles en sauce (*fafaru*, poisson cru...), sont toujours consommées avec les doigts.

*« J'ai appris que la semaine il fallait mettre les couverts à table, et que le dimanche, on mangeait avec les doigts, quand on mange du ma'a tahiti »* (une jeune fille de Pamatai).

Les couverts sont réduits au minimum pendant la semaine, cuillère à soupe ou fourchette, et couteaux pour le découpage de la viande frite. Les cuisses de poulets sont consommées avec les doigts.

#### *Une occurrence quotidienne principale, deux prises secondaires et du grignotage*

En reconstituant la journée de la veille des enquêtés résidant dans les Iles de la Société, et en excluant les prises hors repas, on note que 52,9% de la population interrogée déclarent 3 repas, 38,2 % deux repas, et 8,9 % un repas ou moins (Direction de la Santé et Université de Toulouse II 2002 : 159). Parmi les personnes se déclarant comme Européennes, 74,3 % déclarent une journée à trois repas, et 20,0 % à deux repas. En revanche, parmi les personnes se déclarant comme *Ma'ohi*, le pourcentage de personnes déclarant deux repas par jour est double (40,3%) tandis que celui des personnes déclarant trois repas tombe à 50,4%.

Le facteur « ethnique » est donc fortement différenciant, ainsi que l'âge : les personnes les plus âgées déclarent plus souvent trois repas, tandis que les moins de 35 ans sont sur-représentées parmi celles déclarant deux repas par jour. En outre, nos observations nous conduisent à penser que le café-pain-beurre du matin comme du soir ne sont pas

considérés comme un repas en soi, plutôt comme un en-cas. Les réponses des personnes interrogées et se considérant comme *Ma'ohi* concernant leur nombre de « repas » par jour devraient ainsi être minorées d'un sinon de deux « repas » par jour, l'un des deux « repas principaux » tels que rencontrés en France (déjeuner et dîner) constituant dans la grande majorité des cas observés plus un « en-cas » qu'un « repas ».

Quand on s'intéresse non plus au comportement de la veille en matière de prise alimentaire, mais au comportement jugé comme « idéal » (Direction de la Santé et Université de Toulouse II 2002 : 144-156), on constate que coexistent deux modèles alimentaires principaux : un modèle à deux repas principaux, et un modèle à trois repas principaux. Ainsi, si 60,0% des personnes interrogées définissent la « journée idéale » en semaine comme étant une journée à trois prises, contre seulement 29,7% pour la journée à deux prises et environ 5% pour des journées à une seule prise ou à plus de trois prises, ils sont 47,0% à déclarer la « journée idéale » du dimanche comme étant à deux prises, 44,5% comme étant à trois prises et moins de 10 % au total comme étant à une prise ou à plus de trois prises.

Le modèle dominant pour la semaine est celui à trois prises principales, considéré comme « modèle occidental », tandis que le dimanche deux modèles dominant coexistent : celui à deux prises principales (que l'on peut qualifier de modèle « polynésien » : une prise principale considérée comme « repas » du jour, et une prise secondaire) et à trois prises : la proportion de personnes se déclarant comme « *Ma'ohi* » décroît avec le nombre de prises idéales en semaine. De la même façon, les personnes se déclarant comme *Ma'ohi* sont en sur-représentation parmi les personnes déclarant deux prises principales le dimanche (quoique nous avons observé que la deuxième « prise principale » n'est bien souvent qu'une consommation des restes de la première prise), quand les personnes se déclarant comme Européennes sont largement sur-représentées parmi les personnes déclarant trois prises idéalement le dimanche.

L'intérêt de ce questionnement réside également dans la mise en évidence de la coexistence chez de nombreuses personnes des deux modèles principaux à deux et trois prises, en alternance en semaine et le week-end. 39,9% des personnes interrogées annoncent un modèle à trois prises comme modèle idéal pour la semaine et le dimanche, 22,8 % un modèle à deux prises pour la semaine et le dimanche, et plus du tiers des personnes interrogées font coexister les deux modèles : 27,9 % un modèle à trois prises en semaine et à deux prises le dimanche, et 9,4 % un modèle à deux prises en semaine et trois prises le dimanche. Le modèle 3/3 est largement dominant (76%) parmi la population se déclarant comme Européenne, tandis que les modèles 3/2 ou 2/2 sont dominants parmi les personnes se déclarant comme *Ma'ohi* (53%) ou « demie » (48%). Moins il y a d'ascendants *Ma'ohi*, plus le modèle 3/3 domine.

Même si les termes de « repas » et de « prise alimentaire principale » sont à considérer avec circonspection parmi la population *Ma'ohi*, puisque reflétant plus les recommandations largement médiatisées des personnels de la communauté médicale ou paramédicale (médecins, nutritionnistes, diététiciens) ou les normes européennes<sup>565</sup> que les pratiques réelles, il est toutefois intéressant de noter que parmi cette population, le dimanche comporte une prise principale de moins que la semaine, fait avéré au cours de nos observations. Le « déjeuner » du dimanche est bien souvent en effet un « brunch » pris autour de neuf-dix heures à partir de plats constituant le « *ma'a tahiti* », et dont les restes seront terminés le soir. Aujourd'hui encore, on note une irrégularité des volumes consommés entre la semaine et le week-end, à l'image de l'irrégularité dans les prises alimentaires et les volumes constatés chez les Anciens Tahitiens.

L'hypothèse selon laquelle les modèles alimentaires mis en œuvre traduisent le positionnement culturel et identitaire des mangeurs est ainsi mis en évidence (Direction de la Santé et Université de Toulouse II 2004 : 33-34), malgré le caractère apparemment construit et subjectif du sentiment d'appartenance identitaire. On ne peut ainsi affirmer qu'à Tahiti les trois repas petit déjeuner, déjeuner et dîner, soient des prises alimentaires fortement instituées, c'est à dire sur lesquelles pèsent des règles fortement définies, comme en France (Poulain 1999 : 277), d'autant que les observations montrent que même quand les repas sont pris en commun à domicile, et notamment le soir, ils ne réunissent pas pour autant l'ensemble de la maisonnée au même moment pour un repas partagé.

Il n'existe pas de mot en tahitien pour « petit déjeuner », les Tahitiens ayant adopté l'expression « café ». Davies dans son dictionnaire utilise le terme *haumanava* pour nourriture matinale, *an early batch of food* (1851 : 2936). Jaussen parle lui de « déjeuner de bonne heure ». Mais l'utilisation de *batch*, qui signifie également en anglais fournée de pain, tend à nous faire penser qu'il s'agit d'une expression justement forgée par les missionnaires, par comparaison peut-être avec ces festins matinaux précédant des exploits diurnes.

Le dictionnaire de l'Académie Tahitienne note un mot générique pour repas, et un plus spécifique pour celui du soir : *tama'ara'a* pour « repas à l'exception du petit déjeuner ; banquet »<sup>566</sup> et *tama'ara'a po* pour souper (Académie Tahitienne 1999 : 446), dernier

---

<sup>565</sup> Les questions sur les normes (« la journée alimentaire idéale ») précédant les questions sur les pratiques réelles (« la journée alimentaire de la veille »), l'influence des premières sur les secondes a pu ainsi être accrue, phénomène classique dit « effet de halo » ou de « contagion » (Grawitz Madeleine, 1979. *Méthodes des sciences sociales*, Dalloz, Précis Dalloz, Paris, p. 751).

<sup>566</sup> C. Robineau précise sur ce point que « dans le langage courant, *tama'ara'a* (repas, festin traditionnel) s'oppose à *'amura'ama'a* qui signifie à la fois table et repas et correspond aux repas de tous les jours » (Robineau 1985 : I 293).

terme que nous n'avons pourtant jamais relevé au cours de nos entretiens. Les deux mots n'existent pas chez Davies, il indique seulement *tama'a* : emporter de la nourriture pour un voyage, alors que l'Académie ajoute « prendre un repas, manger » et indique qu'il s'agit du terme qui remplace le plus souvent *'amura'a* : repas (Académie Tahitienne 1999 : 42). Ce mot n'existe pas non plus ni chez Davies ni chez Jaussen, mais le mot *'amu* désigne « un mangeur, la personne ou la chose qui mange » chez Davis (1851 : 495). Et Jaussen traduit *'amu'amu* par manger. Aucun mot n'indiquant la temporalité au cours de la journée n'est évoqué chez Davies ni chez Jaussen comme c'est le cas dans la langue française. En effet, les dictionnaires français indiquent tous une régularité dans les prises alimentaires à propos de la définition du mot « repas » : « nourriture que l'on prend chaque jour à des heures réglées »<sup>567</sup>. Il n'existe donc pas en tahitien de mot pour qualifier chacun des repas.

La langue tahitienne a également des mots pour qualifier le grignotage, *'amu'amu* pour manger souvent, en petite quantité, grignoter (41), *'ai'ai* pour mordiller (peu utilisé), manger un peu et continuellement, par ci par là (33), et *'amu'amura'a* pour collation, goûter (41) ou encore « apéritif » ou « cocktail » aujourd'hui.

Le grignotage est omniprésent au cours de nos observations à Tahiti et Moorea, et peut caractériser la consommation alimentaire des Polynésiens au regard des prises plus structurées des Français. Pour les personnes qui restent à domicile, et notamment les femmes, ce grignotage apparaît tout au long de la journée, peut-être par désœuvrement comme l'avait noté N. Pollock à propos des Futuniennes<sup>568</sup>. Il consiste surtout en grignotage salé à partir de produits de type *snack*, ou de pâtisserie. Les produits de grignotage sont souvent achetés au jour le jour, en fonction des envies, dans les commerces de proximité.

« *Je finis mon travail à 15h30, et j'arrive à 16h00 à la maison. En attendant le ma'a du soir, je grignote du chocolat, des gâteaux, tout ce qui fait plaisir au ventre* » (Maatea, femme 31 ans).

Le doux, le sucré, est traduit en tahitien par *monamona*, mot qui caractérise également les friandises, dont certaines, réservées aux enfants depuis de nombreuses générations, proviennent des commerçants chinois : les « bonbons chinois », *monamona tinito*, fruits confits à la saveur sucrée-salée (*'ava'ava*).

---

<sup>567</sup> Comme l'indiquent à la fois le *Dictionnaire Larousse de la langue française*, Larousse-Bordas, Paris, 1999 et le *Dictionnaire de la langue française* de Emile-Paul Littré, 6 tomes, Chicago, 1987, ce dernier précisant « déjeuner, dîner, souper ». Le Robert (*Dictionnaire de la langue française*, 9 tomes, Paris, 1989) précise qu'il peut s'agir d'aliments liquides ou solides : « nourriture, ensemble d'aliments, de mets et de boissons pris en une fois à heures réglées. Action de se nourrir, répétée quotidiennement à heures réglées et plus ou moins conformes aux usages imposés par la société ». Mary Douglas préfère utiliser à la place du terme « repas » une définition plus générale, « l'occurrence structurée », valable en tous temps et en tous lieux : « événement social organisé selon des règles prescrivant le temps, le lieu et la succession des actions qui le composent » (Douglas 1979 : 153).

<sup>568</sup> Pollock Nancy J. et Tafili Malia, 1988. *Une enquête sur l'alimentation, la santé et l'activité physique, Rapport d'activité à Futuna*, document tapuscrit, Université Victoria, Wellington, p. 6.

Lorsqu'une maisonnée y compris en zone urbaine dispose d'un régime de bananes, provenant du jardin ou donné, il est coupé dès que l'une des bananes a commencé à mûrir. Suspendu par une corde et entouré d'un sac ou de papier journal pour éviter que les oiseaux et les rats ne picorent les bananes, le régime est à la disposition de chacun qui se sert à volonté des bananes mangées en grignotage, tout au long de la journée, ou au moment des repas comme accompagnement sucré ou comme substitut du pain. Les bananes ne sont jamais présentées à la fin du repas, en dessert, « à la française ».

Plus fréquent chez les femmes que chez les hommes, le grignotage est également une pratique essentielle de la consommation juvénile, et notamment de l'adolescence, les *taure'are'a* polynésiens. Tout au long de la journée, le grignotage, surtout de sucré, est présent chez les jeunes Polynésiens. Chez les jeunes urbains, ou les classes favorisées en milieu rural, une majeure partie du grignotage est composée de friandises sucrées (bonbons, chocolat, biscuits, ou « Tweestie ») et de *snacks* (chips, accompagnées de boissons sucrées gazeuses), mais aussi de fruits. Les jeunes en milieu rural consomment plus de fruits (bananes, mangues, oranges en saison à Tahiti, noix de coco), et moins de produits qu'ils achètent eux-mêmes.

Le « casse-croûte » obtient un net succès chez les 12-18 ans, avec le transnational *hamburger*, servi par la principale chaîne mondiale avec deux commerces principaux à Papeete et à Punaauia dans l'agglomération (et un de type « snack » à l'aéroport de Faa'a), et divers commerces de restauration rapide qui les proposent faits maison à côté d'autres casse-croûtes, et parfois de plats chinois ou polynésiens (poisson cru). Leur perception des plats « traditionnels » polynésiens est la même que celle de leurs parents : féculents et viande préparés en un seul plat sont cités, les sauces moins souvent. Ce sont pourtant de grands utilisateurs de sauces diverses, et notamment *ketchup* et sauce tomate, mayonnaise et moutarde. Les sauces typiquement polynésiennes sont moins appréciées, sauf à l'occasion de fêtes familiales.

Ce comportement de grignotage des jeunes et des femmes pourrait provenir des temps anciens, le recours aux biscuits et *snacks* n'étant qu'un remplacement des fruits (bananes, noix de coco...) mangés auparavant tout au long de la journée (Pollock 1992 : 59).

Dans l'enquête réalisée avec la Direction de la Santé et l'Université de Toulouse II (2002 : 137-138), le mot « grignoter » laissait apparaître comme première réponse les aliments sucrés pour 20,1 % des personnes interrogées, puis les matières grasses salées (chips, *snacks*...) pour 12,4 %, les casse-croûtes et en-cas pour 10,7% , et les féculents dont le fameux pain-beurre pour 9,1 % des personnes interrogées. Les jugements de valeurs, et en particulier négatifs, interviennent dans 9 % des réponses, comme les réponses faisant appel à une idée de fréquence élevée (« *tout le temps* », « *souvent* »), la notion de volume et d'importance quantitative de la prise alimentaire apparaît quant

à elle dans 4,2% des réponses. A la question « vous arrive-t-il de manger entre les repas », 32,3 % répondent « non », 67,4 % répondent positivement (30,9% : une seule prise par jour, 32,3% « deux ou trois prises par jour », et 4,3 % « au moins quatre prises par jour »). Ceux qui déclarent manger entre les repas sont plus souvent des femmes, et la proportion des déclarations des hors repas est inversement proportionnelle à l'âge. Les personnes se déclarant *Ma'ohi* sont sur-représentées parmi la population déclarant manger entre les repas, avec 69% de réponses positives.

De fait, en considérant les occurrences alimentaires quotidiennes, on peut donc conclure que comme à Wallis aujourd'hui (Chave-Dartoen 21996 : 438) et aux Marquises dans les années 1970 (Couillot 1981 : 20)<sup>569</sup>, la journée alimentaire d'un Tahitien est constituée d'une prise principale, du milieu de journée ou du soir en fonction de l'activité professionnelle, de deux prises secondaires dont une matinale, et de grignotage tout au long de la journée, surtout pour les femmes et les jeunes.

---

<sup>569</sup> L'auteur décrit ainsi l'alimentation de Tahuata : « Les habitants prennent trois repas par jour, le matin et le soir ils se contentent généralement d'un bol de café (ou thé) sucré et d'un aliment farineux (pain, crêpes...), parfois d'un peu de nourriture animale. Le repas cuisiné se prend à onze heures, dans les intervalles ils consomment quelques gâteaux, boissons et fruits » (p. 20).

### 3-2-3 Autoconsommation, dons et échanges

#### 3-2-3-1 Autoconsommation et circulation intra-maisonnée

Malgré les changements induits par la monétarisation généralisée de l'économie et la restriction des terrains cultivables au profit des constructions résidentielles, l'autoconsommation reste encore importante au début du troisième millénaire, surtout dans les îles éloignées et les districts ruraux des Iles Du Vent.

#### *Des activités de production primaire en mutation*

En matière de modes de production, les deux grands types de production primaire et traditionnelle –agriculture et arboriculture dans la vallée, et pêche dans le lagon- ont substantiellement changé.

La pêche est devenue de plus en plus une activité de type « individuelle » par comparaison avec les types de pêche anciens au filet qui nécessitaient la collaboration de la communauté entière. Les fruits de la pêche étaient ensuite partagés entre tous les participants, et une partie donnée aux personnes les plus anciennes et les plus dépendantes ; la distribution, nommée '*opere*', s'organisait selon le principe du *arofa* (la compassion, la pitié), le propriétaire du filet et les pêcheurs eux-mêmes se partageant les fruits de la vente au marché de Papeete du poisson non offert<sup>570</sup>.

A Maatea dans les années 1970, deux grandes familles de pêcheurs possédaient un grand filet (plusieurs centaines de mètres de longueur sur neuf mètres de hauteur dans sa plus grande hauteur), une originaire de Maatea et l'autre du quartier voisin de Haumi. Depuis cette période, une des familles (celle de Maatea) a vendu son filet à l'autre famille qui auparavant travaillait pour elle comme « travailleurs » avant de se séparer pour se mettre à leur propre compte. La famille du propriétaire du filet de Maatea a abandonné ce type de pêche à la mort du père de famille, après avoir acheté un bonitier qui n'a été exploité que pendant peu de temps. Ces deux propriétaires de filets exerçaient déjà l'activité de pêche à titre accessoire, puisque l'un était instituteur, et l'autre tirait également des revenus de la production vivrière. Avec l'absence de reprise de ce type de pêche par les jeunes ménages du quartier, et une période de « concurrence » entre les deux propriétaires de filets entre 1970 et 1985 qui a amené la mairie à établir alors un calendrier de pêche d'une semaine chacun en alternance pendant la saison d'abondance de poissons pélagiques (entre novembre et mars), les

---

<sup>570</sup> Selon M. Panoff, les personnes de statut social supérieur recouraient encore au début des années 1960 à la pratique du '*ohipa horohoro*, vestige des pratiques des anciens *ari'i* (Handy 1971 : 84), qui consistait à envoyer un don de porc aux personnes dont on sollicitait l'aide pour un travail collectif. L'acceptation du présent valait consentement à aider au travail (Panoff Michel, 1964. *Les structures agraires en Polynésie française*, Ecole Pratique des Hautes Etudes, Rapports et Documents I, p. 24).



habitants de Maatea ont souhaité préserver le lagon de ce type de pêche intensive, après quelques épisodes houleux entre le seul propriétaire de filet restant (originaire de Haumi) et la population de Maatea.

Les habitants de Maatea ont donc fait adopter par pétition au conseil municipal un arrêté interdisant la pêche au filet dans le lagon de Maatea, mesure désormais inscrite dans le PGEM (Plan de Gestion de l'Espace Maritime) de Moorea<sup>571</sup> adopté en 2003 par le conseil municipal de la commune<sup>572</sup>, faisant du lagon de Maatea une « aire marine protégée à vocation halieutique »<sup>573</sup>. Seuls désormais sont autorisés les types de pêche que l'on pourrait qualifier « d'individuels » : pêche au lancer depuis le bord ou le récif à l'aide d'appâts artificiels ou naturels, pêche à la palangre ou au lancer depuis une pirogue avec des appâts naturels ('ouma, poulpe), pêche sous-marine au fusil, ou encore pêche aux crustacés de nuit à la lampe dans le lagon, ou de jour au-delà du récif les jours de faible houle pour les langoustes. Les bénitiers et *pahua* sont également toujours ramassés mais hors de toute activité professionnelle.

Cette mesure, le *rahui* du lagon de Maatea, bien perçue de la grande majorité de la population interrogée, permet le renouvellement et la protection des espèces de lagon et de large qui entrent périodiquement par la passe de Haumi dans le lagon de Maatea. La pêche au filet de plage (la pêche au *ature* notamment à partir du mois de décembre) est toutefois autorisée dans le lagon de Maatea, avec un filet d'une longueur maximale de cinquante mètres et d'une maille minimale de cinquante millimètres. Les populations de communes associées voisines, notamment Papetoai et Pao Pao, ont tenté également de mettre un *rahui* sur leur lagon, mais le nombre de pêcheurs encore en activité dans ces deux communes qui possèdent des baies de belle taille et leur résistance en ont empêché la mise en œuvre.

La pêche semble plus pratiquée désormais comme une activité de loisirs que comme une activité régulière à but d'autosubsistance ou commerciale. Exercée par toute la population quels que soit le sexe ou l'âge, on note toutefois des types de pêche plutôt réservés à l'un des sexes. Ainsi, les types de pêche « à risque » (pêche en haute mer et depuis le récif, pêche au fusil sous-marin, « cueillette » des langoustes sur la pente extérieure du récif) sont réservées aux hommes. Par contre, la pêche dans le lagon, depuis la plage ou sur une pirogue, au lancer ou à la palangrotte, est pratiquée couramment par les femmes et les jeunes enfants. Les techniques de pêche qui

---

<sup>571</sup> Service de l'Urbanisme, 2003. *Plan de Gestion de l'Espace Maritime, Règlement, Ile de Moorea*, Ministère de l'Équipement, de l'Aménagement, de l'Urbanisme et des Ports, version du 02/12/03.

<sup>572</sup> Délibération n° 112.2003 du Conseil Municipal adoptant le PGEM, en date d'avril 2003.

<sup>573</sup> Le P.G.E.M. de Moorea précise « l'aire marine protégée est un espace géré principalement à des fins d'utilisation durable des écosystèmes naturels. Il s'agit donc d'y maintenir, à long terme, la diversité biologique, ce qui implique la réduction de certaines activités ou aménagements » (article 46, p. 12). Dans ces zones, « la pêche sous toutes ses formes, y compris la collecte des coquillages (trocas, burgaux, *maoa*, bénitiers, etc.) et des crustacés (langoustes, squilles, cigales et crabes) est interdite » (article 48). Toutefois, pour Maatea, il est précisé que cet article s'applique « à l'exception des pêches à la ligne statique et au filet de plage autorisées » ainsi que « la pêche au fusil de jour qui reste autorisée » (p. 14).

faisaient auparavant l'objet d'une transmission systématique auprès des jeunes sont aujourd'hui en voie de disparition.

Les poissons pêchés sont autoconsommés, et si la pêche est particulièrement fructueuse, congelés ou partagés dans un réseau principalement familial, mais pouvant également comprendre d'autres types de proximité. Le restant est vendu en bord de route ou dans des commerces de proximité (« magasin chinois », supérette de station-service...).

Les pêcheurs existants sont soit au service des possesseurs de grands filets de Haumi, ou de Afareaitu, soit exercent pour leur compte propre dans une forme de pêche « familiale » alliant l'autoconsommation et la revente d'un surplus en « bord de route », sur des étals improvisés à partir de deux tréteaux de bois et d'une planche en aggloméré, et éventuellement d'un parasol pour préserver les « fils de poissons » du soleil. Ces dernières familles exercent cette activité, en parallèle (« selon les jours ») à celle de culture de vivriers (*taro*, bananes, fruits...) également consommés et le surplus, en général plus important, vendu par les mêmes circuits. Un circuit local de distribution s'est ainsi constitué avec le développement des activités commerciales autour de Maatea. Les prises de lagon sont apprêtées en lignes de deux kilos environ de poissons et laissées en dépôt vente au prix public de 2 000F cfp dans les deux commerces de Maatea, et parfois dans les stations-service de Vaiare. Un autre circuit d'écoulement est celui de la restauration collective destinée aux écoles de Maatea et Afareaitu. Les Associations des Parents d'Elèves (A.P.E.) de chacune des écoles ont été fédérées en 2003 en une Fédération des A.P.E. dont une antenne gère les cantines par commune associée. Les poissons achetés sont préparés, congelés et stockés dans les locaux de stockage au froid de la cantine de l'école de Maatea qui, du fait de son équipement récent, stocke l'ensemble des produits congelés destinés aux deux écoles de Afareaitu et Maatea, ainsi qu'à celle de Haapiti.

A Faa'a, cette activité est encore plus réduite, limitée à quelques pêcheurs qui exercent leur métier à partir du seul port existant sur la commune, dans le prolongement de la piste de l'aéroport international de Faa'a, et proposent ensuite leurs prises en bord de route, sur un petit étal ou directement sur la plate-forme arrière de leur véhicule (*voir Annexe 3*). Le plus gros de l'activité est désormais ludique, réservée à la fin de semaine. Elle permet néanmoins à de nombreux ménages de compléter leurs repas de fin de semaine.

L'agriculture a été peu à peu délaissée, de façon plus évidente à Pamatai qu'à Maatea. Pourtant la vallée de Maatea est une vallée radiale profonde (plus de trois kilomètres) et large, bien irriguée, avec l'existence d'un microclimat très favorable à la culture de vivriers sur des terres formées de résidus volcaniques. Aujourd'hui, seules trois familles rencontrées se disent « agricultrice » ou « pêcheur », vivant en grande partie des produits du sol et de la mer, toutes trois de Maatea. Pourtant, de nombreux terrains

dans la vallée sont encore recouverts de cultures sur de petites surfaces, mais laissées peu ou prou à l'abandon dans leur majeure partie : cultures de café, de vivriers locaux (*taro, tarua, 'umara, ufi, manioc...*).

Une agriculture subsiste pourtant, à la fois basée sur des cultures vivrières (*taro, manioc, patate douce*), et sur de nouveaux produits dont la culture a été prônée par le Service Territorial du Développement Rural (S.D.R.) dont une antenne est installée depuis 1974 à Afareaitu : vanille, *nono*, agrumes (pamplemousses, citrons, mandarines), sans oublier la culture du *tiare tahiti*, très utilisé dans les colliers et couronnes de fleurs destinés aux touristes pour l'approvisionnement des hôtels de l'île. Mais le fléau de la mouche des fruits qui gâte depuis les années 1980-82 les fruits (agrumes, papayes, goyaves, ananas...) avant mûrissement, ainsi que les fluctuations récentes à la baisse du cours mondial de la vanille, ont rendu moins rentables ces exploitations familiales, pourtant parmi les plus grandes de Maatea. De nombreux projets de développement ou de relance de l'activité agricole ont été entrepris par le Service de Développement Rural. Mais la population s'est délibérément tournée vers un salariat plus rémunérateur dans le secteur secondaire ou tertiaire depuis trente ans, et a continué à délaisser peu à peu les activités primaires, pêche et agriculture.

La culture du café, qui constituait une source de revenus relativement importante dans les années 1960 et 1970, a été peu à peu abandonnée avec l'apparition d'une maladie qui a décimé la plupart des plantations, aujourd'hui toutes envahies par « la brousse ». Le S.D.R a alors introduit une nouvelle variété de caféier naine, beaucoup plus simple à entretenir et à récolter que les anciennes plantations, pour lesquels il fallait monter dans les arbres pour effectuer la cueillette. Une technique particulière avait d'ailleurs été développée il y a une trentaine d'années : on calait des planches de bois entre deux caféiers, et la récolte se faisait en marchant en équilibre sur les planches, et en passant d'un arbre à l'autre. Mais même avec les nouveaux plants nains, l'entretien et la cueillette sont perçus comme fatigants par les agriculteurs, les plants demandant des soins constants notamment en matière d'arrosage.

Les cultures de vivriers traditionnels (*taro, 'umara...*) ont également été délaissées au profit de cultures de légumes, plus rentables : il faut en effet neuf mois pour produire un plant de *taro* quand quelques mois suffisent à produire haricots, concombres, choux divers, pastèques, et de façon plus intensive que le *taro* (chaque plant nécessite en effet environ un mètre carré). En général, dans la vallée, les deux types de produits, vivriers locaux et légumes, sont cultivés ensemble. Les légumes, et notamment les plants de haricots, permettent de marquer les limites des terrains cultivés, ou les lignes principales de plantation des vivriers. Le Service de l'Economie Rurale a également prôné la diversification des cultures, et notamment celle de la vanille sous ombrière. Mal accompagnée, cette culture périclité peu à peu du fait de la baisse mondiale des cours de la vanille séchée .

D'autres types d'horticulture ont vu le jour à Maatea depuis une vingtaine d'années : letchi et ramboutan ont été introduits, mais ne constituent pas encore une source de revenus régulière et suffisante. Le *noni* est également cultivé à Maatea, grâce la présence sur l'île de Tahiti d'une société américaine de transformation qui achète en gros la production locale. Les interventions du S.D.R. concernent plus aujourd'hui la production locale destinée à la commercialisation après transformation aux industries agroalimentaires (usine de jus de fruits de Moorea, de transformation de *noni*...) que l'agriculture de subsistance<sup>574</sup>. Il semble qu'un des freins principaux soit le morcellement des terrains qui a considérablement réduit les phénomènes d'entraide réciproque et d'économie d'échelle.

#### *Des végétaux disponibles localement*

Si la place des produits traditionnels locaux est peu importante au sein des commerces alimentaires, ils commencent à faire partie des ingrédients servis en restauration commerciale. Mais comme partout dans le Pacifique, la part des vivriers locaux a nettement baissé depuis une quarantaine d'années dans la consommation alimentaire des populations.

Selon un rapport de la *South Pacific Commission*, la part des tubercules et féculents locaux, les vivriers traditionnels, consommée en Polynésie française a été divisée par deux en volume entre 1963 et 1997. Ce volume de consommation est désormais comparable à celui de l'Australie et de la Nouvelle-Calédonie, et loin derrière les Iles Salomon, le Vanuatu et la Papouasie Nouvelle Guinée qui en consomment encore plus 600 g par jour (près d'un kilogramme pour les deux premiers). Ces pays dans lesquels les tubercules et féculents locaux représentaient jusqu'à 60 à 70% de l'apport calorique total voient aujourd'hui céréales et riz prendre un poids important dans la ration quotidienne moyenne, comme au Kiribati et en Nouvelle-Calédonie, où ils représentent en moyenne le tiers du volume total ingéré (South Pacific Commission 2001 : 20-56).

Ces produits sont donc beaucoup moins consommés, même si d'après un rapport du CIRAD<sup>575</sup>, la quasi totalité des vivriers, environ 40 % des légumes et les deux tiers des fruits produits sur le Territoire polynésien sont auto-consommés, donnés, échangés ou perdus (CIRAD 2000 : 6).

Culturellement le Polynésien n'est pas un gros consommateur de légumes : son volume consommé reste stable depuis 1963, à moins de 150 g par personne et par jour selon le S.P.C. entre 1963 et 1997, au même niveau sur la période qu'au Kiribati, au Vanuatu,

---

<sup>574</sup> CNASEA, 2004. *Répondre aux besoins quantitatifs et qualitatifs des usines de transformation*, Centre National pour l'Aménagement des Structures et des Exploitations Agricoles-S.D.R., Papeete.

<sup>575</sup> CIRAD, 2000. *Etude sur la commercialisation des produits vivriers et horticoles en Polynésie*, Rapport Productions, Service de Développement Rural-CIRAD.p. 6.

aux Iles Salomon, aux Fidji et en Nouvelle-Calédonie (South Pacific Commission 2001 : 20-56).

On note dans notre enquête l'absence relative de consommation de fruits pendant les « repas » parmi les ménages Tahitiens : le fruit est absorbé soit en jus, soit en *po'e* (gelée préparée à base de papaye, de banane...), soit en grignotage au cours de la journée dans les communes rurales. Dans les communes urbaines, la consommation à domicile est significativement plus faible chez les ménages Tahitiens.

### *Du lagon à la table*

La place du poisson est toujours importante dans l'alimentation tahitienne, comme pour les autres îliens du Pacifique. La variété et la précision du vocabulaire sur les poissons étaient et restent proverbiales, chaque variété de poisson étant dotée de plusieurs noms pour être décrite, en fonction notamment de la taille et du poids, de son sexe, de la variation de couleur propre à l'espèce, au sexe ou à l'âge<sup>576</sup>... Ainsi, en fonction de sa taille relative (donc de son âge), le *ature* (*selar crumenophthalmus*) de la famille des *carangidae* se nomme *ature* lorsqu'il est de petite taille, puis *'aramea* et enfin *'orare* lorsqu'il atteint sa taille maximale. Une autre variété de *carangidae* se nomme en fonction de sa taille d'abord *harehare* puis *puharehare*, et enfin *uru'ati* ou *urupiti* lorsqu'il atteint une très grande taille. Le mulot boxeur (*crenimugil crenilabis*) est appelé *'orie* quand il est petit, puis *aua*, et enfin *tehu*, le bec de cane (*lethrinus miniatus*) *a'aravi* lorsqu'il est de petite taille, et *'o'eo 'utu roa* ensuite. Le poisson lait (*chanos chanos*) est appelé *'oma'a* quand il est jeune, et *ava* quand il est plus âgé etc...

La consommation de poissons en Polynésie reste à un niveau très élevé, même en la comparant avec d'autres Etats insulaires du Pacifique : la moyenne de consommation quotidienne par personne s'établit à 150 g en Polynésie française, derrière le Kiribati (220 g) mais devant les Iles Salomon (120 g), Fidji et le Vanuatu (100 g), la Nouvelle Calédonie (70 g) l'Australie (50 g) et la Papouasie Nouvelle Guinée (30 g). Cette consommation est relativement stable parmi les ménages depuis 1963 (South Pacific Commission 2001 : 8). Les ressources locales, comme le poisson et les fruits, permettent une permanence plus ou moins importante de l'autoconsommation dans les budgets des ménages. Au poisson, consommé à volume pratiquement inchangé, s'ajoute la viande, autrefois réservée aux usages festifs et aujourd'hui disponible à profusion, sans plus de *tapu*, sans distinction de sexe, d'âge ou de fonction. La consommation de viande est importante en Polynésie française, et en constante progression. Elle s'est progressivement ajoutée, sans la remplacer, aux protéines animales d'origine marine, les poissons, crustacées et autres « fruits de mer ».

---

<sup>576</sup> Nordhoff 1930 : 141-142 cité dans Oliver 1974 : I 296-297.

Les Polynésiens apprécient les protéines animales, qu'elles proviennent de la viande ou du poisson. Leur total de consommation de protéines animales atteignait un niveau déjà élevé en 1963, au même niveau que la Nouvelle Calédonie et le Vanuatu, devant Fidji ou les Iles Salomon, mais deux fois moins que l'Australie. En 1994 la Polynésie française rejoint ce dernier Etat en tête des territoires étudiés par le rapport (South Pacific Commission 2001 : 8-9) avec 350 g de consommation quotidienne moyenne pour le dépasser en 1997, loin devant le Vanuatu (300 g) ou la Nouvelle-Calédonie (230 g), et bien plus loin encore des Iles Fidji ou Salomon (entre 60 et 70 g). N'ayant pas de détails sur le mode d'évaluation de ces quantités pourtant très précisément présentées, ni le taux relatif de population résidant à moins d'un kilomètre à vol d'oiseau de la mer, nous ne garderons en tête que le niveau élevé, même au sein d'une zone insulaire, de poisson consommé en moyenne par habitant en Polynésie française.

#### *Un poids important de l'autoconsommation dans l'alimentation*

L'autoconsommation, bien que moins importante qu'il y a une trentaine d'années, est toutefois encore bien présente dans les Iles de la Société, y compris dans la zone urbanisée de Tahiti. La décision de consommer des produits locaux traditionnels dépend désormais moins du goût que de la possibilité d'avoir accès aux sources de production, directement ou par le réseau familial interposé, et du niveau de revenus du ménage.

Dans son *Enquête sur le budget des familles*, l'Institut de Statistiques de Polynésie française a valorisé au prix du marché local l'autoconsommation alimentaire relevée (2003 : 69-77), qui comprend également les dons reçus. Nous avons consolidé les dépenses alimentaires avec la valorisation de l'autoconsommation : on peut ainsi considérer que 31 % de la valeur moyenne de l'alimentation consommée hors restauration dans les Iles de la Société proviennent de l'autoconsommation au sens large ; le taux est plus faible (22 %) dans la partie urbaine de l'île de Tahiti, contre 40 % pour le reste des Iles de la Société (Tahiti rural, Moorea, Iles Sous le Vent). En valeur, l'autoconsommation est élevée (autour de 40 000 F cfp par mois et par ménage) dans la partie non urbanisée des Iles du Vent, les Iles Marquises et les Australes, Ces taux varient toutefois en fonction des saisons, l'influence des périodes de fructification et donc de disponibilité étant très forte notamment pour les fruits mais également pour certaines espèces de poissons.

Malgré les limites inhérentes à ce type de calcul, les taux d'autoconsommation calculés sont toutefois bien supérieurs à ceux évalués en France métropolitaine<sup>577</sup>, établis aujourd'hui à 5 % environ de la valeur de la consommation alimentaire

---

<sup>577</sup> Cavaillet F. et Momic M., 2004. « Une approche de la pauvreté par les budgets alimentaires en France », in Cavaillet F. (coord.), *L'alimentation comme dimension spécifique de la pauvreté. Etude de la consommation alimentaire des populations défavorisées*, Rapport pour l'Onpes, novembre.

moyenne de la population totale, et variant entre ses extrêmes de 8% pour celle des ménages les plus pauvres à 2% pour les ménages les plus aisés.

La part de l'autoconsommation est variable selon les types de produits : 80 % pour les poissons, 60 % pour les fruits, soit la grande majorité des produits marins et fruitiers consommés, 23 % pour les légumes et 12% pour la viande. Ces chiffres peuvent paraître élevés au vu des observations, et peuvent être imputés à une sous-estimation volontaire de ressources monétaires « annexes » (travail au noir, économie souterraine) d'autant plus importante qu'on se rapproche de Papeete, sous-estimation due au statut « officiel » des enquêteurs de l'ISPF qui dépend du Ministère de l'Economie locale, et Economie et Finances étant souvent liées dans les portefeuilles ministériels locaux comme dans les esprits. Néanmoins, on peut retenir la part élevée de l'autoconsommation en valeur dans les consommations, 26 % dans les Iles de la Société, 31% hors restauration : un tiers environ des aliments consommés en moyenne provient de l'autoproduction, des dons et des échanges.

La part du poisson est importante, puisque ce seul poste représente 74 % de l'autoconsommation totale en valeur dans les Iles de la Société. En consolidant dépenses monétaires et autoconsommation, le poisson représenterait 24 % du total des consommations alimentaires, près de 30 % hors restauration. Il est particulièrement important en valeur dans la zone rurale des Iles du Vent.

Ces taux sont d'autant plus importants que l'on s'éloigne de l'agglomération de Papeete comme l'avaient déjà noté N. Bricas et J. Etienne (2001 : 8), mais restent relativement élevés y compris pour cette dernière zone, signe de la prégnance encore forte de l'autoconsommation dans l'alimentation des Tahitiens, et de la persistance d'un réseau d'échange inter-maisonnées qui dépasse souvent le quartier pour devenir inter-insulaire. Il s'agit d'un signe fort d'une économie basée sur le réseau d'échange. Selon l'ISPF (2003 : 71), 49% des fruits consommés dans la zone urbaine de Tahiti proviennent de l'autoconsommation, et 71% des poissons consommés (plus de 90% pour les poissons du lagon), pour seulement 11% des légumes. Ces taux, déjà relativement élevés, sont d'autant plus importants que l'on s'éloigne de l'agglomération : ils atteignent 88% et 80 % pour le poisson dans la zone rurale des Iles du Vent et dans les Iles Sous le Vent, 76 % et 69 % pour les fruits, et 28% et 50% pour les légumes. En valeur, l'autoconsommation est trois fois plus importante dans les communes rurales des Iles du Vent (42 000 F cfp par mois et par ménage) que dans l'agglomération de Papeete (15 000 F cfp par mois). On peut donc continuer à affirmer avec R. Crocombe que malgré l'urbanisation, l'autoconsommation constitue une source importante de l'alimentation pour environ la moitié de la population<sup>578</sup>, constituée précisément des Tahitiens ou *Ma'ohi*.

---

<sup>578</sup> Crocombe 1987 cité dans Pollock 1992 : 157.

D'autant que si le prix des produits importés est resté stable, ou même a baissé avec l'arrivée de la grande distribution alimentaire à Tahiti, le prix des produits locaux a connu une nette augmentation depuis une trentaine d'années. *Taro* et ignames sont désormais des produits de luxe (Lemaitre 1972 : 63, Pollock 1992 : 169). Les familles les moins aisées économiquement sont obligées de se rabattre sur les produits de faible qualité, en général figurant dans la liste des produits de première nécessité (riz, *corned beef*, cuisses de poulets surgelés...). Mais ce sont aussi celles qui sont le plus amenées à consommer des vivriers locaux (*'uru*, *taro*, manioc, *fe'i*, *tarua*, patate douce, igname) du fait d'une propension plus forte à s'inscrire dans des réseaux de dons de ces produits, et à développer au moins en zone rurale des jardins vivriers (Bricas et Etienne 2001 : 8-9).

Un taux d'acculturation alimentaire avait été calculé par C. Robineau (1985 : I 292-294), à partir de la source d'approvisionnement du produit. Dans le calcul de ce taux, il prenait en compte la séparation entre semaine et dimanche, les différents repas de la journée (le matin et le soir, le midi), et un taux compris entre 0 et 100 % pour caractériser le type de repas : tahitien (taux d'acculturation de 0%), européen (taux de 100 %), ou « mixte » (taux de 50 %). La difficulté, ou l'imprécision, de l'exercice provient du fait que parmi un menu, un seul produit va faire passer le repas dans la catégorie « mixte » pour peu qu'il soit d'un type différents des autres. Ainsi, au repas du matin, un café au lait avec du pain beurre ou du fromage d'importation sera coté 100 % si le lait est d'importation, et 50 % si le lait s'avère être du lait de coco. De même, un plat complet de poissons du lagon accompagné d'une sauce de type *taioro* sera coté à 100 % si l'accompagnement est du *taro* ou du *'uru*, et à 50 % si l'accompagnement est du riz. Une autre limite de l'exercice provient de la définition de ce qui est « aliment acculturé ». Nous avons, comme Claude Robineau, estimé que les produits alimentaires que n'utilisaient pas les anciens Polynésiens sont des produits « acculturés ». Mais la limite est atteinte quand le produit « acculturé » provient d'une production locale, comme le café, acclimaté et produit localement notamment à Maatea depuis plus d'un siècle. La question est la même pour le lait, les légumes, la viande de bœuf etc...produits localement mais introduits après le contact avec les Européens.

En conservant malgré tout ce mode d'estimation, la part de l'alimentation extérieure, *popa'a*, soit le taux d'acculturation alimentaire, est importante. Nous l'avons estimée à environ 83% en valeur à Maatea (67% en 1966-67 et 60 % en 1974 selon Robineau 1985 : I 331-336), et à 86 % pour Pamatai, avec des taux qui varient sensiblement en fonction des repas : 92 à 96 % pour les petits déjeuners, 76 à 83 % pour les repas de milieu de journée, 83 à 88 % pour les repas du soir. Les taux sont plus élevés pour Pamatai sauf en ce qui concerne le repas du soir, mais la différence est faiblement significative statistiquement.



Parmi l'ensemble des déjeuners relevés à Maatea et comportant au moins un produit « polynésien », la moitié environ est issue de l'autoproduction (production propre) ou de dons (production de la parenté) et l'autre moitié est achetée en magasin (poissons du lagon, *taro* et '*umara*...'). Ce rapport passe plutôt à Pamatai à un cinquième pour les dons ou l'autoconsommation, et le restant pour les achats.

A ce taux d'acculturation nous pouvons comparer l'estimation du taux de dépendance alimentaire monétaire (Robineau 1985 : I 295), même s'il comporte également des limites, déjà relevées par Robineau, concernant la structure comparée des prix des produits importés et des produits locaux. Si on inclut la part des aliments « acculturés » qui proviennent de l'auto production (légumes tels que avocats, haricots, tomates, salades...) ou des dons (y compris des aliments achetés dans le commerce par le donneur, qu'elle que soit leur origine), et en les valorisant au prix du marché, les produits « locaux » étant à la vente plus chers que les produits importés, le risque est fort en effet de surestimer la valeur de l'autoconsommation dans le total des produits consommés<sup>579</sup>. En effet, l'autosubsistance et les échanges obéissent à une logique différente de la logique marchande : la valeur d'usage de l'autoconsommation ne se fait nullement en fonction de la valeur d'échange marchande ou de revenus anticipés de leur vente sur le marché (Robineau 1985 : I 290). En reprenant les données établies par Claude Robineau, le taux de dépendance alimentaire passe de 53 % à 71 % entre 1975 et 2005 à Maatea, et approche 80 % à Faa'a pour la dernière période.

Quantitativement, ces deux notions sont indéniablement le phénomène majeur de l'alimentation tahitienne aujourd'hui : une alimentation « acculturée » et achetée en grande majorité. Toutefois, la froideur du chiffre masque des différences de situations, et des modes d'utilisation, de préparation et de consommation originaux. Le taux de dépendance alimentaire varie à Maatea, où la variabilité est plus grande qu'à Pamatai, pour ses extrêmes entre 48 % (pour deux maisonnées liées par les *siblings* et leurs descendants dans l'une et la présence des ascendants et d'un frère dans l'autre), soit un recours pour moitié en valeur à des produits locaux d'autoconsommation ou de dons, et à 98 % pour une maisonnée composée des parents et de deux enfants jeunes adultes à Maatea et plusieurs maisonnées à Pamatai, celles qui ne possèdent pas de famille à Faa'a.

Il existe un lien entre le taux de dépendance alimentaire monétaire et le revenu moyen par unité de consommation, sans que la corrélation soit très forte. Les calculs ont été réalisés en prenant les prix du marché à Maatea et à Pamatai, hors achats en grande surface (qui sont réalisés périodiquement pour les gros achats de surgelés notamment), en évaluant de la même façon les produits autoconsommés ou reçus en les estimant au

---

<sup>579</sup> C'est une des précautions que prend l'ISPF pour définir les consommations monétaires dans la présentation générale de la dernière enquête de budget des familles (ISPF 2003 : 11).

prix de vente en commerce dans le quartier, ou à défaut (ananas, 'uru...) en les estimant à partir des prix pratiqués en « bord de route » dans les communes de Afareaitu et de Faa'a. Il faut garder à l'esprit qu'à la vente, les produits vivriers locaux sont surestimés puisque l'essentiel de la production est autoconsommé, et que le surplus dégagé ne permet pas de répondre à la demande, d'où des prix relativement plus élevés que les produits importés fabriqués industriellement et importés en gros par des centrales d'achat locales.

L'autoconsommation reste donc importante en valeur comme en volume, y compris dans les quartiers urbains de Tahiti, et concerne non seulement des produits « traditionnels » ('uru, taro, 'umara, poissons...) mais également des produits introduits par les Européens ou les Chinois et faisant partie désormais du régime alimentaire des Tahitiens.

### 3-2-3-2 Dons, échanges et parentés de communauté

#### *Les déterminants des dons et échanges*

Nous allons vérifier que l'échange, au-delà de la vision économique de la valeur, participe également de la construction de liens sociaux (Lévi-Strauss 1967 : 68-69), et que c'est à la lumière de ces liens sociaux qu'ils faudra « décrypter » les échanges alimentaires observés entre maisonnées à Tahiti et Moorea, qui revêtent toujours une importance particulière dans les relations sociales<sup>580</sup> : sous toute relation sociale ou économique est sous-jacente une relation de parenté (Ottino 1972 : 16).

Comme nous l'avons montré plus haut, les actions entreprises en commun sont de plus en plus rares, et limitées aux fêtes, Noël et Jour de l'An, anniversaires de différents membres de la famille parfois<sup>581</sup>, ou alors repas familial du dimanche dans les cas où il existe encore. Ces réunions qui regroupent l'ensemble des frères et sœurs adultes d'une famille composée des parents dont souvent au moins l'un des deux est encore présent sont souvent l'occasion d'un « *ma'a tahiti* » dominical, qui constitue le prétexte de se retrouver périodiquement, et discuter des problèmes de famille, de terre, de ceux rencontrés par chacun dans l'éducation de ses propres enfants ou plus simplement de passer un bon moment ensemble, autour d'un repas pris en commun. Les tâches sont alors réparties entre l'ensemble des présents (« *on distribue les tâches* », « *c'est le grand père le chef qui dirige le travail des autres* »...), soit par le « chef de famille », l'ascendant qui reçoit et qui dirige les différentes tâches, soit par l'aîné des *siblings* qui joue le même rôle auprès de ses frères et sœurs et de leurs

---

<sup>580</sup> Pollock Nancy, 2003. « Food as social cohesion in Oceanic societies », in Lacabanne Sonia (dir.), *Les vivres et le vivre en Océanie*, pp.25-30.

<sup>581</sup> Fêter les anniversaires était bien moins fréquent il y a une trentaine d'années, sauf le premier anniversaire des enfants comme l'indique Robert I. Lévy (1973 : 24 et 29).

enfants. Le principe même de la répartition des tâches et de la participation de tous au *tama'ara'a* commun fait partie intégrante de l'événement, sinon le fonde dans sa dimension traditionnelle et collective.

Claude Robineau avait mis en lumière le fait que le quartier de Maatea était issu de la descendance de trois frères, qui aurait « essaimé » ensuite en '*ati*, unité de descendance à partir d'un ancêtre commun, terme qui n'est plus utilisé aujourd'hui à Maatea sinon pour qualifier des terres (Robineau 1985 : I 154-155). Ce fait est toujours perceptible, malgré la hausse de la population et les alliances qui se sont encore multipliées. De nombreux liens de parenté unissent la grande majorité des résidents de Maatea, hormis les rares *Popa'a* installés dans le quartier et plus ou moins bien intégrés à sa vie sociale. La parenté comprend les concepts de *feti'i*, le plus large, qui englobe la parenté indirecte et éventuellement par alliance selon les personnes, et même la proximité sociale, « mêmes penchants et caractéristiques semblables » (Ottino 1972 : 204). Selon Ottino (1972 : 16-24), le principe du sang *toto* vient ensuite former des catégories de parenté : '*opu feti'i* (l'ensemble des parents indirects), '*opu* (les ascendants et leurs enfants ainsi que leurs éventuels enfants), '*opu ho'e* (l'ensemble des frères et sœurs de deux ascendants), '*opu metua* (l'ensemble des ascendants)... D'autres facteurs peuvent également expliquer cette classification parfois théoriques, tels que le lieu de résidence, le taux de présence, la possession du patrimoine, et des distinctions sont également faites en fonction de l'âge, du sexe... Cette terminologie de la parenté ne serait pas différente de celle en usage à Maatea (Robineau 1985 : I 148) du fait d'une proximité culturelle avec l'ensemble tahitien (Saura 1993 : 20).

Dans le quartier, le réseau de parenté et d'apparentement est dense avec des enchevêtrements dus aux changements de résidence sur le abords du quartier et même au-delà de l'île. Claude Robineau (1985 : I 149-150) faisait pourtant le constat de la réduction des *tamaiti* et des *tamahine* (« enfants » au sens large dans son acception habituelle) aux seuls enfants et non aux autres jeunes parents (neveux, nièces...), qui montrerait la prééminence du '*opu* (la famille nucléaire) sur le '*opu ho'e* (frères et sœurs), et de ce dernier sur les autres types de relations familiales, et l'importance de la notion d'aîné au sein des familles. Le constat est encore valable aujourd'hui et est observable dans la quasi-totalité des familles étendues, et joue également mais de façon plus « souple » dans certaines maisonnées vis-à-vis d'autres. '*Ati* très faiblement, '*opu* et '*opu ho'e* plus fortement sont à la base des relations qui lient les maisonnées entre elles à Maatea, notamment par le biais des femmes comme l'a noté D. Elliston pour Tahiti (1997 : 364), même si ces expressions ne sont absolument pas utilisées par les personnes elles-mêmes.

Beaucoup des grandes familles polynucléaires étudiées par Claude Robineau en 1974 regroupant les *siblings* d'un même '*opu ho'e* ont disparu, d'autres se sont recrées par « essaimage » des *siblings* en nouvelles familles mononucléaires d'abord puis

polynucléaires au cours des naissances et des alliances<sup>582</sup>. Ce phénomène a conduit à un partage successif des terres non indivises, accentuant encore le phénomène de morcelage observé par Claude Robineau en 1974 : le nombre de parcelles cadastrées relevées alors dans ce que Robineau nomme « l'espace villageois » -les habitations construites le long des deux axes de pénétration et en bord de mer face à ses deux limites- est passé de 38 en 1974 (parcelles N° 10, 17 à 37, 39 à 54) à 123 en 2005, soit un nombre plus de trois fois supérieur. Les « maisons de famille » nouvelles sont de taille plus modeste que les anciennes, du fait notamment de la forte baisse de la natalité : la génération des parents de 1974 avait souvent des familles composées de plus de cinq enfants (6,4 personnes par ménage en moyenne à Afareaitu en 1967, pour 4,2 en 2002), phénomène plus restreint dans les générations ultérieures. Dans la plupart des cas, sauf cas exceptionnel (installation hors de la commune, dispute entre maisonnées...), les relations entre *siblings* qui vivent à proximité de la maison de famille sur les terrains distribués aux différents enfants restent préservées.

C'est à partir de ces maisonnées que se trouvent les échanges les plus importants, sous forme de prestations alimentaires d'abord, « *Quand je fais le ma'a tahiti et le po'e, je fais pour la maison et les enfants en dehors* » (Maatea, femme 61 ans), mais également de services divers : utilisation de l'équipement d'une autre maisonnée (bateau, voiture...), gardiennage des enfants non encore scolarisés ou à l'occasion des jours non ouvrés ou fériés par les jeunes filles ou femmes de la famille élargie... En voici un exemple. (voir tableau 9 « *Maatea : des relations inter-maisonnées basées sur le 'opu ho'e* ») :

*Un 'opu ho'e autour de la « maison familiale », maison de l'ascendant masculin A. âgé de 81 ans et son épouse âgée de 82 ans en 2006, issu d'une maison familiale repérée en 1974 par C. Robineau aujourd'hui occupée par l'aîné des frères de l'ascendant masculin A. sur un terrain adjacent à l'ensemble des terrains « parents + 'opu ho'e » (des partages ont déjà été réalisés par les parents entre les enfants).*

*Les deux parents A. vivent avec un de leurs neuf enfants, et entretiennent des relations quotidiennes avec une de leur fille qui vit dans une maisonnée adjacente et pratiquement accolée à la première, avec sa propre fille, une autre de ses enfants habitant dans une maison adjacente.*

*Les relations sont également nombreuses avec la maisonnée du fils aîné de A. installé avec sa femme originaire de Maatea et ses deux enfants en face de la maison familiale, et qui a construit sur un bout de terrain adjacent lui*

---

<sup>582</sup> C. Robineau décrit ainsi cette « dynamique qui transforme les maisonnées de famille étendue en *opu ho'e*, qui fait éclater les maisonnées de *opu ho'e* en familles élémentaires et qui fait évoluer les maisonnées de familles élémentaires en maisonnées de famille étendues ou de *opu ho'e* » comme générale à Maatea (Robineau Claude, 1989. « Familles en transformation, un cas polynésien (Maatea, Moorea, îles de la Société », *Cahier des Sciences Humaines*, 25 (3), pp. 383-392).

*appartenant mais ouvert sur les autres maisonnées un fare ahima'a moderne : le four, d'une dimension d'environ deux mètres sur un mètre de largeur et autant de profondeur, est bétonné, et recouvert d'une toiture en tôle ondulée qui laisse encore de la place abritée pour les préparatifs du ahima'a.*

*Les relations sont également quotidiennes entre la maisonnée d'une autre sœur A. installée en limite sud des terrains familiaux, avec son époux B. Ils ont récemment fait installer un « Fare OPH<sup>583</sup> » sur une partie du terrain de la sœur A. pour y installer une de leur propre fille et leur fils. Un autre fils vit dans une autre maisonnée de Maatea et entretient des relations également quotidiennes avec la maisonnée des parents B. et celle de la fille et du fils B.*

*L'ensemble des filles des ascendants qui habitent dans le quartier participe à tour de rôle à l'élaboration du repas de type « traditionnel » aux parents, en profitant pour nourrir également leur propre maisonnée avec le repas préparé.*

Dans un certain 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, phénomène observé par ailleurs (Goody 1984 : 146).

A Pamatai, ces relations existent également, même si souvent les membres de la fratrie, y compris *fa'a'amu* (enfants adoptés par les parents), ne résident plus tous dans le quartier, à proximité immédiate de la maison « familiale » dont ils sont issus, du fait de la concentration urbaine forte qui oblige les enfants à s'installer dans un autre quartier ou une autre commune. Toutefois, les dimanches sont encore souvent l'occasion de regrouper sœurs et frères, conjoints et enfants, autour d'un *ma'a tahiti* ou d'un barbecue. Des portions de plats sont apportés aux frères et sœurs qui n'ont pu se déplacer. Un envoi de produits bruts depuis les îles éloignées fait également l'objet d'une distribution aux autres membres de la fratrie, et parfois aux amis « proches » résidant à proximité du domicile :

*« Souvent je reçois du poisson, des citrons, des oranges, du kava des Marquises. C'est à chaque fois grandiose, c'est de l'or pour moi, et c'est pour cela que j'aime partager avec X. et Y. [deux amies habitant dans le quartier] (...) Quand la famille [des Marquises] vient à Tahiti, ils restent à la maison et je fais à manger pour tout le monde, rien de spécial, ce qu'on mange d'habitude, mais pour tout le monde » (une habitante de Pamatai originaire des Marquises).*

---

<sup>583</sup> Les *Fare OPH* (pour Office Polynésien de l'Habitat) sont des maisons livrées à des bénéficiaires choisis en fonction de leurs caractéristiques familiales et de revenus, correspondant à un logement social individuel.

Ces dons reçus provenant des îles d'origine sont revêtus d'une forte charge affective, qui n'a aucune mesure avec leur valeur strictement économique. Ils constituent ce que Kalissa Alexeyeff nomme des « love food »<sup>584</sup> réputés avoir un goût et une saveur différents des mêmes aliments obtenus par l'achat.

Un exemple de ce type de relations intermaisonnées qui dépasse le cadre du quartier ou de la commune est fourni à Pamatai (voir tableau 10 « Pamatai : un exemple d'échanges inter-maisonnées »).

*La maisonnée considérée est composée d'un couple travaillant tous les deux dans l'agglomération (ouvrier et employée) et de leurs trois enfants de moins de douze ans. Leur maison est située sur le terrain commun aux parents maternels, qui vivent dans un fare adjacent, composé outre des deux parents (retraités en tant qu'employé et femme de ménage chez des particuliers) d'une de leurs filles (sans activité), de son mari (chauffeur de truck) et de leurs deux enfants, de leur fils (chauffeur de truck) et de son épouse (sans activité), et d'une fille adoptée ou fa'a'amu en stage professionnel et de son concubin (ouvrier). Chaque couple de la maisonnée paternelle possède un mini-réfrigérateur dans sa chambre, en sus du réfrigérateur et du congélateur communs : les repas sont pris en commun, mais chaque couple amène son plat. La famille est originaire des Tuamotu par le père, et reçoit tous les deux mois environ une glacière de près de 400 litres de contenance emplies de produits marins congelés : divers poissons de lagon, pahua (bénitier) et poulpe. Les produits sont entreposés en partie dans les congélateurs, et en partie distribués à la maisonnée de la fille, et à une maisonnée voisine dont le chef de famille est originaire de l'île de Pâques, qui reçoit fréquemment pour sa part des livraisons de pastèques et autres fruits qu'il distribue de la même manière. La mère et sa petite-fille prennent les petits-déjeuners dans la maison de la fille en semaine, et invitent régulièrement la famille de la fille à partager les repas dominicaux du milieu de journée. Un ami de la maisonnée réside aux Marquises, et profite de leur véhicule pour ses déplacements lorsqu'il séjourne à Papeete pour des raisons professionnelles ou médicales. Il leur envoie régulièrement des glacières d'environ 150 à 200 litres pleines de viande (porc et chèvre) surgelée, et de crabes (toetoe) en saison.*

Certaines de ces relations inter-maisonnées sont ainsi systématisées. Elles peuvent être exercées quotidiennement, ou à des rythmes différents, par une personne donnée le plus souvent, ou une maisonnée, ou par rotation entre les différents *siblings*, auprès d'une ou plusieurs maisonnées, comme dans le cas précédent à Maatea pour ce qui concerne l'élaboration par rotation des repas des grands-parents.

---

<sup>584</sup> Alexeyeff Kalissa, 2004. « Love food : exchange and sustenance in the Cook islands diaspora », *Australian Journal of Anthropology*, Melbourne, 04 avril, <http://www.24hourscholar.com/p/articles/>.

D'autres relations peuvent exister et impliquer des membres de la famille résidant loin des terres familiales dont sont issus les ménages concernés.

*Ainsi, un frère peut résider depuis une vingtaine d'années à Tahiti avec sa femme et ses enfants (l'aîné s'est lui-même installé en couple avec enfant non loin de la maisonnée paternelle), et rentrer tous les week-ends à Maatea depuis un récent changement d'emploi lui permettant de partir plus tôt le vendredi matin vers la maison familiale des parents, pour revenir le dimanche soir à Tahiti. Il apporte parfois de la nourriture en gros achetée en hypermarché ou des petits biens d'équipement et de loisirs, participe aux « conseils de famille » avec trois des cinq autres frères et sœurs installés à Maatea (le dernier réside aussi à Tahiti mais ses visites sont moins fréquentes, il semblerait vivre plutôt des relations suivies avec sa belle-famille originaire de sa commune de résidence), organise parfois des sorties sur les terrains familiaux avec les enfants des autres frères et sœurs présents et en profite pour affirmer ainsi la pérennité des liens qui l'unissent à la terre collective.*

Les dons faits pour l'utilisation commune dans la maison familiale nous semblent ressortir d'une véritable « stratégie » basée sur des manœuvres pour se gagner la sympathie du reste de la famille installée à Maatea, et affirmer de nouveau sa place dans le jeu complexe des revendications foncières familiales : si cette personne ne peut être entièrement perçue comme résidant sur la terre familiale, ses différentes actions démontrent pour lui son attachement à cette terre, et donc le bien-fondé de ses prétentions foncières<sup>585</sup>, participant ainsi de ce que Victoria Lockwood nomme « l'idéologie du retour » observable dans l'ensemble du Pacifique insulaire (1990 : 348-349).

Les relations entre 'opu ho'e semblent se distendre au cours des générations, parfois pour se réduire au minimum dans certaines familles sous des prétextes individuels (manque de temps en semaine, recentrement sur les enfants le soir et le week-end...), ou du fait de l'éloignement géographiques entre *siblings*. De fait les anciens grands domaines ont vu leur taille fortement diminuer pour parfois exploser dans un mitage dans les zones urbanisées. Les différents partages au cours des disparitions des propriétaires ont séparé des lignées de famille, pour distendre parfois complètement le lien entre cousins, même si la connaissance des différents cousins de premier ou second degré est très bonne. Même quand les maisonnées sont englobées dans un

---

<sup>585</sup> Cette « stratégie » n'est pas sans rappeler l'affirmation de C. Lévi-Strauss à propos des biens, alimentaires ou non, et du jeu de leurs échanges : « les biens ne sont pas seulement des commodités économiques, mais des véhicules et des instruments de réalité d'un autre ordre : puissance, pouvoir, sympathie, statut, émotion ; et le jeu savant des échanges (...) consiste en un ensemble complexe de manœuvres, conscientes ou inconscientes, pour gagner des assurances et se prémunir contre des risques, sur le double terrain des alliances et des rivalités » (1967 : 63-64).

terrain aux limites communes, les relations peuvent s'en tenir aux simples relations de voisinage, et ne concerner que les hommes (ou les femmes) des différentes maisonnées.

*Exemple à Maatea (voir tableau 11 « Maatea : un exemple de relations basées sur arofa ») : maison de famille de sept chambres dans laquelle vivaient les parents, les trois enfants et leurs propres enfants, cédée au profit de ses enfants par le père qui vit avec une seconde femme dans une autre maison à Maatea. Y vivent désormais un de ses fils, sa compagne et leur enfant, sa fille, et un vieil homme handicapé. Un autre fils vit dans une maisonnée adjacente avec son épouse et leurs deux enfants mais n'entretient que de rares relations avec la « maisonnée familiale », matérialisées par le partage occasionnel mais régulier entre les deux frères d'un ma'a et d'une bière.*

*Les prestations vis-à-vis de la personne hébergée -alimentation de la part du père, et autres types de services de la part des deux enfants vivant dans la maisonnée (rédaction de documents administratifs, accompagnement en voiture...)- sont du type arofa, basées sur la pitié : la personne est sans emploi, sans domicile, avec la retraite « minimale » territoriale, et devenue progressivement aveugle de surcroît.*

*En revanche, les prestations alimentaires du père vis-à-vis du fils de la maisonnée familiale est du type tauturu, aide matérielle pour accompagner des difficultés matérielles (le fils gagne à peine plus que le SMIG et sa compagne est sans emploi).*

*« Dans la vie de tous les jours, c'est chacun pour soi. Mais pour le ma'a, celui qui fait le ma'a le fait pour tout le monde. » (Maatea, femme 19 ans) : l'éclatement des 'opu ho'e originels en maisonnées constituées de familles élémentaires passe souvent par une nouvelle délimitation qui « isole » la nouvelle maisonnée du terrain supportant la maisonnée d'origine : on assiste à un « mitage » des terrains familiaux. Les relations sont de plus en plus distendues, chacun vivant « de son côté » comme nous l'ont signalé de nombreuses personnes interrogées : l'individualisme se substitue de plus en plus aux relations familiales élargies (Langevin 2002 : 136). Il semble que le couple lui-même se resserre, moins écartelé entre les deux groupes de parents collatéraux, ce qui accentue les liens de la conjugalité au dépens des liens familiaux au sens large.*

Les 'opu ho'e, plutôt installés aujourd'hui en familles élémentaires dans des habitations séparées, entretiennent, sinon des liens entre eux sous forme de biens et services (gardiennage des enfants, coupe de cheveux, dons divers...), des liens vis-à-vis des ascendants sous forme de prestations en général alimentaires, mais également de petit équipement de maison (radio, télévision...). Dans de nombreuses « grandes



familles » de Maatea comme à Pamatai, nous avons entendu citer le « conseil de famille » comme une institution régulière et aux participants soigneusement choisis (*a minima*, les ascendants et les *siblings*). Des prestations alimentaires entre maisonnées continuent à être pratiquées, mais non monétaires, sous forme de dons et de services. Les dons à Maatea sont constitués de fruits et vivriers locaux des jardins ou terrains familiaux donnés ou laissés à disposition (4 cas rencontrés sur 26), de parts de plat déjà préparé pour les membres de la maisonnée (2 cas rencontrés). Les services rendus peuvent être l'invitation à dîner permanente, la « table ouverte » (2 cas rencontrés), ou l'acquisition et la préparation de plats spécifiques (2 cas rencontrés).

*« Le poisson ça dépend si le beau-frère et le frère sont en forme, ils vont pêcher, environ une fois par mois. Des fois on se rencontre avec les cousines et on échange des fruits de nos jardins, mais c'est rare, c'est quand on a trop de quelque chose, dans ce cas on s'appelle et on met de côté pour l'autre, mais ce n'est pas tous les mois, plutôt tous les deux mois. La sœur de R. a un tout petit fa'a'apu, personnel, quand c'est la saison, par exemple elle a des salades, elle en donne à toute la famille, et c'est pareil chez les autres. Tous les dimanches, je reçois du po'e de E.. Et tous les mois environ, on me donne de la salade, des fruits, ça change beaucoup. » (Maatea)*

Nous avons relevé bien moins de dons et d'échange intra-quartier à Pamatai qu'à Maatea, du fait de l'éclatement des terrains familiaux et des *siblings* qui au fil des générations doivent quitter le quartier faute de terrain disponible, et de l'absence d'auto-production possible. Les échanges et dons en produits alimentaires « bruts » reçus par les ménages de Pamatai proviennent en majorité hors du quartier, en provenance de la famille résidant dans les communes rurales de Tahiti ou dans les îles. Les dons, et les échanges, de nourriture se font dans la plupart des cas à partir de préparations « traditionnelles » (*ma'a tahiti*, *fafaru*, poisson cru...) ou d'aliments autoproduits, qu'ils proviennent de la terre (légumes, tubercules et fruits) ou de la mer (poissons principalement, crustacés et coquillages parfois).

Les relations familiales entre maisonnées sont plus faibles à Pamatai, hormis quelques cas de grandes parcelles familiales, découpées au fil des générations, qui peuvent abriter plusieurs maisonnées, et entretenant toujours entre elles des relations fortes. Les échanges entre voisins sont moins fréquents, « *c'est chacun chez soi* », et les seuls liens avec les autres ménages passent par l'activité associative ou religieuse, ou bien professionnelle. Ils ne comportent en aucun cas des dons ou prêts d'argent, mais consistent en services donnés ou rendus (bricolage, ménage, entretien de matériel, gardiennage d'enfant, transport ...).

Outre le don éventuel de portions du *ma'a tahiti* dominical, les seuls cas de dons concernent des plats déjà préparés, souvent à domicile, portés chez la « *copine* »

voisine ou les parents en cas de « *préparation spéciale* » (un gâteau, un plat particulièrement élaboré et souvent typiquement polynésien). Dans les quelques cas de grandes parcelles familiales encore préservées, certains repas peuvent être pris en commun, le repas du soir le plus souvent, et d'autres entre amis, mais ne rassemblant la totalité des membres des ménages concernés qu'en cas d'événement familial dans l'une ou l'autre des maisonnées.

Les invitations à manger restent peu fréquentes sinon inexistantes dans les ménages « polynésiens ». On accueille la personne de passage, mais on n'invite pas à manger « à la maison » comme en France métropolitaine, sauf en cas de réunion plus élargie notamment le dimanche, ou d'événement familial dans la maison qui reçoit. Les invitations entre individus sont plus le résultat d'un partage entre amis ou famille d'une solitude à l'occasion d'une visite. En revanche, dans les groupes d'intérêts (sportif, religieux ...), on note l'utilisation quasi systématique du « *tama'ara'a* » comme prétexte à regroupement périodique. Le prétexte du « *ma'a tahiti* » est utilisé ainsi comme récolte de fonds dans le milieu associatif. Il a la double vertu de nécessiter l'engagement de plusieurs personnes, d'autant plus que le *ma'a* prévu est important, de la préparation à l'élaboration et à la présentation éventuelle en parts individuelles.

Nos observations montrent que l'on retrouve bien aujourd'hui, même de façon atténuée, les principes et usages d'échanges entre maisonnées apparentées dégagés par Claude Robineau (1985 : I 296-297) :

- on fait des dons aux parents âgés : cet usage est encore très nettement sensible quand ceux-ci vivent dans la maison de famille qui a vu naître les différents membres des *siblings* (à Maatea plus qu'à Faa'a) avant que ces derniers ne soient éventuellement partis fonder d'autres foyers dans le quartier même.
- cela comporte réciprocité : avec l'apparition de l'argent, il nous paraît que les dons faits aux parents par *arofa*, sans attente de retour immédiat, soient une source de responsabilisation liée au statut de futur héritier des biens et terres du parent.
- il y a solidarité de *'opu ho'e* : même quand une partie des *siblings* installés hors de la maison familiale semble s'être isolée dans une vie plus de type « mononucléaire individualiste » que communautaire, il existe toujours (sauf dispute majeure) des liens sous forme de services rendus aux autres membres : don de surplus en cas d'autoproduction, gardiennage des enfants, aide physique en cas de travaux importants (rénovation immobilière, réparation de bateau, de moteur...), ou de mise à disposition du véhicule (« *faire le chauffeur* »).
- La réciprocité est strictement observée, et cette réciprocité ne porte pas que sur les produits mais aussi sur les services : cette observation est peut-être moins immédiate qu'auparavant, donc s'étale plus dans le temps, et surtout peut prendre

des formes très variées. Mais elle existe toujours d'une façon ou d'une autre, même s'il est parfois difficile de remonter au don initial quand un don est repéré.

« *Comme nous n'avons pas de voiture, c'est la sœur fa'a'amu de mon tane qui fait les courses pour nous au supermarché. Et quand je prépare un bon ma'a, j'envoie ma fille lui en apporter, pour elle et ses filles* » (Pamatai).

De fait, nous pouvons donc affirmer avec M. Chabal<sup>586</sup> que « tout don relève d'une structure de réciprocité, même quand celle-ci n'est pas apparente, mais la réciprocité ne se laisse pas réduire à l'échange qui annulerait le don comme don. Deux dons réciproques ne sont pas un échange. C'est la réciprocité qui donne au don son sens humain, son sens tout court, son sens de don » (Chabal 1996 : 132).

Les relations sont aujourd'hui sous-tendues par l'aspect économique, mais elles n'empêchent pas l'existence de relations fondées sur les liens familiaux, et donc le rattachement à une terre, et les relations au sein de la communauté d'intérêt, bien souvent religieuse. Elles sont modifiées mais ont acquis aussi cette souplesse, qui n'empêche pas l'existence de relations régulières entre maisonnées.

#### Arofa, tauturu, fa'a'amua *et prestige*

En 1985, Claude Robineau mettait l'accent sur les différentes formes possibles d'entraide. Nous avons retrouvé aujourd'hui encore ces traits caractéristiques des modes de relations polynésiens, même si ces formes ne sont jamais parfaitement « pures ».

*Arofa* est le sentiment d'amour ou de compassion vis-à-vis des très proches (parents en général) ou des anciens seuls, comme lorsque les cinq enfants d'une fratrie âgée de 47 à 62 ans fournissent le *ma'a* aux parents sous forme hebdomadaire et périodique, une décision issue d'une des réunions de famille. Minoritaire, cette forme de relations ne se retrouve nettement que dans deux maisonnées de notre échantillon à Maatea. *Tauturu* est l'aide matérielle, qui peut consister en fourniture de dons ou de services, comme les fruits du *fenua* que certains offrent à leurs enfants. Il ressort également d'un sentiment de *arofa*. L'aide peut prendre plusieurs formes, soit sous forme de dons de biens (alimentaires par exemple, sous forme de produits bruts ou de plats préparés), de temps passé à réaliser un travail pour la personne ou le groupe que l'on souhaite aider (*'ohipa tauturu*, le travail d'aide), ou encore de sommes d'argent données et surtout destinées à la paroisse et à ses projets (*moni tauturu*, argent d'aide). Cette forme de relations concernerait la moitié de notre échantillon à Maatea (13 maisonnées sur 26) comme à Pamatai (7 sur 15).

La relation de *prestige* est plus visible dans les années passées, comme l'ancien propriétaire d'une grand filet qui demandait certains jours la contribution de la population pour préparer la pêche et réaliser la pêche collective, ou encore la

---

<sup>586</sup> Chabal Mireille, 1996. « Quand la réciprocité semble non réciproque...ou la réciprocité cachée », *Recherches*, Revue du MAUSS trimestrielle, n° 8, Paris, La Découverte, pp. 132-141.

construction par tel maire des stades de la commune associé et ses actions d'équipement et d'entretien municipal qui marquent encore les discours même des quadragénaires. La mise à disposition de terrains bâtis à l'école et au Centre pour Handicapés peut se ranger dans cette catégorie. Un don important d'argent lors d'une quête paroissiale pour un projet donné peut l'être également.

L'hébergement, ou plus exactement en tahitien le fait de nourrir une personne (*fa'a'amu'a*) souvent membre de la famille élargie, ressort également du sentiment de *arofa*. Cette règle est jugée encore incontournable : on ne refuse pas l'hospitalité, « la nourriture », à la famille, même éloignée (« *un cousin* »). Et si la personne hébergée est considérée comme dépendante d'une personne adulte, un mineur ou un étudiant, ou une personne très âgée, elle est nourrie et logée, et devient partie intégrante de la famille, les dons de nourriture créant des liens de parenté<sup>587</sup> (Howard et Kirkpatrick 1989 : 67).

Dans son étude réalisée à Moorea (district de Teavaro) au début des années 1960, Michel Panoff avait pu définir un taux de commensalité, entendu comme l'habitude de nombreuses personnes qui ne vivent pas sous le même toit de se réunir chaque jour pour prendre ensemble le repas. Le taux de commensalité était important, supérieur de 1,5 à 2 personnes au nombre de résidents permanents (Panoff 1970 : 119). Aujourd'hui, nous n'avons pas ou très peu constaté ce phénomène. En revanche, l'habitude de *fa'a'amu'a*, d'héberger et de nourrir (c'est la traduction littérale du terme) une personne extérieure au noyau familial « de base », est encore courant, à Maatea comme à Pamatai. Nous l'avons évalué à moins d'une personne par maisonnée : près d'un quart des maisonnées observées ont une personne *fa'a'amu* sous leur toit, dans la très grande majorité des cas un enfant, neveu ou nièce bien souvent, petit-enfant parfois. La pratique du *fa'a'amu* est un facteur supplémentaire de persistance des relations entre maisonnées, et des échanges de services, notamment alimentaires<sup>588</sup>.

Mais cette hospitalité peut être parfois ressentie comme une gêne, si elle dure au-delà d'un temps donné et devient contrainte quotidienne, ou si la contrepartie attendue de façon explicite ou implicite ne finit pas par aplanir les tensions<sup>589</sup>.

---

<sup>587</sup> Howard Alan et Kirkpatrick John, 1989. « Social organisation », in Howard Alan et Borofsky Robert, *Developments in Polynesian Ethnology*, University of Hawaii Press, Honolulu, pp. 47-94.

<sup>588</sup> Dans l'enquête quantitative sur les violences envers les femmes en Polynésie française (IDUP-Direction de la Santé 2003 : 18-19) dont nous avons réalisé le terrain en 2002, un quart des femmes interrogées, toutes ethnies confondues, déclarait avoir été *fa'a'amu* pendant leur enfance, en grande majorité dans le cadre familial. On peut supposer que la proportion est proche chez les hommes. Parmi les femmes qui déclaraient avoir au moins un enfant, 15% déclaraient héberger un enfant *fa'a'amu* à domicile.

<sup>589</sup> Cette « hospitalité limitée », déjà mise en évidence dans les sources primaires, rejoint une des obligations des marques les plus fortes d'hospitalité en Afrique : en Sierra Leone, un proverbe dit « Au bout de trois jours, donnez-lui la houe », et chez les bédouins « l'obligation d'un hôte envers son invité dure aussi longtemps que le sel du repas reste dans l'estomac de ce dernier » (Goody 1984 : 127).

L'institution par le Territoire d'une contribution pour financer l'accueil de personnes handicapées ou dépendantes (personnes très âgées avec une couverture sociale et une retraite minimales) dans des familles d'accueil permet de recueillir les personnes en marge, pour de multiples raisons, des réseaux d'entraide familiale.

L'apparition d'un style de vie « occidentalisé », avec un taux d'acculturation alimentaire élevé, un taux d'équipement du ménage important, liés à des formes salariées de revenu qui se généralisent, nous conduisent à créer une nouvelle catégorie : « l'individualisme ». Ses caractéristiques sont, outre les aspects proprement matériels (en terme de taux d'équipement, de taux d'acculturation alimentaire, de temps passé...) un repli de la famille sur elle-même, l'absence concomitante de relations avec d'autres maisonnées basées sur la parenté ou la filiation, et des taux d'acculturation alimentaire et de dépendance monétaire très élevés.

*« En face, de l'autre côté de la route en bord de lagon, habitent des cousins germains de la mère. Ils ont mis une barrière et du fil barbelé, et on ne peut plus aller à la pêche. Ils ont juste laissé un petit passage pour qu'on puisse passer, mais ce n'est pas facile pour sortir la pirogue. Il n'y a plus de famille, pas de pitié. Plus de arofa, plus de tauturu. Mais j'apprends cela à mes enfants : dès que quelqu'un de la famille a un problème, il faut aller aider. Aujourd'hui, on ne respecte plus la famille, on ne respecte plus la nature. C'est l'argent qui a fait cela. » (Maatea, femme 67 ans)*

Cette catégorie concernerait 5 maisonnées sur les 26 enquêtées à Maatea, et 5 sur 15 à Maatea soit un taux supérieur. Ce sont les personnes qui donnent le plus d'arguments pour justifier leur volonté de minimiser les « contraintes familiales », obligations réciproques et disponibilité totale, ou qui mettent en avant le poids financier grandissant d'année en année de l'alimentation dans le budget domestique.

Dans les autres maisonnées (6 sur 26 à Maatea et 3 sur 15 à Pamatai), on note des types de relations mixtes, plutôt basées sur la réciprocité.

De l'avis largement majoritaire des personnes âgées de quarante ans et plus, c'est la disponibilité monétaire, et les contraintes de la monétarisation des nouveaux objets du désir, qui ont coupé les anciennes relations de proximité. Les « ménages » se sont tournés vers eux-mêmes, subissant les contraintes d'un déplacement pendulaire d'une heure et demi environ en moyenne par jour, les horaires de l'administration ou des conventions collectives sectorielles, pour rentrer « le soir », pour une soirée forcément raccourcie par un réveil à cinq heures le matin. L'argent gagné l'est pour couvrir les remboursements d'investissement ou de consommation, et cet argent n'est utilisé que pour la consommation des membres de la maisonnée.

Le salariat semble majoritaire à Maatea comme à Pamatai parmi la population active. L'absence de données précises fournies par l'ISPF rend difficile le dénombrement détaillé par statut d'occupation ou de niveau de vie. Le salariat généralisé, et l'absence parfois même de Moorea pendant la journée, dans les allers-retours des jours de semaine, constituent le facteur principal d'isolement de la famille sur sa maisonnée propre. Les réunions entre utérins ou amis sont réservées aux fins de semaine, qui commencent à seize heures le vendredi, pour se terminer le samedi soir avant la messe du dimanche, ou en fin d'après-midi le dimanche.

De fait, les liens passent souvent par les femmes, qui restent bien plus souvent au foyer que leurs homologues masculins. Une seule des familles rencontrées a recours aux services institutionnalisés d'une nurse de profession installée à Afareaitu. Les enfants de moins de trois ans sont majoritairement gardés par les proches des parents –sœurs ou cousines sans emploi, tantes retraitée, ou encore voisin et ami à Pamatai, gracieusement (suivant le principe de réciprocité) ou en échange du versement d'une somme d'argent minime.

Hormis le système de relations lié à la parenté proche (parents, enfants et petits-enfants), il existe d'autres facteurs influant notablement sur les relations inter-maisonnées et interindividuelles. Le plus important est sans doute le facteur religieux, et l'appartenance à la communauté de la paroisse protestante de Afareaitu, et catholique à Pamatai. Nous verrons qu'il existe également d'autres types d'association, sportives notamment mais également professionnelles ou fonctionnelles (le développement de l'agriculture), permettant le développement de liens au-delà de la fonction même de l'association qui réunit ses membres.

#### *Des relations liées à l'activité de la paroisse*

Maatea fait partie de la paroisse de Afareaitu, qui compte quatre unités de base ('*amuir'a*): deux pour Afareaitu (*Fetia Hoe* et *Fetia Piti*), Haumi et Maatea (*Ierutarema*). Le '*amuir'a* *Ierutarema* de Maatea est lui-même divisé géographiquement en trois groupes ou *pupu* dans le cadre des actions paroissiales : *Tarema Hoe* (du PK 12 environ à l'axe de pénétration est), *Tarema Piti* (les deux axes de pénétration jusqu'à la vallée), et *Tarema Toru* (de l'axe ouest jusqu'au PK 16 environ). On note encore l'influence forte des liens familiaux dans la succession des diacres de Maatea, comme l'avait déjà noté C. Robineau (1985 : I 240). Comme nous l'a dit une fille de diacre elle-même en formation pour prendre la place de son père, les charges de diacre semblent en quelque sorte se transmettre de père (en général) à fils (ou à fille), son grand-père paternel étant déjà sous-diacre de Maatea. Lorsque le diacre atteint l'âge de la retraite professionnelle, il forme en général l'aîné de ses enfants, avec l'accord de ce dernier qui participe déjà activement à la vie associative et communautaire de la paroisse, pour qu'il prenne la relève lors de la retraite complète

de son père. Parmi les différents diacres de la paroisse de Maatea au cours des trente dernières années, on retrouve ainsi les mêmes noms de famille, ou des liens familiaux par alliances (descendance par une femme, liens par alliance en dehors de la commune associée...).

Les activités menées dans la paroisse de Afareaitu, et à Maatea en particulier qui se distingue des deux autres *mata'eina'a* de Afareaitu, permettent d'entretenir des liens sociaux et économiques forts au sein de la communauté ou '*amuira'a* (Robineau 1988 : 193). Le dimanche matin pour la messe, ce sont entre 300 et 500 personnes qui se retrouvent régulièrement dans le temple de Afareaitu, dont une part importante de Maatea. Le public est constitué de deux types de population : les adultes de plus de trente ans, vivant souvent en couple, et des jeunes enfants (moins de dix ans). Les jeunes de 15 à 25 ans sont relativement peu présents, y compris ceux qui participent aux activités paroissiales sportives du dimanche après-midi. Il nous semble que la majorité des jeunes de cette classe d'âge ne fréquente pas le temple, peut-être du fait de la liberté qui leur est concédée dans le cadre de leur « adolescence », l'âge du *taure'are'a* (adolescence), qui peut se prolonger jusqu'à l'âge de trente ans et la décision de fonder une famille. Par ailleurs, les jeunes fréquentant la paroisse parlent eux-mêmes de deux types de jeunes à Maatea, en usant d'une expression qui a trait à l'opposition « lumière/obscurité », ou *ao/po* (Babadzan 1982 : 56-57) : les jeunes « *du côté obscur* », qui non seulement ne fréquentent pas la paroisse mais s'adonnent à des activités jugés néfastes (consommation régulière de cannabis, consommation excessive d'alcool...), et les jeunes « *du côté de la lumière* », ceux qui fréquentent la paroisse et ses activités sans s'adonner aux excès des premiers.

Des activités festives telle que le Noël des Enfants, ou l'exposition du concours de plantation et d'artisanat de la paroisse, attirent plus de cinq cents personnes, enfants compris, soit environ 15% de la population totale de la commune, qui ensuite participent toutes à un gigantesque *tama'a'ara'a*, installées sur des bancs le long de tables en bois alignées en rang serré sous l'abri paroissial au sol cimenté, ouvert sur un côté et au toit très haut en tôle ondulé isolée. La nourriture est présentée en plusieurs marmites de collectivité emplies de *taro*, de '*uru*, d'igname, de poulet *fafa*, de poisson cru et de poisson cuit, de porc rôti, et chacun se sert un « plat composé » dans une grande assiette individuelle selon le principe du libre-service, avant de revenir s'asseoir à la table commune. Le *taioro* et le *fafaru* circulent ensuite de table en table dans de grands saladiers en verre ou en plastique et chacun se sert en fonction de son appétence. Ce sont plusieurs centaines de personnes qui mangent ensemble, la tête baissée sur le plateau surchargé de nourriture que seuls les plus âgés et les tous jeunes enfants ne finiront pas, les doigts en action, les bouteilles de « jus » (léger jus de fruits à base de concentré) et les serviettes en papier posées en tas entre les commensaux. L'abondance des mets rappelle celle notée par C. Robineau lors du repas

d'inauguration de la paroisse de Afareaitu (1985 : I 226), avec le formalisme en moins même si un discours et une prière sont systématiquement prononcés en *re'o ma'ohi* avant le repas. Les participants arrivent à toute heure, en habits du dimanche et entourés de leur famille. Les restes de nourriture, conséquents malgré l'afflux de convives, sont distribués entre les dernières dizaines de participants présents pour le rangement et le nettoyage, pour consommation et redistribution auprès de leur entourage (personnes absentes, ou immobilisées pour des raisons de santé et de vieillesse...).

La position idéologique de l'Eglise Protestante de Polynésie française sur la préservation des traditions et de la culture depuis la fin du dix-neuvième siècle (Saura 1993 : 323-328, Toullelan et Gille 1994 : 111), et l'influence forte de la vallée sur ses habitants, poussent les responsables à prôner l'autoconsommation et la vente de produits cultivés localement. Ainsi, un concours de plantation et d'artisanat a été lancé en janvier 2005 parmi les moins de 18 ans du quartier, qui s'est conclu après la récolte en octobre par une remise de prix aux plus beaux *ufi*, *'umara*, *taro*... et aux réalisations artisanales les plus réussies : chapeau, panier, collier... Mais il nous semble qu'il s'agit là plus d'une position idéologique que le fruit d'une expérience vécue aujourd'hui et que l'on souhaite partager. En effet, les diacres eux-mêmes et les responsables des différents groupes (*pupu*) de la paroisse avouent une consommation alimentaire régulière de type européenne, ne réservant la consommation de produits locaux et traditionnels qu'aux seuls *ma'a tahiti* du dimanche (quand la « tradition » est encore de mise dans la famille, ce qui n'est pas toujours le cas), ou aux réunions au sein des groupes de la paroisse et des repas qui les suivent. Le fait d'avoir remplacé lors de l'office dominical à Maatea le pain et le vin de la communion par des morceaux de *uto* (noix germée du coco) et de l'eau de coco nous paraît en ce sens très significatif (Saura 1993 : 323).

Un des principaux objectifs du groupe de Maatea est aujourd'hui de faire de Maatea une paroisse à part entière, distincte de celles de Afareaitu et de Haumi, preuve du dynamisme des groupes du quartier dans la communauté, les *pupu* (« *les gens de Maatea sont très différents des gens de Afareaitu : c'est eux la main-d'œuvre des travaux de toute la paroisse* » selon le pasteur de la paroisse aujourd'hui disparu). Outre la construction d'un temple sur le terrain qui accueille aujourd'hui la maison de réunion à Maatea, il est également envisagé de créer un *fare* en matériaux locaux (bois et pandanus) pour abriter un « marché » de bord de route qui permettrait aux jeunes du quartier de pouvoir écouler une production de vivriers et fruits cultivés dans la vallée, et aux femmes d'offrir à la vente, notamment des touristes de passage, les produits de leurs travaux d'artisanat. Le pasteur a ainsi fait appel (*ti'aoro*) aux membres de sa



communauté en leur demandant une contribution financière mensuelle de deux mille francs cfp jusqu'à l'érection du temple.

Comme pour les activités de l'école du dimanche, la messe, et les réunions des responsables, les discours sont prononcés en *reo ma'ohi*, renforçant volontairement l'apprentissage (même si les enfants répondent souvent en français) et l'usage de cette langue parmi les enfants de la communauté. Le rattachement à la « tradition » et sa revendication passent ainsi par la langue, le rattachement au sol à travers la défense du travail de la terre et de la consommation de ses fruits. La langue et la terre, incluant bien évidemment les généalogies de propriétaires du sol, sont les deux piliers de cette « tradition ». Dans le même ordre d'idée, et suivant les dires d'un des responsables des activités paroissiales : « *le catéchisme, ce n'est pas la Bible. C'est la vie, et la vie c'est la terre, la nature, et les produits qu'on mange de la terre. Ce n'est pas étudier Abraham et tout ça, c'est connaître sa généalogie, le nom des terres, le nom des grands parents. C'est notre culture. Et c'est le message de la Bible, poro'i 'evaneria* ».

L'école du dimanche est fréquentée par près d'une centaine d'enfants, et la moitié fréquente les installations de la paroisse à Maatea : le stade de hand-ball et celui de basket-ball, tous deux bétonnés, servent aux activités sportives des enfants, ainsi que la partie herbeuse adjacente qui sert de terrain de mini-football. Le dimanche à partir de 14 heures, l'abri ouvert de bois et contreplaqué accueille l'équipement de loisir de la paroisse : un barbecue pour griller des saucisses et des brochettes de cœur vendus à 200 F la brochette, des bouteilles d'eau de 25cl à 100 F et des canettes de soda à 150 F. L'argent couvre les achats, et permet même de dégager un petit bénéfice qui va dans la caisse du groupe des jeunes de la paroisse. Deux enceintes de type « concert » sont reliées à un gros poste de radio, de type à basses amplifiées, la musique est choisie par les enfants eux-mêmes (en général du *rap*, du *hip hop*, et quelques tubes du moment de musique locale tahitienne), et le micro branché pour les éventuels rappels à l'ordre de la responsable auprès de rares jeunes turbulents. Les différents responsables des groupes d'enfants se succèdent dans l'après-midi, accompagnés de leurs jeunes enfants. Des adolescents ne faisant pas partie des groupes de jeunes de la paroisse passent également un moment à observer les jeux, mais restent en général juchés sur leurs bicyclettes ou à part des joueurs entre eux, en « spectateurs ».

Faa'a quant à elle est une commune de longue date à majorité catholique. G. Ringon notait qu'en 1962, avec 1719 catholiques et 1232 protestants, Faa'a était le seul district de Tahiti à dominante catholique, alors qu'à la même date 54,8 % de la population des Iles du Vent (Tahiti et Moorea-Maiao) était protestante, et 28,6 % seulement catholique (Ringon 1972a : 25). Le quartier de Pamatai est adossé à la paroisse du Christ Roi, dont l'église a été construite en 1971. Depuis peu, la paroisse du Christ

Roi, du fait de son importance numérique grandissante, est devenue paroisse à part entière par décret épiscopal, détachée de la paroisse de Saint-Joseph de Faa'a<sup>590</sup>.

Au-delà de la croyance religieuse, l'importance du « faire-ensemble » propre aux mouvements associatifs est un des faits qui caractérisent le mieux selon nous la spécificité polynésienne, et tahitienne en particulier, à Maatea comme à Pamatai. Elle peut prendre la forme de projets partagés, dans lequel chacun trouve immédiatement sa place, lancés sous forme de « défi collectif » que la communauté se fait un honneur de relever. L'honneur et le prestige du groupe sont nettement visibles ainsi par exemple lors des récoltes de fonds du *me*, qui font l'objet d'une réelle compétition entre paroisses protestantes, et au sein des paroisses, entre les différents groupes constitués. La concurrence entre les paroisses au cours du *me* ressemble aux anciennes offrandes munificentes pour lesquelles chaque communauté tâchait de dépasser sa voisine (Handy et Handy 1972 : 188). Chaque lever de fond est ensuite l'occasion d'un festin communautaire :

*« Au cours du mois de mai, chaque communauté organise sa récolte de fonds, et en même temps, le dimanche où se faisait le lever de fond, il y a un grand tama'ara'a. Un vrai tama'ara'a polynésien, il n'y a avait jamais de veau à la broche qui entrait là-dedans. Maintenant c'est mélangé, un peu de ma'a tahiti, mais pas complet, avec toujours l'appoint poulet, veau à la broche, agneau.... Alors qu'avant c'était vraiment le ma'a tahiti complet. Maintenant, on mélange »* (un membre d'un *pupu* de Maatea).

A Pamatai, le dynamisme de la paroisse est lisible dans les nombreuses activités menées en son sein. Nous avons ainsi eu l'occasion de participer en 2003 à la préparation et à l'élaboration d'un gigantesque *ahima'a* pour plus de deux mille personnes (voir Annexe 3). Le but était clairement financier et établi depuis des mois : vendre suffisamment de repas élaborés au four tahitien, l'objectif étant fixé à 2500 plats, pour financer la construction à côté de la salle paroissiale d'un préau pour les réunions générales et les activités sportives.

Deux semaines avant la cuisson, quatre fosses ont été creusées dans l'enceinte de la paroisse par les hommes de la paroisse. Trois d'entre elles mesuraient 3,2 mètres de longueur, sur 1,3 m. de largeur et 1 m.20 de profondeur, soit une contenance unitaire d'environ 5 mètres cube, pour la cuisson de la viande et des végétaux, et une fosse plus petite de 2,3 m. de longueur, sur 1,3 m. de largeur et 1 m de profondeur, soit environ trois mètres cube, pour la cuisson des *po'e* (« parce qu'à la cuisson, le *po'e* dégage de son récipient, et ça va déborder sur les autres paniers »). La terre a été mise de côté à proximité des fosses, et les parois latérales des fosses renforcées de tôle ondulée. Le camion d'un des hommes a été mobilisé pour ramener dix mètres cubes de bois de

---

<sup>590</sup> Dépêche de l'Agence Tahitienne de Presse du 05 juillet 2006.

chauffe en cinq voyages. Puis le mercredi précédent la cuisson, un groupe d'hommes et de femmes (*pupu*) a amené en pick-up de la bourre de coco et du petit bois, entreposés à côté du bois de chauffe près des fosses, ainsi que des bananiers coupés dans une plantation appartenant à la famille d'un des membres de la communauté : une dizaine de troncs a été apportée, ainsi que les feuilles, en prenant soin de ne pas abîmer trop les feuilles qui ont été choisies pour leur aspect et leur taille. « *Préparer la nourriture, ce n'est pas un problème, mais aller récolter toute la fourniture...* ». Un *truck*, bus de transport traditionnel, a été utilisé pour apporter les bananiers, un des paroissiens étant chauffeur de *truck* indépendant.

Pour les aliments, chacun a mobilisé ses connaissances, famille ou amis, dans toute la Polynésie, avant qu'une réunion générale en présence des organisateurs (chefs de *pupu*) et du prêtre de la paroisse, n'établisse précisément la liste des aliments souhaités, et la répartition des tâches pour se les procurer, l'objectif étant de faire appel le plus possible aux dons afin de minimiser les frais et dégager le bénéfice maximal. Des achats s'avérant nécessaires, plutôt qu'une quête spécialement organisée pour l'occasion avec les contraintes comptables afférentes, il a été décidé que les paroissiens eux-mêmes seraient chargés d'acheter la nourriture, et de la donner ensuite à la paroisse. L'essentiel de la réunion a consisté en discours et déclarations de principe de quelques-uns, un moyen de faire sien le projet en y apportant sa contribution orale. Le temps passé à la définition de la liste et à la distribution des tâches a été étonnamment court, chacun paraissant connaître sa place dans l'organisation du tout, et proposant spontanément des solutions partielles par type d'aliments.

La liste des aliments recueillis au final est impressionnante :

- deux gros cochons de 250 kg ont été ramenés de Huahine, « *des dons de sponsors qu'on est allé chercher* », et un cochon de Raivavae d'un poids d'environ 200 kg, mais les organisateurs trouvant cela insuffisant pour trois mille personnes, huit petits cochons supplémentaires ont été amenés de Mahina (cinq) de Papara (deux) et de Pueu (un) pour un poids total dépassant une tonne,
- six carcasses de bœufs, dont quatre provenant des Marquises, une provenant de Rikitea aux Gambier et la dernière de Tahiti,
- vingt chèvres des Marquises amenées le mois précédant l'élaboration du *tama'ara'a*,
- environ 700 kg de poissons ont été préachetés à un pêcheur de Papara, principalement du *haura* (espadon) et du thon blanc, et 150 kg à un autre pêcheur de Tahiti,
- cinquante cartons de cuisses de poulets congelés provenant des Etats-Unis ont été achetés en hypermarché,

- douze sacs plastique de 50 kgs et deux grands sacs de type poubelle ont été remplis de chair de *pahua*, bénitier, provenant des îles Tuamotu (Takakoto, Rikitea, Matika),
- deux grands seaux (20 litres) de chair de *maoa* ou burgo ont été envoyés de Raivavae aux Australes,
- un sac de 50 kg de *korori* (nacre) des Tuamotu pour la préparation du *taioro*,
- trois à quatre cents kg de citron ont été expédiés des Marquises pour la préparation du poisson cru,
- des centaines de noix de coco, deux mille me dit-on mais le chiffre est difficile à apprécier du fait de la grosseur du tas ainsi constitué, ont été apportées « des îles » ou de Tahiti pour la préparation du lait de coco (« *le lait de coco, c'est l'huile qui est à la base de tout pour le ma'a tahiti* »),
- près de six cent kg de végétaux (*taro*, *'uru*, bananes *fe'i*, *tarua* pour l'accompagnement, ainsi que bananes *rimatara*, *mautini* ou citrouilles, papaye pour la préparation du *po'e*) et de la verdure (22 sacs de 50 kg de *fafa*) ont été apportés de tout Tahiti (Papara, Papeari, Mataia) et des Iles de la Société (Moorea, Huahine, Raiatea).

Toute la nourriture était conservée dans deux containers frigorifiques, l'un à température négative et l'autre en tant que chambre froide, loués à des transitaires internationaux travaillant au Port Autonome de Papeete, et placés non loin des fosses. Dès le mardi, la viande en carcasses sortie la veille des congélateurs était découpée en gros quartiers, puis remise dans le congélateur.

A partir du mercredi, les *mamas* de la paroisse, ainsi que trois *mahu*, ont commencé à confectionner les paniers destinés à accueillir les aliments à cuire, et notamment la viande, à partir de feuilles de cocotier et de bananiers. Les feuilles de bananiers ont été au préalable passées au feu pour les assouplir avant de les utiliser. Plus d'une centaine de paniers ont ainsi été élaborés, tous entreposés à l'abri dans une des salles de la paroisse.

Le vendredi soir, le bœuf et la chèvre sont mis à macérer en gros quartiers et dans des récipients distincts dans un mélange d'huile, de poireaux, d'ail et d'oignon émincés. Une des personnes responsables de la préparation me dit que « *la chèvre, c'est un Chinois qui s'en occupe, on l'a invité pour qu'il nous aide à préparer la chèvre* ». Le porc est également mis à macérer dans de l'huile, de la sauce huître et un peu de moutarde, car « *la moutarde ramollit la viande, la rend plus tendre. Quand il y a trop de graisse dans la viande, c'est la moutarde qui va permettre à la viande de l'attendrir* ». Une fois dans leur macération, les viandes sont entreposées dans la chambre froide.

Le samedi, soit la veille de la livraison des repas, est le jour qui a connu la plus grande effervescence. Près de cinquante personnes sont dans l'enceinte de la paroisse, chacune avec des responsabilités bien définies, dont le groupe de prière (*pupu*) de la paroisse. Les *mamas*, aidées de quelques jeunes filles et *mahu*, continuent de tresser inlassablement des paniers à cuisson à l'ombre d'un banian.

Les différents postes de préparation sont situés sous une tente installée pour l'occasion, la salle de cuisine ne suffisant pas à accueillir tous les préparateurs. La viande macérée est redécoupée en plus petits morceaux, en dés de deux centimètres de côté environ. Ce travail de découpe de la viande est accompli par les hommes.

Le *fafa* est lavé à grande eau, puis mis à cuire dans de l'eau de mer pour le débarrasser de ses propriétés irritantes. Une fois cuit, il est pressé à la main pour en extraire le trop plein d'eau, avant préparation du poulet *fafa*. Les citrons sont pressés à la chaîne, et les carottes coupées en menus morceaux, pour la préparation du poisson cru. Les noix de coco cassées en deux sont râpées à l'aide d'une râpe électrique de coco. La pulpe de coco obtenue est passée dans un presseur mécanique, et le liquide filtré avant d'être entreposé dans deux grands récipients en plastique pour utilisation dans la préparation du poisson cru et des *po'e*.

Les *po'e* sont préparés avec des végétaux (bananes, potirons, papaye...) cuits à l'avance et préparés en purée. La purée de fruits est ensuite mélangée avec de l'amidon (de la farine de manioc), du sucre blanc et des gousses de vanille. La préparation ainsi obtenue est vigoureusement mélangée à la main pendant plus d'une demi-heure, « pour faire prendre l'amidon qui lie la pâte ». Une fois prête, la pâte obtenue est versée dans des paniers recouverts d'une feuille de bananier.

Un homme de la paroisse prépare un curry de *pahua* dans un bidon, après avoir précuit les coquillages dans de l'eau de mer pendant trois à quatre heures.

Tous travaillent avec entrain et empressement, échangeant plaisanteries et éclats de rire. Pendant que tous s'affairent, un des hommes préposés à la préparation de la viande fait cuire le sang des porcs mélangé aux boyaux coupés en petits morceaux préalablement cuits à l'eau, aux abats (cœur, foie, rognons) hachés, à du *pota* et du *fafa*, du lait de coco, et un peu de sel, dans un grand récipient métallique. Une fois cuit, au bout d'une demi-heure, l'homme fait le tour des groupes de travail et leur propose cette « friandise ». Les hommes acceptent avec joie et plus facilement que les femmes, qui ne me paraissent accepter de goûter avec réticence que pour montrer à l'observateur *popa'a* que je suis qu'elles aussi sont capables de déguster ce que les Tahitiens appellent le *ha'avari*.

Les paniers sont garnis des différentes viandes et préparations, et fermés, chaque panier étant doté d'un petit nœud fait d'une lanière végétale qui caractérise sa contenance (Conte 1984). Ce travail est un travail de femme, me disent des hommes

avec qui je découpais la viande. Je vérifie par la suite qu'aucun des hommes ne connaît la signification des différents nœuds. A l'intérieur de chaque panier tressé est placée une feuille de bananier pour éviter que les liquides de cuisson ne s'échappent. Auparavant, plusieurs épaisseurs de feuilles ont été placées ainsi pour rendre étanche le récipient. « *Maintenant, on a trouvé une autre technique pour conserver la sauce à l'intérieur du panier : on met de l'aluminium* ».

Puis les fosses sont préparées pour le feu. Un vieil homme de la paroisse, « *le spécialiste [tahua] du feu* » me dit-on, dirige les opérations d'une voix forte et autoritaire. Chaque fosse est d'abord recouverte d'une couche de bourre de coco, puis d'une couche de petit bois, elles-mêmes recouvertes d'une couche épaisse de bois de chauffe jusqu'à pratiquement mi-hauteur des fosses. Un homme est dans chacune des fosses, et s'occupe de la bonne répartition horizontale des matériaux. Une fois le combustible bien tassé au fond des fosses, des pierres apportées par camions du lit de la rivière Papenoo située à l'est de Tahiti sont réparties sur le bois. Au milieu de chaque fosse, un morceau de bois est placé verticalement, en contact avec le fond de la fosse. On versera du kérosène le long de ce morceau de bois, qui coulera ainsi jusqu'aux bourres de coco qui « *boiront le kérosène* ».

Les feux sont mis aux différents fours avec une demi-heure d'intervalle environ, le premier à 18h00 et le dernier (le four à *po'e*) à 19h30. Le responsable du feu vérifie la bonne combustion des fours, en demandant de déplacer telle pierre à l'aide de longs morceaux de bois épais. Parfois des pierres éclatent sous la chaleur et explosent dans un bruit métallique contre les parois de la fosse, ou se dispersent en petits bouts acérés et brûlants hors de la fosse. Les feux brûleront pendant quatre heures, jusqu'à rougir les pierres placées au-dessus.

A la question de savoir comment déterminer quand le feu est jugé prêt, le responsable du feu me répond non sans humour que « *c'est le four qui dit 'il faut y aller'* ». Absence de fumerolles qui sont soigneusement éteintes et couleur des pierres déterminent ce moment. A cet instant essentiel où toutes les opérations doivent se dérouler le plus rapidement possible, la température optimale du four étant atteinte, des troncs de bananiers sont placés à l'extérieur de four pour encadrer la fosse, et feuilles et troncs écrasés placés sur les pierres pour accueillir les grilles.

Pour plus de commodité d'emploi et de rapidité de manutention, quatorze grandes « caisses » métalliques reçoivent les paniers et les aliments prêts pour la cuisson. Réalisées à base de grillages métalliques épais et d'armatures de même matériau, elles permettent une bonne disposition des vivres et une manipulation plus aisée. Huit d'entre elles mesurent deux mètres de long sur un mètre de large et quarante centimètres de hauteur, et six mesurent seulement un mètre de long pour les mêmes largeur et profondeur.

Le moment est crucial, le feu est prêt. Tout le monde s'affaire alors autour du feu : les hommes pour porter à plusieurs les grandes caisses métalliques qu'ils déposent avec précaution dans les fosses, pendant que femmes et hommes ont amené autour des fosses des feuilles de bananiers et des sacs en plastique pour recouvrir les aliments. Une grande bâche plastique est posée sur la fosse, et chacun s'évertue à la recouvrir le plus vite possible de terre. Tout dégagement de fumée signifie une fuite dans l'étanchéité, on s'assure alors de recouvrir tous les trous. A une heure et demi du matin, tous les fours sont recouverts. Il est temps alors pour les participants de se reposer, en discutant doucement, avec l'impression du devoir accompli.

A partir de six heures du matin, un premier four est ouvert, la caisse grillagée du haut ôtée, et on vérifie la cuisson des aliments en ouvrant quelques paniers. Le résultat semblant satisfaisant, tous les fours seront ouverts et les aliments sortis, jusqu'à 7h30. Commence alors la phase de préparation des « repas » individuels dans des plateaux en plastique achetés à l'entreprise locale qui les fabrique. Dans la cuisine couverte, les plats circulent ainsi en chaîne, les femmes présentes emplissant l'une le poulet *fafa*, l'autre les végétaux, l'autre le *po'e*... Contrairement à la phase de préparation avant la cuisson, la phase de présentation des plats fait l'objet de la plus stricte hygiène, chacune manipulant nourriture et plateaux avec des gants en plastique jetables. Les plats sont ensuite enveloppés d'un film de plastique transparent et portés à la « caisse » qui se charge de les vendre à partir de 10h00. A 14h00, la presque totalité des plats a été vendue. La centaine de plats restants est répartie entre les participants, qui ayant déjà préacheté les plats pour leur famille, vont les distribuer aux voisins ou aux nécessiteux du quartier. Le samedi jour précédant la vente des repas, plus de deux mille billets avaient déjà été vendus, à mille cinq cents F cfp le plat largement suffisant pour nourrir deux personnes.

Le « faire ensemble » est particulièrement important dans les relations sociales tahitiennes. L'abandon progressif de l'utilisation du *ahima'a* et des travaux communautaires (agriculture, pêche, construction...) en zone urbaine, au cours desquels chacun et chacune avaient un rôle prédéterminé a laissé place à d'autres types d'actions collectives où le lien social se ressert. Ce gigantesque *ma'a tahiti* a ainsi été préparé par plus de cinquante personnes qui ont œuvré ensemble, ou séparément mais toujours en groupe (sauf pour ce qui concerne les contributions de « prestige »), pendant plusieurs jours, au seul profit de la communauté.

#### *Les relations à travers les autres types d'association*

Les associations sportives sont au nombre de quatre dans le quartier de Maatea, sans compter les activités sportives (basket-ball et volley-ball) liées à la paroisse : un club de football, deux associations de pirogue polynésienne (*va'a*), et un club de boxe.

L'association liée au club de football Te Manava est dirigée et animée par des personnes d'âge mûr, au-delà de cinquante ans, qui œuvrent par ailleurs en partie dans la paroisse ou dans l'association des agriculteurs de Maatea. Le football est l'attraction centrale de Maatea, la seule disent certains habitants, avec les bons résultats de son équipe au sein du championnat fédéral de Tahiti, et qui a gagné en 2006 la Coupe de Polynésie.

Les matches de football à domicile vident les rues et de nombreux foyers de Maatea, autour d'un événement sportif régulier qui ressemble plus à une kermesse. La majorité des spectateurs et supporters de Maatea vient en famille revêtue du tee-shirt aux couleurs du club (rouge et noir), et on rencontre aussi bien de très jeunes enfants que des grands-parents, installés sur des *peue* ou des couvertures colorées sur les gradins de béton du stade. L'air est empli des cris des supporters qui encouragent leur équipe ou injurient l'arbitre, et de la fumée des roulettes installées aux abords immédiats du stade, en face du terrain récemment débroussaillé et aplani aux soins des responsables du club pour en faire un parking. Brochettes de viande et de cœurs, saucisses, steaks hachés, cuisent pour préparer les casse-croûtes et les brochettes. La majorité des boissons vendues consiste en divers sodas, de grandes marques ou de marques locales, et d'un peu d'eau. Les boissons alcoolisées ne sont pas autorisées à la vente.

Les deux associations de pirogue de Maatea ne semblent pas constituer le prétexte à des réunions extra sportives autres qu'annuelles, non plus le club de boxe.

L'association des agriculteurs est animée également par des membres actifs de la paroisse de Maatea. Elle se réunit régulièrement, en général dans les locaux du Service du Développement Rural (S.D.R) à Afareaitu, ou à Maatea en présence d'un des salariés de l'antenne du SDR qui réside à Maatea. Les sujets de discussion portent sur les aides et subventions possibles, l'accompagnement des mesures mises en œuvre ou préconisées par le S.D.R auprès des propriétaires terriens et des agriculteurs.



### 3-3 Les nouveaux visages de l'abondance alimentaire

L'analyse quantitative des modes de consommation alimentaire à Tahiti montre une consommation alimentaire proche de celle des pays développés. Ce qui les distingue est à la fois le volume consommé et son irrégularité au cours de la semaine, le rapport qualitatif et quantitatif à l'aliment, et les significations sociales de ces modes de consommation, y compris sur la perception de son corps et de celui de l'autre.

Dans cette partie, nous mettrons en relation culte et mythe de l'abondance précédemment mis en évidence chez les Anciens Tahitiens, et nous montrerons qu'au-delà des anciennes distinctions sociales entre *ari'i* et *manahune*, les nouveaux visages de l'abondance alimentaire se sont généralisés parmi la population, même si l'aspect qualitatif en est bien souvent absent.

#### 3-3-1 Du mythe à l'abondance nouvelle

##### 3-3-1-1 Volume ingéré

L'absence de *tapu* religieux sur la nourriture et la disponibilité alimentaire dans les circuits de distribution modernes ont libéré les Tahitiens des anciennes contraintes. Aujourd'hui, les seules limites sont d'ordre monétaire, mais la politique de subvention des produits de première nécessité permet un approvisionnement en volume d'aliments industriels de masse.

##### *Bien manger, c'est manger beaucoup*

Pour beaucoup des Tahitiens rencontrés, et notamment dans les catégories sociales les plus démunies, bien manger, c'est manger beaucoup, tant qu'il y a à manger :

*« Mon tane, il ne va pas manger une assiette s'il a envie de manger manger manger, et arriver à un stade que... C'est bien et c'est pas bien, parce qu'il a bien mangé, mais ce n'est pas normal. Quand je fais du ma'a, je fais du poisson cru, je lui demande 'et pourquoi tu manges comme ça', il me dit 'je mange beaucoup parce que j'aime le poisson cru et que ça va finir, parce que c'est très bon'. Et moi aussi ça m'arrive de manger comme cela, et c'est que c'est très bon. C'est très bon, ben je mange tout ».*

Cette façon de procéder (« je mange beaucoup... parce que ça va finir ») rappelle l'expression samoane relevée précédemment *Le polo e naea mea mata*, mange tant que

tu vois la nourriture (Pollock 1992 : 57) : c'est la disponibilité en aliment qui guide le mangeur. Et quand la disponibilité est régulière, « *je mange tant qu'il y en a* »...

P.H. Buck avait déjà noté à Samoa la tendance à se suralimenter, jusqu'à empiéter sur ce qui était préparé pour deux repas (Buck 1930 : 138). Cette philosophie de la satisfaction du plaisir immédiat rappelle les remarques de P. Bourdieu (1979 : 203) sur l'hédonisme des classes populaires « qui porte à prendre au jour le jour les rares satisfactions ('les bons moments') du présent immédiat (...) seule philosophie concevable pour ceux qui, comme on dit, n'ont pas d'avenir et qui ont en tout cas peu de choses à attendre de l'avenir » (Bourdieu 1979 : 203). Et il se trouve que les groupes les plus défavorisés socialement et économiquement à Tahiti sont sur-représentés parmi la population *ma'ohi* comme nous l'avons montré précédemment.

Lors de notre enquête quantitative organisée en 2001 auprès de plus de cinq cents ménages résidant à Tahiti (Serra Mallol 2001a : 106-111), nous avons pu préciser quel était le profil des ménages qui déclaraient que « bien manger » était « manger beaucoup ». Les groupes les plus attachés à l'abondance alimentaire (qui représentaient 31 % de notre échantillon) sont plus « Polynésiens », plus jeunes, plutôt plus inactifs ou de catégorie socioprofessionnelle « basse » et dotés de revenus « bas » ou « moyen bas » (190 000 F cfp en moyenne mensuelle, soit 31 000 F cfp par personne et par mois ; 65 % des ménages de ces groupes déclarant des revenus inférieurs à 200 000 F cfp par mois, contre 40% en moyenne dans les autres groupes). Ils vivent au sein des familles les plus étendues, plus de six personnes en moyenne, dont plus de 50 % de ménages de plus de cinq personnes, d'où des revenus par unité de consommation particulièrement faibles.

Il se trouve que ces groupes privilégiant l'abondance alimentaire sont aussi les plus exposés aux incitations commerciales : leur attention première lors de l'achat, en-dehors du prix, se porte sur la présentation du produit et son apparence, soit des critères « externes » au produit, délaissant des critères de choix plus « consuméristes » comme les qualités intrinsèques du produit. Il s'agit donc des groupes les plus soumis à l'influence publicitaire.

En effectuant un tri entre les ménages qui se considèrent comme « Polynésiens » et « non Polynésiens » (mêlant ainsi les réponses « Demi », « Européen », « Chinois », et « autre »), nous retrouvons encore les mêmes constantes : un ménage « Polynésien », choisira plus volontiers que son homologue « non Polynésien » la réponse « manger beaucoup, avoir l'estomac bien rempli ». En revanche, il choisira de façon bien moindre la réponse « manger des produits de qualité ».

Malgré la normalisation récente des comportements alimentaires et nonobstant les différences dues aux seules conditions économiques (le niveau de revenu) dans une île urbanisée comme Tahiti, il apparaît des différences liées aux « styles de vie » : la catégorie socioprofessionnelle (elle-même liée au niveau d'éducation) et donc le

revenu, mais aussi et surtout le sentiment d'appartenance ethnique, lui-même fortement corrélée aux deux facteurs précédents.

Le volume des aliments consommés constitue donc toujours un facteur très important, rejoignant par là les représentations polynésiennes traditionnelles de l'obésité comme symbole de statut social élevé et aisé. Les idées d'abondance et de plaisir expliquent en grande partie les modes actuels de consommation alimentaire. L'alimentation des Polynésiens, et des Tahitiens en particulier, est fortement calorique, et importante en volume lors du principal repas pris, lors des *ma'a tahiti* du dimanche, ou lors de consommation à l'extérieur. La surconsommation alimentaire et son irrégularité s'avèrent être à Tahiti le phénomène caractéristique des groupes économiquement et socialement défavorisés, qui se trouve être celui des Tahitiens.

P. Bourdieu avait souligné le « franc-manger » des classes populaires : « le repas est placé sous le signe de l'abondance (qui n'exclut pas les restrictions et les limites), et surtout de la liberté : on fait des plats « élastiques », qui « abondent », comme les soupes ou les sauces, les pâtes ou les pommes de terre (...) et qui, servies à la louche ou à la cuillère, évitent d'avoir à trop mesurer et compter – à l'opposé de tout ce qui se découpe, comme le rôti » (Bourdieu 1979 : 216). 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 » (1979 : 221). On en ne doit pas compter pendant le repas, et surtout pendant les repas de fête dont on n'évalue pas non plus les quantités servies en fonction des convives, mais en fonction des restes nécessaires et des arrivées imprévues de convives. On doit prévoir « plus ». Le trop n'est pas excès chez les Tahitiens, il est précaution. Il est aussi liberté, absence de contrôles, de contraintes et de restrictions en matière de nourriture, dans une vie jugée de plus en plus contraignante et facteur d'exclusion notamment économique (Bourdieu 1979 : 218).

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 (Levy 1973 : 110, Pollock 1992 : 31).

### *Ventre plein et pa'ia*

A Tahiti, 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<sup>591</sup>. Cette façon de considérer l'alimentaire est à rapprocher à la fois de l'importance de l'apparence

---

<sup>591</sup> L'observation est à rapprocher de la variété des termes et expressions liés à l'abondance utilisés auparavant en Polynésie (Lescure 1951 : 332-333), cités dans la première partie du document.

physique dans les sociétés traditionnelles polynésiennes, et de la nécessité de « profiter » de la nourriture quand on en dispose. On rejoint par là les anciens comportements en matière d' alimentation et les représentations liées au corps.

Bien manger pour un Tahitien, c'est donc manger beaucoup, avoir la sensation de réplétion, « avoir le ventre bien rempli », comme l'indiquent les personnes observées :

*« Bien manger, c'est manger beaucoup, beaucoup de tout. C'est manger beaucoup, pour remplir le ventre, pa'ia, pour avoir de la force toute la journée ».*

La valorisation de la charge intestinale, la sensation de satiété rapidement obtenue et le sentiment de plénitude engendré au cours de la digestion, sont une constante de la plupart des sociétés traditionnelles : « digérer en commun dans l'euphorie générale pourrait bien être l'un de ces universaux humains tant recherchés » (Gariné 1996b : 14). Le terme *pa'ia* en tahitien renvoie ainsi aux expressions « être *hart* » des Béarnais et « *hop hopy ya* » des Massa du Cameroun : le fait de s'éprouver comme totalement rempli de nourritures.

### 3-3-1-2 Bien manger et abondance : hospitalité et partage

#### *Joies, partage, communauté*

Nous avons vu que la part de l'autoconsommation, constituée de l'autoproduction, des dons et des échanges, pour minoritaire qu'elle soit, existe toujours dans les maisonnées à Maatea et de façon moindre à Pamatai. Pratiquée pour des raisons économiques, ce type de mise à disponibilité alimentaire obéit également à des raisons idéologiques et d'affirmation culturelle, et aboutit à la préservation du lien social.

L'habitude du *ma'a tahiti* du dimanche permet aussi de préserver et renforcer le lien social en faisant de l'occasion de consommation l'opportunité de réunir un groupe de personnes unies par des liens forts, d'abord de parenté (Levy 1973 : 110). La personne invitante est souvent le « chef de famille », l'ascendant le plus élevé, ou encore l'aîné des enfants, qui réunit dans sa maisonnée l'ensemble des enfants du couple (les enfants d'autres lits étant en général exclus de telles réunions) ou des *siblings*, leurs conjoints (mariés ou pas) et leurs propres enfants (et conjoints éventuels).

Le dimanche est ainsi le signe du rassemblement familial ou amical, après l'office religieux du matin, ou après des activités de détente (pêche de loisirs, matinée passée sur les terrains dans la vallée ou en bord de plage...). Le *ma'a tahiti*, au-delà des produits qui le composent, est l'occasion d'être ensemble, sinon de produire ou de préparer ensemble (on met une nappe en *pareu*, on décore la table de fleurs d'hibiscus...) quand les produits sont achetés en magasin. Le dimanche matin est en

effet le seul jour à Maatea où les commerçants proposent des plats de type « *ma'a tahiti* » : *taïoro*, *pua'a* rôti, poisson cru...

Le « faire et consommer ensemble » qui caractérisait le *tama'ara'a* traditionnel est toujours vivace aujourd'hui. Cet « être ensemble » peut aussi s'organiser autour d'autres types de repas dominicains recensés, qui demandent également la participation de chacun : les « grillades » (à base de saucisses et de viande de bœuf, parfois de brochettes de poissons), ou encore le « veau à la broche » (veau surgelé en provenance de Nouvelle-Zélande préparé soit au-dessus de braises obtenues à partir d'un feu creusé dans la terre ou au-dessus d'un demi baril de carburant, le « *drum* »).

La volonté du « être ensemble » se retrouve également dans l'organisation des réunions de famille qui rassemblent autour des ascendants encore vivants les *siblings* du couple pour discuter des problèmes de terre, des enfants... A cette occasion, lorsque les réunions ont lieu le soir, on retrouve les habitudes de son enfance en préparant du café avec ou sans lait, du pain beurre, et en mettant à disposition fromage industriel, poisson cru, frit ou macéré.

D'une façon générale, un repas est perçu comme étant de fête quand il réunit des personnes, non seulement de la même famille, mais partie de la même communauté : le « être-ensemble » peut se baser également sur des relations liées à la religion, au sport...

*« Quand on a des amis chez nous, il faut dire qu'on est dans un groupe de prières, il y a cette unité entre nous. Et ça nous arrive, que pour la fête des pères, peut-être ça va se passer ici, et pour la fête des mères, on a été chez un couple. Mais quand on fait un repas comme ça entre amis, c'est chacun qui cotise, pour l'alcool, certains amènent du poisson cru, on met ensemble, et on mange ensemble. Il y a du poisson cru, du poulet grillé, de la salade russe, ou sinon on fait un petit ahima'a, avec des patates [douces], des bananes, du mitihue, de tout quoi. On a un trou déjà derrière la maison. A la Pentecôte on a fait un bon ahima'a, et comme il y avait un baptême j'étais la marraine et mon mari le parrain, et on a fait un petit tama'ara'a en l'honneur de notre filleul, et on a fait un ahima'a. On s'est cotisé, mon mari et le papa de notre filleul, et on a fait ensemble, on a installé ensemble, on a préparé ensemble, faire venir les invités ensemble et tout » (Pamatai)*

Les dons et échanges alimentaires, et leur mise en commun à l'occasion de repas réunissant un nombre élevé de convives, sont des piliers du lien social qui unit les maisonnées entre elles, et plus généralement les individus entre eux.

### *Distribuer les restes*

Contrairement aux coutumes françaises, les restes d'un festin, *toe'a ma'a*, n'appartiennent pas aux personnes en charge du festin mais à toutes les personnes présentes. 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 ultérieure à domicile ou une redistribution comme nous l'avons déjà relevé, et comme l'a également remarqué S. Chave-Dartoen à Wallis (1996 : 450).

Cette habitude peut résulter de l'ancienne coutume qui voyait le chef de la communauté répartir la nourriture restante entre toutes les familles ayant participé au festin, comme cela se produit encore de nos jours à Tonga (Douaire-Marsaudon 1998 : 76) ou à Namu dans les îles Marshall (Pollock 1992 : 44-45).

L'habitude de partager les restes à l'occasion d'un repas festif, ou de les préserver pour la prise alimentaire suivante en cas de repas à domicile, explique sans doute le rejet relevé des pratiques des plus jeunes qui « *gaspillent* » et « *jettent les restes* » selon leurs aînés.

### 3-3-2 Le corps comme essence

#### 3-3-2-1 Le ventre siège des émotions et des sentiments

##### *Les expressions liées au manger*

Les expressions et proverbes ayant trait à l'alimentation sont peu cités en spontané dans les entretiens. Cette observation est peut-être liée à notre statut d'enquêteur *Popa'a*, étranger, ne maîtrisant pas le *reo ma'ohi*. Mais une fois les expressions citées, nous avons noté une bonne reconnaissance de ces expressions, notamment en traduction littérale.

Outre les expressions liées au sentiment d'avoir bien mangé, « d'avoir le ventre bien rempli » (*pa'ia...*) ou d'être rassasié (*tohea*) et citées précédemment, d'autres expressions sont nombreuses, quoique plus rarement utilisées, et peuvent se distinguer en plusieurs groupes liés par leur sens<sup>592</sup>. Nous avons d'abord relevé la pluralité des expressions liées au volume de consommation : '*amurahi* : un gros mangeur, un gourmand (42), '*amu ha'apu'upu'u* ou *apuapu* : manger gloutonnement (41)... Nous avons également relevé des expressions liées à l'acte de grignoter : '*amu'amu* : manger souvent, en petite quantité, grignoter (41), '*ai'ai* : mordiller, manger un peu et continuellement, par ci par là (33)...

Toutes ces expressions, par leur étymologie et leur concordance avec des mots anciens relevés par les premiers commentateurs, montrent l'existence encore pérenne des principes anciens qui sous-tendaient l'alimentation, et notamment le fait de manger un volume important de nourriture (*popore*, glouton). Nous notons également la pluralité d'expressions liées aux « marges » des comportements considérés comme « normaux » : le partage, le don, la réciprocité, et surtout le principe de séparation des différents types de mangeurs.

Comme dans les temps anciens, le « moi profond », intime et secret, ressort du domaine du '*a'au* (Lévy 1973 : 134, Babadzan 1982 : 238-239), des entrailles ou des viscères, de la « tripe » de l'homme. C'est à son niveau que surgissent les désirs et impulsions profondes, que l'homme s'individualise, notamment par la stigmatisation.

#### 3-3-2-2 Image de soi, des autres et suralimentation

##### *Corpulence perçue et corpulence idéale*

Nous avons montré dans la première partie de ce document que les corpulences fortes étaient culturellement valorisées chez les anciens Tahitiens, et qu'aujourd'hui

---

<sup>592</sup> Pour toutes les expressions citées, nous mettrons entre parenthèses le numéro de page de renvoi du terme au *Dictionnaire de l'Académie Tahitienne* de 1999.

subsistent des phénomènes de suralimentation, notamment festive, ainsi qu'une fréquence relativement élevée parmi la population de personnes en surcharge pondérale. Nous montrerons ici que la valorisation de la corpulence à Tahiti est un phénomène persistant, comme il peut l'être également à Wallis et Futuna<sup>593</sup> et plus largement dans le Pacifique insulaire (Snowdon 2000 : 30), malgré l'influence forte à travers les médias notamment télévisuels du modèle de la minceur corporelle.

Au cours de l'enquête menée en 2002 avec la Direction de la Santé et l'Université de Toulouse II Le Mirail, nous avons utilisé des silhouettes de femmes et d'hommes (*voir tableau 12*) réalisées à partir des profils morphologiques correspondant aux différents degrés de corpulence, et donc d'indice de masse corporelle ou IMC<sup>594</sup>, en demandant aux personnes interrogées de se situer personnellement parmi les différentes silhouettes.

Le décalage entre corpulence perçue et corpulence réelle<sup>595</sup> est symptomatique : si 51,1 % des personnes enquêtées se percevaient suivant leur corpulence réelle, seules 3,9 % se voyaient comme plus corpulentes qu'elles n'étaient réellement (ces personnes avaient un IMC moyen de 23, bien en dessous de la moyenne générale, et étaient plutôt des femmes, vivant en zone urbaine), tandis que 45,0 % se voyaient comme moins corpulentes qu'elles n'étaient réellement, et notamment des hommes, se percevant comme *Ma'ohi*, vivant en zone rurale, et considérés comme « obèses » d'après leur IMC (Direction de la Santé 2002 : 103). Cette différence de perception entre hommes et femmes est certainement due à l'image de la femme occidentale, et du modèle de minceur féminin, qui a pu influencer les Tahitiennes depuis quelques années (Pollock 1992 : 223). Plus de la moitié des personnes interrogées se considèrent donc comme moins corpulentes qu'elles ne le sont en réalité : les catégories et les limites varient bien en fonction des seuils induits par la culture (Fischler 1993 : 95).

Nous leur demandions également de choisir la corpulence qu'elles souhaiteraient avoir, la corpulence souhaitée. 74,0% d'entre elles ont choisi une silhouette « idéale » comme moins corpulente qu'elles n'étaient réellement, notamment les personnes se considérant comme *Ma'ohi* et « demies », quand 22,0% choisissaient un silhouette

---

<sup>593</sup> Pollock Nancy J., 1990. *Obesity and women's body image in two Polynesian societies*, South Pacific Commission, document tapuscrit PR04/4/6/24, p. 7.

<sup>594</sup> L'indice de masse corporelle (IMC), ou indice de Quételet, est un indicateur de la corpulence chez les individus et s'exprime suivant la formule (poids en kg) / (taille en mètre au carré). L'Organisation Mondiale de la Santé considère l'individu ayant un IMC inférieur à 18,5 comme « maigre », celui dont l'IMC est compris entre 18,5 et 24,9 comme « normal », et celui dont l'IMC est supérieur ou égal à 25 comme en « surpoids ». Dans cette dernière catégorie, l'OMS distingue les individus en situation de « pré-obésité » (IMC compris entre 25 et 29,9) de ceux en situation « d'obésité » (IMC supérieur ou égal à 30).

<sup>595</sup> La taille et le poids des personnes interrogées étaient effectivement mesurés par les enquêteurs à l'aide de rubans mètre et de balances étalonnées avant toutes les journées d'enquête, avant de calculer leur IMC.



idéale correspondant à leur corpulence réelle, et que seules 4,0% (surtout des moins de 25 ans) choisissaient une silhouette idéale plus corpulente qu'en réalité (Direction de la Santé 2002 : 104) : l'impact du modèle occidental de minceur est ici évident, même si ses effets sur le quotidien restent mineurs et « concernent plus l'imaginaire que le corps vécu » (Le Breton 2005 : 130).

Des études comparables sur la différence de perception corporelle ont été menées dans le Pacifique, entre un groupe de Polynésiens des îles Cook et un groupe d'Australiens de descendance européenne<sup>596</sup>, et auprès d'un groupe de Tongiens<sup>597</sup>. La corpulence idéale choisie est dans tous les cas inférieure à la corpulence réelle, quels que soient le sexe et l'origine ethnique (Craig et Swinburn 1996 : 201, Craig 1998 : 3).

#### *L'autre idéal : un idéal de rondeur*

Nous avons déjà montré que les fortes et très fortes corpulences étaient des signes de positionnement social en Polynésie française, jusqu'au moins à la fin du dix-neuvième siècle. De nos jours, la culture polynésienne valorise toujours les fortes corpulences. En 1953, Jean Poirier notait dans *Ethnologie de l'Union Française* que « hommes et femmes présentent une tendance à l'obésité précoce ». Au début des années 1960, Mazellier notait encore que « la *Mama* se régale de féculents depuis qu'ayant été mariée, elle s'est mise à oublier de surveiller sa ligne. La plupart des maris de ces imposantes épouses n'y trouvent pas à redire. Eux-mêmes acquièrent facilement de la graisse superflue avec l'âge, et leur goût naturel ne les porte pas vers le type mannequin » (1964 : 25). I. de Garine a fait la même observation aux îles Marquises : « sur le plan de l'image corporelle, nous avons vu qu'il régnait une certaine ambiguïté et qu'une certaine lourdeur des formes, synonymes de force chez les hommes et de fécondité chez les femmes, apparaissait encore appréciée et sécurisante. Sans doute peut-on voir là une subsistance de l'attitude traditionnelle, par ailleurs favorable à la bonne chère et aux 'bâfreries' dans un contexte où la sécurité alimentaire était précaire » (Garine 1981 : 44).

Etre gros, avoir un ventre proéminent, *faere* ou '*opu fetete*', n'est pas considéré comme négatif, mais comme « imposant », '*i'i*', de l'ordre du superlatif. D'autres sociétés valorisent aussi les fortes corpulences, notamment les Annang au Nigéria (Pollock 1995 : 357) et les Massa au Cameroun (Garine 1996a : 5) en Afrique, sans oublier les

---

<sup>596</sup> Craig P.L., Swinburn B.A. et *alii*, 1996. « Do polynesians still believe that big is beautiful ? Comparison of body size perceptions and preferences of Cook Islands, Maori and Australians », *New Zealand Medical Journal*, 109, pp. 200-203.

<sup>597</sup> Craig Pippa L., 1998. *A report on the study of body perception and percent body fat in Tongans*, Metabolism and Obesity Services, Department of Endocrinology, Royal Prince Alfred Hospital, Camperdown.

lutteurs de sumo au Japon<sup>598</sup> et les pratiques d'engraissement également observées à Nauru (Pollock 1995 : 358).

L'enquête menée avec la Direction de la Santé précédemment citée a également permis d'étudier la représentation de la corpulence idéale du sexe opposé, en demandant aux personnes interrogées de choisir la silhouette qui leur plaisait le plus parmi les différentes silhouettes du sexe opposé. 72,3% des personnes choisissent pour le sexe opposé une corpulence « normale », tandis que 19,5 % choisissent une corpulence « maigre », et 8,2 % une silhouette en « surpoids » (Direction de la Santé et Université de Toulouse II 2002 : 107). Les résultats sont similaires dans l'étude réalisée auprès de groupes des Iles Cook et d'Australie (Craig et Swinburn 1996 : 201) et de Tonga (Craig 1998 : 4).

La différence entre sexes est intéressante : si seules 9,4% des femmes choisissent pour « l'homme idéal » une silhouette « maigre », 29,3 % des hommes choisissent pour la « femme idéale » ce type de silhouette (Direction de la Santé et Université de Toulouse II 2002 : 107). L'idéal de minceur est donc plus féminin que masculin à Tahiti, la même observation ayant été faite dans l'étude portant sur les Tongiens (Craig 1998 : 4): la corpulence idéale des femmes pour les hommes (26,6) est inférieure à la corpulence idéale des hommes pour les femmes (27,4). La corpulence idéale féminine est bien jugée comme inférieure à celle de l'homme, même si ces corpulence varient en fonction de l'origine ethnique à l'inverse du rapport entre l'IMC idéal des hommes pour les femmes des îles Cook (27,2) et l'IMC idéal des femmes pour les hommes (24,8) dans l'étude néo-zélandaise, IMC bien supérieurs à ceux déclarés comme idéaux par les Australiens d'origine européenne, avec des IMC respectifs de 23,8 et 22,7 (Craig et Swinburn 1996 : 201).

Cette position s'inverse pour les plus de 50 ans, qui estiment que la femme doit être plus corpulente que l'homme (Direction de la Santé et Université de Toulouse II 2002 : 123), position identique chez les sujets des îles Cook âgés de 50 ans et plus (Craig et Swinburn 1996 : 202) et des plus âgés des sujets Tongiens (Craig 1998 : 4). Cette normalisation des perceptions semble indiquer une préférence pour les corpulence féminine forte chez les plus âgés du fait d'un impact moins fort du modèle occidental et d'une influence plus forte de la taille moyenne de la classe d'âge, l'hypothèse de la prise en compte de la réalité des corpulences pour les personnes les plus âgées n'étant pas avérée.

Ces résultats semblent indiquer toutefois que les préférences traditionnelles des Polynésiens pour les corpulences fortes, *ta'ata 'i'i* (une personne bien « pleine », bien en chair), existent toujours mais ont tendance à s'estomper, surtout de la part des

---

<sup>598</sup> Hattori S., 1995. « Physique of Sumo wrestlers in relation to some cultural characteristics of Japan », in Pollock N.J. et Garine I. (dir.), *Social Aspects of Obesity*, Gordon and Breach, New York.

femmes elles-mêmes (Pollock et Tafili 1988 : 4), malgré une différence encore nette par rapport aux populations d'origine européenne.

« 'i'i [plein gros], *ça va, mais* poria [gras, obèse], *c'est trop* » (Maatea, femme)

Les réponses à la question sur le souhait de changer de poids confirment cette hypothèse : 54,5 % des personnes interrogées déclarent souhaiter maigrir. Toutefois, ce souhait de maigrir est quantitativement inférieur au pourcentage de personnes ayant une corpulence idéale plus mince que leur corpulence réelle : la présence d'un idéal de minceur n'implique pas forcément un désir de maigrir (Direction de la Santé 2002 : 105). Les principales motivations pour maigrir sont d'abord le confort personnel (pour 52%), puis des raisons de santé (25%), et ensuite un désir de normalité, « être dans la norme » (7%). On note peu de différences de souhait de maigrir en fonction de l'âge. La différence la plus nette entre les sous-groupes se situe en matière de sentiment d'appartenance, ce sont les *Ma'ohi* et les « demis », pour lesquels les IMC sont les plus élevés, qui se retrouvent en sur-représentation parmi ceux qui souhaitent maigrir, et en matière de sexe, les femmes étant majoritaires parmi la population qui souhaite maigrir.

En mettant en parallèle le souhait de maigrir et la corpulence selon quatre classes : obésité, surpoids, normale, maigreur, on note que le souhait de maigrir est proportionnel à la corpulence : 86% des obèses souhaitent maigrir, contre 53% des personnes en surpoids, 21% des personnes à corpulence normale et 0% des personnes à corpulence maigre (Direction de la Santé 2002 et Université de Toulouse II : 118-119). Si on compare ces résultats avec les résultats métropolitains (Poulain 2002b : 171), on constate que malgré l'existence à Tahiti d'une pression du modèle de minceur, ce dernier pèse moins lourdement qu'en métropole sur les groupes autres que obèses.

La valorisation culturelle de la rondeur et les spécificités physiologiques des Polynésiens en matière de pourcentage de graisse corporelle, l'influence d'un modèle occidental de minceur, ainsi que le souci de ne pas stigmatiser les personnes en surcharge pondérale, conduisent ainsi Nancy Pollock à préférer au terme « obésité » bien trop connoté négativement celui moins péjoratif de « corpulence forte », *large body size* (Pollock 1995 : 357). La même précaution nous semble devoir être également adoptée à Tahiti, les définitions standard de « pré-obésité » pouvant correspondre à des corpulences normales chez les Polynésiens, comme nous le verrons plus loin.

### 3-3-2-3 Les représentations du beau et du bon

### *Les aliments essentiels et le bien manger ma'ohi*

A cours de l'enquête menée en 2002 pour la Direction de la Santé, il était demandé aux personnes interrogées quels étaient pour elles les aliments essentiels, en leur demandant d'en préciser trois<sup>599</sup> (Direction de la Santé et Université de Toulouse II 2002 : 131-132). Après regroupement en grandes catégories, le modèle alimentaire polynésien apparaît nettement dans les premières réponses qui placent en tête les féculents pour 20,6% des personnes interrogées (les trois quarts des réponses concernaient le riz et le pain), les fruits et légumes pour 21,2 %, les poissons et fruits de mer pour 16,1 %, et la viande pour 14,7%.

Pour la même question posée en 1999 à un échantillon représentatif de la population française<sup>600</sup>, les résultats étaient dans l'ordre décroissant : les fruits et légumes, les viandes, les produits laitiers, et les féculents, les produits de la mer n'arrivant que loin derrière les féculents. Il est intéressant de noter que dans l'enquête effectuée en Polynésie, les réponses en plats cuisinés sont données par 11,6 % des personnes interrogées, les deux tiers d'entre elles citant des préparations de type polynésien.

Ces réponses dénotent la hiérarchie des personnes interrogées en matière « d'utilité » des différents aliments, sans leur faire préciser les raisons de cette prétendue utilité. Ce sont donc bien les représentations des qualités perçues des groupes d'aliments qui sont visées. Par rapport à la population métropolitaine, on peut donc noter le poids du riz et du pain, la place prépondérante du poissons et des produits de la mer, et la part relativement forte des réponses de type « identitaire ».

Cette dernière remarque est renforcée par les réponses à la question posée aux enquêtés sur les trois aliments qui constituent pour eux le « bien manger *ma'ohi* » (Direction de la Santé et Université de Toulouse II 2002 : 135-136). Après regroupement des réponses en grandes catégories, les premières réponses concernent les féculents pour 28,6 % des personnes interrogées (dont le *taro* pour les deux tiers d'entre elles), le poisson ou les plats polynésiens à base de poisson pour 22,2%, et les sauces à base de lait de coco et de produits de la mer fermentés (*fafaru*, *mitihue*) pour 11,8 %. La triade polynésienne *ma'a-ina'i-miti* (féculent-chair animale-sauce) précédemment mise en évidence apparaît ainsi nettement. Les plats complets de type *ma'a tinito* et *ma'a tahiti*, qui reprennent dans leur constitution la triade précédente de façon synchronique,

---

<sup>599</sup> Cette question a été mise au point par Kurt Lewin au cours de sa recherche sur les habitudes alimentaires des américains en 1943 (« Forces behind food habits and methods of change », *Bulletin Nat. Res. Counc.*, CVIII, Report of the committee on food habits, Washington, pp. 35-65), reprise en 1966 par Jean Trémolières dans une enquête sur l'alimentation des Français, et en 1999 par Jean-Pierre Poulain dans le cadre d'une enquête pour le ministère de l'Agriculture en France métropolitaine (Poulain 2002b).

<sup>600</sup> Poulain Jean-Pierre, 2002b. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Editions Privat, Toulouse, p. 115.

sont cités par 18,6 % des personnes interrogées, dont les trois quarts pour le seul *ma'a tahiti*.

2% des réponses concernent même l'idée stricte de grosse quantité, d'opulence, bien qu'elles apparaissent en filigrane dans les réponses du type *ma'a tahiti*, alors que la réponse posée appelait des réponses en terme « d'aliments ».

Si on considère les réponses en fonction du sentiment d'appartenance ethnique déclaré, le classement reste le même pour les personnes se percevant comme *Ma'ohi* et « Demis », tandis que les Européens mettent d'abord en évidence les poissons et plats à base de poissons, et omettent dans leurs réponses les sauces, tandis que les « Asiatiques » privilégient en premier lieu les sauces, et citent la viande plutôt que le poisson.

A la question sur les aliments qui font le plus grossir (Direction de la Santé 2002 : 138-139), et après regroupement, les premières réponses données sont dans l'ordre les féculents pour 26,0 % des personnes interrogées (pain, biscotte et riz pour près des trois quarts des réponses), les aliments sucrés (pâtisseries, bonbons...) pour 24,2 %, les matières grasses (beurre, huile...) pour 16,5 %, les plats cuisinés complets pour 8,6 %, les boissons non alcoolisées (et notamment les sodas) pour 6,2% des répondants.

La comparaison avec les résultats de la même question posée à un échantillon représentatif de métropolitains en France (Poulain 2002b : 129-130) est intéressante à plus d'un titre, puisque ces derniers placent la charcuterie et la viande de porc en premier, aliments peu « diabolisés » par les résidents de l'archipel de la Société interrogés, les matières grasses ensuite, et les boissons et aliments sucrés en troisième place.

Les aliments jugés par les Tahitiens comme essentiels, et typiques du « bien manger *ma'ohi* », recourent donc la structure de l'alimentation traditionnelle : nutrition et identité vont de pair pour maintenir une structure alimentaire où le bien du corps et le bien de l'esprit s'unissent.

#### *Les soins portés au corps, un nouveau culte ?*

L'importance du corps pour les Tahitiens (Levy 1973 : 103-146, Rigo 2003 : 133), et la valorisation de sa corpulence, ne sont plus à démontrer. Elles sont lisibles dans les modes d'alimentation, et dans la perception de son corps et du corps de l'autre.

Du fait du climat tropical, les corps sont bien souvent dénudés, et des comportements jugés inacceptables ou de « mauvais goût » en métropole sont courants ici : femmes portant seulement un soutien-gorge sur le haut du corps au volant de leur voiture en ville, hommes et femmes en short dans des lieux publics de l'agglomération, absence

de chaussettes pour les hommes y compris dans des situations professionnelles, port des « tongues », les « savates » tahitiennes, comme type de chaussure populaire...

Le crédit apporté au corps est visible dans les soins portés au corps par une partie de plus en plus nombreuse de la société. Il y a encore peu dévalorisé dans une vision chrétienne des corps qui se doivent d'être couverts, comme le montre l'usage de la robe mission encore fréquent parmi les femmes, le corps est aujourd'hui mis en avant grâce à des activités physiques pratiquées le week-end, le soir en semaine, et même à l'occasion de la pause méridienne de la semaine. Le tatouage, au-delà de son aspect traditionnel et culturel<sup>601</sup>, la signification des motifs tatoués étant bien souvent inconnue de la part de leurs porteurs, constitue ainsi pour la jeunesse tahitienne une façon de se réapproprier son corps et d'en faire un support esthétique.

De même, la multiplication des opérations de chirurgie esthétique visant à remodeler le corps féminin est avérée à Tahiti depuis une dizaine d'années, ainsi que le phénomène de pose d'anneau stomacal qui commence à se diffuser y compris auprès des classes moyennes depuis deux à trois ans. Les opérations de remodelage chirurgical se cantonnent toutefois aux catégories sociales les plus aisées<sup>602</sup>, les catégories les moins favorisées préférant s'adonner à un sport, et notamment la pétanque et la pirogue polynésienne, le *va'a*.

---

<sup>601</sup> Brami Celentano Alexandrine, 2002. « La jeunesse à Tahiti : renouveau identitaire et réveil culturel », *Ethnologie Française*, XXXII, 4, pp. 647-661.

<sup>602</sup> Comme le note justement David Le Breton « le corps est un enjeu symbolique pour des catégories sociales relativement précises. Il ne semble pas, par exemple, que les couches rurales ou ouvrières soient très affectées par cet engouement à l'endroit des choses du corps. Ces catégories sociales valorisent plutôt la force ou l'endurance, que la forme, la jeunesse, ou le bien-être » (Le Breton 2005 : 175).

### 3-3-3 Festif et communauté

#### 3-3-3-1 Le festif : préparer ensemble

*Le déjeuner du dimanche : un prétexte au regroupement de la famille*

Selon Garine (1996b : 18-19), les grandes religions monothéistes de l'Occident et du Moyen-Orient ont imprimé dans leurs zones d'influence un rythme hebdomadaire à la cuisine. Le dimanche à Tahiti reste un jour à part, celui du repas familial qui représente souvent l'occasion du maintien ou d'un retour à une certaine tradition alimentaire.

Il peut commencer par un copieux « petit déjeuner », composé à partir de plats culturellement marqués : *taioro*, poisson cru ou frit... *pua'a* (porc) rôti, ou encore *firi firi* (beignets) que certains assimilent à de la nourriture « polynésienne traditionnelle », d'autres à de la nourriture chinoise, mais en tout état de cause faisant partie de l'alimentation considérée comme « traditionnelle », dans laquelle on peut citer des plats comme le « café pain beurre », ou le « *punu pua'a toro* petit pois ».

Le *ma'a tahiti* peut composer ensuite le repas du déjeuner. Générique, ce terme recouvre des types de produits très différents, mais qui sont reliés dans l'esprit des mangeurs à la « tradition » des Anciens : plats au *ahima'a* à base de poissons du lagon (*taioro*, *fafaru*, poisson cru ou frits) et/ou de « viande » (porc ou porcelet au lait de coco) parfois de volaille (*poulet fafa*), de vivriers locaux (*'uru*, *taro*, *'umara*, banane *fe'i...*) en accompagnement, et *po'e* à base de fruits (mangue, banane, papaye, potiron...). Le *ma'a tahiti* peut également consister en « *punu pua'a toro* - *'uru* » ou encore « *pua'a* rôti », plats qui sont issus de la « tradition » alimentaire de la période post-européenne : le poulet *fafa* et le *pua'a* rôti pour leur mode de préparation (en lieu et place du *pua'a* au lait de coco cuit au four), et le *punu pua'a toro* en tant que produit de l'industrie agroalimentaire qui complète ou remplace la « viande ».

Une des façons de typer l'appartenance ethnique d'un *Ma'ohi* par rapport aux Demis ou aux *Popa'a* est la consommation de *punu pua'a toro*, souvent déclarée comme « traditionnelle » parmi de nombreuses personnes rencontrées. Au-delà de sa dimension économique, elle incarne une tradition alimentaire issue du dix-neuvième siècle, où sa consommation devait revêtir un aspect symbolique plus fort. Epeli Hau'ofa fait de la boîte de conserve de bœuf il y a peu encore pour Tonga un élément prestigieux : « Corned beef is a prestigious food item with significant ceremonial value. Every major Tongan meal or feast must have lupulu, corned beef with taro leaf and coconut cream wrapped and baked in banana leaf. It is a national delicacy »<sup>603</sup>.

---

<sup>603</sup> Hau'ofa Epeli, 1979. *Corned beef and tapioca*. DSC Monograph 19, Canberra, p. 22.

Le « *ma'a tahiti* » semble être une expression née du contact avec les cuisines françaises et chinoises, c'est à dire à la fin du dix-neuvième siècle, qui s'est développée au vingtième siècle pour différencier la « cuisine » tahitienne de la cuisine européenne *ma'a popa'a* et chinoise *ma'a tinito* (expression générique qui englobe le « *ma'a tinito* » actuel, plat à base de haricot rouge, de porc, de légumes hachés et accompagné de riz et de sauce *soyou*).

Le « *ma'a tahiti* » n'est pas exactement le produit comestible de cuisson du four tahitien, puisqu'il peut être aujourd'hui bouilli. Il n'est pas non plus une simple agrégation de plats de type tahitien. Il reprend les mêmes produits, les assemble en *ma'a* ('*uru*, *taro*, banane *fé'i*, fruits...), *inai* (viande et/ou poisson) et *sauces* (au lait de coco, à l'eau de mer...) en autant de plats servis à un groupe élargi de mangeurs. Il est le produit construit de la perception de partager un repas à la *ma'ohi* : « Si l'aliment de base de la nourriture quotidienne paraît ne pas toujours résister comme marqueur identitaire, 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 » (Garrigues-Cresswell 1998 : 14).

A Faa'a, le *ma'a tahiti* du dimanche se prépare dès le dimanche matin tôt au marché de Papeete. Les aliments (végétaux et poisson principalement) y sont nombreux et variés, et « *meilleur marché que le reste de la semaine* ». Un repas à base de produits locaux est alors élaboré pour la fin de la matinée, souvent après l'office religieux, dont les restes servent également de repas du dimanche soir.

Le *ma'a tahiti* du dimanche n'est toutefois pas généralisé dans sa forme et les produits utilisés : à Maatea il ne se rencontre de façon régulière, tous les dimanches, que dans 5 maisonnées sur 25, celles dont les membres sont les plus âgés, et à Pamatai dans 4 maisonnées sur 16 . Et dans quatre cas sur cinq, la plupart des plats proposés est achetée directement au commerce du quartier qui les propose tous les dimanches, et uniquement le dimanche. En dehors de ces cas, et dans la moitié des maisonnées enquêtées, le *ma'a tahiti* n'est consommé le dimanche qu'à l'occasion de la visite d'autres membres de la famille, ou pour des occasions spéciales (anniversaires...), ou encore lors de regroupements amicaux ou associatifs (sport, religion...).

« *Quand j'étais jeune, on mangeait du ma'a tahiti au moins trois ou quatre fois par semaine : poisson, taro, 'uru, bananes. Maintenant ce n'est pas pareil comme avant, à peine une fois par semaine, le dimanche. Alors que les filles vont au snack le dimanche midi.* »

L'habitude est donc de moins en moins suivie, notamment de la part des plus jeunes (moins de quarante ans) :

Au-delà des aliments qui le composent, et de son mode de préparation qui varie de plus en plus, le *ma'a tahiti* est l'occasion de rassembler la famille ou les amis proches



autour d'une abondance de nourritures, ceux pour qui se nourrir ensemble signifie autre chose qu'un simple acte biologique : un acte social fort. Le week-end, et le moment de la fête, de la « bringue », sont l'occasion de repas qui s'éloignent du « quotidien urbain ». Le repas du dimanche, lié à la fréquentation des lieux religieux, permet au-delà de la réunion de la famille « élargie » d'affirmer son appartenance culturelle. Et au-delà des habitudes religieuses, le temps libre des samedi et dimanche permet aux Tahitiens de retrouver la vie festive d'autrefois, mais également les relations « de proximité »<sup>604</sup>. Manger du *ma'a tahiti*, même uniquement au seul déjeuner du dimanche en famille, c'est affirmer ses racines polynésiennes, tout en inventant de nouvelles formes de liens social à partir de l'imitation de modèles acquis au sein d'une sociabilité antérieure<sup>605</sup>. La cuisson au *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 bringue, le festif polynésien*

La « bringue », la fête, est l'occasion de réunir famille et amis autour d'un repas, souvent fortement arrosé d'alcool gardé au frais, pour ce qui concerne la bière, dans des glacières hermétiques et portables alimentées de glace en cubes ou en paillette achetée dans la partie commerçante des stations de carburant, ou chez des marchands de produits de la mer. La musique fait partie de la fête, jouée par les convives eux-mêmes qui sont venus avec guitare, *ukulele*, et percussions, à moins que les instruments ne s'improvisent à partir des petites cuillères qu'on bat en rythme contre la cuisse en les maintenant l'une contre l'autre. On entonne alors des chansons en tahitien, que tout le monde connaît, même si des feuillets reprenant les paroles circulent parmi les convives.

De plus en plus souvent, et notamment en zone urbaine, le *ma'a tahiti* est remplacé par des préparations qui demandent moins de temps : veau à la broche (Doumenge 1989 : 270) ou buffet.

Le veau, acheté en carcasse entière surgelée, est mis en broche, la carcasse à plat, au-dessus d'un feu préparé dans un trou à *ahima'a*, ou au-dessus d'un demi baril de pétrole empli de braises. Le veau est badigeonné d'un mélange d'huile végétale et de

---

<sup>604</sup> Dans son étude parue en 1975 « Punauia-Paea. Contact ville campagne et croissance urbaine de la côte ouest de Tahiti », Jean Fagès indiquait déjà que « les choses changent en fin de semaine. Le rythme de vie se ralentit et tend vers celui du monde rural. En effet, à travers les loisirs, la population polynésienne renoue avec un mode de vie traditionnel et retrouve partiellement la vie et les activités des « villages » d'autrefois. Les quartiers s'animent et la vie de relation s'élargit considérablement. Pêche, ramassage des fruits, entretien des jardins et des maisons occupent les familles. Le *maa tahiti*, préparé au four tahitien, remplace le repas habituel à base de conserves » (Fagès 1975 : 62).

<sup>605</sup> Corbeau Jean-Pierre, 1992. « Rituels alimentaires et mutation sociales », *Cahiers Internationaux de Sociologie*, Paris, PUF, vol. XCII, janvier-juin, pp. 101-120.

sauce au soja, et pendant la cuisson, qui est du ressort des hommes, les boissons circulent. Une fois cuit, au bout de trois à quatre heures, le veau est découpé en fines lamelles, et accompagné de salades variées et de poisson cru.

La bringue, qui peut commencer dès le vendredi après-midi, se poursuit tard dans la nuit, jusqu'à épuisement des réserves d'alcool, souvent réapprovisionnées en cours de fête par un achat de dernière minute dans une station service de carburants. Les invités partent ensuite avec les restes de boissons et surtout de nourriture, comme l'indiquait déjà Morrison à la fin du dix-huitième siècle : « toutes les provisions pour les visiteurs doivent être amenées par eux car ce ne serait pas bien recevoir que de partager avec eux » (Morrison 1989 : 158).

Un buffet peut être également préparé, où chacun amène une partie de la nourriture (salades, poisson cru, *sashimi*...) et des boissons, mises en commun et partagées dans la bonne humeur. Le buffet peut être également préparé à l'occasion d'un anniversaire, et s'il s'agit de celui d'un enfant, les boissons seront non alcoolisées, et la nourriture accompagnée de préparations sucrées (gâteaux, glaces...). Les couverts sont disposés sur un buffet, assiettes et couverts en plastique, et chacun se sert à volonté.

De plus en plus dans les « kermesses » de quartier et les regroupements privés, les plats disponibles représentent souvent la « Nouvelle tradition », mélangeant sur un buffet, qui fait également ici office de « présentoir » devant laquelle le pasteur, un diacre, ou une « personnalité » fait un discours d'ouverture du repas *en reo ma'ohi*, des plats tahitiens (poisson cru), plats chinois (*ma'a tinito*, *chao men*, poulet citron et riz bien sûr), et produits français (carottes, haricots...). La formule du buffet est de plus en plus utilisée également parmi les ménages tahitiens lors de certains événements familiaux ou amicaux, anniversaire, repas en soirée élargi aux amis... Elle permet de donner l'impression d'abondance en offrant sur un même meuble une variété de plats chauds et froids qui mélange en sa structure les apports d'autres traditions : poisson cru à la tahitienne, *pua'a* rôti, poulet grillé ou citron, salade « russe », riz blanc ou « cantonnais »...

### 3-3-3-2 La Nouvelle Tradition

#### *Le métissage comme tradition nouvelle*

En Polynésie française comme partout dans le monde du fait des mouvements de population au cours des deux derniers siècles, de nouveaux aliments sont venus s'ajouter aux aliments traditionnels. Les aliments nouveaux ont d'abord été introduits par les Européens : pain, beurre, biscuit, bière et alcools, lait concentré sucré, café, plats en sauce (bœuf carotte, saucisses lentilles, poulet petits pois...), sauces (mayonnaise, moutarde...). Puis l'arrivée de la colonie chinoise a permis l'introduction

du riz, des sauces (*soyou...*) et des préparations du type *chao men* et *ma'a tinito*<sup>606</sup>. Les Américains, et leur mode de vie médiatisé par la télévision notamment, ont permis l'introduction industrielle des conserves (*punu*), des sucreries et soda, des sauces déjà préparées (*ketchup*, barbecue...), des hamburgers, et des *chips*. L'influence d'autres cuisines se fait également sentir à travers les préparations au carry, les plats japonais...

La référence à la « Tradition » en matière culturelle en Polynésie est délicate en soi, polysémique et sujette à débat. On peut toutefois séparer ce qui est de l'ordre de la culture pré-européenne des anciens Tahitiens de ce qui est de la culture tahitienne christianisée qui suivit suivant C. Robineau : « Les Tahitiens opposent le présent au passé ; le présent est nouveau, moderne, neuf, le passé est traditionnel mais ce passé ne semble pas avoir existé de tous temps (...) le traditionnel pour les Tahitiens d'aujourd'hui est un mélange d'ancien (d'avant les Européens) et de reconstruit (à la suite de la chute de l'organisation politico-religieuse autochtone). On peut donc légitimement distinguer un système ancien et, entre ce dernier et le système actuel, un système intermédiaire, traditionnel à l'égard de celui-ci, moderniste à l'égard de celui-là. Le problème de la reproduction de la société tahitienne est ainsi renvoyé à la question de la reproduction à l'intérieur de chacun des systèmes et à la transition entre ces systèmes » (Robineau 1977 : 163).

Le mélange des influences est lisible dans les aliments consommés, et également les modes de préparation qui mêlent préparations traditionnelles et étrangères. La cuisine tahitienne est ainsi aujourd'hui une cuisine métissée (Doumenge 1989 : 270), intégrant des apports multiples.

Un exemple caractéristique est la description du « menu polynésien » servi au Président de la République alors en visite en Polynésie française lors du dîner de clôture le 28 juillet 2003 qui rassembla trois mille dîneurs place To'ata sur le front de mer récemment aménagé de Papeete :

- langoustes à la vapeur
- crevettes sautées
- bénitiers au curry
- poisson cru
- *naso* à la vapeur
- poulet rôti
- cochon rôti au four tahitien
- cochon à l'étouffée dans le bambou
- épinards tahitiens au poulet

---

<sup>606</sup> Bruno Saura note que si l'influence de la culture chinoise sur la culture locale est indéniable « c'est essentiellement dans les comportements alimentaires des Polynésiens, friands de *chao men* (plat à base de nouilles) ou de '*ma'a tinito* haricots rouges', et délice suprême, de viande de chien ou de tortue préparée à la chinoise » (Saura 2002 : 377).

- porc aux légumes *mai'a, taro, fe'i, ufi, 'umara, tarua*

Sauces : lait de coco, yaourt de coco, coco râpé

Desserts : *po'e taro, po'e banane, po'e potiron*

Vin : Chardonnay Louis Latour, Bordeaux Lichine 1999

Pour ce repas qui se voulait typiquement polynésien et de prestige, si les produits de base sont effectivement locaux, qu'il s'agisse des viandes (poulet, porc), des produits de la mer (langouste, crevettes, poissons *naso* ou nason et thon pour la préparation du poisson cru, bénéitier), et des végétaux (épinards tahitiens ou *fafa*, bananes *mei'a* et *fe'i, taro, ufi* ou igname, *'umara* ou patate douce, noix de coco en lait ou râpé), et les préparations traditionnelles (cuisson au four enterré, et préparation à base d'amidon végétal *po'e*), de nombreux éléments « extérieurs » viennent s'immiscer dans ce menu « traditionnel ». En effet, on note l'intégration de modes de cuisson inconnus des anciens Tahitiens (à la vapeur, sauté), de préparation à base de sauce (curry), d'ingrédients introduits (carottes et citron avec le poisson cru, « yaourt<sup>607</sup> » de coco à base de lait animal), de mode de présentation (les desserts) et de boisson (vins rouge et blanc).

Le menu « typiquement » polynésien, abondant et varié, est à l'image de sa population aujourd'hui : métissé, comme l'est sa cuisine mêlant substrat polynésien à des apports occidentaux et asiatiques dans un processus de métissage sans cesse recommencé, « processus culturel d'interaction entre deux ou plusieurs cultures qui transforme, à des degrés divers, les cultures en contact »<sup>608</sup>. La « néo-tradition », en matière culturelle au sens large comme en matière alimentaire au sens plus restrictif, répond ainsi à des fonctions sociales et politiques bien particulières, dans un contexte issu de l'urbanisation et de l'apparition de classes sociales nouvelles<sup>609</sup>. Mais à l'image de sa population qui avec son brassage ethnique représente encore plus une juxtaposition d'ethnies et de mode de vie plutôt qu'une fusion multiculturelle<sup>610</sup>, la cuisine tahitienne contemporaine constitue plus un mélange d'éléments et d'ingrédients d'origine différente qu'une fusion des éléments utilisés, un *plato combinado* à l'espagnol ou une salade composée à l'image du *salad bowl* américain qui permet *in fine* d'obtenir un plat unique.

---

<sup>607</sup> Le « yaourt de coco » ne pourrait être qu'une formule pour éviter d'employer le terme *taïoro* qui aurait pu avoir une connotation trop fortement sexuelle pour les organisateurs du banquet.

<sup>608</sup> Turgeon Laurier, 2003. *Patrimoines métissés. Contextes coloniaux et post-coloniaux*, Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris-Les Presses de l'Université de Laval, p. 23.

<sup>609</sup> Babadzan Alain, 1999. « L'invention des traditions et la nationalisme », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 109-2, pp. 13-35.

<sup>610</sup> Saura Bruno, 1985 « Approche du phénomène pluriethnique et pluriculturel en Polynésie française », *B.S.E.O.*, n° 233, Tome XIX, N° 10, décembre, pp. 1-18.

### *Marqueurs identitaires et Tradition*

En matière alimentaire au moins, le « patrimoine laborieusement sauvegardé » n'est donc pas « définitivement compromis » (Toulellan et Gille 1994 : 174), dans le sens où malgré l'introduction de nouvelles coutumes ou de nouveaux produits, leur appropriation par la « tradition » est un phénomène avéré, cette tradition étant elle-même souvent « fabriquée », « inventée » ou « reconstruite »<sup>611</sup>.

Les Tahitiens ont préservé de leur culture ancienne des plats et préparations qui leur sont spécifiques, comme nous l'avons vu précédemment : poisson cru « à la tahitienne » (au lait de coco), porcelet au lait de coco, *taioro*, *mitihue*, *po'e*, *fafaru*, poulet *fafa*... Ces plats typiques sont de véritables marqueurs gustatifs, qui signent la culture alimentaire tahitienne (Rozin 1995 : 105) et sont mobilisés dans les « démonstrations identitaires ».

De même, le fameux four enterré polynésien '*umu* ou *ahima'a* a passé les siècles en empruntant au monde moderne, en fonction d'une meilleure commodité d'utilisation : tôle ondulée ou béton<sup>612</sup> comme parois, pétrole pour faciliter la mise à feu, sacs et toiles en plastique pour assurer l'étanchéité, le complètent et l'adaptent aux contraintes nouvelles. Plus qu'une « ré-invention », il constitue dans sa forme contemporaine une « adaptation » au sens où Hobsbawm utilise ce terme pour le différencier de la « tradition inventée »<sup>613</sup> (1995 : 174-178). Car la Tradition n'est fixe qu'au moment de l'observation synchronique, elle est changeante et évolutive dans une perspective diachronique. Elle est sans doute adaptée en permanence, mais sa « ré-invention » est le fruit d'une construction qui permet l'existence et la permanence d'une culture, et qui s'affirme ainsi en tant que telle, à travers la manipulation de matériaux anciens détachés de leur sens rituel ou mythologique.

Accordant toujours à l'alimentation une place privilégiée dans la vie sociale et les échanges familiaux ou amicaux, et puisant dans leur histoire récente faite de brassage de populations et de métissage, les Tahitiens se sont ainsi créés une nouvelle cuisine quotidienne à base d'emprunts européens (pain, beurre, biscuits, lait concentré sucré, café et boissons alcoolisés, plats en sauce et « sauce » mayonnaise), chinois (riz, plats

---

<sup>611</sup> Voir notamment l'ouvrage *The Invention of Tradition* de Hobsbawm Eric et Ranger Terence , Cambridge University Press, 1983, son introduction commentée dans Hobsbawm Eric, 1995. « Inventing traditions », *Enquête*, 2, pp. 171-189, et sa récente traduction en français sous le titre *L'invention de la tradition*, Editions Amsterdam, 2006.

<sup>612</sup> A l'exemple du four « traditionnel » érigé par le Ministère local de la Culture à l'occasion des Journées du Patrimoine fin 2006.

<sup>613</sup> Selon Hobsbawm, « les 'traditions inventées' désignent un ensemble de pratiques rituelles ou symboliques qui sont normalement gouvernées par des règles ouvertement ou tacitement acceptées et qui cherchent à inculquer certaines valeurs et normes de comportement par la répétition, ce qui implique automatiquement une continuité avec le passé (...) La particularité des 'traditions inventées' tient au fait que leur continuité avec le passé est largement fictive. En bref, ce sont des réponses à de nouvelles situations qui prennent la forme d'une référence à d'anciennes situations, ou qui construisent leur propre passé par une répétition quasi obligatoire » (1995 : 174). En revanche, « l'adaptation apparaît lorsque d'anciens usages sont confrontés à de nouvelles conditions et que de vieux modèles sont utilisés dans de nouveaux buts » (1995 : 178).

préparés, sauce de type *soyou*) ou américains (conserves de viande et de poisson, sucreries et boissons gazeuses sucrées, sauces ketchup ou barbecue, produits de snacks).

La cuisine festive fait aussi appel à des plats de l'extérieur (salade « russe », plats chinois...), même quand elle s'appuie sur des préparations traditionnelles. Le *punu pua'a toro* (corned-beef, conserve de viande de bœuf) figure ainsi parfois comme viande dans le *tamara'a* (repas de fête réalisé à partir du four tahitien) traditionnel, bien souvent réalisé aujourd'hui dans les foyers tahitiens de l'agglomération de Papeete en utilisant le mode de cuisson bouilli, inconnu des anciens Tahitiens, plutôt que le four enterré. Et la sauce au curry agrmente agréablement les préparations à base de poissons ou de coquillages locaux.

Nous avons montré que de nombreux éléments de la « cuisine » tahitienne, au-delà des ingrédients utilisés et des modes de préparation, font appel à des modes anciens qui proviennent à la fois de la période pré-européenne, de la « Nouvelle Tradition » issue de la diffusion du christianisme et notamment protestant, du brassage avec les populations européennes et chinoises, et de la généralisation du salariat qui ont fait de la cuisine polynésienne ce qu'elle est aujourd'hui : une « néo-tradition » (Babadzan 1999 : 14).

### 3-4 Les nouveaux *tapu*

L'ouverture à la variété alimentaire permise par l'introduction de nouveaux aliments est désormais effective dans toute la Polynésie française depuis plus d'un demi-siècle. La disponibilité alimentaire tout au long de l'année et l'absence de *tapu* alimentaires hérités de la société ancienne caractérisent aujourd'hui la cuisine tahitienne. Mais si les *tapu* anciens ont disparu avec l'ancienne religion, on peut se demander dans quelle mesure l'influence du revenu ne constitue pas désormais une forme de ségrégation sociale, et si des *patterns* anciens ne subsistent pas aujourd'hui à travers des phénomènes de séparation alimentaire.

#### 3-4-1 Revenu et stratification sociale

##### 3-4-1-1 Alimentation et revenus

###### *La place dans le budget des ménages*

Dans nos observations à Tahiti et Moorea, le premier critère de choix lors des achats dans le commerce moderne est le prix, comme l'indique la réponse à la question sur les critères de choix des aliments dans l'enquête quantitative menée avec la Direction de la Santé et l'Université de Toulouse II (2002 : 139).

*« Poisson cru, mitihue, là je ne peux pas m'en passer. C'est tellement bon. Mais maintenant la viande, le poulet, tout ça, c'est moins cher que le taro... Alors tout le monde achète des cartons de poulet, et du riz. Les Tahitiens sont plus riz que les Chinois maintenant. C'est moins cher, et plus facile » (Faa'a)*

*« Je préfère faire le ma'a tahiti que le ma'a popa'a. Mais la différence c'est que les produits naturels coûtent plus chers que d'acheter au magasin les produits popa'a. C'est vrai ça. C'est plus économique au magasin. Même le poisson, c'est cher au magasin. Avant on avait un parc à cochon, maintenant on ne peut plus faire, ça pue, il y a les voisins à côté. Pour le four, on peut toujours faire, il n'y a pas de problèmes. Mais pas pour les cochons. »*

*« Nous, on mange toujours la même chose : poulet, pâtes et riz, toujours la même chose. Comme c'est cher la vie aujourd'hui, c'est pour ça qu'on achète tout le temps la même chose. (...) Je ne mange pas l'après-midi, je préfère laisser pour mon fils : je lui fait à manger : des pâtes avec des œufs. » (Maatea, femme 19 ans)*

Du fait de la cherté relative des produits alimentaires, on plante, quand c'est possible, des végétaux autour du *fare* pour minimiser les dépenses en matière alimentaire, particulièrement dans les ménages les plus nécessiteux, et plutôt à Maatea :

*« On a planté dans notre jardin des citronniers, des oranges, des mandarines, des ramboutans, des quenettes, des letchis, de la pomme étoile, de l'avocat, du 'uru. Tout cela pousse derrière la maison, contre la colline. C'est pour manger, mais comme on ne veut pas gaspiller, quand il y en a beaucoup, on amène à la station service. C'est facile : nous on ramasse, on laisse, et puis c'est eux qui vendent. Le lendemain tu retournes et tu prends tes sous. Des fois, quand ça reste, ils ne paient pas. Ils ne paient pas avant pour ça, des fois que ça reste. On fait pareil pour les fleurs [des taina, des tiare tahiti...] : on amène à la station. S'ils vendent 500F, c'est 400F pour nous et 100 F pour eux. Même des bananes s'il y en a beaucoup, on ne va pas gaspiller, on prend la moitié et on amène pour qu'ils vendent. Mais argent ou pas argent, on mange quand même. » (Maatea, femme)*

La contradiction est fortement ressentie par les consommateurs tahitiens : les produits locaux, ingrédients de base du « *ma'a tahiti* » vecteur d'identité, sont bien plus chers que les produits importés, faisant ainsi des produits locaux des produits de « luxe » (Pollock 1988 : 205), alors qu'ils constituaient la nourriture de base des générations passées.

Une estimation a ainsi été faite du coût de la calorie en franc cfp par aliment de base à partir des prix moyens relevés au cours d'une année par l'ISPF et du nombre de calorie en moyenne par kilogramme de l'aliment considéré: il atteint 0,040 pour le pain, 0,059 pour le riz blanc, pour un coût trois à sept fois plus élevé pour les vivriers locaux : 0,366 pour le *fe'i*, 0,357 pour la patate douce, 0,253 pour le *taro*, 0,172 pour le *'uru* et 0,150 pour l'igname (Bricas et *alii* 2001 : 19-20).

Il est donc évident que le recours aux produits importés, et subventionnés, est plus intéressant économiquement que l'achat de produits locaux, dont le goût semble pourtant préféré.

### *Un signe du niveau social*

Conformément aux travaux d'Engel, le poids de l'alimentation est d'autant plus important dans le budget des ménages que leurs revenus sont faibles, de façon strictement proportionnelle. Ainsi, l'enquête Budget des Familles de l'IPSF (2003 : 27) révèle que si l'alimentation (hors hôtels-café-restaurants) représente en moyenne pour la Polynésie 18,9 % (21,7% avec l'alcool et le tabac) du revenu monétaire mensuel, cette part est inversement proportionnelle aux revenus :



Revenus en KF/mois	< 150 000	150-300 000	300-450 000	450-600 000	> 600 000	<i>moyenne</i>
Budget alimentation en Fcfp/mois	29 900	44 500	55 500	71 400	82 500	44 600
en % des revenus	35,3	26,5	22,8	20,8	14,8	21,7

ISPF 2005a

Ces taux peuvent être approchés de ceux obtenus en France dans l'enquête Budget des familles réalisée la même année, avec un coefficient budgétaire de 18,3 % pour l'ensemble de la population, et de 22,3 % pour le premier décile des revenus les plus faibles, soit un taux bien plus bas que les 35,3 % obtenus par les ménages ayant un revenu mensuel inférieur à 150 000 f cfp et qui représentent 25 % de la population totale en Polynésie française, soit le premier quartile.

La part moyenne de l'alimentation dans le budget du ménage est d'autant plus faible que les revenus sont importants : son poids relatif est presque trois fois moins important chez les ménages gagnant plus de 600 000 F par mois que chez ceux gagnant moins de 150 000 F cfp par mois. Mais ces taux cachent une autre réalité : en valeur absolue, le budget consacré à l'alimentation (ainsi qu'à l'alcool et au tabac) est près de trois fois supérieur chez les premiers que chez les seconds. L'alimentation est le poste budgétaire pour lesquels les écarts sont les plus importants entre les groupes de revenus, bien plus important qu'en France où le phénomène est également observable<sup>614</sup>.

Chez les ménages aux revenus les plus faibles, on note l'importance du pain<sup>615</sup> et des céréales (7,7% du budget contre 2,0 % pour les revenus les plus élevés), de la bière et du tabac (2,68% contre 1,15%), ces seuls éléments représentant près du tiers du budget total consacré à l'alimentation chez les ménages aux revenus les plus modestes (ISPF 2003 : 54). Cette stratification du budget consacré à l'alimentaire est également marquante selon le lieu de résidence : la part consacrée passe de 19,3% dans la zone urbaine de Tahiti à 25 % environ dans le reste des Iles de la Société, et augmente ensuite plus faiblement. A l'inverse, le budget moyen mensuel consacré est plus importante en valeur absolue dans les Iles du Vent (55 000 F cfp) que dans les Iles Sous le Vent (43 000 F cfp) et le reste de la Polynésie française (ISPF 2003 : 19).

Ces différences quantitatives en fonction du revenu des ménages se retrouvent également dans l'analyse qualitative des types d'aliments consommés. Les différences

<sup>614</sup> Cavaillet F. et Momic M., 2004. « Une approche de la pauvreté par les budgets alimentaires en France », in Cavaillet F. (coord.), *L'alimentation comme dimension spécifique de la pauvreté. Etude de la consommation alimentaire des populations défavorisées*, Rapport pour l'Onpes, novembre.

<sup>615</sup> En 1955 déjà, Malcom et Massal notaient à propos du pain que « des quantités importantes sont consommées chaque jour à Moorea (...) Pour la fabrication du pain, différentes recettes sont utilisées ; du sucre, du lait et même de l'eau de coco étant ajoutés en diverses proportions aux ingrédients de base » (1955 : 17).

statistiquement représentatives de consommation à domicile sont remarquables ; nous les avons mises précédemment en évidence (Serra Mallol 2001a : 113).

Les ménages à revenu « faible » sont les plus gros consommateurs de volaille surgelée (notamment sous forme de cuisses surgelées) et de bœuf surgelé (carcasses entières), de sucre et sucreries, de café ou de thé, surtout les familles dont le chef de ménage est ouvrier, ainsi que d'eau du robinet qui n'est pourtant potable que dans la seule ville de Papeete et dans le quartier Erima de Arue. En revanche, ces ménages sont les plus faibles consommateurs d'eau en bouteille, et notamment les familles dont le chef de ménage est ouvrier, de légumes frais locaux, de fromages et de yaourts : ces produits connaissent un taux de consommation strictement proportionnel au revenu du ménage. Les ménages à revenu « élevé » connaissent, comme les ménages à revenu « faible », des taux de consommation très spécifiques : ce sont les plus forts consommateurs d'eau en bouteille, de légumes frais locaux, de pâtes alimentaires, et de fromages et yaourts. En revanche, leurs taux de consommation sont parmi les plus faibles pour ce qui concerne le riz, l'eau du robinet, et le café et le thé.

Il existe donc bien des modes de consommation typiques en fonction du revenu ou du « niveau de vie » comme l'avait déjà souligné le rapport du CIRAD élaboré à partir de l'enquête de consommation alimentaire de la Direction de la Santé<sup>616</sup>. Le mode de consommation se différencie en fonction du niveau de revenu, confirmant par là la première loi d'Engel et les travaux d'Halbwachs qui l'ont confortée. Cette constante se vérifie à l'analyse de la part relative de l'alimentation par rapport au budget global, de son volume financier absolu et de sa part d'autoconsommation, ainsi que du niveau de qualité du produit consommé (organoleptique, physique, fraîcheur).

Les données disponibles à l'ISPF ne fournissent pas de résultats en fonction de l'ethnie ou du sentiment d'appartenance ethnique, l'ISPF ayant décidé de ne plus poser la question dans ses enquêtes depuis 1988. Toutefois, nos propres recherches nous conduisent à affirmer que le comportement des ménages à faible revenu est fortement corrélé avec celui des ménages *Ma'ohi*.

La recherche du prestige est un élément important de la démarche gastronomique, et apparaît par exemple dans les repas de fête, ou les invitations à donner et à rendre chez soi (Garine 1996b : 25-26). Une hiérarchisation des modes de consommation alimentaire se dessine, fonction des revenus, et visible qualitativement dans les produits consommés au quotidien à domicile, sur la fréquentation des types de

---

<sup>616</sup> Bricas N., Etienne J. et Mou Y., 2001. *Résultats de l'enquête de consommation alimentaire réalisée en Polynésie française*, CIRAD et Direction de la Santé du Ministère de la Santé et de la Recherche, Papeete, p. 16. Les auteurs soulignent que « les seuls produits pour lesquels on observe un accroissement de la consommation en fonction de l'élévation du niveau de vie sont : la salade, le cresson, le ramboutan, les jus de fruits frais et en brique, le steak de bœuf, l'espadon, la crevette et les fromages blancs et les yaourts ».

restauration commerciale et leur périodicité, et notamment sur les types d'alcool consommés au cours des fêtes. La recherche du prestige, à travers la variété et l'abondance de la nourriture, apparaît toutefois toujours dans la cuisine tahitienne à l'occasion d'événements de la vie familiale, et notamment du *ma'a tahiti* du dimanche.

#### 3-4-1-2 Une nouvelle stratification

##### *Sentiment d'appartenance ethnique et alimentation*

Au-delà du revenu qui est un facteur discriminant de consommation, le mode de consommation alimentaire à Tahiti dépend fortement de l'appartenance ethnique, qui détermine également des niveaux de revenus différenciés. Comme l'indique Bruno Saura (1985) dans son *Approche du phénomène pluriethnique et pluriculturel en Polynésie française*, la Polynésie française, et Tahiti en particulier, avec son brassage ethnique représente plus une juxtaposition d'ethnies et de modes de vie plutôt qu'une fusion multiculturelle (Robineau 1988 : 182).

Comme nous l'avons déjà montré (Serra Mallol 2001a : 117), les ménages qui se déclarent « Polynésiens » sont les plus forts consommateurs de produits gras (beurre, crème, huiles), de viande en conserve et surgelée (y compris la volaille), de sucres et sucreries, de chocolat et de lait en poudre, tous produits fortement caloriques, et buveurs plus volontiers d'eau du robinet, de soda et de café et de thé au cours des repas du midi et du soir. Ils sont également plus forts consommateurs de produits vivriers (et notamment 'uru et taro), et de plats culturellement connotés comme le *ma'a tahiti* et le *ma'a tinito*. Leur propension à l'autoconsommation est plus forte, leur consommation de poissons frais et de produits vivriers, souvent donnés ou autoconsommés, étant plus importante.

A l'opposé, les ménages « Européens » connaissent les plus forts taux de consommation pour la pizza, les yaourts et fromages, l'agneau frais, les légumes frais importés et l'eau en bouteille. Comme les ménages « Asiatiques », ils sont les plus forts consommateurs de légumes frais locaux, de fruits frais locaux et importés, de bœuf et de porc frais, et de vin. Les produits les plus « qualitatifs » sont ici cités : viande fraîche (contre viande en conserve ou surgelée), légumes et fruits frais, produits parmi les plus chers du commerce.

Les réponses sensorielles des mangeurs au goût, à l'odeur et à la texture des aliments constituent un facteur déterminant des préférences individuelles et des habitudes alimentaires. Mais la vision selon laquelle le goût pour le sucré conduirait à l'obésité du fait d'une consommation excessive de sucre nous semble limitée. Au-delà de facteurs génétiques, physiologique ou liés au métabolisme, l'impact du critère de goût dépendrait plus du sexe et de l'âge, et serait modulé par les pathologies alimentaires. Les préférences alimentaires répondent bien plus à des impératifs sociaux, et surtout

économiques comme l'importance du revenu au regard des niveaux de prix pratiqués<sup>617</sup>.

Il nous faut donc prendre garde à l'influence du revenu disponible sur le choix des aliments consommés, les familles les moins aisées économiquement étant obligées de se contenter des produits de faible qualité, figurant en général dans la liste des produits de première nécessité (riz, *corned beef*, cuisses de poulets surgelés...), considérés par les nutritionnistes comme riches en glucides et en graisses et donc particulièrement néfastes sur le plan de la santé (Direction de la Santé et ITRMLM 1998 : 59).

*« Le ma'a c'est très important pour moi, de manger bien, même si on n'a pas toujours les moyens de manger bien, mais on se permet des fois de bien manger, sinon c'est un paquet de soupe... C'est plutôt le dimanche où on mange bien, la soupe c'est la semaine. »* (Pamatai)

Les influences d'un tel régime alimentaire sont évidentes au niveau de la santé infantile, pour laquelle on signale depuis plus de trente ans déjà de nombreux cas de malnutrition en Polynésie<sup>618</sup>.

Comme nous l'avons déjà montré, le niveau de revenus et le sentiment d'appartenance ethnique sont les deux critères les plus différenciants à Tahiti en matière de consommation alimentaire. Il faut souligner les fortes interrelations entre ces deux critères, les personnes ayant le sentiment d'appartenir à la communauté ethnique *ma'ohi* déclarant les niveaux de revenus les plus faibles, à l'inverse des personnes ayant le sentiment d'appartenir à la communauté européenne qui déclarent les revenus les plus élevés (Serra Mallol 2001a : 116).

Nous avons voulu toutefois éliminer l'effet revenu afin de mieux saisir les spécificités par communauté d'appartenance déclarée. Nous avons considéré le comportement des « Polynésiens » et des « non Polynésiens » qui font partie de ménages dont le revenu mensuel est compris entre 100 000 et 400 000 F cfp, et dont le ménage comporte moins de cinq personnes (Serra Mallol 2001a : 120).

Malgré la petitesse de l'échantillon ainsi constitué (219 ménages au total dont 120 ménages « Polynésiens »), les résultats sont significatifs pour un certain nombre de produits alimentaires. Ainsi le ménage polynésien consomme plus de sucreries (11% de citations contre 1% pour les ménages « non Polynésiens »), de lait en poudre (8% contre 0%), de riz (46% contre 29%), de café ou de thé (21% contre 15%), et un peu plus de volaille surgelée (10% contre 2%), de *chao men* (12% contre 3%). En revanche, il consomme de façon statistiquement significative moins de fruits frais (5% de citation contre 25% pour les « non Polynésiens ») et notamment de fruits frais locaux (3% contre 18%), de yaourts et de fromage (13% contre 29%), de pâtes (9%

---

<sup>617</sup> Drewnowski A., 1997. « Taste preference and food intake », *Annual Review of Nutrition*, 17, pp. 237-253.

<sup>618</sup> Voir notamment Burgess H.J.L. et Burgess A.P., 1976. *Malnutrition in the western Pacific region*, Organisation Mondiale de la Santé, Genève.

contre 21%), et un peu moins d'eau en bouteille (40% contre 56 %) et de plats préparés (10% contre 21%), confirmant par là les *patterns* alimentaires *ma'ohi* précédemment mis en évidence.

Les comportements alimentaires des Tahitiens vont ainsi plus vers des produits de préparation facile (riz, poulet congelé, café au lait en poudre) et riches en sucre, typiques de l'alimentation qui s'est dessinée depuis plus d'un siècle en Polynésie française comme dans tous les pays issus de la colonisation européenne. L'évolution de l'alimentation dépend désormais également du niveau de revenus des familles polynésiennes, signe très précis du rang social (Farb et Armélagos 1985 : 13). Mais il n'en reste pas moins des différences très fortes qualitativement et quantitativement en valeur absolue en fonction de l'appartenance ethnique, les ménages *ma'ohi* se différenciant nettement des autres ménages. Comme l'exprime Jean-Pierre Doumenge (1989 : 272), les discontinuités culinaires apparaissant en Polynésie française sont donc plus liées à des différences ethno-culturelles qu'à des discriminations économiques.

#### *Aliment, objet et signe*

Nous avons vu que pour les anciens Polynésiens l'aliment en soi importait peu. C'était en tant que support de représentations symboliques et pivot des dons, échanges et tributs économiques qu'il détenait cette place au carrefour du social, de l'économique, et du culturel. Les supports de telles représentations et pratiques se sont considérablement élargis avec l'entrée toujours renouvelée de nouveaux produits et « services », « objets » matériels et immatériels.

L'objet support de la représentation se déplace de l'alimentaire, une fois un niveau de satisfaction largement dépassé au moins en terme nutritionnel, vers d'autres objets de satisfaction personnelle et de différenciation sociale. La strate sociale se marque désormais à partir d'objets fortement signifiants, marqués au sens de *brand* en anglais comme une marque comme sur du bétail, fortement porteurs d'image au sens où l'entendent Jean Baudrillard (1970) ou Roland Barthes (1970) : objets de « marque », objets sophistiqués, à haute technologie dans le transport ou la télécommunication, art et bijouterie... Se diffuse ainsi à vitesse rapide et depuis quelques années un mode de vie emprunté aux canons de l'esthétique des feuilletons de Hollywood ou des côtes australiennes ou hawaïennes.

Le coût d'achat relatif des produits est particulièrement élevé à Tahiti, et la première remarque des fonctionnaires métropolitains à leur arrivée sur le Territoire pour la durée de leur contrat concerne la cherté de la vie. Ce coût relatif plaçait à la fin des années 1990 la Polynésie française au septième rang mondial en matière de cherté de la vie (Poirine 1996 : 30).

Le prix de l'immobilier se situe dans les fourchettes de prix de la Côte d'Azur méditerranéenne. Le prix de l'électricité à usage domestique est trois fois plus élevé qu'en France<sup>619</sup>. Du fait de l'éloignement des centres de production, les biens d'équipements et de loisirs sont environ deux fois plus élevés qu'en France, notamment les automobiles, bateaux et moteurs. Le coût de la vie est évalué à 40% au-dessus de celui de la métropole<sup>620</sup>. Et le constat est également valable pour l'alimentation.

Un autre indice intéressant en matière alimentaire est « l'indice *Big Mac* » calculé par l'hebdomadaire financier anglais *The Economist* depuis 1986 pour en déduire une parité de pouvoir d'achat en comparant en dollar américain le prix d'un *Big Mac* dans plusieurs dizaines de pays. En 2003 comme en 2004, en utilisant les prix alors pratiqués pour ce produit et le cours de change entre dollar américain et franc CFP, la Polynésie française se situait à la cinquième place mondiale<sup>621</sup>.

Les artefacts de la société post-industrielle font désormais partie des systèmes sociaux de la quasi totalité des nations au monde. Néanmoins, le fait alimentaire contemporain recèle encore, nul besoin est de le prouver, des dynamiques provenant de son histoire traditionnelle.

Des anciens symboles auparavant assignés au fait alimentaire sont toujours utilisés, comme nous l'avons vu au quotidien pour les pratiques, *habitus* et préférences alimentaires, et pour le festif et les relations sociales. Le système alimentaire tahitien contemporain reste toujours empreint de ses représentations anciennes.

### 3-4-1-3 Séparation sexuelle et préparation alimentaire

Les séparations étaient nombreuses chez les anciens Polynésiens, et liées au statut « sacré » ou non de la personne. Ainsi les femmes, interdites de présence sur les lieux de culte ou *marae*, se voyaient interdire de nombreux aliments de cérémonie : porc, chien, poissons du large... Toutefois, une femme *ari'i*, du fait de la sacralité liée à sa fonction, ne se voyait pas imposer ces interdits. La femme d'un prêtre ou *tahua* pouvait également consommer une partie des aliments préparés rituellement sur le *marae* et que le prêtre rapportait à son domicile. Liées par essence au sacré pré-européen, la disparition rapide de l'ancienne religion au cours de la première moitié du dix-neuvième siècle a induit *a priori* une disparition de ces pratiques de séparation. Mais malgré la disparition de la religion ancienne depuis plus d'un siècle et demi, nous avons pu relever encore aujourd'hui des comportements de séparation spécifiques au

---

<sup>619</sup> Le prix du kWh est évalué à 35 Fcfp à Tahiti contre 11 f cfp en métropole selon le quotidien *Les Nouvelles de Tahiti* en date du 09 août 2006, p. 2.

<sup>620</sup> Poirine Bernard, 2002. « L'économie de 'l'Après-CEP' : forces et faiblesses », Revue Hermès *La France et les Outre-Mers. Les enjeux culturels*, CNRS Editions, Paris, n° 32-33, pp. 317-333.

<sup>621</sup> *The Economist*, 27 mai 2004 et avril 2003.

cours de nos observations dans les Iles du Vent, qui s'observent à différents stades du système alimentaire, de la production à la consommation, en passant par la préparation, établissant en quelques sortes des « classes alimentaires », *eating classes* (Pollock 1992 : 37).

### *Production*

Nous avons déjà relevé que les activités de subsistance liées à l'alimentation ne se rencontrent aujourd'hui que rarement, notamment dans la zone urbanisée de l'agglomération de Tahiti, dont le quartier Pamatai fait partie. Mais pêche et culture vivrières existent encore, même de façon très accessoires à Pamatai.

La terre revêt toujours un caractère très important pour les Polynésiens, comme le montre la coutume encore pratiquée d'enterrer le placenta du bébé qui vient de naître dans la terre familiale avant d'y planter un arbre, souvent un 'uru ou un autre arbre fruitier, comme l'a montré Bruno Saura<sup>622</sup>. L'importance de la terre, et le risque que représentent les femmes pour ses productions, est lisible aujourd'hui dans l'habitude des femmes de ne pas toucher aux plantes, fleurs et fruits, pendant leur période de menstruation. Cette pratique a été généralement relevée parmi toutes les femmes rencontrées, comme nous l'a expliqué l'une d'entre elle :

*« Quand les femmes ont leurs 'affaires'<sup>623</sup>, on ne touche pas les plantes [i.e. les productions végétales : plantes, fleurs et fruits] pour ne pas les abîmer. Au début les fruits sont gros, et si tu as tes affaires et tu vas toucher, ça devient petit. De toutes façons, tu vas voir si une femme qui a ses affaires a touché, tu vas voir sur les mangues, il y a une partie qui est abîmée quand elle a touché ».*

Toutes nous ont fait part de ce phénomène, sans pouvoir l'expliquer autrement que par « on le voit, et c'est vrai ». L'habitude est donnée aux jeunes filles dès leurs premières menstruations. Il constitue un bon exemple du principe de contagion exposé par P. Rozin (1994 : 26), un contact suffit et l'effet est permanent.

Le fait que l'interdiction porte sur des aliments en croissance n'est pas sans rappeler les interdictions constatées dans le monde concernant le contact des femmes pendant leurs menstrues avec des aliments en cours de préparation ou de transformation, le cidre ou la bière en train de fermenter, le sucre pendant qu'il est raffiné, le pain pendant qu'il cuit, le beurre lorsqu'il est baratté (Farb et Armelagos 1985 : 101), ou encore la mayonnaise préparée « maison » et les blancs en neige<sup>624</sup>, et chez les anciens Tahitiens le *ahima'a* en train de cuire ou le 'uru en train de fermenter dans la fosse à *mahi*.

---

<sup>622</sup> Saura Bruno, *Entre nature et culture. La mise en terre du placenta en Polynésie française*, Haere Po, Papeete, 2003.

<sup>623</sup> 'Les affaires' est l'expression couramment utilisée à Tahiti pour signifier les menstruations, *ma'i 'ava'e* ou *ma'i vahine* en Tahitien.

<sup>624</sup> Verdier Yvonne, 1979. *Façons de dire, façons de faire*, Gallimard, Paris, pp. 20-37.

Le principe devient toutefois élastique, et la rationalité prend le dessus, au moins dans les discours :

*« Quand on a nos règles nous les femmes, on ne peut pas toucher les plantes. Des fois moi je les touche les miennes, mais je ne touche pas les plantes des autres parce qu'ils ont ça dans la tête : 'tu as tes règles, tu ne vas pas toucher les plantes'. Mais moi je touche les miennes, ça ne porte pas malheur ! »* (Maatea)

*« Si on touche un fruit quand on a nos affaires, il devient malade, et aussi pour les tiare tahiti [fleur]. Je n'ai jamais compris pourquoi mais je respecte, c'est dans la tête, mais on respecte. Des fois je touche aux plantes quand je suis à Tahaa, mais je ne vais pas leur dire aux autres, hein ! C'est les anciens, c'est dans la tête des gens, mais on ne sait pas pourquoi »* (Pamatai)

« C'est dans la tête » : une crainte pour l'esprit se déguise souvent en crainte pour le corps (Rozin 1994 : 31), dégoût et interdit pourraient donc se confondre. Cette ambivalence du comportement féminin vis-à-vis d'interdits alimentaires est à rapprocher de la séparation au moment des repas parfois bafouée comme l'avait noté Cook (1998 : 53-54), mais en dehors du regard d'autrui.

Malgré les réserves apportées par les femmes, le principe de précaution reste tout de même d'actualité en période de menstruation :

*« C'est des conneries d'avant, mais il y en a qui font attention à ça encore, avant oui quand on avait ses règles il fallait pas toucher les plantes, les fruits, mais maintenant moi franchement non. Il ne faut pas se mettre dans la tête que ça va pourrir. Moi je ne crois pas à ça, mais avant on le disait, et toujours aujourd'hui, ne pas toucher les plantes... Moi je sais qu'il y a une chose que je respecte, chez mes parents on est 18 enfants du même lit, le même papa et la même maman, il n'y a pas d'autres parents, j'ai 11 frères et 6 sœurs, il y a une chose que j'ai respectée jusqu'à aujourd'hui : quand j'ai mes règles, et quand j'ai mes frères qui regardent la télé et qui s'allongent devant, jamais je ne passe pas dessus lui. Jamais. C'est une question d'honneur, ma maman me disait et même ma grand-mère, c'est quelque chose que tu ne peux pas faire. Il ne faut pas passer au-dessus de son frère quand tu as tes règles, ce n'est pas correct. C'est une chose que moi et mes sœurs, on a toujours respecté »* (Pamatai).

Valable pour les productions végétales, le phénomène n'a pas été relevé pour les productions marines. Toutefois, certains comportements tendent à montrer qu'il existe également des résidus d'interdit liés à la pêche. Un pêcheur de Papara (commune ouest de Tahiti) nous a dit qu'il ne partirait pas à la pêche après avoir entretenu des relations



sexuelles avec sa compagne sans s'être lavé, « *ça ne m'est jamais arrivé et ça ne m'arrivera jamais, les poissons ne mordraient pas* ». La perte « d'énergie », forme moderne de *mana*, est également invoquée par les hommes tahitiens rameurs ou footballeurs comme risque fort, en cas de relations sexuelles la veille d'une compétition sportive.

La période de menstruation est toujours jugée comme particulièrement sensible (Babadzan 1982). Elle l'est pour des raisons physiques liées à l'écoulement des humeurs féminines ; une femme nous disait ainsi « *tu ne peux pas aller dans l'eau froide, sinon tu peux avoir des caillots [de sang]. Et tu ne peux pas non plus boire d'eau glacée, à cause des caillots* ». Mais les raisons ne sont pas seulement physiques, ou prétendues telles : elles sont aussi symboliques et liées à une sacralité ancienne incomplètement disparue « *quand tu es tahitienne, que tu grandis et que tu as 'tes affaires', on ne peut pas aller dans les cimetières, à cause des tupapau [les « fantômes » ou esprits des morts]* ».

Cette croyance en l'influence des esprits des défunts est encore solidement ancrée, même si on admet qu'il s'agit de croyances jugées païennes :

*« Si tu n'es pas croyant [c'est à dire chrétien], tu vas croire aux tupapau, si tu es croyant, non. C'est comme moi avant, je ne pratique pas et je vois ces trucs là, je croyais à tout ça, et j'avais peur de sortir la nuit dans le noir, il fallait qu'il y ait toujours de la lumière. Je crois maintenant que j'ai un bon Dieu qui est là et qui me regarde, et qui me protège ».*

La croyance envers les esprits est toujours forte, la croyance dans le Dieu chrétien ne l'a pas fait disparaître, simplement il joue le rôle de protecteur. La pensée magique sympathique « traditionnelle » fonctionne toujours, à côté d'une pensée « rationnelle » et moderne : l'incertitude et le hasard, les « trous » de la raison -la pourriture de certains fruits, le mauvais développement d'une plante...- deviennent des signes, réordonnant ainsi le monde<sup>625</sup>.

Cet aspect de « pollution » liée à la menstruation est à rapprocher des pratiques anciennes de séparation, aujourd'hui encore observables dans certaines sociétés du Pacifique (Pollock 1992 : 36-37), et notamment à Yap<sup>626</sup> ou à Wallis (Chave-Dartoen 1996 : 447-448).

La séparation entre domaine masculin et domaine féminin est peut-être également liée à une séparation chaud / froid : le four est un endroit chaud, comme l'est la terre. Ce sont les hommes en général qui s'activent à l'extérieur, au soleil, et il est déconseillé

---

<sup>625</sup> Fischler Claude, « Editorial : Magie, charmes et aliments » in Fischler Claude (dir.), 1994. *Manger Magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. Ed. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, n° 149, Paris, novembre.

<sup>626</sup> Lingenfelter Sherwood, 1975. *Yap : Political leadership and culture change in an island society*, University Press of Hawaii, Honolulu, p. 85.

aux femmes en période de menstruation de se baigner dans l'eau jugée froide, eau douce ou eau de mer en saison fraîche. De même, nous verrons que la consommation d'aliments « chauds », et notamment la viande de chien, est formellement déconseillée aux femmes. L'attraction de la fraîcheur, et de l'intérieur des maisons par opposition à l'extérieur, semble donc être un des caractères de la féminité, fraîcheur qui viendrait en contrepoint à la chaleur interne du corps humain qui produit et favorise la vie (Chave Dartoen 1996 : 448). Des préceptes semblables à ceux de la médecine hippocratique paraissent donc s'appliquer en Polynésie.

### *Préparation*

La séparation sexuelle des rôles lors de la préparation du *ahima'a* est réelle encore aujourd'hui à Tahiti, comme elle l'est à Wallis (Chave-Dartoen 1996 : 439) ou à Rurutu (Roomataaroa-Dauphin 1999 : 49), et s'applique dès la phase de préparation. Aux hommes<sup>627</sup> la préparation du feu (réunion des pierres et du bois, installation dans le trou, mise en feu), la préparation des aliments à cuire et notamment 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 *po'e*, préparation des contenants végétaux, remplissage de ces contenants) y compris les accompagnements qui ne passeront pas au four (« salade russe, poisson cru »), la mise en « plats » du *tama'ara'a*, et la préparation de la table (nappe, fleurs éventuelles, couverts) et le service à table quand il y a lieu.

*« Pour le ahima'a, on se partage le travail. Tout ce qui concerne le four, préparer, le bois, le feu, ce sera les hommes. Au moment de l'assaisonnement, les hommes et les femmes font ensemble, par exemple les hommes assaisonnent la viande, les femmes enveloppent dans le papier alu, le papier alu c'est simple, c'est vite fait. Après tout ça les hommes vont ranger dans leur grille, dans leur bac, les hommes s'en occupent, et après les femmes viennent pour préparer les choses, la salade russe, ou le poisson cru, en dehors du ahima'a. Puis les hommes allument le feu et décident que c'est prêt. Il faut recouvrir avec les sacs, et la terre par dessus, tout ça c'est les hommes, et même au moment de déterrer le four, c'est les hommes. Après, préparer la table s'il y a une table pour préparer tout ça, c'est les femmes après, et pour servir et tout à table c'est les femmes (...) Pourquoi le partage ? C'est comme ça, il y a partage, je crois que ça a toujours été comme ça »*

---

<sup>627</sup> A Rurutu, où le four enterré est encore utilisé lors des festins communautaires, *umu'ai 'a'ari'ira'a*, l'éducation des jeunes garçons comprend « la préparation de la nourriture » (...) « il lui appartiendra toujours de faire le feu et de l'entretenir, de préparer le *poi* et la cuisson de la nourriture » (Roomataaroa-Dauphin 1999 : 49).

« C'est comme les nœuds dans les petits sacs de ahima'a, les hommes n'en connaissent pas le sens, il n'y a que les femmes qui savent, parce que quand on retire après ce sont les femmes qui arrangent, c'est elles qui savent. C'est comme le bois pour le feu, c'est le travail des hommes ».

« Quand j'étais petite, c'était que les hommes qui préparaient le ahima'a, le feu et tout ça, et puis les femmes faisaient le po'e. Les petits paquets étaient fait par les hommes aussi s'ils n'étaient pas trop occupés, mais c'était plutôt les femmes, comme le tressage pour les petits paniers dans lesquels on mettait le poisson, le cochon, et le fe'i aussi. Aujourd'hui, c'est les femmes aussi qui préparent, parce que les hommes sont devenus fainéants, alors c'est la femme qui fait parce que l'homme est fatigué de la semaine ».

Ce dialogue entre époux à Pamatai est également révélateur : « (elle) Ma grande sœur elle faisait le feu si mes parents n'étaient pas à la maison (lui) Quand tu entends qu'une femme elle s'occupe du four, moi j'aurais dit 'ton mari il est vraiment fainéant', c'est ça aussi (elle) oui oui, c'est ça. Si les hommes sont là, c'est les hommes qui font ».

Si donc la séparation sexuelle n'est pas respectée, c'est le signe d'un « dysfonctionnement » dans le fonctionnement normal de la maisonnée : les hommes sont « fainéants », n'assument pas le rôle qui leur est dévolu.

Dans les sociétés humaines en général, on considère que la cuisine fait partie du rôle de la femme (Goody 1984 : 121), mais on différencie la partie « profane » (endo-cuisine, bouillie et service des aliments préparés) de la partie « sacrée » (exo-cuisine, grillée ou rôtie, découpage de la viande), comme l'avait mis en évidence C. Lévi-Strauss (1965 : 22-23). Cette partie « sacrée » comprend donc également le ahima'a polynésien, dont la préparation est essentiellement masculine (Pollock et Tafili 1988 : 2, Chave-Dartoen 1996 : 439-441).

Cette répartition sexuelle des rôles pour la préparation du ahima'a constitue-t-elle une nouvelle hiérarchisation des rôles, ou la perpétuation d'un ordre traditionnel ? Il est difficile de trancher, mais nous penchons pour la deuxième proposition, car comme l'indique Françoise Douaire-Marsaudon<sup>628</sup>, cette répartition des rôles entre hommes et femmes se retrouve également aux îles Tonga (1998 : 74) et à Wallis (Chave-Dartoen 1996 : 439-446).

« Si on fait le ahima'a un dimanche, mon mari à partir de 5h du matin il va préparer le feu, c'est rare que les autres [convives] soient là, alors que moi je peux l'aider, je suis là. Si une femme popa'a va aider à préparer le feu, on ne va rien dire parce qu'on va dire 'c'est une Popa'a, c'est nouveau pour elle',

---

<sup>628</sup> Douaire-Marsaudon Françoise, 1998. *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.

*on va la laisser. Mais si c'est une Tahitienne, là on va dire 'ce n'est pas normal', sauf si c'est une Tahitienne qui vit en France peut-être, mais si elle vit ici, ce n'est pas normal qu'elle va voir le ahima'a. On ne va peut-être pas lui dire à elle, mais on va se dire entre nous que ce n'est pas normal. Et pareil, un homme qui prépare avec les femmes, pour un Popa'a on laisse faire, il donne un coup de main, mais pour un Tahitien ce n'est pas normal, c'est le travail des femmes. Je dirais que le travail des femmes, si c'est un homme qui vient faire, ce ne sera pas pareil. C'est comme le ménage, c'est une tâche des femmes » (femme, Pamatai)*

Outre ces contre-exemples que les personnes interrogées justifient elles-mêmes par des raisons culturelles (ou liées au ménage lui-même et à une forme de comportement masculin jugé déviant), d'autres contre-exemples sont avancés, pour des raisons de facilité :

*« Au moment de l'assaisonnement [préparation des aliments à cuire] les hommes et les femmes font ensemble, les hommes assaisonnent et les femmes enveloppent dans le papier alu. Avec le papier alu, c'est simple, c'est vite fait ».*

D'une façon générale, tout ce qui a trait à la préparation du feu à l'extérieur ressort du domaine masculin, qu'il s'agisse de la préparation du ahima'a, mais aussi de la préparation d'un barbecue ou d'un veau à la broche :

*« Quand la belle-sœur est là le dimanche avec ses enfants et son tane, nous [les femmes] on prépare les accompagnements, les sauces, et la table, pendant que les hommes s'occupent du barbecue, c'est leur travail ! »*

Les femmes enceintes respectent souvent la recommandation de ne pas préparer de feu, même si des écarts sont constatés :

*« J'ai cassé le tapu à Noël quand je me suis mise au barbecue. J'ai cassé le tapu parce qu'il n'y avait pas d'hommes pour ça, ils s'étaient tous bourrés la gueule. Et tout le monde me disait 'Ne va pas au feu'. J'y suis allée quand même, et j'ai eu M. [l'aîné de ses enfants] qui est arrivé tard » (Pamatai)*

*« Quand j'étais enceinte de ma fille, j'aimais bien l'odeur de la fumée, je ratissais la cour, et je faisais le feu. Et les Tahitiennes me disent toujours, avec le bébé, elles disent qu'il ne faut pas faire le feu, aller devant le four avec le bébé pour faire la cuisine. J'ai dit ce sont des conneries tout ça. J'ai demandé pourquoi, c'est à cause du bébé, quand tu vas accoucher ton bébé il va pleurer, et tout ça. Ce sont des machins un peu bizarre. Quand j'ai accouché ma fille, j'ai regardé et rien de tout ça. Quand une femme est enceinte de un mois jusqu'à neuf mois et qui fait ça, ce n'est pas possible. Et pourtant il y en a qui font ça » (Pamatai)*

Les phases de production et de préparation comprennent donc des affectations précises de fonction suivant le sexe.

### *Consommation*

Outre la production et la préparation alimentaires, nous allons voir que des phénomènes de séparation existent également en matière de consommation.

On peut ainsi voir dans le dégoût féminin précédemment relevé vis-à-vis de la viande de chien un signe de séparation ancienne. La viande de chien est considérée comme une viande « chaude », qui échauffe le corps. Selon les personnes rencontrées, les préconisations de saison de consommation sont la période « froide » ou les jours de pluie. La nourriture de viande de chien n'est pas autorisée pour les enfants, considérée comme trop forte pour eux. De même elle est déconseillée aux personnes faibles ou malades, ou simplement fiévreuses.

Le souci d'ajuster les aliments à la nature des consommateurs est sous-jacent aux préparations culinaires qui accompagnent les moments cruciaux du cycle de vie des individus, et notamment la nourriture du nourrisson, et de la femme enceinte ou allaitante, et qui varient dans le cadre de chaque culture (Garine 1996b : 26). Le domaine des nourritures prescrites peut être abordé pour Tahiti, où un véritable consensus culturel apparaît autour de la consommation de certaines catégories de personnes, mêlant des considérations symboliques et empiristes.

Il en est ainsi de la consommation des femmes enceintes (Babadzan 1982 : 173). De nombreuses recommandations entourant la consommation des femmes enceintes sont citées par les personnes rencontrées, ainsi la consommation des poissons du large :

*« Quand j'étais enceinte de mon fils, je mangeais tout le temps de la bonite et tous les poissons du large, et quand il est venu, il était plein de poches de pus partout. Ma maman n'était pas là pour me conseiller, et comme j'aime le poisson, il était plein de poches de pus partout après et les médecins n'ont pas compris. Ils m'ont posé la question après, j'ai répondu que j'avais mangé beaucoup de poissons du large, et j'ai compris que c'était ça. Et c'est seulement après que ma maman me l'a dit. Elle le savait elle »* (femme, 50 ans, Pamatai).

*« Les femmes enceintes ne doivent pas manger de bonite, de thon, ne pas manger de poisson du large, parce que ça risque de déchirer le placenta »* (femme Maatea)

La consommation des crustacés répond à un principe de précaution similaire, que l'on pourrait qualifier de principe de similitude, lié à la couleur des aliments ingérés :

*« En ce temps, les femmes enceintes on leur interdisait de manger tout ce qui était fruits de mer, les crabes tout ça, parce que les femmes disaient que sinon*

*les enfants allaient naître avec des tâches rouges, ira, et de ne pas manger de porc à cause des tâches noires »*

*« Ce n'est pas tous les fruits de mer qui sont tapu pour les femmes enceintes, mais le crabe, il y en a qui en mangent enceintes, et ça fait des tâches rouges sur la peau du bébé. Mais ce n'est pas à tout le monde... »*

*« On peut voir sur les enfants qui ont des allergies quand c'est la saison des fruits de mer ou des langoustes : les tâches deviennent foncées »*

Des principes existent aussi pour la femme après l'accouchement, ou en période d'allaitement :

*« Après l'accouchement, la femme ne doit pas manger de bonite, de maito [poisson chirurgical], de punu pua'a toro [corned beef], tous les punu [conserves] »*

Ici encore, on note l'ambivalence du comportement féminin, entre respect des préconisations populaires, et tendance à les considérer comme des « croyances » :

*« Quand l'enfant va naître, si la maman allaite, il ne faut pas qu'elle mange de poisson du large, parce que sinon le pito [nombril] du bébé il ne va pas guérir, c'est à cause de ça. Mais les médecins, maintenant ils disent que ce n'est pas vrai. Moi j'ai fait l'expérience, ce n'est pas vrai. Avant ça marchait hein, mais maintenant ça ne marche plus. C'est comme le ra'au tahiti [médecine traditionnelle], il faut croire aux médicaments, si tu ne crois pas et bien ça ne marche pas »*

Le *ha'avari*, boudin à la tahitienne, semble aussi plutôt consommé par les hommes que par les femmes, sans que nous puissions clairement déterminer s'il s'agit d'une question de goût individuel, ou de rejet lié à l'idée d'absorber du sang :

*« le ha'avari, c'est mon mari qui mange ça. On n'est jamais malade avec, ça nettoie les bronches. Mais le ha'avari, ce n'est pas pour les femmes. Comme la tortue, ce n'est pas trop pour les femmes ».*

Outre les femmes gravides ou allaitant, des interdictions particulières touchent également la consommation alimentaire des enfants :

*« Il y a du ma'a plutôt réservé aux enfants, des plats plus légers. Le soir on ne leur donnait pas de lait de coco fermenté, plutôt tout ce qui est soupe, soupe au poisson, mais sans navet et sans carottes, on n'avait pas ça chez nous, ma maman rajoutait du bouillon de poisson. Elle faisait aussi des galettes de manioc et on mangeait ça. Elle par contre mangeait des choses plus consistantes : du mitihue, et du poisson, enfin le restant du midi. La murène, on en mangeait aussi, mais on n'en donnait pas aux enfants à cause des*

*arêtes, et parce que c'est gras. On donnait aux enfants tout ce qui était léger, et les adultes tout ce qui était consistant. Et le fermenté, ce n'est pas bon pour les enfants ».*

Les enfants mangent souvent à part des parents, surtout dans les familles élargies, et leur place est ordonnée par rapport à celle des adultes :

*« La place des enfants est différente : quand on est nombreux, on fait manger les enfants d'abord, et en dernier les adultes. Mais il n'y a pas de différences entre les adultes, hommes ou femmes ».*

La séparation sexuelle observable montre la pérennité aujourd'hui encore d'anciens *tapu* malgré plus de deux siècles de contact avec les Européens, et comme on peut encore l'observer lors de la préparation du *kava* en Polynésie centrale<sup>629</sup>, véritable facteur de reproduction de l'identité masculine selon F. Douaire-Marsaudon (2001 : 7). La différence sexuelle de l'alimentation n'est pas un phénomène propre à la Polynésie ; on la rencontre dans les campagnes traditionnelles françaises, en Chine, en Afrique<sup>630</sup>, et dans les pays d'Islam<sup>631</sup>.

On peut également l'observer 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 comme l'avait déjà remarqué R. Levy (1973 : 110), 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, souvent la *mama*, ou pour le convive de passage s'il est considéré comme important (Pollock 1974 : 111).

De même, comme nous avons pu l'observer à Pamatai comme à Maatea, les femmes peuvent se priver lors de leur prise alimentaire de milieu de journée pour pouvoir servir à l'homme le soir un repas complet qui fait partie de leur statut d'homme : comme en France métropolitaine ils doivent « bien manger » (Bourdieu 1979 : 217).

---

<sup>629</sup> Douaire-Marsaudon, 2001. « D'un sexe, l'autre. Le rituel du kava et la reproduction de l'identité masculine en Polynésie », *L'Homme*, Paris, n°157, Paris, pp. 7-34.

<sup>630</sup> Makarius R. et L., 1961. *L'origine de l'exogamie et du totemisme*, Gallimard, Paris, pp. 105-118.

<sup>631</sup> Ferchiou Sophie, 1968. « Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djerid (Sud Tunisien) », *L'Homme*, Paris, Tome VIII, n°2, avril-juin, pp. 64-86.

### 3-4-2 Anxiétés et dangers alimentaires

Nous avons vu que le corps fait l'objet d'une valorisation, en particulier lorsqu'il est associé à la rondeur. Mais nous verrons que le corps fait aussi l'objet d'anxiétés et de questionnement biologique, mais également identitaire. La perception des modes d'alimentation modernes n'est pas étrangère à ces anxiétés, même si elles ne s'y réduisent pas. Les effets attribués aux aliments d'origine occidentale, et plus largement à leurs apports et effacements qu'ils soient matériels et culturels, apparaissent clairement dans les représentations des mangeurs *ma'ohi*.

#### 3-4-2-1 L'obésité en Polynésie française : le poids de l'abondance

##### *Une ration moyenne alimentaire abondante*

Dans la plupart des sociétés occidentales, on observe un déséquilibre énergétique, protéique, lipidique et glucidique entre l'ingestion de ressources alimentaires pléthoriques et une dépense énergétique insuffisante, qui devient une préoccupation majeure dans les sociétés modernes contemporaines (Garine 1996b : 27). Ce constat, déjà effectué par de nombreux pays de la zone tropicale<sup>632</sup>, est largement applicable à Tahiti comme aux îles du Pacifique marquées par une monétarisation forte de l'économie, ainsi à Nauru après des dizaines d'années d'exploitation intensive et rémunératrice des dépôts de phosphates.

Un des caractères physiques propres aux Polynésiens, et immédiatement visible pour l'observateur étranger, est la surcharge pondérale. Pour l'ensemble de la Polynésie française, des travaux menés en 1995 par la Direction de la Santé<sup>633</sup> établissaient la ration quotidienne moyenne à 3753 calories. Ce taux atteignait 3350 calories chez les femmes et 4400 calories chez les hommes. Par comparaison, une étude réalisée en France<sup>634</sup> révèle que la consommation calorique augmente chez les enfants, puis baisse en fonction de l'âge chez les hommes à partir de 18 ans, alors qu'elle remonte chez les femmes de 35 à 54 ans. Le maximum pour les deux sexes est atteint chez les 13-17 ans. L'étude révèle des apports énergétiques totaux (AET) inférieurs aux apports conseillés, surtout chez la jeune femme. En moyenne, l'énergie consommée quotidiennement (hors alcool) s'élève en France entre 2 316 et 2 440 Kcal chez les

---

<sup>632</sup> King H., Rewers M., 1991. « Diabetes is now a Third World problem ». *Bulletin de l'Organisation Mondiale de la Santé*, Ad Hoc Diabetes Reporting Group, 69, pp. 643-648.

<sup>633</sup> *Enquête sur les maladies non transmissibles en Polynésie française – Etude de la prévalence de l'hypertension, du diabète, de la goutte et de l'obésité en relation avec les habitudes alimentaires – Septembre – Novembre 1995*, Ministère de la Santé et de la Recherche, Papeete, septembre 1998.

<sup>634</sup> Rigaud D., Giachetti I. et alii, 1997. « Enquête française de consommation alimentaire. I- Energie et macronutriments », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 32, 6, p. 379-388, Paris.



hommes, de 1 682 à 1 754 Kcal pour les femmes, et entre 1 869 et 2 013 Kcal chez les enfants de 17 ans et moins.

Comme beaucoup de territoires îliens du Pacifique qui ont connu une rapide croissance économique (Hawaï, les Samoa américaines, Guam, Nauru...), la Polynésie française connaît un phénomène de déséquilibre énergétique en matière alimentaire. En matière de calories ingérées en moyenne par jour, la Polynésie française détient un taux parmi les plus élevés du Pacifique insulaire, avec l'Australie, loin devant les Iles Salomon, la Papouasie Nouvelle Guinée ou le Vanuatu<sup>635</sup>, mais sans considérer Nauru et ses 6 092 Kcal par jour en moyenne, 8 769 avec alcool pour les 20-39 ans (Coyne 1988 : 22).

La ration moyenne quotidienne s'établissait en 1963 (S.P.C. 2001 : 5) à 2 500 Kcal en Polynésie française, au même niveau que le Vanuatu, au-dessus des Iles Salomon (2 200 Kcal), des Iles Kiribati (2 100 Kcal environ) et de la Papouasie Nouvelle Guinée (1 750 Kcal) mais inférieur à Fidji ou à la Nouvelle Calédonie (environ 2 700 Kcal), et à l'Australie (3 100 Kcal). En 1997, avec plus de 3 000 Kcal, la Polynésie française se retrouve devant la totalité de ces Territoires, dépassant même l'Australie en tendance.

Malgré l'importance de l'âge (la consommation calorique moyenne est de 4 000 Kcal chez les 15-29 ans, 3 800 Kcal chez les 30-50 ans et 3 000 Kcal chez les 50 ans et plus), et du sexe, le critère le plus discriminant en matière de volume calorique consommé est le « niveau de vie » tel que défini dans le travail d'analyse du CIRAD et de la Direction de la Santé<sup>636</sup> de Polynésie française en 2001 : l'indicateur de « niveau de vie » a été bâti à partir des niveaux de consommation déclarés de *corned beef*, conserves de sardines à la tomate, conserves de maquereau et conserves de « *pork and beans* ». Les auteurs explicitent ce choix en considérant « qu'il s'agit d'aliments figurant parmi la liste des produits de première nécessité dont les prix sont maintenus volontairement bas et qui rentrent dans la consommation habituelle des catégories sociales très modestes. A partir de ces observations qualitatives, ces aliments sont considérés comme des produits 'typiquement populaires' pour lesquels existe une forte hypothèse de niveau de consommation inversement corrélée au niveau de vie ». Cette observation corrobore les conclusions établies sur les liens existant entre obésité et statut socio-économique bas dans les sociétés développées<sup>637</sup>, avec une élasticité au prix plus forte.

D'une façon générale dans le Pacifique insulaire, les différences sont très significatives entre zones urbaines et zones rurales. Par exemple en Papouasie Nouvelle Guinée, la consommation calorique était de 2 300 Kcal chez les urbains et de 1 400 chez les

---

<sup>635</sup> South Pacific Commission, 2001. *Changes in food and Nutrient Intake in Pacific Island Countries and Territories*, S.P.C., Nouméa, p. 5.

<sup>636</sup> Bricas N., Etienne J. et Mou Y., 2001. *Résultats de l'enquête de consommation alimentaire réalisée en Polynésie française*, CIRAD et Direction de la Santé du Ministère de la Santé et de la Recherche, Papeete, p. 6.

<sup>637</sup> Sobal J. et Stunkard A.J., 1990. « Socioeconomic status and obesity : a review of the literature », *Psychological Bulletin*, 105, pp. 260-275.

ruraux en 1973. Le signe de l'acculturation alimentaire se suit donc à la progression de l'urbanisation dans les territoires du Pacifique insulaire.

L'évolution n'a pas préparé les individus à l'abondance, et notamment dans des îles au beau milieu du Grand Océan à cause de l'irrégularité de la disponibilité et de l'absence de variété alimentaires. Au contraire, les hommes sont munis de dispositifs de régulation biologique qui permettent la réserve d'énergie sous forme de graisse utilisable pendant les périodes de disette ou de pénurie. Cette régulation se reproduit au niveau social puisque à l'irrégularité et à « l'uniformité » de l'alimentation au quotidien succèdent des périodes de suralimentation.

Henri Jacquier a ainsi évalué l'apport journalier moyen d'une « alimentation spécifiquement indigène dans les îles hautes » en Océanie française, composé d'une cuisson par jour et d'un repas principal et des restes le soir, et d'un « menu du 'dimanche', jour réservé généralement à Tahiti pour faire ripaille » (1949 : 598) et trouvait des valeurs respectives de 3153 et 3884 calories. Nous estimons ces valeurs prudentes, avec un différentiel peu prononcé. En remplaçant près de la moitié du temps « ordinaire » (dont pourtant le « sujet » s'est « déclaré satisfait ») les 900 grammes de 'uru par du taro et des ignames, du fait de la disponibilité imparfaite du premier, et en étant plus généreux les jours de fêtes, les variations sont encore plus importantes, moins de 2800 calories au quotidien (pour les îles hautes, les évaluations pour les atolls étant plus basses) et plus de 4200 calories pendant les « fêtes » et festins, comme l'indique Jacober (1977a : 9).

Le processus de régulation biologique continue à fonctionner, y compris quand les besoins du corps sont largement couverts, en période d'abondance « moderne », où la nourriture est plus régulièrement et facilement disponible<sup>638</sup>, et les exigences de la psychologie individuelle et culturelle prenant le pas sur les exigences biologiques (Gariné 1979 : 73). Ainsi, « tout se passe comme si, dans nos sociétés, la prolifération des 'signaux externes' qui sollicitent sans cesse notre appétit était devenue telle que les signaux internes de satiété et de réplétion ne puissent plus se faire entendre » (Fischler 1979 : 191).

Les conditions de peuplement à travers les longs voyages océaniques ont pu constituer un facteur de sélection. L'hypothèse d'un facteur générique prédisposant à l'obésité en situation alternée d'abondance et de disette développée par J.V. Neel (1962), et appliquée au Pacifique notamment par S.T. Mc Garvey<sup>639</sup> et G. Dowse et *alii*,<sup>640</sup> a été

---

<sup>638</sup> Neel J.V., 1962. Diabetes Mellitus : « A Thrifty Genotype rendered detrimental by progress ? » *American Journal of Human Genetics*, 14, pp. 352-362.

<sup>639</sup> Mc Garvey S.T., 1991. « Obesity in Samoans and a perspective on its etiology in Polynesians », *American Journal of Clinical Nutrition*, 53, pp. 1586-1594.

toutefois minimisée, en faveur des facteurs environnementaux et culturels (Pollock 1995 : 358), et notamment l'occidentalisation de la consommation<sup>641</sup>, comme cela a été montré avec les populations wallisienne<sup>642</sup> et néo-calédonienne<sup>643</sup>.

La propension culturelle au surpoids et l'abondance de la disponibilité alimentaire depuis l'installation du commerce moderne sont les principaux facteurs de la surconsommation alimentaire<sup>644</sup>. Les constats de suralimentation en Polynésie française, et notamment à Tahiti, sont apparus dès avant le milieu du vingtième siècle dans les rapports des médecins, ce qui explique sans doute les conclusions d'une anthropologue physique, Jacqueline Ducros<sup>645</sup>, montrant que la population tahitienne avait connu une stabilisation de sa taille et du rajeunissement de l'âge des premières règles chez les jeunes filles beaucoup plus récemment que la population française métropolitaine.

Ainsi « on a mis en relation certains phénomènes comme l'augmentation 'séculaire' de la stature, la précocité plus grande de la puberté et l'accélération de la croissance constatés dans de nombreux pays, au compte de l'amélioration des conditions de vie, en particulier celle du régime alimentaire plus équilibré et plus protéiques ». Or « depuis le début du siècle, on constate qu'il n'y a pas eu d'augmentation de la moyenne de stature en Polynésie française pour une élévation de cinq centimètres en France métropolitaine. En ce qui concerne la puberté (...), un travail en cours a montré que l'âge moyen aux premières règles est de 12,9 ans à Tahiti, chiffre voisin de ceux observés dans les populations à haut niveau de vie et de celui de la Métropole » (Ducros 1978 : 130-131), soit des phénotypes qui se sont stabilisés depuis plus d'un siècle. Et une fois qu'ont été atteintes les limites génétiques à la croissance de la stature permise par une situation d'abondance de nourriture, « les calories en excès sont alors transformées en graisses et stockées, ce qui conduit à des désordres

---

<sup>640</sup> Dowse G., Zimmet P., Collins V. ; Finch C., 1992. « Obesity in Pacific populations », in Bjorntopp P. et Brodoff B.N. (éd.), *Obesity*, JB Lipincott, Philadelphia, pp. 619-639.

<sup>641</sup> Papoz L., Ben Khalifa F., Eschwège E. et alii, 1988. « Diabetes mellitus in Tunisia : description in urban and rural populations », *International Journal of Epidemiology*, 17, pp. 419-422.

<sup>642</sup> Taylor R., Bennett P., Uili R. et alii, 1985. « Diabetes in Wallis Polynesians : a comparison of residents of Wallis Islands and first generation migrants to Noumea, New Caledonia », *Diabetes Res. Clin. Pract.*, 1, pp. 169-178.

<sup>643</sup> Papoz Laure, Barny Sylvie, Simon Dominique et alii, 1996. « Prevalence of Diabetes Mellitus in New Caledonia : Ethnic and Urban-Rural Differences », *American Journal of Epidemiology*, Vol. 143, n° 1°, pp. 1018-1024.

<sup>644</sup> Les Iles du Pacifique connaissent globalement le même type de problème comme l'indique le rapport du SPC *Regional Nutritionist's Workshop* : « In some of our Pacific societies, looking fat means being well fed and is regarded as a sign of high status wealth ; being thin, a sign of poverty and neglect » (Secretariat of Pacific Commission, 2000. *Nutrition and Environment : Pacific Islands Perspective*, FAO, UNICEF, SPC Regional Nutritionist's Workshop, Apia, 22-25 septembre, p. 30). Les auteurs ajoutent plus loin que dans les Iles du Pacifique "the diet was characterized by high fat, sugar, salt and energy content; this may have been due to the ready availability and convenience (storage, preparation etc.) of these foods, in comparison to more wholesome local foods" (p. 44).

<sup>645</sup> Ducros Jacqueline, 1978. « Alimentation et anthropologie physique en Polynésie orientale », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 60, Tome XXXIV, pp. 128-132, septembre.

circulatoires et à toute la gamme des maladies associées avec l'obésité « (Farb et Armelagos 1985 : 49-50).

Déjà en 1973, un rapport de trois nutritionnistes mettaient en évidence ce fait : « Il est des Océaniens qui, aux aliments importés qu'ils consomment en grande quantité, ajoutent une quantité égale de calories produites localement (tubercules, frites, alcool), d'où l'apparition de signes d'hyper alimentation » (Loison et alii 1973 : 5). Et en 1977 la remarque du Chef de la Section Alimentation du Service d'Hygiène Territorial était éclairante : « Sucre, pain et riz : les principaux responsables du déséquilibre de la ration, sont aussi à l'origine des nombreux cas d'obésité, de diabète et de maladies liées à la surcharge glucidique, enregistrée sur le territoire » (Jacobson 1977a : 24). La même remarque est faite en 1998 : « Se substituant ou s'ajoutant par conséquent aux aliments traditionnels produits localement, les aliments importés tels le riz, le sucre, la farine, les conserves de légumes, de viande et de poissons sont devenus des aliments de première nécessité habituellement consommés en Polynésie » (Direction de la Santé et ITRMLM : 59).

Cette tendance qui se prolonge aujourd'hui laisse supposer une idée de *surabondance*, d'un excès, d'une double consommation : la *Popa 'a*, l'Européenne ou l'Américaine, à laquelle s'ajoute celle « océanienne ». Le glissement rapide en zone urbaine de l'utilisation des produits locaux vers les produits importés a simplement respecté le volume total ingéré. En 1961, 75 % de l'énergie totale était apportée par des nourritures importées en Polynésie française. Ce taux atteint 81 % en 1997 (SPC 2001 : 57).

Selon les travaux de K.H. et P. Delebecque<sup>646</sup> et de la Direction de la Santé (Direction de la Santé et ITRMLM 1998), la ration moyenne est aujourd'hui à peu près constante : 3 748 Cal avec alcool (et 3 444 sans alcool) en 1980, 3 753 en 1995. Nous verrons quelle est hautement énergétique par rapport aux besoins moyens des Tahitiens.

### *Surconsommation et risques sanitaires*

La Polynésie française, du fait du niveau de développement de ses infrastructures hospitalières et du système de protection sociale calqué sur celui de la France métropolitaine, se classe parmi les territoires du Pacifique les plus protégés en matière de grandes maladies<sup>647</sup>. Mais cette situation sanitaire positive cache un type de déficience, la richesse trop importante de son alimentation, exposant sa population à

---

<sup>646</sup> Delebecque Kim Hien et Delebecque Pierre, 1982. *Profil du comportement alimentaire en Polynésie Française*, Direction de la Santé, Papeete, novembre.

<sup>647</sup> Service d'information épidémiologique et sanitaire du Pacifique Sud (SIESPS), 1996. *Rapport annuel pour l'année 1996. Relevés des maladies à déclaration obligatoire signalées par les États et territoires de la région de la CPS*, , Secrétariat Général de la Communauté du Pacifique, Nouméa.

des risques qui vont de la surcharge pondérale, l'obésité, au déséquilibre nutritionnel, les maladies cardio-vasculaires en passant par un taux important de diabétiques dans la population.

La ration alimentaire hyper calorique des Polynésiens explique en partie le taux très élevé de prévalence de l'obésité observée : en Polynésie française en 1995 ce taux atteint 43 % chez les femmes et 35 % chez les hommes parmi la population âgée de 16 ans et plus, avec une sous consommation en fibres et des risques accrus de maladies coliques et métaboliques ou cardiovasculaires : diabète sucré, obésité, coronaropathie... Et ce taux serait encore plus élevé en ne considérant que la zone urbaine de Tahiti (Direction de la Santé et ITRMLM 1998 : 25).

Dans l'enquête de 2002 avec la Direction de la Santé réalisée auprès des individus de seize ans et plus résidant depuis plus de dix ans dans les Iles de la Société, ces taux étaient de 40 % pour les femmes et de 38% pour les hommes, et de respectivement 45 % pour les femmes et 42 % pour les hommes qui se définissent comme *Ma'ohi* (Direction de la Santé et Université de Toulouse II 2002 : 67 et 93). A titre de comparaison, le taux de prévalence de l'obésité est de 11,3 % chez les adultes français en 2003 contre 8,2 % en 1997<sup>648</sup>, et de 27% aux Etats-Unis (2000) où l'obésité est vue comme un problème majeur de santé publique d'un coût social très élevé<sup>649</sup>. Il est significativement plus élevé en Polynésie : il atteint 39 % chez les femmes et 10 % chez les hommes aux îles Tonga<sup>650</sup>.

Malgré son taux très élevé en Polynésie française, il n'atteint pas pour autant les taux relevés auprès des femmes aux Samoa Occidentales (56 à 74 %), mais dépasse de loin les taux relevés au Vanuatu (Carlot-Tary 2000 : 62-63) : 13 % pour l'ensemble de la population, avec des taux qui varient en fonction du lieu de résidence , 23 % pour la zone urbaine et 9 % pour les zones non urbaines (11% pour les zones intermédiaires, périurbaines, et 2% dans les zones rurales), et en fonction du sexe (globalement 20% en moyenne pour les femmes et 7% pour les hommes).

Les taux de prévalence du diabète dans le Pacifique insulaire sont ainsi très importants, parmi les plus élevés au monde dans certaines îles<sup>651</sup>(Snowdon 2000 : 55). La Polynésie française se situe dans le groupe de tête, avec il est vrai des chiffres parmi

---

<sup>648</sup> Audition le 27/09/05 de Ducimetiere P., 2005. *Rapport sur la prévention et la prise en charge de l'obésité*, Office Parlementaire d'Evaluation des Politiques de Santé, Paris.

<sup>649</sup> Fry James et Finley Willa, 2005. « The prevalence and costs of obesity in the US », *Proceedings of the Nutrition Society*, Vol. 64, n° 3, pp. 359-364.

<sup>650</sup> Maclean E., Bach F., Badcock J., 1992. *The 1986 National Nutrition Survey of the Kingdom of Tonga*, Summary report, Technical Paper n° 200, South Pacific Commission, Nouméa.

<sup>651</sup> Hugues Robert et Galea Gauden, 1999. *Improving Diabetes Outcomes through Structured Information. The framework of a Systeme for the Pacific Island Countries and Territories*, Technical Paper n° 214, Secretariat of the Pacific Community, Nouméa.

les plus récents, avec un taux de prévalence du diabète de 21 % en 1998, plus élevé chez les femmes (23,6 %) que chez les hommes (16,5 %).

Ces taux d'exposition au diabète, et plus pour les femmes que pour les hommes, sont particulièrement élevés dans deux types de territoire :

- d'une part les territoires à croissance économique forte au cours des dernières années, et c'est le cas de la Polynésie française et des Polynésiens en Nouvelle Calédonie (15-16 %), Nauru (30 %), des Etats associés de la Nouvelle-Zélande et des Etats-Unis : Cook, Tokelau, Niue, Palau, ou les Samoa américaines, et les zones urbaines de la Fédération des Etats de Micronésie (Pohnpei et Kosrae avec 20-30 %), Etat associé des Etats-Unis avec des compensations financières pour essais atomiques dus par traité depuis 1996 et pendant quinze ans.
- et d'autre part les zones urbaines en croissance rapide des îles potentiellement riches du reste du Pacifique comme la Papouasie Nouvelle Guinée (30 %) et Fidji (et notamment les Indo-Fidjiens avec un taux moyen de 30 %).

A Nauru, après la disparition des pratiques d'engraissement dans les années 1920<sup>652</sup> et le début de l'exploitation des mines de phosphates à partir de la fin des années 1940, aucun signe de diabète n'a été relevé dans les différents rapports élaborés par l'O.M.S. au cours des années 1921-1966. Il a fallu attendre 1976 pour qu'un rapport<sup>653</sup> signale une « brusque épidémie » de diabète (Coyne 1988 : 22, Pollock 1995 : 359) évaluée en 1982 à 40% de la population âgée de 30 à 64 ans<sup>654</sup>. Si donc il a fallu une trentaine d'années, une génération, avant que les premiers signes de suralimentation chronique n'apparaissent à Nauru après l'arrêt des pratiques culturelles anciennes, signes liés à l'introduction d'aliments étrangers (conserves de poisson, sucre, riz...) permise par l'exploitation des phosphates, on peut donc considérer que le changement profond de l'alimentation à Tahiti, et ses conséquences en matière d'excès calorique<sup>655</sup>, a sans doute eu lieu dès le premier quart du vingtième siècle.

Dans l'étude que nous avons réalisée en 2002 au profit de la Direction de la Santé et de l'Université de Toulouse II le Mirail (2002 : 68-78) l'I.M.C. moyen de notre échantillon est de 29,1 kg/m<sup>2</sup>, avec peu de différence entre les hommes (29,0) et les femmes (29,2), comme l'a montré également une étude portant sur des Maori des Iles

---

<sup>652</sup> Wedgwood C., 1936. « Report on Research work in Nauru Island », *Oceania*, 6 (4), Melbourne, pp. 359-391.

<sup>653</sup> Ringrose H. et Zimmet P.Z., 1979. « Nutrient intake in an urbanised Micronesian population with a high diabetes prevalence », *American Journal of Clinical Nutrition*, 32 pp. 1334-1341.

<sup>654</sup> Zimmet P., King H., Taylor R. et alii, 1984. « The high prevalence of diabetes mellitus, impaired glucose tolerance and diabetic retinopathy in Nauru. The 1982 survey ». *Diabetes Resources*, 1, pp. 13-18.

<sup>655</sup> Uauy Ricardo et Diaz Erik, 2005. « Consequences of food energy excess and positive energy balance », *Public Health Nutrition*, vol. 8, Special Issue 1, pp. 1077-1099.

Cook<sup>656</sup> : 29,6 pour les hommes et 29,7 pour les femmes. La différence entre sexes est plus marquée aux Tonga avec un IMC moyen de 31,9 pour les femmes et de 29,9 pour les hommes (Craig 1998 : 3) ou aux Samoa occidentales<sup>657</sup>. A titre de comparaison, la moyenne métropolitaine en 2006 est un IMC de 25,0 pour les hommes et de 23,5 pour les femmes<sup>658</sup>.

Cette étude (2002 : 68-78) montrait de façon nette le caractère très marqué du profil de la personne en surpoids dans les Iles de la Société : l'indice de masse corporelle (I.M.C.) augmente avec l'âge (environ 27 pour les 16-25 ans, 29 pour les 26-35, et 30 pour les plus de 35 ans) comme à Tonga (Craig 1998 : 2), avec l'éloignement de l'agglomération de Papeete (environ 28 en zone urbaine, 29 en zone semi-urbaine, 30 en zone rurale), confirmant par là le stéréotype de la « Mama » tahitienne à forte corpulence<sup>659</sup>. L'indice de masse corporelle est également lié de façon inversement proportionnel avec le niveau d'études (environ 24 pour les Bac+3 et au-delà, 25 pour les bac à bac +2, 29 pour les personnes ayant un niveau secondaire, 30 pour celles possédant un niveau d'études primaires), la catégorie socioprofessionnelle de la personne interrogée (environ 30 pour les catégories « basses », 29 pour les catégories « moyennes », 27 pour les catégories « hautes »<sup>660</sup>) comme celle du père du répondant, le revenu mensuel du ménage (environ 31 pour les ménages déclarant moins de 100 000 F cfp par mois, 29 pour ceux compris entre 100 000 et 300 000 F cfp, 28 pour ceux situés entre 300 et 500 000 F cfp, et 27 pour les plus de 500 000 F cfp).

Une combinaison de trois variables (profession, revenu mensuel du ménage et niveau de diplômes), soit un indicateur de « positionnement social », montre également une forte liaison inverse entre I.M.C. et position sociale : environ 28 pour un positionnement haut ou moyen, et 30 pour un positionnement bas (2002 : 81). Mais le critère qui entraîne la plus forte disparité entre les sous-groupes est le critère « sentiment d'appartenance ethnique », comme nous l'avons montré précédemment

---

<sup>656</sup> Swinburn B.A., Craig P.L., Daniel R., Dent DPD et Strauss BJG, 1996. « Body composition differences between Polynesians and Caucasians assessed by bioelectrical impedance », *International Journal of Obesity*, 20, Stockton, p. 889-894.

<sup>657</sup> Hodge A.M., Dowse G.K., Toelupe P., Collins V.R., Imo T., Zimmet P.Z., 1994. « Dramatic increase in the prevalence of obesity in western Samoa over 13 year period 1978-1991 », *Int. Journ. Obes. Relat. Metab. Disord.*, 18 (6), pp. 419-428.

<sup>658</sup> D'après les données 2006 d'une étude réalisée par l'Union Française des Industries de l'Habillement auprès de 11 562 personnes entre avril 2003 et avril 2005 (« Les nouvelles mensurations des Français » *Synthèse Textile Habillement*, n° 12, Hors Série, février 2006).

<sup>659</sup> Une enquête effectuée dans la zone rurale de Tahiti en 1990 auprès d'une population *ma'ohi* d'hommes et de femmes âgés de 50 à 65 ans faisait également apparaître un taux d'obésité de 48% pour les femmes contre 36 % pour les hommes (Le Marchand Loïc, 1990. *Enquête épidémiologique sur les facteurs de risque du cancer liés au mode de vie*, Rapport Technique, Centre de Recherche sur le Cancer-U. d'Hawaii, C.P.S., Comprehensive Cancer Center-U. de Californie du Sud, Direction de la Santé Publique, Tahiti, juin).

<sup>660</sup> Le regroupement des professions selon les trois catégories est la suivante :

- catégorie « basse » : agriculteurs, pêcheurs éleveurs, ouvriers, inactifs
- catégorie « moyenne » : employés, professions intermédiaires
- catégorie « haute » : artisans (exerçant à temps plein), commerçants et chefs d'entreprises, cadres supérieurs et professions libérales

(Serra Mallof 2001a : 121) : l'I.M.C. varie ainsi pour ses extrêmes de 23 (« Asiatique ») à 30 (« *Ma'ohi* ») en passant par 27 pour les « Demis » et 25 pour les « Européens ». La même observation a été faite en comparant les I.M.C. moyens d'un groupe d'habitants des îles Cook et d'un groupe d'Australiens d'origine européenne : la différence moyenne est de 3,2 (hommes) à 4,5 points (femmes) en faveur des *Maori* (Swinburn et *alii* 1996 : 890). Selon la définition des degrés de corpulence définis par l'O.M.S., l'obésité concerne ainsi 43 % des « *Ma'ohi* », 29 % des « Demis », 17 % des « Européens » et 0 % des « Asiatiques » (Direction de la santé 2002 : 90-91).

Le lien entre l'obésité et le sentiment d'appartenance « *ma'ohi* », ou plus largement polynésien, est ainsi confirmé.

Un groupe de travail réuni par l'O.M.S. sur des questions d'anthropométrie (OMS 1995) notait le lien entre I.M.C. et risque de mortalité cardio-vasculaire suivant une courbe en J : risque faible pour un I.M.C. inférieur à 18,5, risque très faible pour un I.M.C. compris entre 18,5 et 25, et croissance forte et linéaire du risque proportionnelle à l'I.M.C. pour un I.M.C. supérieur à 25. Les liens entre surpoids, suralimentation et diabète ont par ailleurs été reconnus dans le Pacifique<sup>661</sup>.

Le lien entre corpulence, ou IMC, et facteurs de risques cardio-vasculaires, a été validé grâce à des études conduites pour la plupart auprès de populations européennes et nord-américaines (OMS 1995 : 352). D'autres travaux ultérieurs ont été conduits auprès de populations asiatiques (Inoué et Zimmet 2001) et ont montré un décalage vers la gauche de la courbe pour les catégories en surpoids : les facteurs de risque augmentent pour un IMC plus bas (25) que pour les populations occidentales (30). Dans le même ordre d'esprit, la Commission du Pacifique Sud a proposé une nouvelle classification de la corpulence pour les populations océaniques, en décalant la courbe vers la droite de deux points d'IMC : la catégorie « obèse » pour les océaniques commencerait ainsi à 32 contre 30 pour les populations occidentales, d'autres études ayant révélé un IMC plus élevé chez les femmes d'origine polynésienne que celles d'origine européenne pour un même pourcentage de graisses corporelles<sup>662</sup>. Mais cette nouvelle catégorisation soulève plus de problèmes qu'elle n'en résout<sup>663</sup>.

Malgré des différences de méthode et d'échantillonnage, nous pouvons ainsi comparer de façon diachronique trois enquêtes réalisées en 1986 (Delebecque et Delebecque

---

<sup>661</sup> Taylor R., 1984. *Epidemiological studies of cardiovascular disease and diabetes in Polynesia from Rarotonga and Niue*, S.P.C., Technical Paper n° 185, Nouméa, p. 38.

<sup>662</sup> Rush E.C., Planck L., Lauulu M., Robinson S.M., 1997. « Prediction of percentage body fat from anthropometric measurements : comparison of New Zealand European and Polynesian young women », *American Journal of Clinical Nutrition*, 66, pp. 2-7.

<sup>663</sup> Des études ont montré que le pourcentage de graisses était inférieur chez les Polynésiens pour un même I.M.C. (Maclean et *alii* 1992, Swinburn et *alii* 1996 : 891, Craig 1998 : 7). Toutefois la technique utilisée pour mesurer la masse grasseuse, l'impédance électrique, n'étant pas jugée comme convaincante du fait des sources d'erreur possibles (Swinburn et *alii* 1996 : 891-893), nous ne la retiendrons donc pas.



1987), 1995 (Direction de la Santé 1998) et l'enquête à laquelle nous avons participé en 2002 (Direction de la Santé et Université de Toulouse II 2002). On peut ainsi noter une forte augmentation de la prévalence à l'obésité entre 1986 et 1995, passant d'environ 19 % à 39 % de la population étudiée, et un tassement entre les deux enquêtes suivantes. Si le taux d'obésité ne semble plus augmenter depuis une dizaine d'année, le constat n'en est pas plus rassurant, d'autant que le surpoids apparaît tôt parmi la population : « plus d'un tiers des jeunes de 16 à 19 ans présentent un embonpoint, et entre un quart et un tiers des 20-29 ans sont déjà obèses » (Direction de la Santé et ITRMLM 1998 : 60-61)

Un autre facteur important qui favorise le développement de l'obésité, et qui vient renforcer les facteurs précédemment évoqués, est la dépense énergétique<sup>664</sup>. 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 moins enclines à accomplir des activités sportives (Pollock 1995 : 360), et non plus l'équipement pratiquement généralisé des ménages en véhicule automobile<sup>665</sup>.

Dans l'enquête de la Direction de la Santé sur les maladies non transmissibles, un degré d'activité physique a été évalué en fonction du type d'activité professionnelle, de l'activité domestique et de l'activité sportive. Quatre degrés ont ainsi été retenus : sédentaire, légère, modérée et intense (Direction de la Santé et ITRMLM 1998 : 18). L'enquête montre que 68 % de la population ont une activité physique réduite (sédentaire et légère), avec une différence significative entre les hommes (51 %) et les femmes (86 %), expliquant en partie la différence de corpulence constatée entre les deux sexes. On note également une différence, moins sensible, entre la zone urbaine et les zones semi-urbaine et rurale prises ensemble (Direction de la Santé et ITRMLM 1998 : 31-32).

La couverture des besoins énergétiques (le rapport entre apport énergétique et besoin énergétique moyen défini par l'O.M.S.) calculée est ainsi largement excessive : 62 % de la population couvrent plus de 120 % de leurs besoins énergétiques, et 39 % plus de 150 %, alors que la dépense énergétique est faible. Les femmes sont sur-représentées parmi les personnes ayant des apports énergétiques hautement excessifs (Direction de

---

<sup>664</sup> Certains chercheurs en nutrition vont même jusqu'à affirmer que le seul facteur parfaitement corrélé à l'augmentation de l'obésité aux Etats-Unis est le nombre d'automobiles en circulation (Froguel Philippe, 2000. « L'obésité première épidémie non infectieuse de l'histoire », *Le Monde* du 14 mars 2000).

<sup>665</sup> Selon la dernière enquête Budget des ménages de l'ISPF (2003 : 96), 84% des ménages résidant dans l'agglomération de Papeete à Tahiti déclarent posséder au moins une automobile. Le taux est toutefois moindre dans la zone rurale des Iles du Vent (70%) et dans les Iles Sous le Vent (57 %), où les ménages possèdent en revanche plus souvent un deux-roues motorisé (34 %) que les résidents de l'agglomération (26%).

la Santé et ITRMLM 1998 : 45-46). Les apports sont excessifs pour tous les composants de l'apport énergétique, et dépassent la limite supérieure recommandée par l'O.M.S. : 72% de l'échantillon dépassent ainsi les limites recommandées en matière d'apport de lipides (et notamment les femmes), 73 % dépassent les limites en matière de protéines (et notamment les hommes) et 51 % ont des apports en protéines supérieurs à 300 % des apports conseillés, 83 % ont des apports en cholestérol supérieurs à la limite recommandée par l'O.M.S., 72% ont des apports en lipides dépassant de 30% la limite supérieure recommandée. En revanche, 85 % ont des apports en matière de glucides inférieurs à ceux conseillés par l'O.M.S. : 82% de femmes et 89 % des hommes sont en dessous de la valeur minimale conseillée (Direction de la Santé et ITRMLM 1998 : 47-50). Mesurés en termes nutritionnels, « les apports alimentaires se caractérisent essentiellement par l'excès de la ration calorique s'expliquant par l'excès en volume d'aliments ingérés et par la qualité des aliments habituellement consommés, riches en matières grasses, en glucides rapides et en protéines animales ». La part des protéines d'origine animale dans la ration calorique est particulièrement élevée, dépassant celle du Japon, des Etats-Unis, de la France, de la Nouvelle-Zélande ou des pays scandinaves (Direction de la Santé et ITRMLM 1998 : 60-61).

Alimentation excessive en volume, qualitativement déséquilibrée, et faible activité physique : tous les facteurs sont donc réunis pour placer la Polynésie française, et les Tahitiens en particulier, dans le groupe de tête des territoires les plus exposés à la surcharge pondérale excessive et aux risques de diabète.

Des habitudes de consommation héritées du passé -irrégularité dans les prises quotidiennes et hebdomadaires, suralimentation régulière, importance accordée aux graisses et aux sucres, produits de base utilisés...- exposent aujourd'hui particulièrement la population polynésienne à des phénomènes de mauvaise alimentation aux conséquences néfastes pour la santé, et plus encore quand il s'agit de ménages nombreux aux revenus faibles. Des campagnes d'information et de prévention contre l'obésité et les maladies non transmissibles sont menées depuis une dizaine d'années par les services du Ministère local de la Santé, mais la prise de conscience est lente et leurs effets peu notables, surtout au regard de la pression publicitaire des industriels de l'agroalimentaire<sup>666</sup>.

---

<sup>666</sup> Une étude a ainsi mis en évidence le lien entre l'obésité infantile et les publicités télévisées pour des boissons sucrées et friandises (Halford JCG et *alii*, 2004. « Effect of Television Advertisements for Foods on Food Consumption for Children », *Appetite*, 42 (2), pp. 221-225). Voir également sur ce sujet l'article de Paul Moreira « Les enfants malades de la publicité », *Le Monde Diplomatique*, septembre 1995.

### *Perceptions de la surcharge pondérale*

Face aux campagnes du Ministère de la Santé, et au modèle corporel diffusé par les canaux de télévision ouverts sur l'extérieur, la perception du surpoids sévère et des risques liés à l'obésité et au diabète consécutifs aux modes d'alimentation commence à apparaître parmi la population *Ma'ohi*, et notamment auprès des moins de quarante ans et des femmes. Les hommes semblent plus stigmatiser la qualité de la nourriture elle-même et son origine, ainsi que le mode de vie subséquent, que les conséquences d'une éventuelle déficience d'alimentation.

Les campagnes de prévention du Ministère local de la Santé, et les cas de diabète de plus en plus fréquemment rencontrés car dépistés lors de campagnes annuelles, commencent à pousser certains consommateurs sinon à se détourner du moins se méfier de produits « diabolisés » par les personnels médicaux et paramédicaux. Ainsi en est-il du sucre et des produits sucrés qui dans des foyers de plus en plus nombreux sont interdits aux personnes les plus âgées et atteintes de diabète. Ce sont en général les femmes qui contrôlent et régulent la consommation de produits sucrés à domicile pour les diabétiques : « *les pâtisseries sont interdites pour le grand-père et le mari, interdits parce qu'ils ont le diabète* ». Les hommes évoquent moins spontanément la question, et relancés sur la question, semblent évacuer le problème en déclarant que « *ça a toujours été comme cela* », qu'il s'agit des conséquences du mode d'alimentation occidental, ou qu'il ne s'agit que d'une maladie occidentale « importée » sinon « imposée ».

Les personnes rencontrées, pour expliquer les cas nombreux d'obésité et surtout de diabète, évoquent ainsi le goût des Tahitiens pour le sucré<sup>667</sup> : « *Les Polynésiens aiment bien tout ce qui est sucré, et la bière aussi. C'est à cause de la gourmandise, nounou ma'a [désir de nourriture]* », comme le montre ce dialogue entre une mère et sa fille :

Fille : « *Les mama, elles se laissent aller, elles ne font pas attention, elles mangent un peu de tout* » La mère : « *aujourd'hui on mange n'importe quoi, tout ce qui arrive, des bonbons chinois, je sais que c'est pas bon, mais c'est tellement bon. Alors des fois quand tu es toute seule, ben grignotage...* »  
Fille : « *j'en mange mais je n'aime pas* » Mère : « *Et puis quand tu fais les courses, tu vois plein de choses, des sucreries, du salé hein, alors tu achètes* »  
(Maatea)

Les rations trop lipidiques, chargées en graisse, font aussi l'objet d'une surveillance dans quelques cas, surtout de la part des malades avérés ou des plus jeunes

---

<sup>667</sup> Jacquier observait déjà dans les années 1940 que « l'indigène ne porte aucun soin à l'alimentation si l'idée de gourmandise n'y est pas directement associée » (Jacquier 1949 : 603).

générations. Ainsi dans une maisonnée de Pamatai, la fille fait « *des fois la viande, mais sans huile* (la mère la cuisine avec huile : « *j'aime bien la graisse* »), *un peu de salade, sinon de la soupe, du poisson cru et du café, mais la viande pas souvent, café au lait avec tartines de pain-beurre, j'aime bien, mais pas tout le temps quand même, il faut que je fasse attention* ».

Une « vulgate médicale alimentaire » (Fischler 1979 : 208) semble ainsi peu à peu se développer parmi la population tahitienne, et notamment féminine. Pour autant, sucres et graisses ne font pas l'objet d'une « diabolisation »<sup>668</sup> comme cela est le cas en Europe

Dans quelques cas, les personnes rencontrées nous ont fait part de leur sentiment de trop manger, même ponctuellement, comme étant lié à un comportement typiquement polynésien :

*« Pour manger, les Popa'a ils prennent des trucs légers, alors que nous les Tahitiens on prend des trucs lourds, des trucs gras. Par contre vous les Popa'a vous gardez votre ligne, nous non. C'est peut-être qu'on a cette habitude. Mais je préfère mille fois votre façon de vivre que la nôtre, parce que vous gardez votre limite, c'est bien, et c'est rare aussi que vous attrapiez des maladies, alors que nous c'est diabète et tout ça »* (femme Pamatai)

*« Maintenant on mange bien, il y a un peu de tout, mis c'est trop, on ne sait pas s'arrêter. On voit quelque chose à manger, on le finit en une heure. C'est ça notre problème les Tahitiens : on n'a pas de limites »* (femme Maatea)

*« Il n'y a pas d'équilibrage [sic] chez les Tahitiens. Les Chinois, on ne peut pas dire qu'ils ne mangent pas beaucoup, ils mangent beaucoup, mais c'est bien limité, tu as un bol de riz et voilà... »* (homme Pamatai).

Ne pas « garder ses limites » est l'expression choisie pour qualifier le comportement dionysiaque en matière d'alimentation, ainsi que de boissons alcoolisées. Le comportement semble plus dérivé de la personne elle-même que des produits en cause, sauf dans le cas très sérieux et particulièrement incapacitant du diabète sucré. Il ne semble pas exister comme en France (Fischler 1994 : 17-18) de condamnation, sous des aspects moraux ou traditionnels<sup>669</sup>, de la viande, du gras et du sucre, hormis la réserve énoncée précédemment. La prise de conscience n'est pas encore complètement établie comme en France, et le surpoids ou l'obésité ne sont pas considérés par les

---

<sup>668</sup> Sur ce point, et notamment le passage de la saccarophilie à la saccaraphobie, voir Fischler Claude, 1989. « Les aventures de la douceur », in Piault Fabrice (dir.) *Nourritures*. Autrement, Série Mutations, N° 108, septembre, Paris, p. 32-39, mais aussi Murcott Anne, 2002. « Scarcity in abundance : food and non food », *Social Research* 66, pp. 305-339, ou encore Poulain Jean-Pierre, 2003. « Ces aliments bannis ou mal aimés », *Sciences Humaines*, n°135, février, pp. 38-41 ...

<sup>669</sup> Les *tahu'a* ne séparent pas le corps de l'environnement social et familial dans leur diagnostic (Clark 1993 : 199), et le surpoids même sévère ne semble pas considéré comme une maladie par eux.

Polynésiens en général, et les Tahitiens en particulier, comme pathologiques ou à risques, et stigmatisés en tant que tels comme dans le monde occidental<sup>670</sup>.

Manger beaucoup, de façon compulsive et irrégulière, et manger sucré, reste une constante du comportement alimentaire des Tahitiens. L'obésité qui en résulte provient de multiples facteurs où se mêlent *habitus* culturels et déterminations économiques. Selon C. Fischler « Pour penser l'obésité, il faut penser en termes systémiques et même écosystémiques l'embonpoint, le gras, les comportements alimentaires en général, les intérêts divers et multiples des acteurs, l'environnement social et culturel, physique aussi, la biologie évolutionniste et la physiologie, les modèles de minceur et de beauté, l'individualisme et le narcissisme contemporains, la hiérarchie sociale, etc » (Fischler 2004).

#### 3-4-2-2 Des anxiétés alimentaires

Hormis les risques liés au diabète, sucré notamment, et à la surconsommation de sucres et de graisses, d'autres anxiétés liées à l'alimentation émaillent le discours des Tahitiens.

##### *Anxiétés et pénurie*

L'approvisionnement alimentaire depuis l'extérieur est essentiellement assuré par fret maritime. Lors des cas de blocage du port par des mouvements syndicaux ou plus ou moins spontanés, le premier réflexe de la population est de se précipiter dans les grandes surfaces pour faire des stocks de riz surtout, de soupe aux nouilles, de pâtes alimentaires, de viande en conserve ou surgelés, créant des files d'attentes démesurées aux caisses des magasins, avec des chariots débordants de nourriture d'épicerie sèche en grande partie, plus propice au stockage à domicile. Les mêmes files d'attente se retrouvent ensuite sous forme de voitures alignées sur des centaines de mètres vers les accès aux stations-service pour assurer le plein de carburant.

Ces réflexes sont habituels de toutes les populations en fonction des risques perçus de rupture d'approvisionnement ou de disponibilité alimentaire, récurrents à Tahiti du fait de l'isolement géographique et de la vulnérabilité en matière d'approvisionnement qui peuvent provoquer un sentiment d'insécurité des Tahitiens face à leur approvisionnement (Jacobson 1977a : 8).

##### *Anxiétés et apports extérieurs*

D'autres anxiétés transparaissent dans les discours, liées cette fois à la qualité des végétaux vendus dans le commerce par comparaison aux aliments issus de

---

<sup>670</sup> Fischler Claude, 2004. « Pour une éco-analyse des comportements alimentaires : l'exemple de l'obésité », Communication au Colloque de l'Institut Français de la Nutrition, Paris, 09/12/2004.

l'autoproduction, du fait notamment des apports perçus de produits chimiques pour améliorer et contrôler leur croissance.

Ainsi, les végétaux vendus dans le commerce, y compris les végétaux locaux, sont perçus comme de qualité moindre qu'il y a quelques années :

*« Avant ça ne pourrissait pas le ma'a, on n'avait pas besoin de frigidaire, maintenant ça pourrait vite, c'est parce qu'il y a trop d'insecticides dans les produits. »* (femme, Maatea)

*« Le dimanche matin, il y a beaucoup de légumes au marché. Avant tu pouvais t'approvisionner pour toute la semaine, tu allais jusqu'à vendredi pour les légumes, Mais aujourd'hui tu ne peux plus t'approvisionner, parce que dès mardi tout est pourri. Aujourd'hui pour tout ce qui est repas, il faut à manger pour aujourd'hui c'est tout, mais pas pour demain. Et manger tout aujourd'hui, et pas pour demain, parce que si tu gardes pour demain, tu regardes, c'est pourri. Avant c'était pas ça, tu pouvais laisser le riz pour demain. »* (homme, Pamatai)

Les liens entre qualité des aliments disponibles et santé sont perçus comme évidents :

*« Avant il n'y avait pas de maladie, tu n'attrapais pas de bobo, de cancer. Maintenant on mange le ma'a qui arrive de France, comme la viande, le poulet... et ça pose des problèmes. Après on a interdit de manger le poulet, il n'y a pas longtemps. C'est un peu mieux la viande »*

*« Je préfère la vie avant, il n'y avait pas d'engrais, pas de vitamine dans le ma'a. Tu peux manger de tout, il n'y a pas de maladie : diabète, tout ça... Aujourd'hui tu ne peux pas manger beaucoup de sucre, ça donne le diabète. Ça vient du ma'a que tu manges. Quand je suis petite, c'était ma'a tahiti. Maintenant c'est ma'a popa'a »*

La différence des modes de vie français et tahitien est ainsi parfois vécue comme un facteur propice aux maladies (Clark 1993 : 199).

*« La vie d'avant je préfère, même si c'est plus difficile. On avait moins de problèmes, dans un esprit d'enfant, alors que maintenant plus on a, plus on a de problèmes. Parce quand on était petit on n'avait pas beaucoup de problème de santé, alors que maintenant j'ai un enfant qui a beaucoup de problème de santé, de reins. D'après les médecins, c'est dû à l'alimentation, pour moi non, c'est plutôt dû aux médicaments, au traitement, le ra'au popa'a. »*

Le poisson restant toujours estimé des Tahitiens, des problèmes d'alimentation dus à la ciguatera sont ressentis comme provenant d'une dégradation accélérée de l'environnement corallien :

*« On ne peut pas choisir, parce qu'on ne sait pas ce qui est bon, on ne voit pas la différence entre un bon poisson et un mauvais. Alors on ne mange plus de poisson à la maison, on ne sait pas s'il est bon. Maintenant j'ai peur de prendre du poisson, du poulet. Avant non. »*

*« Il ne faut pas prendre de poisson empoisonné : pa'ati, poisson rouge io'io, maito : on sait lequel est bon, le paihere, le 'ume, les ature, le ihi, le o'pu, et lequel n'est pas bon. »*

L'intoxication histaminique due à l'ingestion de poisson contaminé est parfois attribuée aux produits occidentaux. Ainsi, Igor de Garine<sup>671</sup> notait qu'aux Marquises ce sont les conserves de pilchards, maquerels, thon, sardines, et même le *corned-beef* qui étaient le plus souvent incriminés par les habitants (Garine 1981 : 36 et 40). Des pratiques « magiques » peuvent être utilisées pour traiter également certaines allergies prénatale, comme le signale Igor de Garine (1981 : 36), par « désensibilisation pratiquée en touchant les lèvres de l'enfant à l'aide d'une série de substances, comestibles ou non, au préalable carbonisées d'abord d'origine terrestre (...) puis d'origine marine (...), ensuite des aliments provenant des boîtes de conserves des Européens ».

L'anxiété est liée non seulement au traitement imposé aux aliments, mais également à l'influence perçue des expérimentations nucléaires, pour preuve ce dialogue entre deux époux à Pamatai :

*« (mère) Maintenant les gens ne savent plus ce qu'il faut manger : ce n'est pas bon maintenant comme avant. (père) En 1966, la bombe atomique à Moruroa, maintenant ça ne va pas. Il y a plein de maladies. Les cocos dans les Tuamotu c'est dangereux. Même les poissons maintenant. Même les taro, le maïore, les bananes, elles sont attaquées, elles ont des maladies. C'est l'avion et le bateau qui a ramené les bêtes. Même au marché on voit des bêtes dans les légumes. (mère) C'est vraiment différent, avant les fruits poussaient normalement, et maintenant on met des produits à cause des bestioles. Et le ra'au qu'on met dans les légumes, ça apporte des maladies, le cancer, ce n'est pas comme avant. (père) Avant tu peux laisser une semaine le concombre dans le réfrigérateur, tu le sors et il est bon, ça pourrait pas, pas comme maintenant » (Pamatai).*

Igor de Garine notait le même phénomène aux Marquises à propos de la dengue, maladie véhiculée par les moustiques, « fréquemment imputée par les informateurs aux expériences atomiques françaises à Moruroa, que l'on rend aussi responsable de la raréfaction du poisson et de l'expansion des zones touchées par la ciguatera ». L'auteur

---

<sup>671</sup> Garine Igor (de), 1981. « L'ethnologie alimentaire des Marquises », in Ferembach Denise (dir.), *Influence de la nutrition sur le phénotype et la physiologie de populations humaines*, CNRS-DGRST, Paris, p. 34-45.

ajoute que « cette attitude insulaire n'a rien d'original ni de nouveau. Le Révérend Père Delmas écrivait, il y a plus de cinquante ans, 'chaque fois qu'une maladie frappe en même temps un certain nombre de personnes, on accuse le navire qui a fait escale le dernier » (Garine 1981 : 42).

Dans de nombreux cas de malaise physique, aux formes plus ou moins nettement définies, les Tahitiens préfèrent recourir à la médecine « traditionnelle » qu'à la médecine occidentale. Le recours au *tahu'a*, au « sorcier » ou « guérisseur », et le type même de malaise identifié servent comme l'a noté Sheila Clark<sup>672</sup> comme d'un langage pour affirmer la présence bien « physique » de la culture tahitienne face à la présence française et ses maladies attribuées (Clark 1993 : 183). On y retrouve des éléments de pratiques magico-religieuses de prévention ou de guérison<sup>673</sup> relevées plus haut.

Pour beaucoup de Tahitiens, et notamment dans les maisonnées les plus modestes, et ressentant le plus durement l'impossibilité financière de recourir à une alimentation « traditionnelle », les aliments sont devenus aujourd'hui des « Objets Comestibles Non Identifiés » (Fischler 1990 : 209-211), porteurs d'inquiétudes et de menaces. Des polémiques récentes sur la qualité de la viande vendue dans les supermarchés tahitiens ou les eaux embouteillées locales<sup>674</sup> participent également de cette angoisse diffuse.

Dans le même ordre d'idée, l'Institut Territorial de la Consommation (I.T.C.) a lancé une enquête sur l'image de l'Institut et les actions menées<sup>675</sup>. A la question sur les sujets les plus utiles sur lesquels l'ITC pourrait apporter des informations, la sécurité des aliments recueille plus de 93% des opinions, devant le crédit à la consommation (83 %) et les questions sur la propriété foncière (72 %), sujet pourtant très sensibles chez les Polynésiens (Pacific Consulting 2001 : 32).

#### *Les ravages perçus de l'alcool*

La consommation d'alcool est relativement élevée en Polynésie française, après avoir fait des ravages au cours du dix-neuvième siècle. Elle figure parmi les plus hautes du Pacifique insulaire avec l'Australie, et la Nouvelle-Calédonie (South Pacific Commission 2001 : 10), ce qui « situe la Polynésie, avec la France, au premier rang mondial pour la consommation de boissons alcoolisées » (Direction de la Santé et ITRMLM 1998 : 58), avec une différence notable entre les hommes et les femmes.

---

<sup>672</sup> Clark Sheila S., 1993. « Anxiety, Cultural Identity and Solidarity : A Tahitian Ethnomedical Encounter », *Ethos*, Vol. 21, n° 2, pp. 180-204.

<sup>673</sup> Loux Françoise et Richard Philippe, 1972. « Alimentation et maladie dans les proverbes français : un exemple d'analyse de contenu », *Ethnologie Française*, II, n° 3-4, p. 267-294.

<sup>674</sup> Dépêches de l'Agence Tahitienne de Presse des 07, 11, 12 juillet 2006.

<sup>675</sup> Pacific Consulting, 2001. *Enquête d'opinion, notoriété et satisfaction ITC*, Papeete.



L'observation des comportements montre en outre que bien souvent cette consommation est concentrée sur le vendredi soir et les journées du samedi et du dimanche, entraînant des phénomènes de surconsommation alcoolique plutôt que de boisson régulière à la consommation étalée dans le temps : ces jours sont ceux où les consommateurs chargent les *pick-up* de caisses de bière, contournant par là l'interdiction dans certaines communes de Tahiti de ne pas vendre d'alcool le dimanche.

Les conséquences de l'abus d'alcool sont devenues publiques, grâce à la publication de rapports sur le sujet et la publicité qui en a été faite dans les médias locaux, surtout depuis les dix dernières années. L'accent est alors mis sur les conséquences d'une consommation abusive d'alcool sur la vie familiale et les violences familiales, et sur les accidents routiers parmi la population la plus jeune.

La perception négative de l'alcool provient surtout des femmes, sans doute parce qu'elles sont les premières à subir les conséquences d'un alcoolisme excessif, soit directement sur leur personne, soit à travers leurs enfants. Cette perception négative prend également la forme d'une justification pour expliquer les moindres relations et communication entre les générations : « *la communication entre les grands-parents, les enfants, les parents, ce n'est plus comme avant. C'est l'alcool pour moi, ça détruit tout ça, et le paka [cannabis local] aussi* ».

D'une façon générale (Direction de la Santé 2003), l'alcool et l'abus de sa consommation sont clairement perçus en premier lieu comme ayant des conséquences extérieures négatives (accidents de la route, impact sur le budget familial...) et comme un facteur de déstabilisation tant individuel (perte de la maîtrise de soi...) que familial (source de jalousie, d'infidélité, de disputes...). Ce sentiment est plus fortement exprimé chez les femmes que chez les hommes, et montre l'association entre la surconsommation d'alcool et les externalités négatives.

Bien qu'une large majorité s'accorde sur les dangers de l'alcool (73% trouvent que « boire de l'alcool ce n'est pas bien », démontrant que le message institutionnel est bien passé, au moins au niveau de l'attitude), 27% le jugent positivement. Il est alors perçu comme un facteur de désinhibition (« *ne plus avoir honte* », « *avoir le courage de dire certaines choses* »...) notamment de la part des hommes interrogés, comme l'avait déjà noté E. Lemert (1964 : 368), alors que les femmes recherchent plus l'aspiration à la gaieté et à la pulsion amoureuse, même si les personnes sont conscientes de la relativité de certains effets positifs (« *devenir fort* », « *ne plus avoir peur* »...) notamment de la part des catégories socioprofessionnelles « élevées » (cadres, chefs d'entreprise...). De même, l'aspect « rafraîchissant » de l'alcool est beaucoup moins perçu par les moins de 30 ans.

La dépendance alcoolique est perçue plus comme une maladie (pour 72 % des répondants) que comme un « vice » ou une déviance. Le rôle de la religion est important pour 44% des personnes interrogées, et notamment des agriculteurs, tandis que la dimension relationnelle est encore plus valorisée à Tahiti que dans les archipels éloignés. L'efficacité de la lutte contre l'alcoolisme excessif passe d'abord pour les personnes interrogées (et notamment les catégories socioprofessionnelles « élevées ») par la « dé-diabolisation » du phénomène, en évitant la stigmatisation de la personne, et en impliquant son entourage.

A l'inverse, les mesures contraignantes et limitatives ne font pas l'unanimité : des mesures telles que « interdire l'alcool » ne recueillent que 50% d'accord, « punir sévèrement ceux qui boivent trop » 57% d'accord, « augmenter fortement les prix de l'alcool » 58%. Les mesures contraignantes acceptables par tous sont celles qui touchent la jeunesse : « interdire la vente d'alcool aux jeunes » recueille 85% d'avis favorables. Cette dernière proposition fait d'ailleurs partie des trois propositions jugées comme les plus efficaces, avec le recours aux spécialistes et la création de lieux de dialogue. D'une façon générale, les femmes sont plus ouvertes aux différents types d'action proposés, montrant peut-être par là une volonté d'agir supérieure aux hommes.

Même de la part des anciens buveurs, les structures d'aide sont peu connues. Un ancien buveur sur trois (34%) n'en connaît aucune. Parmi les anciens buveurs, seuls 50% citent la Croix Bleue<sup>676</sup>, 26% les Alcooliques Anonymes, 24 % le personnel médical spécialisé, et 10% la religion. Et les anciens buveurs qui ont fait appel à ces structures sont encore moins nombreux : seulement 14% d'entre eux ont fait appel à la Croix Bleue, 8% à la religion, 7 % au personnel médical spécialisé, et 1% aux Alcooliques Anonymes.

L'influence conjointe des associations religieuses et des campagnes du Ministère de la Santé, auxquelles se joint parfois la Délégation à la Sécurité Routière, semblent donc commencer à porter leurs fruits, même si de nouveaux types de toxicomanies font leur apparition en Polynésie française, et surtout de polytoxicomanies.

### 3-4-2-3 Une gastro-anomie contemporaine

Le *ma'a* est le support d'un système de règles, normes et interdits. Mais les repères du système traditionnel sont brouillés aujourd'hui, des dérèglements apparaissent dans les

---

<sup>676</sup> Il s'agit d'un « contrat » écrit passé devant le pasteur de la paroisse protestante, en vertu duquel la personne s'engage devant Dieu à ne pas boire, et/ou fumer, et/ou jouer aux jeux d'argent, pendant une durée variable (de quelques mois à plusieurs années). Ce contrat remonterait au dix-neuvième siècle selon E. Lemert (1964 : 368), et serait aujourd'hui encore précédé en début et en fin d'abstinence par une « beuverie monstre » (Babadzan 1982 : 86).

modes d'accès et de perception des aliments. Les dérèglements actuels proviendraient d'une « gastro-anomie » au sens où l'entend C. Fischler, « de la déstructuration de systèmes normatifs et des contrôles sociaux qui régissaient traditionnellement les pratiques et les représentations alimentaires » (1979 : 191).

Comme l'a montré Jacques Barrau (1983 : 338) « entre le mangeur-consommateur et ses aliments, il n'y a plus aucun lien d'appartenance commune, ne serait-ce que celui qui rattache mangeur et mangé à une même niche écologique, à un même territoire. L'aliment, à proprement parler, est devenu un objet sans histoire connue, un artefact flottant dans un vide quasi sidéral, entre passé et devenir, à la fois menaçant et fascinant ». La consommation alimentaire aujourd'hui est moins fondée sur un rattachement à des fondamentaux culturels que par des archétypes fabriqués par les industries agroalimentaires et leurs publicitaires, et destinés au passage répété à l'acte mercantile. Ce détachement vis-à-vis de l'aliment explique en partie les dérèglements qui apparaissent dans les modes d'accès et de perception des aliments, et donc de son propre corps.

Lié à sa représentation et à ses pratiques alimentaires, à son propre corps, ce décalage agit sur l'essence de soi, sur son identité même, suivant le principe d'incorporation qui fait poser à C. Fischler la question interro-positive : « si nous ne savons pas ce que nous mangeons, ne devient-il pas difficile de savoir, non seulement ce que nous allons devenir, mais aussi ce que nous sommes ? » (Fischler 1990 : 70). Les dysfonctionnements alimentaires et désordres pathologiques conséquents<sup>677</sup>, et les angoisses nées de l'alimentation moderne, font que le mangeur tahitien moderne se pose de plus en plus de questions sur son identité de mangeur, son identité individuelle et son identité sociale.

L'étude menée avec la Direction de la Santé (2004 : 43) semble montrer que les mangeurs *ma'ohi* sont partagés entre plusieurs conduites en terme de nombre et de forme de repas (Poulain 2006). Ce brouillement des valeurs peut résulter des transformations rapides de l'environnement économique, qui éloigne les mangeurs de leur domicile le midi, les engageant à manger deux repas par jour en semaine, le repas du soir étant un repas en soi, n'étant plus aussi fréquemment qu'il y a quelques années composé des restes du repas du midi. Sous la permanence du repas quotidien principal, nous avons montré le passage d'un repas principal à mi-journée au repas principal du « soir », aux alentours de 18h30-18h30 du fait des rythmes du travail urbain.

On peut également considérer la suralimentation sous un angle psychologique comme une réponse « à un contrôle social moderne étroit qui s'effectue à l'encontre de certaines tendances profondes de la société », l'excès de nourriture pouvant apparaître « comme un refuge où il est licite de rechercher une gratification, d'autant plus qu'il

---

<sup>677</sup> Boissin Jean-Louis, 1996. « L'obésité en Polynésie française. Phénomène culturel, phénomène conjoncturel », *Nouvelle Revue d'Ethnopsychiatrie*, n° 30, pp. 169-182.

s'agit traditionnellement d'un domaine valorisé et largement ouvert aux hommes », et où ceux-ci pourraient exprimer leur goût pour la performance et sortir grâce à l'alcool d'une inhibition handicapante (Garine 1981 : 44-45).

On retrouve à Tahiti cette « psychopathologie de l'alimentation quotidienne »<sup>678</sup> qui se caractérise par « l'obtention rapide de la 'prime de plaisir' », une satisfaction rapide et répétée qui a à voir avec une forme de réparation narcissique (Aimez 1979 : 104), avec une perte des repères traditionnels face au brouillage de la frontière entre besoin et désir des produits de l'ère de la consommation. S'y ajoutent à Tahiti une forte dimension culturelle, et une dimension importante de la relation à l'aliment. Mais ce dysfonctionnement ne provient pas seulement du doute sur l'origine de l'aliment, mais de la certitude qu'il provient d'un univers culturel différent, celui imposé par la présence européenne depuis près de deux siècles. La crise d'identité à laquelle renvoie le rapport nouveau à l'aliment n'est pas seulement d'ordre psychologique, mais bien sociologique, de l'ordre de la communauté toute entière et de ses interrelations.

---

<sup>678</sup> Aimez Pierre, 1979. « Psychopathologie de l'alimentation quotidienne », *Communications*, Seuil, n° 31, pp. 93-106.

### 3-4-3 Des perspectives pour un rééquilibrage

#### 3-4-3-1 L'anxiété nouvelle, le beau et le bon

##### *La nostalgie du ma'a d'antan*

Chez les personnes interrogées âgées de plus de 45 ans, le sentiment est unanime : on regrette le mode de vie et d'alimentation d'auparavant. Les aliments consommés sont regrettés pour eux-mêmes, pour l'attachement à ce que l'on perçoit comme « traditionnel » :

*« Il y avait du poisson, et comme on n'avait pas de réfrigérateur en ce temps-là, on n'avait pas d'électricité, on faisait toute la cuisine au feu de bois, même le matin, c'était ma maman qui s'occupait du feu. Et notre café on allait le chercher chez ma grand-mère, nos parents avait une plantation de café. Quand c'était la saison, on allait le chercher. Et on le faisait cuire nous-même. Pour avoir de l'argent avec ma maman, après l'école le mercredi, on allait chercher des coquillages, on faisait les couronnes et au bout d'une semaine on vendait. Et l'argent qu'on récoltait c'était pour acheter le nécessaire : plutôt du sucre, sinon la farine pour faire le 'ipo. En ce temps là on pouvait faire nous-même l'amidon avec un fruit blanc, on râpait et on faisait l'amidon, avec le manioc. Pas de beurre, pour l'huile on utilisait la graisse du porc. » (Maatea)*

*« Avant pour le café, il n'y avait pas trop de sucre à Raiatea, ils prenaient du miel et du lait de coco. Et le café on ne le prenait pas au magasin, tu fais toi-même, tu avais une petite plantation de café et tu faisais toi-même le café, avec du miel et du lait de coco. Parce que le lait en poudre c'était pas pour eux à l'époque. Tous les matins on faisait le lait de coco, et aujourd'hui fainéantes... Maintenant on achète. Tellement que quand je vais à Tahaa, je reprends l'habitude, et j'aime bien, c'est ça qui me manque. » (Pamatai)*

*« Parce que avant, tout le monde, enfin 80%, vivaient de l'agriculture, et de la pêche, et ils sont tellement fatigués dans la semaine que le dimanche c'est un jour de repos. Ma grand-père je me souviens elle préparait des plats tahitiens, enfin des plats, de la pâte, de la farine et un petit peu de lait de coco, un peu de sucre, ananas râpé que tu mets entre, tu mets une couche de farine et tu mets au four. Et ça, ça me manque. J'ai encore un oncle qui fait ça à Huahine. C'étaient des moments de bonheur. » (Pamatai)*

Les recettes familiales traditionnelles faisaient partie d'une forme de « patrimoine culturel » de la famille<sup>679</sup> qu'on estime en voie de disparition.

---

<sup>679</sup> Bonnain-Moerdyk Rolande, 1972. « Sur la cuisine traditionnelle comme culte culinaire du passé », *Ethnologie française*, Tome II, n° 3-4, p. 287-294.

Les aliments consommés étaient considérés comme plus naturels, de meilleure qualité qu'aujourd'hui, et il s'agit dans tous les cas de produits locaux « traditionnels » :

*« Le cochon vivait en liberté. On lui donnait suffisamment à manger, donc il ne va pas manger n'importe quoi, il mangeait plutôt du coco que mon frère lui donnait ».*

*« Avant tu as le fa'a'apu, un peu de taro, un peu de tarua, et des bananes, tu en prends si tu en as besoin. Et puis mangue, goyave, pamplemousse, pistaches tout ce que tu veux. Et même le chewing-gum, on faisait le chewing-gum avec le tronc du 'uru. Avec les cousins, tu coupes, et deux-trois jours après tu vas couper encore ce qui avait coulé, c'était ça nos chewing-gums. Et puis les œufs, on aimait bien manger les œufs, dès quand on entendait 'cot cot' dans la montagne, tout le monde courrait pour aller chercher les petits œufs. »*

*« Bien manger ? C'est tout ce qu'on mangeait aux Marquises avant. Ne me dis pas que bien manger c'est manger du poulet ou de la viande, ce n'est pas ça. Bien manger, c'est manger ce qu'on mange rarement, comme avant, ou du ma'a tahiti, c'est ça bien manger (...) Tout était mieux ce qu'on mangeait, les fruits, les bananes. Les produits qu'on mangeait étaient toujours frais, mon papa était un pêcheur, c'était un chasseur, mon papa il faisait tout. On avait tout, malgré qu'on était nombreux, on ne crevait pas de faim, jamais. On achetait juste du riz, de l'huile et du sucre. Pas de café, on ne buvait pas de café : on buvait du lait de chèvre, on a grandi avec ça. Mon papa, il avait des chèvres, il avait tout tout tout. C'est pour ça que j'aime bien avant, on ne tombait jamais malade. Par rapport à aujourd'hui, la vie que je mène avec mes enfants, ce n'est pas comme je voudrais, ce n'est pas naturel, niveau nourriture. A part le poisson, qui est frais quand on l'achète. C'est comme ça. Mais bon, on s'habitue, qu'est-ce que tu veux faire ».*

*« Mais avant, je parle encore d'avant !, mes grands-parents avaient seize enfants, dont trois morts nés, treize vivants, et il n'y avait pas de lait à l'époque. D'après ma maman, ils ont grandi avec du tarua, le cousin du taro, écrasé et avec un peu de lait de coco, une bouillie, sinon il y avait le lait maternel, c'était important, c'était ça le lait, du lait maternel avec du tarua ou de la banane écrasée, ça remplaçait le Gerber et tout ça, et des yaourts tout ça, mais il y a plein de produits dans les pots de Gerber et de yaourt, il y a des produits dedans, et, avant non, c'était le taro, banane, tarua, mélangé avec du lait de coco et un peu de sucre, et puis on donnait comme ça, et ils n'avaient pas de maladie. A cinq six mois, ils mangeaient comme tout le monde. »*

*« Avant c'était pas pareil, aujourd'hui tu pensais à manger aujourd'hui, et demain c'était demain. Parce qu'il y avait toujours à manger. Il y a la mer, et puis le poulet, tu l'attrapes et voilà, et tu le mets au four. Avant il n'y avait pas de poulet congelé, c'était toujours tout frais. Si tu voulais du fe'i, tu allais tôt le chercher et tu le mangeais aujourd'hui. Aujourd'hui on achète en gros et on met au freezer, et puis on est malade. »*

Les produits traditionnels cultivés dans les Iles de la Société, et les préparations traditionnelles, font l'objet d'une préférence encore affirmée, malgré les changements alimentaires. Mais la disponibilité et le coût les rendent souvent prohibitifs dans un environnement urbain, comme c'est le cas également aux Samoa occidentales : « Samoans still prefer traditional foods, yet the convenience and relatively low cost in both cash and labour of imported foods such as rice, flour, sugar, lard, chicken backs, bully beef, and canned pilchards have made these items standard fare in rural diets particularly in the most densely populated, land short, peri-urban areas of north eastern Upolu »<sup>680</sup>. Cette remarque met en évidence l'écart entre un modèle alimentaire idéal et les pratiques alimentaires réelles.

Les aliments ont désormais perdu cette « force vitale » propre aux produits « naturels », tirés directement de la terre ou de la terre : c'est en quelque sorte la nostalgie du Paradis perdu de la cueillette (Bonnain-Moerdyk 1972 : 289), de « l'âge d'or » des temps anciens (Babadzan 1982 : 195-196). Le goût de la viande, et notamment du poulet aujourd'hui consommé presque exclusivement à partir de morceaux congelés, n'est en revanche peu ou pas évoqué dans les entretiens, sinon indirectement, contrairement aux observations réalisées en milieu rural en métropole (Bruneton-Governatori 1980 : 370).

De fait, et contrairement aux idées reçues, la variété des aliments consommés est moins large en milieu urbain qu'en milieu rural pour des revenus comparables, du fait du poids moindre de l'autoconsommation, du poids de l'alimentation dans les dépenses courantes des ménages, et du prix relativement élevé des produits alimentaires qui oblige les revenus les plus modestes à se nourrir presque exclusivement de produits de première nécessité.

On regrette également les modes d'alimentation pour l'insertion de l'individu dans une communauté de vie (Babadzan 1982 : 196).

*« Quand un étranger passait près de la maison, on se mettait sur le pas de la porte et on lui disait 'Haere Mai, haere mai e tama'a', pour l'inviter à entrer et à partager le repas » « Ma maman avait l'habitude, quand elle voyait les gens passer sur la route, elle appelait toujours 'Bonjour, Venez manger' et les*

---

<sup>680</sup> Schoeffel P., 1985. « Dilemmas of modernization in primary health care in Western Samoa », *Social Science and Medicine*, 19 (3) : 209-216, in Pollock 1992 : 215).

*gens avaient l'habitude et disaient 'non, merci'. Alors que maintenant non, quand tu appelles maintenant, ils te regardent 'qu'est-ce qu'elle a celle-là'. La nourriture a changé, et les gens aussi ».*

*« C'est dur quand même de vivre ici, il faut vraiment travailler, encore dans les îles tu vas à la pêche, tu as un ou deux poissons par jour et tu vends, tu as le fa'a'apu et tu vends un peu, ici il faut du travail. Avant, moi je ne travaillais pas, tu passais à côté et on t'appelait pour manger 'viens manger allez', tu manges, et ensuite tu vas chez toi, et demain tu vas chez un autre, et ainsi de suite. Il y avait beaucoup de croyance, et si tu n'accueillais pas une personne à manger, tu avais pêché ».*

Cette habitude d'inviter les passants à partager une nourriture est commune à toute l'aire polynésienne, et concerne aussi bien les adultes que les enfants du voisinage (Pollock 1992 : 45). Déplorée par tous comme ayant disparu à Tahiti, la pratique était pourtant encore relevée à la fin des années 1960 comme le notait Anderson en 1970 : « A Tahiti, j'ai constaté qu'un échange de nourriture (un fruit, une gorgée de bière) servait souvent de salutation entre deux personnes ; la conversation elle-même ne pouvait commencer qu'après un tel échange : l'échange de nourriture avait tenu lieu d'échange de formules de politesse »<sup>681</sup>. Elle existe encore au quotidien dans les quartiers des Iles du Vent où les résidents se connaissent.

Plus que la consommation des produits eux-mêmes, le mode de production et la préparation forcément collectifs alors marquent les esprits par le sentiment de dynamique de groupe, de joie collective et laborieuse et comme portée par un élan puissant. Cette communauté d'action et d'intérêt est particulièrement regrettée par les personnes rencontrées à Maatea. Elle constituait le signe de l'appartenance et de la participation active à la communauté familiale (Bonnain-Moerdyk 1972 : 292), à l'encontre de comportements « individuels » qui sont observés généralement aujourd'hui à Tahiti (Langevin 2002 : 136).

*« Avant on était ensemble, on partageait, de voir la famille, plaisanter, blaguer, ça c'est vivre (rire). »*

*« J'aime bien les plats popa'a, j'en mange, mais...c'est plutôt manger le ma'a tahiti, en famille tout ça, tout ça me manque beaucoup, discuter, rigoler, nous ça nous arrive avec la petite famille, mais pas souvent. Avant c'était tout le temps, avec les frères et sœurs, quand ils étaient à Raiatea, maintenant on le fait des fois, avec du bon vin, mais maintenant ils sont un peu partout... Tous les Noël ça arrive, mais sinon ... »*

*« J'aimais bien la vie d'avant, c'était la belle époque, ça me manque beaucoup. Quand je vais à Tahaa, c'est la joie de vivre, tu as la famille, et tu fais ton petit four, ton ma'a, et puis tu amènes un peu chez les autres, ça*

---

<sup>681</sup> Anderson E.N., 1970. « Réflexions sur la cuisine », *L'Homme*, Paris, Tome X, avril-juin, n°2, p.122.



*j'aime bien. Mais moi je fais encore ça, si je fais un petit truc et que j'arrive pas à tout manger, des petits gâteaux comme ça, ou du po'e comme ça, et je donne aux autres, aux pauvres et aux voisins que je connais. Ca a changé maintenant, peut-être parce que la vie est chère aussi (...) C'est plutôt à Tahaa qu'on mange comme avant : on est avec la famille. Le dimanche, c'était un jour sacré, tout le monde se repose, Le ahima'a, on le fait le matin, le matin très tôt, et puis à midi la grande famille mange, et après c'est la sieste. Aujourd'hui non, tout le monde va à la plage, et c'est la grillade, ce n'est pas pareil »*

La cuisine calendaire, festive et du dimanche, du passé est ainsi considérée comme « la » cuisine traditionnelle (Bonnain-Moerdyk 1972 : 287).

Cette relation sociale de la préparation et de la prise alimentaires est particulièrement importante, et fonde aujourd'hui le caractère « polynésien », traditionnel, des comportements. La spécificité perçue de l'alimentation « traditionnelle » tahitienne est réifiée dans le lien social créé et entretenu par la production collective (au moins aux moments de période clé : le repiquage des plants de *taro* ou de *'umara*, la récolte des tubercules et fruits) ou la pêche de groupe, et surtout dans la préparation et la consommation de groupe du *tama'ara'a* qui caractérisent dans l'esprit des personnes rencontrées l'alimentation traditionnelle tahitienne.

L'individuation de l'acte alimentaire, depuis l'achat, jusqu'à la préparation qui nécessite plus un équipement adéquat qu'un travail de groupe, et la consommation devenue dénuée de « sens » sinon strictement nutritionnel, est le phénomène le plus fortement perçu comme étant de « l'acculturation » à Maatea, tandis qu'on met plus l'accent sur l'origine des produits et la dégradation des conditions anciennes qui permettaient l'autosubsistance à Faa'a. Les conditions de vie actuelles, rendues plus difficiles en matière d'autoconsommation par l'urbanisation et la concentration démographique, sont aussi déplorées, comme la perte des liens entretenus avec la production alimentaire (Bruneton-Governatori 1980 : 372) :

*« Avant il y avait le fa'a'apu ici sur le terrain, quand je n'étais pas encore marié, on vivait avec les parents. On avait tout ce côté ci du fa'a'apu, 'umara, manioc, bananes, tarua, tout ça avant, et maintenant on a commencé à construire des maisons, on ne peut plus le faire. Il faut de la place. Avant c'était du ma'a naturel, maintenant c'est fini. Quand je pense à avant, et maintenant... (voix triste). Je préfère avant, c'était mieux, on allait à la pêche avec mon papa, avant hein. Il pêchait avec le fusil. Les enfants maintenant, ia, ils sont fainéants. » (Maatea, femme de 59 ans)*

*« On mangeait tous les jours local avec les parents, des bons produits, pas d'insecticides là-dedans, il y avait du ma'a partout, pas besoin d'acheter. Mais aujourd'hui, c'est facile, c'est tout fait, mais simplement il faut aller*

*travailler pour avoir l'argent pour pouvoir acheter ça. Dans le temps il n'y avait pas besoin d'aller travailler, sur la route comme ça tu vois les maiore et les cocos, c'est tout. Tu pouvais te servir, les gens te disaient 'Va cueillir', avant c'était libre, ils ne mettaient jamais de barrière avant sur les propriétés. Quand les gens voulaient aller chercher des mangues par exemple et qu'il y a quelque chose à côté, jamais ils ne volent, jamais, les propriétaires ils ne disent rien, parce que tu venais chercher ce que tu veux, et c'est tout. Il y avait du respect. Aujourd'hui ni respect aux parents, ni respect aux coutumes, c'est triste hein. » (Pamatai, homme).*

*« Avant on ne gaspillait pas pour le ma'a : on achetait que du riz mais c'était rare, du beurre, du pain, de l'huile un peu, du sucre, du savon de Marseille pour laver tout, le corps, le linge, les cheveux, tout. Pas de farine, on faisait l'amidon avec le manioc. Maintenant il faut tout acheter, même l'eau. Alors qu'avant on n'achetait pas l'eau, on prenait l'eau de la rivière pour se laver le linge et pour boire. C'est meilleur et c'est propre. Ce n'est plus comme ça maintenant, on ne peut plus. Les gens jettent n'importe quoi dans la rivière. » (Maatea, femme 40 ans)*

Détachée du genre de vie dont elle faisait partie, la cuisine traditionnelle est devenue une norme idéalisée du « bon vieux temps ». Elle n'est jamais associée à une cuisine de la pauvreté ou de la disette : cette cuisine traditionnelle appartenant au passé n'est que « la cuisine-négatif d'une alimentation standardisée et industrialisée » et perçue comme telle par nostalgie du passé (Bonnain-Moerdyk 1972 : 289-290).

Les produits importés faisaient déjà l'objet de consommation quotidienne il y a trente ou quarante ans, mais la fréquence perçue à Maatea des *tama'ara'a* et autres préparations locales à base de poisson ou de fruits et vivriers sans oublier le coco semble bien plus élevée qu'aujourd'hui. Les raisons évoquées ressortent souvent de la disponibilité monétaire, et donc du revenu :

*« Maintenant on a les moyens. Avant je n'ai grandi qu'avec ma maman, j'ai perdu mon père quand j'avais huit ans, et ma maman ne pouvait pas se permettre, alors on mangeait ce qu'on avait sous la main. Alors que maintenant avec mes enfants, je les gâte trop, je ne veux pas qu'ils vivent comme moi j'ai vécu (...) Quand j'étais petite, je n'avais pas faim, parce que même mes amis n'avaient pas les moyens, alors ça ne m'attirait pas »*

*« On avait peu de choses, mais on vivait avec ce qu'on a. Il n'y avait pas de pain, le riz on en mangeait une fois par an. C'était un plat de luxe. Et la viande, on en mangeait un peu parce que ma maman élevait des cochons, on élevait des poulets. Mais on ne mangeait pas la viande tous les jours : le*

*cochon on en mangeait une fois par an. Avec le ma'a tahiti complet : le po'e, tous les légumes quoi, c'était une grande fête. Ca on a perdu maintenant ».*

A Pamatai, cette différence d'origine urbaine, plus ancienne et plus marquée, souligne d'autant plus la différence avec les îles (Société, Marquises, Tuamotu...) dont est originaire la plupart des familles, et dans lesquelles elles retournent parfois. De fait, contrairement à la métropole (Bruneton-Governatori 1980 : 368), on note dans les Iles de la Société une incontestable supériorité alimentaire des zones rurales sur les zones urbaines, au moins dans les perceptions relevées.

Dans le même ordre d'idée, le *tama'ara'a* du dimanche était perçu comme « sacré », intouchable, puisque mettant en relation la famille entre elle : « *il fallait qu'on* (les enfants des ascendants) *soit tous là, c'était aussi une manière de réunir la famille* ». Ce caractère collectif, de réunion de la famille entendue comme l'ensemble des enfants des ascendants, donc du groupe de *siblings* et de leurs enfants, nous paraît le plus déterminant de l'organisation d'un *ma'a tahiti* à domicile. Comme l'indique R. Bonnain-Moerdyk, la cuisine traditionnelle « vient du passé, même si celui-ci est le plus souvent récent. On aspire à la retrouver, à la recréer lors d'occasions spéciales, privilégiées, car c'est une cuisine chargée de sens, symbolique » (1972 : 288).

La préparation alimentaire aujourd'hui doit être rapide, les adultes travaillent comme salariés, et le plat le plus complet possible, suffisamment même pour les gros mangeurs. La taille des familles s'est notablement réduite : le four tahitien est désormais inadapté, ou trop long à préparer. Conserves et surgelés ne demandent que peu de préparation pour être cuits : la cuisine traditionnelle est aussi celle qui demande du temps.

*« Aujourd'hui c'est rare de manger le ma'a tahiti, parce que c'est facile maintenant : il est plus facile de cuire du riz, du poulet, des petits pois, même le dimanche on ne mange plus toujours le ma'a tahiti. Avant c'était tous les dimanches. »*

La perte des anciens modes de subsistance est déplorée, d'autant que les comportements alimentaires traditionnels sont perçus comme bénéfiques à la santé, contrairement aux agissements actuels qui favoriseraient diabète, hypertension, goutte, R.A.A. (maladie cardio-vasculaire)... ainsi que les craintes des conséquences à long terme des essais nucléaires. La veine « diététique », au moins dans la perception des individus, constitue un des aspects du domaine culinaire : les aliments ne sont pas seulement nutritifs, mais « font quelque chose au corps et à l'âme » (Garine 1996b : 25). Et à l'esprit pourrait-on ajouter puisqu'ils sont également porteurs de symbolique, d'imaginaire, dont on peut s'approprier l'essence par l'absorption (Fischler 1990 : 79-80). Les exemples de produits à forte charge imaginaire, et bénéfique, relevés à Tahiti

et Moorea sont nombreux, et concernent des produits « traditionnels », comme l'avait déjà noté Babadzan (1982 : 196) :

« *Le fafaru, grâce à l'eau de mer, ça nettoie l'intérieur du corps, et ça fait de beaux cheveux. Ça nettoie les glaires, ça purge* ».

« *Le taro, c'est bon pour le corps.* »

« *Le vana [oursin], c'est bon pour la thyroïde.* »

« *Le ha'avari, c'est mon mari qui mange ça. On n'est jamais malade avec, ça nettoie les bronches* »

« *On mange du patoa<sup>682</sup>, des petites feuilles, c'est bon pour la santé* »

« *C'était naturel avant, tout le ma'a (...) Il paraît que mes grands-parents, je n'ai pas vu, mais ils mangeait la raie et le requin. Ils en mangeaient à l'époque, et c'était bon d'après ma maman, préparé au lait de coco, au carry, mais ce n'est pas le carry d'aujourd'hui, c'est le carry, le rea ma'ohi, le rouge là, c'était ça le carry, c'était que naturel. Et tout le monde vivait bien, il n'y avait pas de maladies. Je sais seulement que j'ai un grand-oncle, le petit dernier, le petit frère de mon grand-père, il va avoir cent ans en octobre, et il va bien hein, il a son petit fa'a'apu et c'est ma'a tahiti tous les jours, il va de temps en temps au fa'a'apu, ce n'est pas très loin de chez lui. Il va quand même dans des bars de Raiatea de temps en temps, et il boit une cannette de bière.* »

Vivre des produits de la mer et de la terre constitue le secret de la santé et de la longévité polynésienne selon les Tahitiens.

Dès lors, le recours aux produits locaux est essentiellement nostalgique (chez les personnes âgées), idéologique (chez les retraités du secteur public et les actifs, et notamment au sein de l'Eglise Protestante *Ma'ohi* et des composantes « traditionnelles » des partis politiques polynésiens comme le Tavini Huiraatira d'Oscar Temaru principalement), ou économique (dans les ménages pauvres ou avec peu de retraite des zones rurales comme Maatea). Le regret est fort, d'autant plus fort que la pression économique empêche l'accession à des modes autres que ceux possibles par la nécessité de faire vivre une famille nombreuse. Ces remarques donnent donc à penser que les changements évoqués ont été plutôt subis que décidés, ou inconscients plutôt que voulus, comme c'est le cas également en métropole (Bruneton-Governatori 1980 : 376).

### *La différence entre les générations*

Le rôle de la nourriture faite et consommée à domicile est indéniable sur la construction des identités familiales, et la différence de pratiques entre générations est

---

<sup>682</sup> Il s'agit de *patoa purahi* ou *rorrippa sarmentosa*, une plante utilisée dans la pharmacopée locale (Académie Tahitienne 1999 : 356).

un facteur important des changements qualitatifs observés dans la reproduction sociale de ces identités familiales<sup>683</sup>. Ce changement culturel est plutôt porté par les femmes, plus ouvertes aux phénomènes culturels extérieurs, et moins prisonnières que les hommes de leur rôle et fonction sociaux traditionnels (Lévy 1973 : 502), leur offrant ainsi une « double possibilité de revanche naturelle et sociale sur les hommes » (Saura 1998 : 97).

Les personnes les plus âgées (plus de quarante ans) sont nombreuses à déplorer la perte selon elles de l'appétence des jeunes pour les produits et préparations *ma'ohi*. Les plats *popa'a*, steak, hachis ou hamburger frites, hamburger frites, seraient préférés aux plats *ma'ohi*, les produits à forte connotation traditionnelle (*fafaru*, *mitihue*, *taioro*...) guère appréciés des jeunes non plus que les tubercules locaux.

*« Des fois, on essaie de faire revenir les enfants à ce qu'on mangeait nous, mais il faut vraiment qu'il n'y ait plus rien d'autre à manger pour qu'ils mangent »*

*« Les enfants et nous on ne mange pas pareil, Nous deux, c'est plutôt ma'a tahiti ou poisson. Pour eux, manger du poisson c'est une fois par semaine, eux c'est la viande, le poulet, tout ce qui est friture. J'essaie de varier avec des légumes : carottes, chou, pomme de terre, haricots verts. Quand on fait haricots verts, on mélange avec de la viande, parce que si on fait viande à part et haricots verts à part, ils ne vont pas manger les haricots. Quand c'est steak frites, alors là... »*

*« Les jeunes ils n'aiment pas tellement le ma'a tahiti, ils préfèrent la nourriture moderne, et les saloperies de maintenant : tweesties, ice cream... alors qu'avant on grignotait des oranges, des pommes, des mangues... Eux c'est viande, poulet, steak. »*

Les générations les plus anciennes de Tahitiens semblent opposer à la profusion actuelle et à l'abondance du choix des denrées disponibles une certaine perte de connaissance des méthodes traditionnelles et de la sensibilité alimentaire, comme l'avait remarqué A. Bruneton-Governatori<sup>684</sup> dans le sud-ouest de la France (Bruneton-Governatori 1980 : 369). Les hommes évoquent également la méconnaissance de la façon de préparer un *ahima'a* de la part des jeunes, « ils viennent pour t'aider un peu et pour regarder, et après ils s'en vont, sans nous les anciens ils ne sauraient pas comment faire », image du rejet des valeurs traditionnelles (Babadzan 1982 : 290).

Les occasions de préparation, et donc de transmission du savoir, se font de moins en moins fréquentes. Et si on continue à manger le « *ma'a tahiti* » le dimanche, qui

---

<sup>683</sup> Voir à ce sujet les résultats de deux études menées dans le Midwest américain dans Moio R., Arnould E.J. et Price Linda L., 2004. « Between Mothers and Markets. Constructing family identity through homemade food », *Journal of Consumer Culture*, Vol. 4, n° 3, pp. 361-384.

<sup>684</sup> Bruneton-Governatori Ariane, 1980. « Le changement des habitudes alimentaires depuis le début du siècle. Perception et enseignement », *Ethnologie française*, Paris, Tome X, n° 4, p. 367-378.

consiste souvent en un succédané des produits de cuisson du *ahima'a*, encore faut-il pouvoir participer à son élaboration.

La discussion qui suit, entre une mère et sa fille, est instructive quant aux différences de rythme entre générations :

*Fille : ce n'est pas beaucoup l'équipement, on aimerait plus. En fait c'est quand on voit à côté chez le voisin, qu'on veut pareil. On pense qu'on va évoluer, alors on va copier. Mais en fait ce n'est pas vrai. On n'évolue pas en fait, on gaspille nos sous.*

*Mère : on n'apprend pas avec tout ça, on n'a plus rien dans la tête. Moi cela ne m'intéresse pas, j'attends juste le moment de partir.*

*Fille : elle n'aime pas le bruit, c'est pour cela qu'elle n'a pas d'appareil de musique. Nous on aime bien les boum boum, mais on ne peut pas mettre ici, parce qu'ils sont toujours ici les anciens, et il y a quand même des règles à respecter, il faut faire avec eux, on vit sur leurs terres ! Mais je pense que quand les anciens, les parents vont mourir, il n'y aura plus de règles. Tant qu'ils sont vivants on les respecte. Après, la famille je crois qu'elle va se déchirer, ce sera chacun pour soi. Il n'y aura plus de fêtes familiales quand les vieux ne seront plus là. Depuis qu'on est petit, il y a toujours des fêtes familiales, après on ne sait pas. Nous on a pris la relève, mais déjà pour le *ahima'a* on ne peut pas compter sur nous, on ne sait pas faire, on ne peut pas. Quand on fait nos réunions, parfois on demande pourquoi on fait toujours le *ahima'a*, alors que c'est un travail difficile, nous on est habitué à des trucs simples, faciles. Les vieux, ils disent que c'est économique. Pour nous c'est trop de travail, et trop cher. On veut des choses faciles à vivre.*

*Mère : il faudra remplacer papa, tu sais faire le *ahima'a* ? Lui le petit (le fils du frère adoptif), il aime bien cela. Il aime bien aller à la pêche, il pêche bien. C'est important. Quand on fait le *ma'a tahiti*, il vient à côté pour travailler, et il donne la main aussi. J'espère qu'il va ressembler à son papa (regard triste).*

*Fille : pour nous le *tamara'a* familial c'est une obligation. Parce que il faut être présent juste pour la famille. Ce n'est pas comme avant, avant c'était naturel, maintenant c'est une obligation.*

Il semble qu'au-delà des déterminismes de type productif et économique, les jeunes générations basent leur alimentation sur des déterminismes plus difficiles à cerner, qui ont pu être taxées de « fantaisie » (Bruneton-Governatori 1980 : 369), et qui ne sont peut-être que les prémices de changement alimentaire qui transitent souvent par cette population (Fischler 1990 : 166-168).

*« Je pense que ça va encore évoluer. Mais ça ne va pas évoluer dans le bien. Le matin, ils ne veulent plus le petit déjeuner. Ils préfèrent 7 heures, à 8 heures ou à 9 heures le matin, prendre un petit coca-cola, pas un café. Tu vois un peu ces changements là. »*

Dans l'esprit des habitants de Maatea, c'est la cantine de l'école qui a contribué fortement à ce qu'ils ressentent comme une acculturation alimentaire, le recours à une nourriture européenne, *popa'a* (« *ma'a popa'a* »), étrangère.

*« La différence c'est l'école, quand les filles revenaient à la maison, elles n'aimaient plus le ma'a tahiti parce que il n'y en avait pas à l'école. Alors que nous il n'y avait pas de cantine. Nous on rentrait à la maison, et il n'y avait pas de ma'a, c'était les mangues, on râpe le coco, avec les bananes, c'était ça notre ma'a. Il n'y avait pas assez pour tout le temps manger. Quand on rentrait à la maison, il n'y avait pas de cantine. La différence c'était les sous. A notre temps, c'était pas pareil, à notre temps c'était dur. »*

Le recours à une cantine fortement subventionnée et la gestion extérieure à la communauté de l'alimentation auraient modifié le comportement des enfants. Ils savent désormais ce qu'est une entrée ou un dessert, et usent couramment de fourchettes et de couteaux. Mais ils auraient délaissé le goût des vivriers locaux au profit des produits étrangers : pomme de terre, pâtes, haricots, petit pois... Les jeunes de moins d'une vingtaine d'années n'apprécieraient pas en effet outre mesure le « *ma'a tahiti* ». Ils préféreraient de loin un steak frites, ou une bonne assiette de bœuf en sauce accompagné de haricots blancs, ou un menu de type hamburger-frites-boisson sucrée.

Ces changements de comportement perçus entre génération laissent parfois les parents dans le doute et l'incertitude quant à la pérennité des valeurs transmises :

*« On ne peut pas revenir en arrière. Chaque génération doit vivre sa génération. Mais simplement l'héritage qu'on doit transmettre est foutu ici, c'est mal protégé, quel héritage on transmet à nos enfants : c'est là qu'il faut veiller, entretenir, il ne faut pas transmettre aux enfants de la merde. »*  
(homme, Pamatai).

### 3-4-3-2 Du fait social total à l'écosystème alimentaire

L'alimentation est un fait social total, qui englobe la totalité des facettes d'une culture donnée. Les conséquences sociales des modes actuels de consommation alimentaire sont lourdes, tant pour les comptes économiques du Territoire que pour la santé publique, ou la pérennité de la dimension culturelle et sociale de l'alimentation. Dans un processus d'autonomisation croissante, il est légitime alors de se poser la question

du mode de consommation, et donc du choix de société et d'identité culturelle pour les années à venir en Polynésie.

### *Du fait social total à la consommation contemporaine*

Le concept de fait social total exprime le mieux la visée totalisante de l'anthropologie : l'étude de l'alimentation à Tahiti comme fait social total nous a conduit à l'analyser non pas au seul niveau de la cuisine au sens strict, mais dans son contexte biologique, économique, juridique et réglementaire, symbolique et imaginaire<sup>685</sup>... dans une perspective à la fois diachronique et comparée. L'alimentation nous paraît pouvoir constituer un de ces « révélateurs, lieux privilégiés pour éclairer la globalité sociale » (Kilani 1996 : 54-55) de la société tahitienne contemporaine : lieu de transactions économiques, de conduites d'ostentation ou de prestige, expression de rituels ou d'interdits, ainsi que de manifestation esthétiques, l'alimentation tahitienne continue de mettre en valeur une logique sociale à la base de toute société : celui du principe de dons, d'échange et de réciprocité.

La croissance sans développement de l'économie polynésienne au cours du dernier tiers de siècle a fait bénéficier le plus grand nombre du confort dit moderne, et lui a donné accès aux biens de communication et de divertissement qui sont désormais le propre des économies développées, et vers lesquels tendent les désirs d'une partie des nouveaux consommateurs des pays moins développés. Mais cette « jouissance dans la consommation »<sup>686</sup> s'est accomplie de façon artificielle, par un afflux subit et durable de subventions qui ont détourné les Polynésiens du secteur primaire, celui qui permet l'autoconsommation alimentaire, au profit du secteur tertiaire et notamment non marchand. Les jeunes aujourd'hui en sont conscients quand ils avouent vouloir continuer à consommer, mais sans retourner au *fa'a'apu*<sup>687</sup>.

Au-delà de la perte de la tradition, l'alimentation « moderne » n'est qu'une forme nouvelle d'affirmation identitaire et distinctive, mais bien plus individualisante et différenciante que collective et intégratrice. La diffusion de produits importés s'accompagne désormais d'une importante et permanente campagne de diffusion publicitaire de masse : l'individualisation des comportements en question est devenu

---

<sup>685</sup> Corbeau Jean-Pierre, 1996. « De la présentation dramatisée des aliments à la représentation de leurs consommateurs », in Giachetti Ismène (coord.), *Identité des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, pp. 175-198.

<sup>686</sup> Bourdieu (1979 : 356) précise que « la nouvelle logique de l'économie substitue à la morale ascétique de la production et de l'accumulation, fondée sur l'abstinence, la sobriété, l'épargne, le calcul, une morale hédoniste de la consommation, fondée sur le crédit, la dépense, la jouissance ».

<sup>687</sup> Des réunions de groupe auprès d'une cinquantaine de jeunes Tahitiens résidant dans l'agglomération de Papeete nous ont permis d'observer des traits culturels américanisés, devant un fond de revendication d'une culture polynésienne qui paraît s'accorder avec des comportements hédonistes du type californien si cher aux yeux des Polynésiens qui voyagent dans le Pacifique (Serra Mallol Christophe, 2001b. « Etre adolescent à Tahiti en 2001 », *Dixit*, Papeete, pp. 219-223).



un phénomène social. C'est en ce sens que Jean Baudrillard<sup>688</sup> a pu parler d'objets-signes à propos des biens de consommation, qui reproduisent en général la hiérarchie sociale et culturelle des goûts et l'image de la prodigalité inépuisable et spectaculaire (Baudrillard 1999 : 19).

L'influence des méthodes modernes de communication publicitaire dont les discours parviennent également à Tahiti est indéniable, surtout avec l'arrivée des télévisions à péage proposant l'accès aux programmes « étrangers » (français, mais aussi américains). Une étude d'audience des médias<sup>689</sup> menée en 2000 sur un échantillon de 1200 personnes résidant en Polynésie française montre qu'environ trois personnes âgées de 15 ans et plus sur quatre ont regardé la veille la télévision aux Iles-du-Vent, pendant une durée moyenne de trois heures et demie. De même, près de deux personnes sur trois ont écouté la radio la veille aux Iles du Vent, pendant trois heures environ. L'exposition aux annonces publicitaires est donc élevée, atteignant des niveaux plus faibles qu'en France métropolitaine, mais bien plus élevés qu'en Nouvelle Calédonie par exemple. Et on connaît l'influence des médias sur l'expression des besoins des consommateurs, et des plus jeunes d'entre eux surtout.

La généralisation d'un mode de consommation basé sur l'achat d'un produit sans cesse à renouveler appelle le surendettement, propre également des sociétés « hédonistes ». Le consommateur tahitien prend appui sur la manne des transferts publics qui irriguent la Polynésie d'une richesse à consommer rapidement, sur une abondance gratuite en quelque sorte.

« Les efforts du CEP, grossis par ceux d'une politique parallèle d'investissements civils massifs, puis par la large prise en charge des dépenses et des emplois publics par la puissance métropolitaine, prolongent l'expansion locale avec ses effets de modernisation, d'urbanisation, mais aussi de salarisation, d'inflation, d'exode rural et insulaire et, finalement, de creusements des inégalités économiques et sociales et d'insuffisances de l'emploi » (Robineau 1985 : II 242). Cette constatation est d'actualité : la richesse s'est accrue considérablement au cours des trente dernières années en Polynésie française, mais avec un phénomène parallèle de prolétarisation d'une partie importante de la population. La pauvreté et la malnutrition sont la contradiction des sociétés industrialisées occidentales modernes. La contradiction de Tahiti semble être celle d'un abus de richesse, d'une pauvreté résiduelle et d'une malnutrition généralisée. Le rapport à l'alimentation est souvent influencé ou déterminé par des capacités monétaires limitées, privilégiant la quantité à la qualité, le ventre bien rempli au goût ou aux aspects nutritionnels.

---

<sup>688</sup> Baudrillard Jean, 1999. *La société de consommation, ses mythes, ses structures*, Denoël, Paris, 1970, rééd. Folio Essais.

<sup>689</sup> Louis Harris Pacifique, 2000. « L'audience de la télévision en 2000 dans les Iles-du-Vent », *Dixit*, Papeete, pp. 169-170.

Les conséquences sur la santé des modes de consommation actuels sont alarmantes, et sont soulignées depuis de nombreuses années déjà par les rapports successifs de la Direction de la Santé, et par les deux derniers Plans pour la Santé. Mais les campagnes de prévention liées à l'alimentation ont souvent été basées, du fait de l'influence sur les décideurs politiques d'un modèle européen, sur des préconisations qui ne prennent pas ou pas suffisamment en compte les spécificités du mode d'alimentation tahitien. Ainsi, si conseiller de consommer plus de fruits est un conseil adéquat en termes strictement nutritionnels, en revanche conseiller de manger plus de fruits « pendant les repas » est sans effet quand on sait que les Tahitiens ne consomment pas de fruits au cours des repas en dessert comme les Européens, mais en grignotage et en fonction de leur disponibilité. Le propos n'est pourtant pas nouveau<sup>690</sup>. Là où les différents acteurs qui influent sur la prise de décision (nutritionnistes, Direction et Ministère de la Santé et de l'Economie, industriels et distributeurs locaux...) ne voient que 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.

Devant ces conséquences négatives, quelles sont les actions des intéressés eux-mêmes? La prise de conscience des conséquences non désirées de leurs modes de consommation ne nous semble pas vraiment effective parmi la population polynésienne, et tahitienne en particulier, malgré une perception récente surtout de la part des femmes des dangers du diabète. En France métropolitaine, le rôle des mouvements écologistes et des associations de consommateurs depuis une vingtaine d'années, ainsi que les crises alimentaires successives et les dérives de production révélées par les rapports d'enquête des experts et les médias (« veau aux hormones », crise de la « vache folle » plus récemment), et une certaine importance sociale donnée à la santé et au corps, souci de nations « développées », ont commencé à faire prendre conscience aux métropolitains de l'importance à accorder au choix et à la qualité des produits.

En Polynésie française la sensibilisation à l'importance de l'alimentation est encore trop récente, et l'intérêt des distributeurs et les moyens développés sont prédominants (notamment à travers les campagnes de publicité<sup>691</sup>) sur les discours des experts de la Santé. Selon une étude rendue publique à Tahiti, plus de la moitié des auditeurs,

---

<sup>690</sup> En 1959, un nutritionniste de la S.P.C. notait déjà « before attempting to change dietary patterns it is essential for the 'advise' to try to find out the significance attributed to food, food groupings, presence of taboos, etc. (...) The foods recommended for inclusion should be those that help balance the diet and should be those that are locally available or can be produced locally and be within the acquisition of the whole population » (Clements F., 1959. « Changing food habits », *South Pacific*, 10 : 173-177, pp. 176-177).

<sup>691</sup> On peut légitimement douter de l'impact d'un spot occasionnel de publicité sur la santé publique et l'importance d'une alimentation équilibrée ou les dangers du diabète face à la multitude des publicités commerciales s'appuyant sur des budgets autrement plus conséquents.

télespectateurs et lecteurs des outils de communication de masse, les « médias » que sont radio, télévision et presse, considèrent la publicité comme « très intéressante » ou « intéressante » et « informative » (Louis Harris Pacifique 2000 : 169-170). La publicité n'est pas considérée comme une « gêne », bien que la majorité des mille résidents tahitiens trouve qu'il y en ait trop.

Des dérives en matière de qualité des aliments et de mise à disposition des produits à la vente sont encore bien souvent constatées : dates de péremption dépassées, viandes périmées « retravaillées », vente en lot à un prix unitaire supérieur à celui de la vente à l'unité, températures inadéquates dans les unités frigorifiques... L'Institut Territorial de la Consommation a publié des rapports critiques sur la chaîne du froid des viandes distribuées, le surendettement des ménages ou l'étiquetage de produits, rapports restés sans effets, ou qui ont purement et simplement disparu. Mais moins que la date d'ouverture d'une nouvelle grande surface de distribution, ces faits intéressent peu les médias et une population prise dans l'euphorie d'un système de consommation construit solidement depuis plus de trente ans, malgré les efforts des professionnels locaux de la Santé.

Le fait que les femmes soient plus touchées par les maladies liées à l'alimentation que les hommes, et que culturellement dans le Pacifique elles se destinent plus volontiers à s'occuper de l'alimentation au sein du foyer, renforcent l'intérêt pour la généralisation des campagnes d'information destinées aux « maîtresses de maison ». Les habitudes alimentaires se forment notamment au sein du foyer. Les habitudes prises par les mères, personnes très souvent chargées de l'alimentation à domicile, ne peuvent que se transmettre aux enfants. Le mode d'alimentation des enfants est généralement déséquilibré, avec des dérives en matière de grignotages quotidiens et fréquents à base de sucreries et d'aliments hautement caloriques. Ce point n'est pas de nature à nous étonner quand les femmes tahitiennes, et les mères tahitiennes donc, connaissent justement des taux d'obésité et de surcharge calorique supérieurs aux hommes.

Si les consommateurs eux-mêmes ne sont donc guères sensibles aux conséquences de modes d'alimentation excessifs, le relais récent pris par les associations de consommateurs ne paraît pas de nature à modifier rapidement cet état de fait.

Des outils de campagnes d'information et de pédagogie du public et des responsables existent pourtant, notamment à la Commission du Pacifique Sud<sup>692</sup>. Ils sont basés sur l'équilibre de l'alimentation quotidienne et l'utilisation de produits locaux, en matière de tubercules surtout. Les campagnes d'information lancées dans le Pacifique sud reposent sur la préservation des anciens modes de production et de consommation : l'autosuffisance alimentaire est érigée en principe, avec des produits de première nécessité généralement largement subventionnés par les pouvoirs publics (farine,

---

<sup>692</sup> Secretariat of the Pacific Community, 1999. *Present status of non communicable disease in the Pacific : what next ?*, Nutrition and Lifestyle Diseases Section, proceedings of SPC Regional Nutritionist's Workshop, Auckland, 18-20 september.

sucres, corps gras, lait). Mais ces outils sont-ils correctement utilisés, avec les nécessaires moyens financiers et humains ? L'accompagnement pour la « prise en main » de ces outils est aussi importante que leur mise à disposition, sinon plus importante. En Nouvelle-Calédonie, le Territoire développe dans ses Provinces des programmes d'éducation alimentaire sur tous ces aspects (choix, préparation, ingestion, hygiène), relayés par des fonctionnaires sur le terrain, grâce à des stages de formation qui alternent cours de préparation de repas équilibrés, analyse du budget alimentaire des ménages, et conseils pour le choix des aliments lors des achats.

En Polynésie française, le Service de la Nutrition de la Direction de la Santé en Polynésie française a créé un « Loto de la Nutrition », un jeu pour apporter aux enseignants de maternelle un support permettant l'éducation nutritionnelle par le classement des aliments selon trois groupes (selon la classification de l'Organisation Mondiale de la Santé) : les aliments de protection, les aliments de croissance et plastiques et les aliments énergétiques. Les actions des nutritionnistes auprès des gestionnaires de l'alimentation des établissements d'enseignement ont permis également de varier le menu et la composition nutritionnelle des repas ; il est dommage que les cantines scolaires ne soient pas plus le lieu de la redécouverte des produits locaux, et notamment les vivriers. Les campagnes publiques sur l'alimentation, si elles ont le mérite d'exister, sont encore trop récentes en Polynésie française pour pouvoir mesurer valablement leur impact en terme de changement de comportement de la population, et ne bénéficient pas des moyens budgétaires nécessaires à leur mise en œuvre malgré l'importance du problème et la mise en place récente d'un organisme interministériel de prévention<sup>693</sup>, financé par des taxes spécifiques sur l'achat de certaines bières et produits sucrés, et destiné à concentrer les budgets auparavant éparpillés entre plusieurs Ministères (santé, jeunesse et sport, éducation, solidarité et famille, sécurité routière).

Le premier effort d'une politique territoriale nous semble à porter dans un des domaines les plus essentiels avec le logement : l'alimentation. En Polynésie française, le taux de produits importés parmi les produits consommés dépasse les 80%, le chiffre d'affaires annuel de la grande distribution alimentaire approchait les 50 milliards de francs cfp à la fin des années 1990, quand les importations de produits alimentaires dépassaient 20 milliards de francs cfp<sup>694</sup>. Aujourd'hui, le montant des importations alimentaires dépasse 30 milliards de F cfp en 2005, et représente 18 à 20 % du montant total des importations<sup>695</sup>, taux généralement constaté dans les sociétés insulaires du

---

<sup>693</sup> L'Etablissement Public Administratif pour la Prévention (EPAP).

<sup>694</sup> Voir les articles de Florence Mayot dans le *Dixit*, Papeete, 1998 : « Perspectives de développement de l'agriculture en Polynésie française » (p. 86-92) et « Le commerce alimentaire » (p. 94-102).

<sup>695</sup> Selon le dernier rapport de l'IEOM, le montant des importations de produits alimentaires a atteint 29 milliards de F cfp en 2003, près de 30 milliards en 2004 et plus de 31 milliards de F cfp en 2005, pour

Pacifique (Pollock 1992 : 180-181). Il pourrait pourtant sembler important, face à la dépendance extérieure en matière de biens alimentaires et à la volonté politique et économique affichée d'une autonomie grandissante sinon d'une indépendance, de développer des modes d'alimentation qui aillent à la fois dans le sens de la santé publique, de l'expression identitaire, et du développement économique de l'ensemble des archipels de la Polynésie française.

Les cris d'alarme lancés par des nutritionnistes en Polynésie française pour réorienter la population vers l'autoconsommation et le développement de l'utilisation de produits locaux<sup>696</sup> n'ont donc pas ou très peu été suivis d'effets. Cela nous paraît fortement dommageable car comme l'écrivait Jacques Barrau, outre l'aspect proprement nutritionnel des aliments ingérés et la santé des populations, « l'aliment, à proprement parler, est devenu un objet sans histoire connue », doté d'une valeur fabriquée artificiellement grâce aux archétypes véhiculés par les messages publicitaires destinés au passage à l'acte commercial, et non plus « rattaché historiquement à des fondements culturels » (Barrau 1983 : 338). Nous avons montré que, support des dons et des échanges et vecteur de lien social, l'aliment en Polynésie véhicule bien d'autres significations que son utilité strictement alimentaire. Il rattache le groupe à une terre et à un univers marin communs dans lesquels s'enracine l'identité collective. Il paraît urgent de prendre en compte à Tahiti les inégalités d'accès à la nourriture, et tirer parti des différences approches possibles pour s'attaquer à ce problème<sup>697</sup> et à celui du développement des formes pathologiques de l'obésité et de la malnutrition parmi la population.

### *Traditions alimentaires et revendications culturelles*

A l'image de cette Polynésie ancienne qui a décidé un jour du déplacement du *tapu* de la chair de la tortue et du système social correspondant au partage du corps immatériel du Christ, il reviendra aux Polynésiens eux-mêmes de décider de l'avenir de leur

---

un montant total d'importations respectivement de 165 milliards, 142 et 163 milliards de F cfp (IEOM, 2006. *La Polynésie française en 2005*, IEOM, Papeete, p. 35).

<sup>696</sup> Un rapport de 1973 se termine sur ces recommandations : « La presse, la télévision, et surtout la radiodiffusion qui atteint les îles lointaines devraient laisser une plus grande place à l'éducation, dans son sens le plus large : causeries en tahitien sur la culture des légumes, l'entretien des arbres, l'assolement et l'emploi des engrais, la conservation des sols, la lutte contre les parasites, l'élevage et la traite des vaches et des chèvres, les poulaillers, les coopératives agricoles, le budget familial et l'enseignement ménager » (Loison 1973 : 32).

<sup>697</sup> Trois approches différentes ont été retenues par A. Murcott dans son analyse des approches sociologiques vis-à-vis des inégalités en matière d'alimentation : une approche socio-économique en terme de coût d'accès, une approche plus anthropologique sur les représentations et les croyances qui lient nutrition et santé, et une approche basée sur la sociologie des goûts basée sur l'analyse de l'organisation domestique en lieu avec des facteurs socio-économiques (Murcott A., 2002. « Nutrition and inequalities. A note on sociological approaches ». *European Journal of Public Health*, 12 (3), London, pp. 203-207).

tradition alimentaire, en fonction de ce que les nouvelles générations sauront et voudront perpétuer des *patterns* anciens.

Quand la revendication culturelle est forte, et c'est le cas notamment des fidèles de l'Eglise Protestante *Ma'ohi*, ou des tenants d'une « ma'ohitude » matérialiste et non plus uniquement spirituelle et idéologique, la perpétuation des modes de production et de consommation, d'autoconsommation devrions-nous écrire, traditionnels est prônée. Elle est parfois précédée d'une réflexion sur le sens de l'aliment consommé, et son caractère exogène vient marquer son absence de sens. Venant de l'extérieur, en boîte ou en surgelé, sans plus de liens avec le *fenua*, la terre et le lagon nourriciers, l'aliment semble déraciné, étranger, comme cette noix de *baringtonia* (*hutu*) qui erre de plage en plage en flottant au gré des flots (*hutu painu*) et symbolise pour les Tahitiens l'étranger, le déraciné.

« Pour certains représentants du post-colonialisme, issus des pays anciennement colonisés, 'l'hybridité' est donc une situation vécue douloureusement : elle signifie perte de mémoire, tradition inventée et contamination (...) Ces métissages nés de l'expansion coloniale de la Renaissance ne se sont opérés que par la destruction préalable d'éléments essentiels de la culture des populations colonisées (...) Le préalable de tels métissages est d'abord la violence du colonisateur et, ensuite, la réponse apportée par ces populations vivant dans une culture de déconstruction » (Turgeon 2003 : 200). La tradition métissée ressort de la « culture de la disparition », « réalité mobile, évanescence, évasive, vécue dans l'angoisse de la rétrocession », « ce qui en même temps est là et n'est plus là », le temps du « déjà disparu »<sup>698</sup>, de « l'amnésique » (Babadzan 1982 : 41).

Cette situation explique pour J. Barrau la reprise spectaculaire et volontaire des cultures vivrières traditionnelles dans le Pacifique insulaire : « il s'agissait là, sans aucun doute, d'une traduction première de la volonté de manifester une identité culturelle trop longtemps bafouée et une indépendance économique que l'exploitation coloniale aurait tout fait pour supprimer » (Barrau 1983 : 312). L'appel du gouvernement d'Oscar Temaru élu en 2004 au soutien des activités « traditionnelles » d'agriculture et de pêche, est sans doute basé sur un sentiment identique. Mais ne risque-t-il pas de constituer une position uniquement idéologique, sans volonté concrète de mise en application, et sans action sur les conditions d'existence même de ces activités ? Il n'est pas certain qu'après des décennies de discours nutritionnel sur le bien-fondé d'une alimentation de type occidental, le discours inverse ne vienne pas aujourd'hui provoquer une confusion dans les esprits des ménagères, comme cela s'est passé à Fidji (Pollock 1992 : 229), d'autant que le prix des produits locaux reste encore bien supérieur à celui des produits importés.

---

<sup>698</sup> Gruzinski Serge, 1999. *La pensée métisse*, Fayard, Paris, pp. 312-315.

La fonction idéologique du discours sur les identités culturelles est indéniable. La référence aux traditions représente un puissant outil de légitimation idéologique permettant notamment aux élites locales post-coloniales de présenter l'Etat moderne comme étant en continuité avec les formes politiques traditionnelles, et de construire ainsi une identité collective basée sur des éléments culturels folklorisés (dances, chants, costumes, nourriture...) coupés de leur contexte et érigés en symboles politiques (Babadzan 2001 : 250, Rigo 2003 : 220). Le Tahiti d'aujourd'hui résulte d'une « subjugation radicale » exercée par les Européens au niveau technique, religieux et économique avec les missionnaires, puis social, culturel et politique avec la colonisation, même si elle a pu être parfois activement recherchée ou acceptée par défaut (Robineau 1977 : 162). Le recours à la « tradition » permet « d'imposer la croyance en la continuité du tissu social issu de la modernisation, et à fournir en particulier à des classes moyennes sans légitimité traditionnelle une forme d'identification collective à la nation et à son historicité imaginaire » (Babadzan 1999 : 31).

Mais nous avons vu que la « tradition » tahitienne a connu plusieurs « grappes d'influence » depuis le contact avec les premiers Européens : l'évangélisation et la Mamaia, et la mise en place des nouveaux rapports de production avec le Protectorat et la colonisation. La « tradition » tahitienne de l'ère du CEP (et de l'après-CEP) n'est donc de fait que la résultante du système socio-économique précédant l'ère du salariat, l'intégration progressive par la société tahitienne d'éléments de modernité à la tradition ancienne pré-européenne (Robineau 1985 : II 246-248).

La fonction idéologique du recours à la tradition est visible notamment dans le développement du tourisme initié localement depuis les années 1950, et fondé sur une imitation de soi et de sa propre culture issue du projet colonial<sup>699</sup>, le primitivisme intériorisé offrant dans la prestation touristique à la fois l'imagerie de la tradition ancienne et la ré-invention à partir du mythe occidental<sup>700</sup> (Sherman 2005 : 55). On peut également faire le rapprochement avec la « fête de la saison d'abondance » créée en 2003 par une association culturelle à Tahiti et fêtée le 20 novembre, date du lever de la constellation des Pléiades, qui correspondait au début de l'ancienne période d'abondance. Le rituel associé cette manifestation ressort en effet plus du folklore que de la tradition : la manifestation est ouverte par une « cérémonie du kava » élaborée à partir de produit en poudre provenant du Vanuatu et préparée sans tenir compte des rituels (notamment en mélangeant la poudre avec de l'eau en bouteille plastique), de *ahima'a* préparé à partir d'un four en béton, et des spectacles folkloriques de chants, de danses, autour d'un grand feu de bois<sup>701</sup>.

---

<sup>699</sup> Saada Emmanuelle, 2005. « Entre 'assimilation' et 'décivilisation'. L'imitation et le projet colonial républicain », *Terrain*, N° 44, Paris, mars, pp. 19-38.

<sup>700</sup> Sherman Daniel, 2005. « Paradis à vendre : tourisme et imitation en Polynésie française (1958-1971) », *Terrain*, M.S.H. Edition, Paris, N° 44, mars, pp. 39-56.

<sup>701</sup> Dépêche de l'Agence Tahitienne de Presse du 21 novembre 2005.

En matière de contenu culturel, souvent l'authenticité consiste seulement en Polynésie à exhiber l'habit national, le *pareu* ou le tissu à fleurs de type *tiare*, à afficher certains signes extérieurs de la tradition, le tatouage, et à entretenir des groupes de danse folklorique. Le recours à une prétendue culture originelle, immuable, est le paravent d'une hypertrophie du sentiment national et de l'identité culturelle. Cette approche contribue à dénaturer l'approche dynamique de la culture « qui confronte le passé et le présent, la tradition et la modernité et qui reste ouverte à toutes les influences et toutes les réélaborations d'où qu'elles viennent » (Kilani 1996 : 32).

Chez les jeunes générations, qui constituent la majorité de la population tahitienne, on note une consommation à outrance des signes de la modernité occidentale (vêtements, objets, technologie...) et une alimentation occidentalisée à l'extérieur, et bien souvent au domicile même. Néanmoins, certains ont pu montrer l'appétence récente vers un « nouveau culturel » qui semble prendre forme, même si parfois « inventé » à partir de pratiques extérieures ou oubliées dans un syncrétisme religieux et culturel qui puise largement à l'extérieur (Brami-Celentano 2002 : 657), et qui n'est peut-être que la reprise d'un discours ethno-culturaliste que les acteurs tiennent eux-mêmes sur le sens de leurs pratiques (Babadzan 1999 : 29, Rigo 2003 : 205).

Ailleurs dans le Pacifique, le refus d'un mode de vie occidentalisé prend la forme du déni d'un matérialisme sans spiritualité, et de la remise en cause de la conception du développement centré sur l'individu et l'accumulation du capital tournée vers la maximisation du profit qui ne correspondraient pas aux « valeurs traditionnelles du Pacifique qui se fondent sur le partage, se traduisent par des échanges et obligation réciproques et sont orientés vers le bien-être de la collectivité » (Blanchet 1997 : 75). Le refus de la consommation occidentale du « Pacific way » s'exprime de cette façon dans la plupart des territoires indépendants du Pacifique. La Polynésie française fait là encore figure d'exception<sup>702</sup>.

La population de la Polynésie française n'a pas encore pris conscience des enjeux de son alimentation. Des prémisses de changement de comportement sont observables toutefois, relayés par les efforts d'information et de sensibilisation d'organismes publics. Le mode d'alimentation des Polynésiens ne s'est pas développé en trente ou quarante ans, seulement le volume et la mise à disposition généralisée et régulière de nouveaux produits. Les pratiques alimentaires contemporaines sont le fruit d'une évolution plus que centenaire, même si leur « occidentalisation » 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

---

<sup>702</sup> Un contre-exemple est l'implantation de zones de cultures et de pêche vivrières sur le quartier Hotuarea ayant permis à des ménages vivant avec de très faibles ressources de recourir à l'autoproduction et à l'échange ou la vente, et de retrouver une identité et une fierté (Charousset Aimeho, 2001. *Hotuarea. Diagnostic pour un relogement hors site et approches spécialisées sur la pêche et les fa'a'apu*, Office Polynésien de l'Habitat-Société d'Équipement de Tahiti et ses Iles, Tahiti).



prévalu pendant plus d'un siècle et mêlant christianisme et colonisation, mais constituent néanmoins dans leurs aspects les plus spécifiques une « nouvelle tradition » tahitienne issue de ce métissage social et culturel. Les liens entre niveaux de revenus, disponibilité et niveaux de prix des produits et *habitus* culturels, l'interaction des décisions individuelles sous influence des acteurs, rendent complexe mais intéressante l'appréhension de l'alimentation en Polynésie française.

## CONCLUSION

Le fait alimentaire tahitien a bénéficié d'un environnement climatique et physique particulièrement favorable, un climat tropical rythmé par un balancement annuel des alizés, l'alternance de la chaleur des périodes humides et chaudes et des périodes plus fraîches tout en restant clémentes et plus sèches en environnement marin. Une abondance relative de ressources était donc disponible la moitié du temps, et une disette relative pendant le reste du temps, hors évènements extraordinaires naturels ou humains.

L'aliment, au centre de la vie sociale et culturelle, tant idéale que matérielle, des anciens Polynésiens (Firth 1957 : 117, Baré 1987 : 53, Pollock 1992 : 120, Oliver 2002a : 71), constitue le vecteur de l'organisation et des relations sociales et le symbole des représentations les plus prégnantes. Le fait alimentaire des anciens Polynésiens et des anciens Tahitiens en particulier constitue un fait social total au sens où l'entend Mauss (1999a : 147). L'organisation de la société tahitienne autour et par le fait alimentaire rend nécessaire l'étude du système alimentaire ancien, de ses modes d'action et de contrôle sociaux. Des pratiques telles que le *ha'apori* et le *rahui* sont des éléments de ce contrôle social qui s'appliquait sous forme de rites et d'interdits, et se rapportaient symboliquement à la fertilité et à la disette, à la vie et à la mort, au sacré et au profane. La symbolique véhiculée par l'aliment était omniprésente dans les représentations de soi et des autres, de la société et du monde.

Le concept d'abondance est central dans toute l'aire océanienne, mais les conditions propres aux Iles de la Société et à Tahiti en particulier l'ont fait aboutir à une vision tahitienne d'un culte de l'abondance, basé sur une symbolisation forte de l'aliment, des pratiques culturelles régulières fortement marquées par le rythme abondance / pénurie, un contrôle social complexe et prégnant assis sur la séparation alimentaire depuis la production jusqu'à la consommation, et sur le rapport au corps, à soi et aux autres.

Un malentendu formidable, ontologique, est né des premiers contacts entre Polynésiens et Européens, malentendu qui s'applique en matière culturelle (Baré 2002, Rigo 2003), de sexualité (Tcherkézoff 2004) comme d'alimentation (Serra Mallol 2005). De symbole au centre de la vie sociale et culturelle des anciens Tahitiens, au sein d'un système où la relative abondance naturelle était socialement maîtrisée, l'aliment a été réifié et a pris progressivement le statut de bien d'échange commercial et de consommation. La rupture cosmogonique de l'évangélisation et l'ouverture brusque aux biens extérieurs, étrangers, provoquées par l'arrivée puis l'installation des Européens, ont conduit au long des deux derniers siècles à un changement en matière

alimentaire : nouveaux aliments disponibles, nouveaux modes de production, de stockage et de distribution, nouveaux modes de préparation culinaire, nouvelles occasions festives. Le changement a été multiple et polymorphe, et plus ou moins bien intégré au système « traditionnel » dans des productions qui se métissaient progressivement (Babadzan 1982 : 189).

Le changement dans une société ou un groupe social donné s'opère en général par différenciation de sous-systèmes et par constitution de l'économie et de la technologie en sphères autonomes, en substituant aux relations de type particulariste des relations de type universaliste. Selon ce schéma, la famille étendue cède inévitablement la place à la famille nucléaire dans les sociétés contemporaines, et les relations communautaires aux relations de proximité<sup>703</sup>. R. Boudon<sup>704</sup> a infirmé cette assertion par de nombreux contre-exemples aux Etats-Unis, au Japon, ou dans les pays en voie de développement. La Polynésie en général et les Iles de la Société en particulier en sont un nouveau contre-exemple, où malgré l'acculturation profonde de la société les prestations alimentaires, dons et échanges encore relevés aujourd'hui sont calqués en majeure partie sur le réseau de la famille étendue.

La persistance des liens familiaux a permis la diffusion rapide des comportements « occidentaux ». La diffusion des biens devait être rapide dans le réseau familial du fait des échanges. La pression interne de la famille élargie pour disposer de ces biens a sans doute dû accélérer leur diffusion, avec le prestige conséquent pour la famille au sein de la communauté de disposer de biens nouveaux. Nous avons mis en évidence dans les Iles de la Société aujourd'hui la permanence des grands principes de la famille communautaire en matière alimentaire : mise en commun des biens, partage de valeurs et croyances, intensité des relations entre membres, hiérarchie forte et structurée... ainsi que pression pour l'apprentissage, éventuellement de nouvelles pratiques. Malgré l'intensité du changement social qu'a connu la Polynésie, le milieu familial au sens large reste un lieu privilégié du réseau d'entraide et des liens sociaux, et d'intégration des nouveautés. L'importance de la notion de réseau, applicable à la Mélanésie (Guiart 1963) comme à la Polynésie (Robineau 1985 : II 250-254), est une fois encore à mettre en évidence pour expliquer les faits d'organisation sociale tahitienne.

De nombreux auteurs<sup>705</sup> ont montré le rôle central des strates sociales supérieures en France au cours du processus de changement social, milieu où s'élaborent les nouvelles valeurs, qui les diffuse et les contrôle. Nous avons montré à propos de la Polynésie française que la fonction et le rôle des *ari'i*, des missionnaires et ceux des

---

<sup>703</sup> Parsons T., 1951. *The social system*, Glencoe, The Free Press.

<sup>704</sup> Boudon Raymond, 1985. « Le changement social », in *Symposium*, Encyclopedia Universalis, Paris

<sup>705</sup> Et notamment Touraine Alain, 1965. *Sociologie de l'action*, Seuil, Paris, mais également Elias (2002 : 202-203), Mendras et Forsé (1983 : 78-85), Valade (1992 : 325)...

élites « demies » au cours des changements successifs, sont déterminants dans l'explication des structures et des modes d'alimentation et de leur évolution, par phénomène de mimétisme social et culinaire (Fischler 1990 : 168-173). Le changement social qu'a connu la Polynésie ressortit ainsi tout autant à des facteurs exogènes et à leur influence sur les forces de production et sur les mœurs, qu'à des stratégies mises en œuvre successivement par les différents acteurs, et notamment les groupes socialement élevés comme l'ont montré ailleurs Mendras et Forsé (1983 : 11) et Bernard Valade<sup>706</sup> (1992 : 345).

Peu à peu, les normes occidentales véhiculées par les classes dirigeantes tahitiennes se sont diffusées en s'adaptant dans la société polynésienne, par une forme de contrôle social basée sur le « savoir-vivre » à l'européenne, qui touchait à la fois les aliments consommés et leur mode de consommation et d'obtention, selon le schéma de diffusion de la « civilité » dans les sociétés européennes (Elias 2002 : 178-179). Dans ce schéma, une fois diffusées selon la courbe logistique classique par agrégation de comportements individuels selon Mendras (2001 : 231-232, Mendras et Forsé 1983 : 75) et R. Boudon<sup>707</sup>, et désormais indifférenciées, les normes sont reprises, affinées et développées par les classes supérieures jusqu'à différenciation et nouvelle diffusion dans un processus collectif (Elias 2002 : 217-218) et sans cesse renouvelé permis par la société de consommation contemporaine.

Le changement est accepté et assimilé quand il s'insère dans le système technique existant, sans contredire le système de valeurs ou de pouvoir. Les aliments étrangers, au fur et à mesure de leur introduction et de leur « utilité » perçue dans un cadre propre, sont diffusés depuis la strate supérieure, en fonction de leur apport dans le quotidien : possibilité de stockage pour les légumes secs et les conserves, rapidité et facilité de préparation pour le riz... Ils sont ensuite diffusés par transmission d'une génération à l'autre pour s'intégrer progressivement dans la « tradition », comme nous l'avons montré pour le pain, le riz, l'alcool, le bœuf en conserve... Ce processus permet enfin l'instauration et la pérennité d'une dynamique sociale : rôle grandissant du groupe social « demi » à partir du milieu du dix-neuvième siècle, augmentation des échanges avec l'extérieur, possibilités nouvelles de mobilité sociale permise par la monétarisation de l'économie et la mobilité géographique...

Les pratiques alimentaires d'une société donnée ne sont donc pas seulement des lieux d'affirmation de l'identité individuelle, mais s'inscrivent au cœur même du processus sans cesse renouvelé de construction de l'identité sociale. Image de soi et d'autrui qui permet de se situer dans les rapports avec les autres, de se classer et de classer autrui dans des groupes dans lesquels s'effectuent ces rapports, l'identité sociale se constitue

---

<sup>706</sup> Valade Bernard, 1992. « Changement social », in Boudon Raymond (dir°), *Traité de sociologie*, PUF, Paris, pp. 313-350.

<sup>707</sup> Boudon Raymond, 1983. *La logique du social*, Hachette, Paris, 1979, rééd. Poche Pluriel, pp. 162-164.

ainsi à partir des objets consommés, et notamment alimentaires, grâce à leur dimension symbolique (Bourdieu 1979, Fischler 1979 : 202). L'alimentation est ainsi à considérer comme catalyseur et révélateur de l'état des structures de relations d'une société à un moment donné, un des facteurs structurants de l'organisation sociale, symbole et support privilégié de réification du lien social et de l'identité.

L'acculturation alimentaire est importante aujourd'hui à Tahiti, mais nous avons tenté de mettre en évidence la perpétuation de la dimension sociale de l'alimentation et la persistance des modes de consommation cérémoniels, et des structures culinaires traditionnelles. L'alimentation ne peut se réduire à son aspect strictement fonctionnel et nutritionnel, mais touche également à des aspects et des motivations d'ordre social et culturel qui ressortent de l'identité polynésienne, y compris dans la zone la plus urbanisée des Iles de la Société. De fait, comme M. Panoff (1989) l'a mis en évidence, il semble que la société tahitienne se soit rendue maîtresse de certaines parties de la culture européenne, de façon volontaire et suivant des lignes qui lui étaient propres. Cette constatation générale est lisible dans l'alimentation : acculturation active et acculturation passive se mêlent pour fonder le mode d'alimentation tahitien contemporain, prenant en compte l'influence des choix gustatifs et productifs individuels et celui du groupe social dans un système alimentaire donné, l'impact du changement en matière d'approvisionnement grâce à la filière alimentaire moderne (des industries agroalimentaires aux canaux de distribution), mais aussi le rôle plus récent des experts et professionnels de la santé et de l'alimentation, des médias et des politiques, tous acteurs du système alimentaire contemporain<sup>708</sup>.

Les pratiques de consommation des Tahitiens aujourd'hui, et notamment de ceux résidant dans l'agglomération de Tahiti, ne sont donc pas à considérer seulement en terme d'aliénation ou d'imitation sociale. Elles entretiennent des relations avec plusieurs sources culturelles sur un mode cumulatif, combinatoire et dynamique<sup>709</sup> qui leur donne une spécificité propre (Babadzan 1982 : 287). Finalement, comme le verre à moitié plein ou à moitié vide, l'observateur de la société tahitienne contemporaine peut décider de voir le changement ou les continuités dans l'alimentation tahitienne en milieu urbanisé, et polynésienne en général (Pollock 1992 : 231). On oppose la tradition à la modernité, un passé de référence souvent construit *a posteriori* et un présent dans lequel on cherche les traces du futur.

La tradition est en recomposition permanente : les références actuelles à la tradition alimentaire tiennent à la fois de la tradition des anciens Polynésiens, antérieure à l'arrivée des Européens (structure des repas, triade alimentaire, utilisation du four,

---

<sup>708</sup> Corbeau Jean-Pierre, 1997. « Pour une représentation sociologique du mangeur », *Economies et Sociétés*, n° 23, Paris, pp. 147-162

<sup>709</sup> Comme Jean-Pierre Hassoun l'a bien montré dans son étude sur les pratiques alimentaires d'immigrants laotiens en France dans « Pratiques alimentaires de Hmong du Laos en France. 'Manger moderne' dans une structure ancienne », *Ethnologie française*, Paris, XXVI, 1996, 1, pp. 151-167.

préparation à base d'eau de mer et/ou de lait de coco...) et des apports au cours du dix-neuvième siècle : christianisme (nouvelles manières de table, absence de séparation à table, usage du pain), puis influences occidentales (alcool, boîte de conserves...) et asiatiques, suivant plusieurs pôles culturels d'influence faisant de l'alimentation tahitienne contemporaine un système marqué par le polycentrisme et le syncrétisme. Elle s'est construite à la fois à partir du rejet des traditions anciennes et en continuité directe avec elles, oblitérant les conditions historiques de leurs productions (Babadzan 1982 : 252-253). Même dans une société aussi acculturée que Tahiti, l'étude des phénomènes sociaux, les représentations, attitudes et comportements des acteurs, ne se révèle complète sans faire appel à l'histoire pré-européenne (Robineau 1988 : 181). Loin d'une conception unilinéaire et mécaniste du changement social, nous souhaitons une mise en perspective centrée non seulement sur les effets exercés à partir de l'extérieur mais sur le substrat socioculturel même de la société tahitienne qui fonde ce changement social et qu'il exprime à son tour (Kilani 1996 : 73).

La nature et l'ordre de succession des repas et des services, la structure des plats, les manières de table, dépendent beaucoup moins de la technologie et des ingrédients de la cuisine, que du système de catégories sociales, à l'échelon communautaire comme à l'échelon domestique (Goody 1984 : 246-247). C'est ce que nous avons mis en évidence pour l'alimentation des Tahitiens, qui reste fortement empreinte à la fois de la dimension économique et de *patterns* anciens, tant dans les habitudes alimentaires (synchronie de constitution et de présentation des plats, irrégularité de la temporalité tant quotidienne qu'hebdomadaire et annuelle...), le système de don et de contre don qui sous-tend les prestations alimentaires, le souci de prestige lors de la consommation communautaire, les représentations qui intègrent les interdits et séparations encore observables (notamment en matière sexuelle), et le rapport au corps avec la valorisation toujours présente des corpulences fortes et à l'identité sociale avec notamment la mise en évidence de marqueurs gustatifs. Lieu des permanences culturelles, le fait alimentaire contemporain est bien le fruit des bases de l'ancien et de la recomposition partielle de l'époque traditionnelle, christianisation et colonisation, dans des caractéristiques alimentaires qui dépassent le cadre de la « cuisine » entendue comme l'ensemble des actions qui suivent le stockage. L'étude des relations et prestations alimentaires entre maisonnées aujourd'hui montre la persistance des phénomènes de don et d'échange et de l'autoconsommation. L'aliment est bien resté créateur de lien social (Lévi-Strauss 1967 : 68-69), grâce aux échanges alimentaires, dont l'étude permet de retracer la topographie et la densité du réseau social, l'espace de sociabilité autour d'une *domus* élargie à la famille et à la communauté de vie<sup>710</sup>.

---

<sup>710</sup> Maffesoli Michel, 1998. *La conquête du présent. Pour une sociologie de la vie quotidienne*, PUF, Paris, 1979, réd. Desclée de Browerpp. 67-87.

Nous avons tenté de mettre l'accent sur le rôle très important sinon essentiel dans la culture polynésienne des échanges et de la communauté de production, préparation et de consommation en matière alimentaire. Si l'autoproduction est de moins en moins présente en milieu urbain, l'autoconsommation y reste importante grâce aux échanges et dons réalisés entre maisonnées. L'importance des échanges nous conduit également à mettre en avant le « manger ensemble », qui englobe le « préparer ensemble », au détriment du seul « manger », d'autant que l'individualisation grandissante des comportements favorise la perte des traditions communautaires. Une partie importante de la nourriture provient de dons, échanges et prestations diverses. L'analyse du réseau de ces dons et échanges montre l'importance quantitative et surtout bien plus qualitative du réseau familial et de proximité.

La prise en compte du phénomène important de l'autoconsommation nous conduit à privilégier l'idée d'une culture alimentaire tahitienne en partie encore autonome et distincte de l'alimentation occidentale « dominante », malgré les déterminismes socio-économiques qui n'affectent finalement que peu l'organisation profonde de la société tahitienne, comme l'ont montré en France P. Bourdieu (1979 : 200) à propos du manger et du boire des classes populaires et Grignon C. et Ch.<sup>711</sup> à propos de l'alimentation du monde agricole. Le caractère perdurable de ce phénomène peut nous faire dire après J.P. Corbeau (1997) que le mangeur tahitien est pluriel, sacrifiant en semaine aux contraintes temporelles et économiques de la société contemporaine, avec un retour en fin de semaine et lors d'événements festifs et rituels à des pratiques plus traditionnelles, fondées sur l'abondance et le partage.

Ne s'intéresser qu'à la seule cuisine polynésienne sous l'angle de la « gastronomie » à la française fait courir le risque de passer à côté de la dimension sociale présente dans les dons, échanges, les festins et autres repas communautaires, de la même façon que s'intéresser aux seules prises alimentaires en semaine sous prétexte de leur récurrence normalise de façon artificielle des repas de fins de semaine souvent très différents, ou que s'intéresser aux seuls « repas » fait passer à côté d'une source importante d'autoconsommation. Même dans les sociétés traditionnelles, les caractéristiques d'une cuisine ne sont pas déterminées par ses seuls ingrédients (Garabuau-Moussaoui 2002 : 40) : l'alimentation ne se réduit pas à la gastronomie, l'art de la cuisine entendu au sens restreint. Pour étudier l'alimentation des Tahitiens, il nous faut prendre en compte la concentration grandissante de leur organisation quotidienne, les modifications d'implantation horaires malgré la permanence du repas principal lié à la synchronisation sociale nouvelle du soir, la densité de la contrainte économique, et mettre l'accent sur la ritualisation forte qui accompagne les repas festifs et communautaires. La prise en compte des dons et échanges dans le système alimentaire contemporain, permet d'éclairer sous un tout autre angle les modes de consommation,

---

<sup>711</sup> Grignon C. et Grignon Ch., 1980. « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, XXI, Paris, pp. 531-569

tant sur le plan économique en renforçant leur valeur relative et absolue, que social et culturel puisque nous avons montré que ses pratiques reflètent et induisent des relations de parentèle, amicales ou associatives nombreuses de type « communautaire ».

Nous avons vu que les comportements autour de la nourriture et de la table subsistent longtemps malgré les changements radicaux intervenus dans la vie sociale<sup>712</sup>. Ils sont donc susceptibles de jeter un éclairage assez particulier sur la culture d'une nation ou d'un groupe donné malgré l'impact de la colonisation, des systèmes de production industrielle alimentaire et du développement des techniques de conservation (Goody 1984 : 245). Au-delà du processus d'incorporation individuelle, en mangeant l'homme s'incorpore dans un système culturel, où les modes de production et de consommation, la cuisine et les manières de table sont culturellement déterminées (Fischler 1990). L'alimentation est ainsi un élément central de la construction des identités : les particularismes alimentaires sont parmi les derniers « marqueurs » à disparaître (Calvo 1982), et l'alimentation saisie dans son contexte culturel peut être utilisée comme un puissant symbole d'identité (Barreau 1983, Bourdieu 1979, Fischler 1990), notamment en Polynésie (Pollock 1992 : 235), comme affirmation de sa cohésion interne et de son hétérogénéité par rapport aux cultures voisines (Gariné 1979 : 83). C'est par l'alimentation que se transmettent les normes sociales et les valeurs, que se tissent et s'entretiennent les liens sociaux<sup>713</sup>.

L'ancien culte de l'abondance a pris aujourd'hui le visage d'une culture de l'abondance (Robineau 1985, Serra Mallol 2005), fondée sur la dépense et le goût du faste, valeurs traditionnelles polynésiennes. Avec l'abondance nouvelle déversée par les importants flux financiers métropolitains depuis quarante ans, une forme de « culte du cargo » s'est effectivement réalisé à Tahiti, l'ancien culte de l'abondance devenant pour les consommateurs tahitiens un « droit naturel à l'abondance » (Baudrillard 1970 : 29). L'île de Tahiti, et l'archipel de la Société en général, deviennent un lieu de surconsommation sans production, où la consommation ostentatoire au sens où l'entend Veblen (1970 : 30-32) s'exprime grâce à un haut niveau de vie moyen dans

---

<sup>712</sup> Dans son ouvrage sur *L'Ancienne civilisation de Rurutu*, P. Vérin note ainsi dans un chapitre intitulé « Les survivances ethnologiques de l'ancienne culture encore observables aujourd'hui » que « on est frappé par la faible importance de ces survivances pour tout ce qui touche à la vie socio-religieuse et à certains aspects de la vie matérielle, comme l'habitat et le vêtement (...) Les survivances les plus apparentes concernent surtout l'agriculture, l'alimentation et la pêche » (Vérin 1969 : 154-155) et plus loin « la plupart des survivances anciennes ont trait à la nourriture et à sa préparation » (1969 : 169).

<sup>713</sup> Fischler Claude, 2003. « Le paradoxe de l'abondance », *Sciences Humaines*, n°135, février, p. 26.



les loisirs et les biens d'équipement les plus visibles, signe de distinction sociale parfaitement intériorisée par la population<sup>714</sup>.

Le contact avec les Européens et l'évangélisation rapide avaient libéré formellement les Tahitiens de l'emprise de la structure hiérarchique ancienne et de ses contraintes, faisant des Tahitiens des égaux : plus de *manahune*, seulement des *ra'atira* dont le terme a aujourd'hui remplacé le précédent pour qualifier la population (Robineau 1985 : II 239-240). Les générations de la seconde moitié du vingtième siècle qui ont pu profiter de l'abondance matérielle sont passés du statut symbolique de *ra'atira* à celui de *ari'i* : rien n'est plus interdit formellement à la consommation, hormis la disponibilité monétaire, le quotidien alimentaire aujourd'hui représente en volume moyen la nourriture ingérée autrefois en période de festin, chacun est désormais le symbole vivant de l'abondance (de son statut, de sa famille, de son quartier...). Se sent *ari'i* aujourd'hui à Tahiti le consommateur qui dispose des moyens monétaires suffisants pour satisfaire toutes ses envies de consommation, et si la hiérarchie sociale se définit volontiers aujourd'hui par rapport aux types de consommation marchande (Scardigli 1983 : 40), alors les statistiques sont cruelles : ce consommateur est bien plus souvent « demi » ou « *Popa'a* » que « *Ma'ohi* ».

La consommation ostentatoire pousse la population à consommer dans une perpétuelle surenchère. Quand elle a su piquer la curiosité du consommateur polynésien, la nouveauté attire en tant que telle, et sans doute du fait du changement culturel provoqué dans les deux siècles précédent, le « neuf » étant souvent valorisé et « l'ancien » déprécié (Babadzan 1982 : 190). Ce qui est *api*, nouveau, qui vient donc la plupart du temps de l'extérieur, obtient bien souvent une prime dans les critères de choix du consommateur.

L'accès à la consommation passe par le niveau de revenu, la majorité des produits consommés à domicile étant achetée, la très grande majorité dans le domaine non alimentaire. Le salariat généralisé, l'urbanisation et l'abandon progressif de l'autoproduction homogénéisent progressivement les styles de vie, et rendent de plus en plus l'alimentation « fonctionnelle », facile et rapide à préparer et à cuisiner. La différence de revenu, la plus ou moins grande latitude de choix offerte par les conditions économiques du ménage, sont déterminants quant au choix du mode de consommation alimentaire. Et même parmi les plus démunis qui peuvent recourir à l'autoconsommation, la part monétaire ainsi préservée est bien souvent en partie consacrée à des biens dit de « loisirs », ou de « prestige » : automobiles et véhicules à moteur et équipement audiovisuel notamment, objets symbole d'un passage à l'individualisation des comportements, en notant toutefois l'usage « communautaire »,

---

<sup>714</sup> Mendras Henri et Forsé Michel, 1983. *Le changement social. Tendances et paradigmes*, Armand Colin, Paris, pp. 217-218

ou au moins familial ou amical, de ces biens<sup>715</sup>. La qualité de vie et le confort matériel ont constitué l'idéal des sociétés modernes depuis le dix-neuvième siècle, pour aboutir à l'avènement de la « civilisation des loisirs »<sup>716</sup> actuelle. L'idéal est réalisé, ou pensé comme tel, aujourd'hui à Tahiti avec un niveau de vie très élevé dans le Pacifique.

Mais l'analyse comparée des consommations alimentaires montre une différenciation forte entre groupes sociaux, dont les critères de segmentation regroupent des facteurs corrélés : le niveau de revenus bas et donc un poids de l'alimentaire très fort, et le fait de se déclarer Tahitien. Comme l'avait noté P. Bourdieu (1979 : 203), la nourriture est une compensation sociale ; elle est en plus pour les Polynésiens un moyen de se faire plaisir et de faire plaisir, élément d'un art de vivre spécifique qui privilégierait plaisir et bonheur, hédonisme du quotidien, « bien-être instantané » (Rigo 2003 : 37). Dans l'alimentation des Tahitiens, la place donnée aux produits dont les caractéristiques organoleptiques donnent envie de les manger, aux « aliments plaisir », est importante. La consommation de produits sucrés comme les boissons gazeuses et autres sodas et les confiseries et produits de « *snack* » est en cela symptomatique, même si des discours de revendication pour plus de traditionnel ou une appropriation différente des apports extérieurs et du nouveau commencent à se faire entendre localement. L'anxiété nouvelle du mangeur contemporain telle que décrite par C. Fischler, et que nous avons également relevée dans notre terrain, pourrait provenir du décalage entre les anciennes normes du contrôle social que nous avons montré nombreuses et prégnantes chez les anciens Tahitiens, et le quotidien de l'individu moderne, ou plutôt l'empreinte de leur absence et le rapport à la cristallisation de l'identité autour des conséquences alimentaires perçues d'un mode d'organisation social « plaqué » de l'extérieur.

Bien sûr, notre vision est celle d'un *Popa'a*, ne maîtrisant guère la langue tahitienne, et il est probable sinon inévitable que notre perception « européenne » de l'alimentation et des prestations alimentaires ait pu quelque peu biaiser les observations. Le fait que l'auteur de ces lignes soit d'origine européenne a pu également jouer, de façon consciente ou pas, sur les préparations culinaires observées, et sur les déclarations en matière d'aliments consommés, ce qui vient de l'extérieur étant souvent considéré comme supérieur aux yeux des insulaires (Pollock 1992 : 232). Par ailleurs, l'alimentation comme la sexualité sont les lieux de l'*intimus*, du plus secret, profond en soi, et les difficultés parfois rencontrées dans leur expression en présence d'un « étranger », même connu et reconnu, et les distorsions conséquentes (Douglas 1979 : 151) restent toujours valables pour le chercheur en sciences sociales.

---

<sup>715</sup> L'argent dépersonnalise sans doute les relations entre individus, mais il constitue également selon Georg Simmel (1987. *La Philosophie de l'argent*, PUF, Paris) un instrument de liberté et de singularité, et peut même renforcer le lien social quand il est destiné à des activités conviviales.

<sup>716</sup> Dumazedier J., 1962. *Vers une civilisation des loisirs*, Seuil, Paris.

Notre ambition de départ était de pouvoir contribuer à un approfondissement de la connaissance sociale, culturelle, économique, écologique, « socio-anthropologique » des Tahitiens, à travers l'étude critique et diachronique de leurs pratiques alimentaires et leurs représentations associées. Objet relevant du phénomène social total à Tahiti comme dans toute la Polynésie, le fait alimentaire est pourtant souvent appréhendé de façon disruptive, coupé de ses liens sociaux, culturels, psychologique et religieux. Nous avons montré pourtant l'importance du système alimentaire dans la société et la culture polynésiennes, y compris aujourd'hui dans les zones les plus « urbanisées » du Pacifique comme l'agglomération de Papeete qui réunit désormais plus de la moitié des ménages de Polynésie française, et Tahiti et Moorea les trois quarts de la population.

Outre un travail de recherche sur le système culinaire des Tahitiens, notre recherche porte également sur le changement social, l'évolution d'une société dans le temps et dans l'espace, à travers l'accomplissement d'une fonction de base : se nourrir. L'approche socio-anthropologique de l'alimentation peut ainsi aider à comprendre les changements culturels et sociaux qui touchent les sociétés océaniques, et la société tahitienne en particulier<sup>717</sup>. L'alimentation est une des composantes essentielles, vitales, de toute activité humaine, et un des systèmes qui traversent le mieux les changements culturels et sociaux que vit une société donnée.

Nous avons tâché de faire œuvre d'utilité en nous intéressant aux variables qui influent sur la consommation alimentaire à Tahiti, et notamment ce qui est considéré culturellement comme nourriture, quand, comment, par qui et avec qui, elle est choisie et consommée, et en quelle quantité, en situation d'abondance relative et absolue. L'étude de ces différentes influences, toutes culturelles bien qu'en interaction avec le contexte environnemental, et leur contribution respective, permettent d'expliquer de nombreuses caractéristiques de l'alimentation contemporaine polynésienne en général, et tahitienne en particulier, en milieu urbanisé et d'envisager alors des actions de prévention ou de correction<sup>718</sup>. Les problèmes que posent l'amélioration de l'état de santé d'une population ne peuvent jamais être étudiés selon une perspective exclusivement médicale ou nutritionnelle mais sont inséparables du contexte social, culturel, économique et politique au sein duquel ils se posent.

Le chantier n'est néanmoins qu'à peine ouvert, des questions restant encore en suspens.

---

<sup>717</sup> Segalen Martine, 2001. *Ethnologie. Concepts et aires culturelles*, Armand Colin, Paris, p. 9

<sup>718</sup> Mela D.J., 1999. « Food choice and intake : the human factor », *Proc. Nutr. Soc.*, août, 58 (3), pp. 513-521

Comme un télescope capte la lumière des étoiles distantes qui provient du passé, l'étude des pratiques alimentaires dans les « archipels éloignés » de Papeete, hors Archipel de la Société, peut nous éclairer sur les pratiques anciennes et traditionnelles, et notamment dans l'archipel des Australes. Partant des *patterns* alimentaires mis en évidence en particulier pour les Iles de la Société et bien souvent pour la Polynésie en général, il nous paraît intéressant de procéder à un travail comparatif dans une île ou groupe d'îles qui conservent encore de fortes traditions matérielles, mais aux conditions environnementales trop éloignées de celles de l'archipel de la Société pour avoir trouvé leur place dans la présente recherche.

La place de l'alimentation dans l'emploi du temps quotidien, à travers une enquête de type *Day Reconstruction Method*, pourrait également permettre d'évaluer l'importance de l'alimentation au regard des autres activités en termes d'emploi du temps, d'interactions sociales, de taux d'agrément... notamment chez les Tahitiennes, afin d'établir des comparaisons avec des données existant par ailleurs en Europe et aux Etats-Unis<sup>719</sup>.

Des travaux d'anthropologie appliquée<sup>720</sup> pourraient être menés à partir de la présente recherche, par exemple auprès de groupes sociaux déterminés comme les ménages les moins favorisés de la zone urbaine des Iles Du Vent, les ménages vivant en-deça du seuil de pauvreté relative, pour accroître la connaissance de leurs modes d'alimentation et de vie, ou mettre en œuvre des actions en faveur de l'autoconsommation en collaboration avec des experts techniques et des spécialistes du travail social, l'autoconsommation étant un facteur fort de préservation du lien social.

Des apports sur les habitudes ou la temporalité alimentaires, et l'influence du facteur culturel, pourraient grandement contribuer aux travaux menés en Polynésie française pour lutter contre les formes pathologiques de l'obésité et du diabète, après les travaux menés par les divers spécialistes de la Direction locale de la Santé (HK et P. Delebecque, Y. Mou), et par JL. Boissin (1996) ou JP. Poulain<sup>721</sup>, ainsi que sur la transition alimentaire. Ces actions à mettre en œuvre pourraient tenir compte notamment de l'effet de « frustration » mis en évidence par R. Boudon (1979 : 147), et de l'utilité d'une forme de contrôle social quand le comportement individuel aboutit à des situations sociales dangereuses.

Comprendre les multiples aspects des modes d'alimentation tahitiens pourrait ainsi être utile non seulement à la recherche en anthropologie, en sociologie ou en sciences sociales « appliquées », mais également au consommateur en tant que « mangeur » ou « consommériste » et au producteur lui-même, ainsi qu'à l'acteur social et politique

---

<sup>719</sup> Pour les principales données de l'étude, voir l'article de Claude Fischler, 2006. « Qu'est-ce qui nous rend heureux ? », *Sciences Humaines*, n° 171, Paris, pp. 30-33.

<sup>720</sup> Malgré les discrédits et difficultés que soulève l'application de l'anthropologie en France : voir sur ce point notamment l'ouvrage de Jean-François Baré (dir°), 1995. *Les applications de l'anthropologie. Un essai de réflexion collective depuis la France*, Ed. Karthala, Paris, et ses diverses contributions.

<sup>721</sup> Poulain Jean-Pierre 2006, « Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie française », *Journal des anthropologues*, AFA, Paris, n° 106-107, pp. 247-268.

notamment dans les domaines de la santé et de la nutrition, de l'agriculture et de la pêche, de l'économie et de la fiscalité.

Les Océaniens ne sont pas des objets culturels, mais les acteurs d'une réalité mouvante et sans cesse dynamique<sup>722</sup>. Les interlocuteurs rencontrés nous paraissent absolument prêts à s'investir en tant qu'acteurs de leur propre alimentation, de la reconstruction du lien social et de l'affirmation d'une identité sans cesse en création, afin de redonner un sens à une des expressions qui nous paraissent le mieux illustrer le caractère social et culturel de l'alimentation à Tahiti : *Haere Mai e tama'a*<sup>723</sup>.

---

<sup>722</sup> De Deckker Paul et Kuntz Laurence, 1998. *Coutume et Tradition dans le Pacifique*, L'Harmattan, Paris, p. 220

<sup>723</sup> Expression que l'on pourrait traduire mot à mot par « Viens manger » ou encore par « Bienvenue et mange ».

## BIBLIOGRAPHIE

### Ouvrages, articles et documents cités :

#### Académie Tahitienne

- 1999. *Dictionnaire tahitien-français*, Fare Vana'a, Papeete

#### ADAMS Henry

- 1964. *Mémoires d'Arii Taimai*, Publication de la Société des Océanistes, Musée de l'Homme, Paris, n° 12

#### AIMEZ Pierre

- 1979. « Psychopathologie de l'alimentation quotidienne », *Communications*, Seuil, n° 31, pp. 93-106

#### AKIMICHI Tomoya

- 1986. « Conservation of the sea : Satawal, Micronesia », in *Traditional Fishing in the Pacific*, Pacific Anthropological Records, n° 37, pp. 15-33

#### ALEXEYEFF Kalissa

- 2004. « Love food : exchange and sustenance in the Cook islands diaspora », *Australian Journal of Anthropology*, Melbourne, avril

#### ANDERSON E.N. Jr.

- 1970. « Réflexions sur la cuisine », *L'Homme*, Paris, Tome X, avril-juin, pp. 122-124

#### ANDERSON William

- 1988. *A Journal of a Voyage Made in His Majesty Sloop Resolution*, in Beaglehole JC *The Journals of Captain James Cook*, pp. 721-986

#### ASSOULY Olivier

- 2002. *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, Actes Sud, Arles

#### BABADZAN Alain

- 1982. *Naissance d'une tradition. Changement culturel et syncrétisme religieux aux Iles Australes (Polynésie française)*, ORSTOM, Travaux et Documents n° 154, Paris
- 1983. « Une perspective pour deux passages. Notes sur la représentation traditionnelle de la naissance et de la mort en Polynésie », *L'Homme*, Tome XXIII, n°3, juillet-septembre, pp. 81-99
- 1993a. *La dépouille des dieux. Essai sur la religion tahitienne à l'époque de la découverte* Fondation de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris
- 1993b. « Préface de l'édition de 1993 », in Henry Teuira *Mythes Tahitiens*, Gallimard, Paris
- 1999. « L'invention des traditions et la nationalisme », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 109-2, pp. 13-35
- 2001. « Ethnologie de l'Océanie », in *Ethnologie. Concepts et aires culturelles*, Segalen Martine (dir°), Armand Colin, Paris, 2001, pp. 238-252

#### BACHIMON Philippe

- 1995. *Tahiti entre mythes et réalités*, Editions du CTHS, Paris

**BAERT Annie**

- 1999. *Le Paradis Terrestre, un mythe espagnol en Océanie. Les voyages de Mendana et de Quiros 1567-1606*, L'Harmattan, Collection Mondes Océaniens, Paris

**BALLARD C. BROWN P., BOURKE M., HARWOOD T. (éd.)**

- 2005. *The Sweet Potato in Oceania : a reappraisal*, University of Sydney, Ethnology Monographs 19, Oceania Monograph 56, Sydney

**BALLIF Noël**

- 1991. « L'homme et la cannibalisme », in Poirier Jean, *Histoire des Mœurs*, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, Tome III, Paris, pp. 459-498

**BARE Jean-François**

- 1985. « Les 'conversions' tahitiennes au protestantisme comme 'malentendu productif' (1800-1820) », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. XXI, n° 1, p. 125-136
- 1987. *Tahiti, les temps et les pouvoirs. Pour une anthropologie historique du Tahiti post-européen*, ORSTOM, Travaux et Documents n°207
- 1991. « Acculturation », in Bonte P. et Izard M. *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, PUF, Paris
- 1992. « L'Economie décrite en tahitien : quelques remarques », *L'Homme*, Paris, 121, XXXII(I), p. 143-164, janvier-mars 1992
- 2002. *Le malentendu Pacifique. Des premières rencontres entre Polynésiens et Anglais et de ce qui s'ensuivit avec les Français jusqu'à nos jours*, Ed. des Archives Contemporaines, Coll. Ordres Sociaux, Paris, 1985, rééd.

**BARE Jean-François (dir.)**

- 1995. *Les applications de l'anthropologie. Un essai de réflexion collective depuis la France*, Karthala, Paris, 1995

**BARRAU Jacques**

- 1956. *L'agriculture vivrière autochtone de la Nouvelle-Calédonie*, Commission du Pacifique Sud, Nouméa
- 1959. « L'agriculture polynésienne au contact des étrangers », *Journal de la Société des Océanistes*, Tome XV-6, pp.147-163
- 1960. *The selection, domestication, and cultivation of food plants in tropical Oceania in the pre-European era*, Symposium on the impact of man on humid tropics vegetation, Bangkok, UNESCO
- 1961. *Subsistence agriculture in Polynesia and Micronesia*, Bernice P. Bishop Museum Bulletin 223, Honolulu, pp.1-94
- 1962. « Les plantes alimentaires de l'Océanie, origines, distribution et usages », *Annales du Musée colonial de Marseille*, 7ème série, volumes 3 à 9, 1-275
- 1965. « L'humide et le sec, an essay on ethnobiological adaptation to contrastive environments in the Indo-Pacific area », *Journal of the Polynesian Society*, vol. 74, p.329-346
- 1983. *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Messidor, Temps actuels, Paris

- 1991. « L'homme et le végétal », in Poirier Jean, *Histoire des Mœurs*, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, Tome I, Paris, pp. 1279-1306

**BARRAU Jacques et PEETERS Alice**

- 1972. « 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, pp.141-152

**BARTHES Roland**

- 1970. *L'empire des signes*, Seuil, Paris

**BATAILLE-BENIGUI Marie Claire**

- 1996. « 'L'ordinaire et l'exception' dans l'alimentation au royaume de Tonga », in Bataille Benigui MC. et Cousin F. (dir.) *Cuisines, reflets des sociétés*. Sépia, Musée de l'Homme, Paris, pp. 257-272

**BATAILLE-BENIGUI Marie Claire, COUSIN Françoise, et alii**

- 1996. *Cuisines, reflets des sociétés*. Sépia, Musée de l'Homme, Paris

**BAUDELOT Christian et ESTABLET Roger**

- 1994. *Maurice Halbwachs, Consommation et Société*, PUF Philosophies, Paris

**BAUDRILLARD Jean**

- 1970. *La société de consommation, ses mythes, ses structures*, Denoël, Paris

**BEAGLEHOLE J.C.**

- 1988. *The Journals of Captain James Cook*, Hakluyt Society, Kraus Reprint, Extra Series n°XXXVI, Millwood, New York, 8 volumes

**BECKER Annie E.**

- 1995. *Body, self, and society. The view from Fiji*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia

**BELL F.L.S.**

- 1931. « The place of food in the social life of central Polynesia », *Oceania*, Vol. II-2, Melbourne, december, pp. 117-135

**BELLWOOD Peter**

- 1975. « The Prehistory of Oceania », *Current Anthropology*, Vol. 16, n° 1, Chicago, pp. 9-28

**BELMONT Nicole**

- 1986. « Le folklore refoulé, ou les déductions de l'archaïsme », in *Anthropologie : état des lieux, L'Homme*, n° 97-98, EHESS-Librairie Générale Française, Navarin-Le Livre de Poche, pp. 287-298

**BENGT Danielsson**

- 1981. *Tahiti autrefois*, Hibiscus Editions, Papeete

**BENETT P.H.**

- 1981. *Diabetes and metabolic disease prevalence in the Pacific, 1975-1980*, South Pacific Commission, Nouméa

**BERNHEIM Pierre-Antoine et STAVRIDES Guy**

- 1992. *Cannibales!*, Plon, Paris

**BESSIS Sophie**

- 1995. *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Ed. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, n° 154, Paris, mars



**BLANCHET Gilles**

- 1983. *Un exemple de petite production marchande en Polynésie française. La pêche aux 'ature' dans l'agglomération urbaine de Papeete*, ORSTOM, Notes et Documents de Sciences Humaines, n°7
- 1985. *L'économie de la Polynésie française de 1960 à 1980. Un aperçu de son évolution*, ORSTOM, Travaux et Documents, n° 195, Paris
- 1997. « L'aide au développement dans le Pacifique insulaire : réflexion en forme de bilan », *Tiers Monde*, t. XXXVIII, n° 149, janvier-mars

**BOISSIN Jean-Louis**

- 1996. « L'obésité en Polynésie Française : phénomène culturel, phénomène conjoncturel », *Nouvelle Revue d'Ethnopsychiatrie*, n° 30, mai, p. 169-182

**BONNAIN-MOERDYK Rolande**

- 1972. « Sur la cuisine traditionnelle comme culte culinaire du passé », *Ethnologie Française*, Paris, Tome II, n° 3-4, p. 287-294

**BONTE P. et IZARD M. (dir)**

- 2000. *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Quadrige/PUF, Paris, 1991, rééd.

**BOUDON Raymond**

- 1983. *La logique du social*, Hachette, Paris, 1979, rééd. Poche Pluriel
- 1984. *La place du désordre. Critique des théories du changement social*, PUF, Paris.
- 1985. « Le changement social », in *Symposium*, Encyclopedia Universalis, Paris

**BOUDON Raymond (dir)**

- 1992. *Traité de sociologie*, PUF, Paris

**BOUDON R. et BOURRICAUD F.**

- 1990. « Consommation », in *Dictionnaire critique de la sociologie*, PUF, Paris, 3<sup>ème</sup> édition, nov. 1982.

**BOUGAINVILLE Louis-Antoine de**

- 1982. *Voyage autour du monde*, Gallimard, Paris

**BOULAY Roger**

- 2005. *Hula Hula, pilou pilou, cannibales et vahinés*, Ed. du Chêne, Hachette-Livre

**BOULAY Roger et alii,**

- 2001. *Kannibals et Vahines. Imagerie des Mers du Sud*, Ed. de la Réunion des Musées Nationaux, Paris

**BOURDIEU Pierre**

- 1979. *La distinction. Critique sociale du jugement*, Le Sens Commun, Minuit, Paris
- 2002. *Questions de sociologie*, Minuit, Paris, 1<sup>ère</sup> éd. 1984

**BOUVIER Pierre**

- 2000. *La socio-anthropologie*, Armand Colin, Paris

**BOVIS Edmond de**

- 1978. *Etat de la société tahitienne à l'arrivée des européens*, Société des Océanistes, Bulletin n°4, Papeete

**BRACCONI Pierre**

- 1906. « La colonisation française à Tahiti », *Questions Diplomatiques et Coloniales*, p. 807-818

**BRAMI CELENTANO Alexandrine**

- 2002. « La jeunesse à Tahiti : renouveau identitaire et réveil culturel », *Ethnologie Française*, Paris, XXXII, 4, pp. 647-661

**BRAUDEL Fernand**

- 1986. *L'identité de la France. Espace et Histoire*, tome I, Arthaud-Flammarion, Paris

**BRENEZ J. et DESNOT J.P.**

- 1968. *Les budgets familiaux en Polynésie française 1967-68* Société d'Etudes pour le Développement Economique et Social, Tome II, Paris, décembre

**BRICAS Nicolas, ETIENNE Johann, MOU Yolande**

- 2001. *Résultats de l'enquête de consommation alimentaire réalisée en Polynésie française*, CIRAD et Direction de la Santé du Ministère de la Santé et de la Recherche, Papeete, février 2001

**BRICAS Nicolas, MOUSTIER Paule**

- 2000. *Etude sur la commercialisation des produits vivriers et horticoles en Polynésie française*, Rapport Production, CIRAD et Service du Développement Rural, Papeete

**BRUNETON-GOVERNATORI Ariane**

- 1980. « Le changement des habitudes alimentaires depuis le début du siècle. Perception et enseignement », *Ethnologie Française*, Tome X, n° 4, p. 367-378

**BUCK P.H.**

- 1930. *Samoan material culture*, Bernice P. Bishop Museum Bulletin 75, Honolulu
- 1944. *Arts and Crafts of the Cook Islands*, Bernice P. Bishop Museum Bulletin 179, Honolulu

**BURGESS H.J.L. et BURGESS A.P.**

- 1976. *Malnutrition in the western Pacific region*, Organisation Mondiale de la Santé, Genève

**CAMBACERES Jean-Marie et ROBINEAU Claude**

- 1976. « Origine géographique de la production des fruits et légumes vendue sur le marché de Papeete 1974-1975 (Polynésie française) », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences humaines, vol. XIII, n° 4, pp. 357-365

**CARLOT-TARY Maturine**

- 2000. *1998 Vanuatu Non-communicable Disease Survey Report*, Technical Paper, Secretariat of the Pacific Community, Nouméa

**CAVAILLET F. et MOMIC M.**

- 2004. « Une approche de la pauvreté par les budgets alimentaires en France », in Cavaillet F. (coord.), *L'alimentation comme dimension spécifique de la pauvreté. Etude de la consommation alimentaire des populations défavorisées*, Rapport pour l'Onpes, novembre.

**CEFAÏ Daniel (dir.)**

- 2003. *L'enquête de terrain*, Editions La Découverte / M.A.U.S.S., Paris

**C.F.P.O.**

- 1959. « Makatea. Bilan socio-économique d'un demi siècle d'expérience », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, T. XV, n° 15, pp. 199-210

**CHABAL Mireille**

- 1996. « Quand la réciprocité semble non réciproque... ou la réciprocité cachée », *Recherches*, Revue du MAUSS semestrielle, n° 8, Paris, deuxième semestre, pp. 132-141

**CHAMBOLLE M., COLLIERIE A., DUFOUR A., VERGER P. et VOLATIER J.L.**

- 1999. « Etude sur la diversité alimentaire en France », *Cahier de Nutrition et Diététique*, 34, pp. 362-368

**CHAROUSSET Aimeho**

- 2001. *Hotuarea. Diagnostic pour un relogement hors site et approches spécialisées sur la pêche et les fa'a'apu*, Office Polynésien de l'Habitat-Société d'Equipement de Tahiti et ses Iles, Tahiti

**CHAVE-DARTOEN Sophie**

- 1996. « La cuisson des vivres au four de pierres à Wallis (Uvea). Comment les hommes donnent-ils la vie ? », in Bataille Benguigui MC. Et Cousin F. (dir.) *Cuisines, reflets des sociétés*. Sépia, Musée de l'Homme, Paris

**CHAZINE Jean-Michel**

- 1985. « Les fosses de culture dans les Tuamotu. Travaux en cours et perspectives », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, T. XLI, n° 80, pp. 25-32

**CHEUNG Francis**

- 1998. *Tahiti et ses îles (1920-1945). Etude d'une société coloniale aux antipodes de sa métropole* L'Harmattan, Paris

**CHEVALIER J. et GHEERBRANT A.**

- 1982. *Dictionnaire des symboles. Mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, Robert Laffont/Jupiter, coll. Bouquins, Paris

**CHIVA Matty**

- 1979. « Comment la personne se construit en mangeant », *Communications*, Seuil, n° 31, Paris, pp. 107-118
- 1993. « L'amateur de durian », in N'Diaye Catherine (dir.) *La gourmandise. Délices d'un pêché*. Ed. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, novembre, Paris, pp. 90 à 96

**CHOMBART DE LAUWE Paul-Henry**

- 1971. *Pour une sociologie des aspirations. Eléments pour des perspectives nouvelles en Sciences Humaines*, Denoël-Gonthier, Paris

**C.I.R.A.D.**

- 2000. *Etude sur la commercialisation des produits vivriers et horticoles en Polynésie*, Rapport Productions, Service de Développement Rural-CIRAD

**CLARK Sheila Seiler**

- 1993. « Anxiety, Cultural Identity and Solidarity : A Tahitian Ethnomedical Encounter », *Ethos*, Vol. 21, n° 2, pp. 180-204

**CLEMENTS F.**

- 1959. « Changing food habits », *South Pacific*, 10 : 173-177

**C.N.A.S.E.A.**

- 2004. *Répondre aux besoins quantitatifs et qualitatifs des usines de transformation*, Centre National pour l'Aménagement des Structures et des Exploitations Agricoles-S.D.R., Papeete

**COHEN Patrice**

- 2000. *Le cari partagé. Anthropologie de l'alimentation à l'île de la Réunion*, Karthala, Paris

**COMBRIS P. et NICHELE V.**

- 1994. « Les comportements de stockage alimentaire des ménages », *INRA Sciences Sociales*, n° 1

**CONTE Eric**

- 1986. *Techniques de cuisson et de conservation de la nourriture aux Tuamotu, Polynésie Française. Goûts culinaires et procédés techniques*, C.P.S.H., Département Archéologie, 25 p., Tahiti, 1986
- 2000. *L'archéologie en Polynésie française. Esquisse d'un bilan critique*, Au Vent des Iles, Papeete, 2000

**CONTE E. et KAPE J.**

- 1983a. « La production du feu par friction, éléments d'observation et d'analyse », *B.S.E.O.*, T. XVIII-11, n° 222, Papeete, pp. 1272-1282
- 1983b. « La conservation du feu. Description d'une méthode ancienne », *B.S.E.O.*, T. XIX-2, n° 225, Papeete, pp. 1450-1453

**CONTE Eric et PAYRI Claude**

- 2002. « La consommation des algues en Polynésie française : premiers résultats d'une enquête », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 114-115, pp. 165-172

**COOK James**

- 1992. *Relations de voyages autour du monde*, La Découverte, Paris, 1978, rééd.

**CORBEAU Jean-Pierre**

- 1992. « Rituels alimentaires et mutation sociales », *Cahiers Internationaux de Sociologie*, Paris, PUF, vol. XCII, janvier-juin
- 1996. « De la présentation dramatisée des aliments à la représentation de leurs consommateurs », in Giachetti Ismène (coord.), *Identité des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, pp. 175-198
- 1997. « Pour une représentation sociologique du mangeur », *Economies et Sociétés*, n° 23, Paris, pp. 147-162

**CORBEAU J.P. et POULAIN J.P.**

- 2002. *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat, Toulouse

**CORTONESI Alfio**

- 1996. « Autoconsommation et marché : l'alimentation rurale et urbaine au bas Moyen Age », in Flandrin J.L. et Montanari M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, pp. 419-432

**COUILLOT Marie-France**

- 1981. « Etude sur l'alimentation et la nutrition d'une population des Iles Marquises », in Ferembach Denise (dir°) 1981, *Influence de la nutrition sur le phénotype et la physiologie de populations humaines*, CNRS-DGRST, Paris, pp. 19-32

**COUSIN F. et MONZON S.**

- 1992. *Cuisines du monde. Gestes et recettes*, CNRS Editions, Paris

**COX Paul A. et BANACK Sandra A.**

- 1991. *Islands, Plants, and Polynesians : An Introduction to Polynesian Ethnobotany*, Dioscorides Press, Portland

**COYNE T.**

- 1988. *Effect of Urbanisation and western diet on the health of Pacific Islands Populations*, Secretariat of the Pacific Community, Technical Paper, n° 186, 1<sup>ère</sup> éd. 1984
- 2000. *Lifestyle diseases in Pacific communities*, Secretariat of the Pacific Community, Technical Paper, n° 219

**CRAIG Pippa L.**

- 1998. *A Report on the study of body peception and percent body fat in Tongans*, Metabolism and Obesity Services, Department of Endocrinology, Royal Prince Alfred Hospital, Camperdown

**CRAIG Pippa L., SWINBURN Boyd A., MATENGA-SMITH Taïora, et alii**

- 1996. « Do Polynesians still believe that big is beautiful ? Comparison of body size perceptions and preferences of Cook Islands, Maori and Australians », *New Zealand Medical Journal*, 109, 200-203

**CRAIG Robert D.**

- 1989. *Dictionary of Polynesian Mythologies*, Greenwood Press, New York-London, 1934, rééd.

**CROCOMBE Ron G.**

- 1961. « A Modern Polynesian Cargo Cult », *Man*, Vol. 61, n° 27-28, Londres, pp. 40-41

**CROCOMBE Ron et HERENIKO Pat**

- 1985. *Tahiti. The other side*, Institute for the Pacific Studies, University of the South Pacific, Suva

**CUNNINGHAM Glenn**

- 1961. « Food for Tahiti », *Economic Geography*, Vol. 37, n° 4, pp. 347-352

**CUZON G.**

- 1977. « Ressources actuelles et potentielles en protéines d'origine marine du Territoire de la Polynésie française », *Médecine Océanienne*, 7, 35-37

**DARWIN Charles**

- 1890. *Journal of researches into the natural history and geology of the countries visited during the voyage of H.M.S. 'Beagle' round the world, under the command of Capt. Fitz Roy, R.N.*, Ward, Lock and Co, London, New York and Melbourne, 1845, 8<sup>ème</sup> éd., <http://www.nzetc.org/tm/.html>

**DAVIES John**

- 1851. *A Tahitian and English Dictionary with Introductory Remarks on the Polynesian Language and a Short Grammar of the Tahitian Dialect with an Appendix*, Papeete

**DEBLOCK René et FEREMBACH Denise**

- 1981. « Anthropologie biologique des habitants des îles de Tahuata et Fatu Hiva » in Ferembach Denise (dir.), *Influence de la nutrition sur le phénotype et la physiologie de populations humaines*, CNRS-DGRST, Paris, pp. 2-11

**DEDECKKER Paul et KUNTZ Laurence**

- 1998. *Coutume et Tradition dans le Pacifique*, L'Harmattan, Paris

**DELAPORTE Yves**

- 1986. « L'objet et la méthode. Quelques réflexions autour d'une enquête d'ethnologie urbaine » in *Anthropologie : état des lieux, L'Homme*, n° 97-98, EHESS-Librairie Générale Française, Navarin-Le Livre de Poche, pp. 164-182

**DELEBECQUE K.H. et P.**

- 1981. Croissance des enfants de Tahiti entre la naissance et deux ans, Service de Protection Maternelle et Infantile, Papeete, octobre
- 1982. *Profil du comportement alimentaire en Polynésie française*, Direction de la Santé, Papeete
- 1984. *Etude de l'état nutritionnel des enfants de 0 à 5 ans aux Tuamotus-Gambiers*, Service d'Hygiène et de Salubrité Publique, n° 1092 S/H, Papeete, mai, 1-40
- 1987. *L'excès pondéral chez les salariés à Tahiti.*, Service d'Hygiène et de Salubrité Publique, n° 375 / SH daté du 19 février, Papeete

**DENING Greg (éd.),**

- 1974. *The Marquesan Journal of Edward Robarts 1797-1824*, Pacific History Series N° 6, Australian National University Press, Camberra

**DI PIAZZA A.**

- 1990. « Les jardins enfouis de Futuna. Une ethno-archéologie de l'horticulture », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 91-2, pp. 151-162

**Direction de la Santé**

- 2002. *Etude sur l'alcoolisme compulsif en Polynésie française*, Phase qualitative. Ministère de la Santé, de la Fonction Publique et de la Rénovation de l'Administration - Louis Harris Polynésie
- 2003. *Etude sur l'alcoolisme compulsif en Polynésie française*, Document final. Ministère de la Santé, de la Fonction Publique et de la Rénovation de l'Administration - Louis Harris Polynésie

**Direction de la Santé de Polynésie française et ITRMLM**

- 1998. *Enquête de la prévalence de l'hypertension, du diabète, de la goutte et de l'obésité en relation avec les habitudes alimentaires – Sept.-Nov. 1995*, Ministère de la Santé et de la Recherche, Papeete, septembre

**Direction de la Santé et Université de Toulouse II-Le Mirail**

- 2002. *Alimentation et corpulence en Polynésie française. Etude socio-anthropologique de l'obésité, des représentations du corps, des modèles et des pratiques alimentaires*, Ministère de la Santé, de la Fonction Publique et de la Rénovation de l'Administration - Université de Toulouse II le Mirail
- 2004. *Alimentation et corpulence en Polynésie française. Typologie des journées alimentaires*, Etude complémentaire. Ministère de la Santé, de la Fonction Publique et de la Rénovation de l'Administration - Université de Toulouse II le Mirail

**DOUAIRE-MARSAUDON Française**

- 1998. *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
- 2001. « D'un sexe, l'autre. Le rituel du kava et la reproduction de l'identité masculine en Polynésie », *L'Homme*, Paris, n°157, pp. 7-34

**DOUGLAS Mary**

- 1979. « Les structures du culinaires », *Communications*, Seuil, n° 31, Paris, pp. 145-170

- 2001. *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*, La Découverte Poche, Paris
- DOUMENGE Jean-Pierre**
- 1989. « L'alimentation et la cuisine dans les Territoires français du Pacifique : entre tradition et Maggi » in Peltre J. et Thouvenot C., *Alimentation et Régions*, Presses Universitaires de Nancy, pp. 261-273
- DOWSE G., ZIMMET P., COLLINS V. ; FINCH C.**
- 1992. « Obesity in Pacific populations », in Bjorntopr P. et Brodoff B.N. (éd.), *Obesity*, JB Lipincott, Philadelphia, pp. 619-639.
- DREWNOWSKI A.**
- 1997. « Taste preferences and food intake », *Annual Review of Nutrition*, 17, pp. 237-253
- DRIESSEN H.A.Hank**
- 1984. « Personnages nimbés de gloire et pirogues sans balancier. Prophéties d'avant les contacts dans les îles de la Société », *B.S.E.O.*, T. XIX-3, n° 226, Papeete, pp. 1481-1511
- DUCIMETIERE P.**
- 2005. *Rapport sur la prévention et la prise en charge de l'obésité*, Office Parlementaire d'Evaluation des Politiques de Santé, Paris, Audition du 27/09/05
- DUCROS Jacqueline**
- 1978. « Alimentation et anthropologie physique en Polynésie orientale », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 60, Tome XXXIV, 128-132, septembre
- DUMONT-D'URVILLE Jules Sébastien César**
- 1988. *Voyage pittoresque autour du monde*, Editions Haere Po, Tahiti
- DURAND Gilbert**
- 1984. *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, Dunod, Paris, 1963, 10<sup>ème</sup> éd.
- DURAND J.P. et WEIL R.**
- 1997. *Sociologie contemporaine*, Vigot, 2<sup>ème</sup> édition, Paris, 1997
- DURKHEIM Emile**
- 1988. *Les règles de la méthode sociologique*, Flammarion, Paris, 1<sup>ère</sup> éd. 1894
  - 1998. *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, PUF, Paris, 1<sup>ère</sup> éd. 1894.
- EICHENGER FERRO-LUZZI Gabriella**
- 1977. « Ritual as Language : The Case of South Indians Food Offerings », *Current Anthropology*, Vol. 18, n° 3, Chicago, pp. 507-514
- ELIAS Norbert**
- 1973. *La civilisation des moeurs*, Calmann-Lévy, Paris, rééd. Pocket Agora 2002.
- ELLEN Roy**
- 1999. « Categories of Animality and Canine Abuse. Exploring Contradictions in Nuaulu Social Relationships with Dogs », *Anthropos*, 94, T.1-3, Fribourg, pp.57-68
- ELLIS William**
- 1972. *A la recherche de la Polynésie d'autrefois*, Publications de la Société des Océanistes, n°25, 2 vol., Paris
- ELLISTON Deborah**

- 1997. *En-Gendering Nationalism : Colonialism, Sex and Independence in French Polynesia*, Thèse d'Anthropologie, New York University

#### **Encyclopédie de la Polynésie française**

- 1986. Tome II : « Flore et faune terrestres » sous la direction de Bernard Salvat, Tome V : « La vie quotidienne dans la Polynésie d'autrefois », sous la direction de Anne Lavondès, Tome VII : « La France en Polynésie 1842-1960 », sous la direction de Pierre-Yves Toullellan, Tome VIII : « Vivre en Polynésie-1 », sous la direction de François Ravault, Christian Gleizal / Multipress, Papeete

#### **FAGES Jean**

- 1972. « La communauté tahitienne de Nouvelle-Calédonie », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences humaines, vol. IX, n° 1, pp. 75-86, Paris
- 1973. « Les migrations humaines en Polynésie française », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences humaines, vol. X, n° 2/3, pp. 289-293, Paris
- 1974. « Migrations et urbanisation en Polynésie française », *Cahiers de l'ORSTOM*, vol. XI, N° 3/4, p. 243-258, Paris
- 1975. *Punnauia-Paea. Contact ville campagne et croissance urbaine de la côte ouest de Tahiti*, ORSTOM, Travaux et Documents, n° 41, Paris

#### **FAGES J., RAVAUT F., RAVAUT F., RINGON G. et ROBINEAU C.**

- 1970. *Tahiti et Moorea. Etudes sur la société, l'économie et l'utilisation de l'espace*, Ed. de l'ORSTOM, Travaux et Documents, n° 4, Paris

#### **F.A.O.**

- 1996. *The Sixth World Food Survey* FAO, Rome
- 2000. *Tables. 1961-1998*, F.A.O., Rome

#### **FARB Peter et ARMELAGOS George**

- 1985. *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël, Paris

#### **FAURIE Bernard, LETOUBLON Françoise, BAILLY Christiane**

- 1991. *Urbanisation et changement social en Nouvelle-Calédonie. Situation sanitaire et sociale à Nouméa*. Pré-enquête juillet/août 1990 DTASS, Nouméa

#### **FERCHIOU Sophie**

- 1968. « Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djerid (Sud Tunisien) », *L'Homme*, Paris, Tome VIII, n°2, avril-juin, pp. 64-86

#### **FERDON Edwin N.**

- 1981. *Early Tahiti As The Explorers Saw It. 1767-1797*, The University of Arizona Press, Tucson

#### **FEREMBACH Denise (dir.)**

- 1981. *Influence de la nutrition sur le phénotype et la physiologie de populations humaines*, CNRS-DGRST, Paris

#### **FINNEY Ben R.**

- 1965a. « Polynesian Peasants and proletarians. Socio economic change among the Tahitians of French Polynesia, Polynesian Society », *Journal of the Polynesian Society*, 1965, Wellington, Vol. 74 n° 3, pp. 269-328



- 1988. « Money Work, Fast Money and Prize Money : aspects of the Tahitian labour commitment », in Pollock N.J. et Crocombe R. *French Polynesia*, Institute for the Pacific Studies of the University of the South Pacific, Suva, pp. 194-202

#### **FIRTH Raymond**

- 1957. *We the Tikopia. A sociological study of kinship in primitive Polynesia*, George Allen & Unwin Ltd, London, 1ère éd. 1936
- 1959. *Social Change in Tikopia. Restudy of a Polynesian community after a Generation*, George Allen & Unwin Ltd, London

#### **FISCHLER Claude**

- 1979. « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne », *Communications*, Seuil, Paris, n° 31, pp. 189-210
- 1987. « La symbolique du gros », *Communications*, Seuil, n° 46, pp. 255-278
- 1989. « Les aventures de la douceur », in Piault Fabrice (dir.) *Nourritures*. Autrement, Série Mutations, N° 108, septembre, Paris, p. 32-39
- 1990. *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris
- 1993. « Obèse bénin, obèse malin », in Piault Fabrice (dir.) *Le Mangeur. Menus, mots et maux*. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, N° 138, juin, Paris, p. 84-95
- 1994a. « Magie, charme et aliments », in Fischler Claude (dir.) *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, N° 149, Paris, p. 10-19
- 1994b. « Alimentation, morale et société », in Giachetti, *Identité des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 1996, pp. 31-54
- 2004. « Pour une éco-analyse des comportements alimentaires : l'exemple de l'obésité », Communication au Colloque de l'Institut Français de la Nutrition, Paris, 09/12/2004
- 2006. « Qu'est-ce qui nous rend heureux ? », *Sciences Humaines*, n° 171, Paris, pp. 30-33.

#### **FISCHLER Claude (dir.)**

- 1979. *La nourriture. Pour une anthropologie culturelle de l'alimentation*, *Communications*, Seuil, Paris, n° 31.
- 1994. *Manger Magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, Ed. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, n° 149, Paris, novembre

#### **FLANDRIN Jean-Louis**

- 1996a. « L'alimentation paysanne en économie de subsistance », in Flandrin J.L. et Montanari M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, pp. 597-627
- 1996b. « Alimentation et christianisme », Les Entretiens de Belley, *Cahiers de l'OCHA*, n° 7, <http://lemangeur-ocha.com>

#### **FLANDRIN J.L. et MONTANARI M. (dir.)**

- 1996. *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris

#### **FORMOSO Bernard**

- 2001. « L'ethnie en question, débats sur l'identité », in Segalen Martine (dir.), *Ethnologie. Concepts et aires culturelles*, Armand Colin, Paris, 2001

#### **FRAZER James George**

- 1983. *Le Rameau d'Or*, Robert Laffont, collection Bouquins, 4 vol., Paris

**FROGUEL Philippe**

- 2000. « L'obésité première épidémie non infectieuse de l'histoire », *Le Monde* du 14 mars 2000

**FRY James et FINLEY Willa**

- 2005. « The prevalence and costs of obesity in the US », *Proceedings of the Nutrition Society*, Vol. 64, n° 3, pp. 359-364

**GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle**

- 2002. *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, L'Harmattan, Logiques Sociales, Paris

**GARANGER José**

- 1965. « Hameçons océaniques. Eléments de typologie », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, tome 21, Paris, pp. 127-137
- 1967. *Pilons polynésiens*, Catalogues du Musée de l'Homme, Série E, Océanie, I, Supplément au Tome VII, 3, d'Objets et Mondes, Revue du Musée de l'Homme, Paris
- 1974. « La poterie Lapita et les Polynésiens », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 42-43, pp. 7-24

**GARINE Igor de**

- 1979. « Culture et nutrition », *Communications*, Seuil, Paris, n° 31, Paris, pp. 70-92
- 1980. « Une anthropologie alimentaire des Français ? », *Ethnologie Française*, Paris, Tome X, n° 3, p. 227-238
- 1981. « L'ethnologie alimentaire des Marquises », in Ferembach Denise (dir.) *Influence de la nutrition sur le phénotype et la physiologie de populations humaines*, CNRS-DGRST, Paris, pp. 34-45
- 1991. « Les modes alimentaires : histoire de l'alimentation et des manières de table », in Poirier Jean, *Histoire des Mœurs*, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, Tome I, Paris, pp. 1447-1627
- 1996a. « Magie et alimentation au Cameroun », in Fischler Claude *Pensée magique et alimentation aujourd'hui* Les Cahiers de l'OCHA, N°5, Paris, 1996, www.lemangeur-ocha.com, pp. 36-44
- 1996b. « Introduction », in Bataille Benguigui MC. Et Couson F. (dir.), *Cuisines, reflets des sociétés*. Sépia, Musée de l'Homme, Paris, pp. 9-28

**GARINE Eric et ERIKSON Philippe**

- 2001. « Ecologie et sociétés », in Segalen Martine (dir.), *Ethnologie. Concepts et aires culturelles*, Armand Colin, Paris, 2001, pp. 116-139

**GARRIGUES-CRESWELL Martine et MARTIN Marie-Alexandrine**

- 1998. « L'alimentation : entre mondialisation et expression identitaire » in *Techniques et Cultures, Dynamique des pratiques alimentaires*, Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, n° 31-32, Paris, janvier-décembre, p. 1-16

**GHASARIAN Christian**

- 2004. *La cuisson au four de terre en Polynésie française. Une technique traditionnelle dans une société en mutation*, Cahiers du Patrimoine, Savoirs et Traditions, n°7, Ministère de la Culture de Polynésie française, Papeete

**GIACHETTI Ismène (coord.)**

- 1996. *Identité des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica

**GIBSON E.L. et WARDLE Jane**

- 1999. « Approches expérimentales pour l'étude psychologique des choix alimentaires », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 34, 5, 287-290

**GILBERT George**

- 1982. *Captain Cook's Final Voyage. The Journal of Midshipman George Gilbert*, The University Press of Hawaii, Honolulu

**GODBOUT Jacques T.**

- 1997. « Recevoir, c'est donner », in Gotman Anne (dir.) *L'hospitalité*, Revue *Communications*, Seuil, Paris, n° 65, Paris, pp. 35-48

**GOLD Raymond I.**

- 2003. « Jeux de rôles sur le terrain. Observation et participation dans l'enquête sociologique », in Céfai Daniel (dir.), *L'enquête de terrain*, Editions La Découverte / M.A.U.S.S., pp. 340-349.

**GOLDMAN Irving**

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

**GOODY Jack**

- 1984. *Cooking, cuisine and class. A study in comparative sociology (Cuisines, cuisine et classes)*, Centre Georges Pompidou, Centre de Création Industrielle, coll. Alors, Paris

**GOTMAN Anne (dir.)**

- 1997. *L'hospitalité*, Revue *Communications*, Seuil, Paris, n° 65, Paris

**GRAWITZ Madeleine**

- 1979. *Méthodes des sciences sociales*, Dalloz, Précis Dalloz, Paris

**GREEN C. Roger**

- 1996. « Settlement patterns and complexe society in the Windward Society islands. Retrospective commentary from the 'Opunohu Valley, Mo'orea », in JULIEN M. et alii (dir.), *Mémoire de Pierre, Mémoire d'Homme. Tradition et archéologie en Océanie. Hommage à José Garanger*, Collection « Homme et Société », 23, Publications de la Sorbonne, Paris, pp. 209-227
- 2000. « A range of disciplines support a dual origin for the bootle gourd in the Pacific », *The Journal of the Polynesian Society*, 109 (2), 191-197

**GREGORY James R.**

- 1975. « Image of Limited Good, or Expectation of Reciprocity ? », *Current Anthropology*, Vol. 16, n° 1, Chicago, pp. 73-92

**GRIGNON Claude et GRIGNON Christiane**

- 1980. « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, XXI, Paris, pp. 531-569

**GROSSAT J.M.**

- 1980. *Enquête intégrée auprès des ménages*, Rapport préliminaire, ITSTAT, Papeete

**GROUZELLE Ch. Et BERTAGNOLIO J.F.**

- 1991. *Habitudes alimentaires de la population vivant dans l'île de Tahiti. Enquête alimentaire 1980-1982*, CEA- Ministère de la Défense – Direction des Centres d'Expérimentations Nucléaires-Service Mixte de Contrôle Biologique

**GRUZINSKI Serge**

- 1999. *La pensée métisse*, Fayard, Paris

**GUERIN Michel**

- 1986. « Plantes utiles pré-européennes » et « Histoire des plantes introduites », in *Encyclopédie de la Polynésie française*, Tome II, Christian Gleizal / Multipress, Papeete, pp. 41-59

**GUIART Jean**

- 1991. « Les mœurs en Océanie », in Poirier Jean, *Histoire des Mœurs*, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, Tome III, Paris, pp. 1343-1385

**GUIDIERI Remo**

- 1984. *L'abondance des pauvres. Six aperçus critiques sur l'anthropologie*, Seuil, Paris

**GUIOT Hélène et STEFANI Claude**

- 2002. *Les objets océaniens*, Collection du Musée des Beaux-Arts de Chartres, Série Polynésienne, Vol. N°1

**GUNSON Niel**

- 1963. « Histoire de la Mamaia, ou hérésie visionnaire de Tahiti 1826-1841 », *B.S.E.O.*, tome XII 6-7, n°143-144, Papeete, pp. 235-294

**HALBWACHS Maurice**

- 1970. *La classe ouvrière et les niveaux de vie*, Alcan, Paris, 1912, rééd. Gordon and Breach

**HALFORD JCG, GILLESPIE J., BROWN V., PONTIN E.E., DOVEY T.M.**

- 2004. « Effect of Television Advertisements for Foods on Food Consumption for Children », *Appetite*, 42 (2), pp. 221-225

**HANDY E.S.Craighill**

- 1930. *History and culture in the Society Islands*, Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 79, Honolulu
- 1971. *Houses, boats and fishing in the Society Islands*, Bernice P. Bishop Museum, Bull. 90, 1932, rééd. Kraus Reprint, New York
- 1985. *Polynesian Religion*, Bernice P. Bishop Museum, Bull. 34, 1927, rééd. Kraus Reprint, New York, 342 p.

**HANDY E.S.C. et HANDY Elizabeth Green**

- 1972. *Native Planters in Old Hawaii : their Life, Lore and Environment*, Bernice P. Bishop Museum, Bull. 233, Honolulu, 676 p

**HARRIS Marvin**

- 1987. *The Sacred Cow and the Abominable Pig, Riddles of Food and Culture*, Touchstone Book, New York
- 1989. *Cows, Pigs, Wars, and Witches The Riddles of Culture*, Vintage Books Edition, New York

**HASSOUN Jean-Pierre**

- 1996. « Pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France. 'Manger moderne' dans une structure ancienne », *Ethnologie Française*, Paris, XXVI, n° 1, p. 151-167

**HATTORI S.**

- 1995. « Physique of Sumo wrestlers in relation to some cultural characteristics of Japan », in Pollock N.J. et Garine I. (dir.), *Social Aspects of Obesity*, Gordon and Breach, New York

**HAUDRICOURT André G.**

- 1962. « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme*, Paris, Tome II, n° 1, pp. 40-50

**HAU'OFA Epeli**

- 1979. *Corned beef and tapioca*, Development Studies Center, Monograph 19, Canberra
- 2003. « You may not eat your own food », in Lacabanne Sonia (dir.), *Les vivres et le vivre en Océanie*, Actes du Colloque C.O.R.A.I.L. 2002, C.O.R.A.I.L.-Université de la Nouvelle-Calédonie, Nouméa, pp.19-23

**HENRY Teuira**

- 2000. *Tahiti aux temps anciens*, Publication de la Société des Océanistes, Musée de l'Homme, n°1, Paris

**HERPIN Nicolas**

- 2000. *La consommation des français* La Découverte, deux tomes, Paris

**HERPIN N. et VERGER D.**

- 2000. *La consommation des français* La Découverte, deux tomes, Paris

**HOBSBAWM Eric**

- 1995. « Inventing traditions », *Enquête*, 2, Paris, pp. 171-189

**HOBSBAWM E. et RANGER T. (dir.)**

- 1983. *The invention of Tradition*, Cambridge University Press
- 2006. *L'invention de la tradition*, Editions Amsterdam, Paris (traduction du précédent)

**HODGE A.M., DOWSE G.K., TOELUPE P., COLLINS V.R., IMO T., ZIMMET P.Z.**

- 1994. « Dramatic increase in the prevalence of obesity in western Samoa over 13 year period 1978-1991 », *Int. Journ. Obes. Relat. Metab. Disord.*, 18 (6), pp. 419-428

**HOWARD Alan et BOROFSKY Robert**

- 1989. *Developments in Polynesian Ethnology*, University of Hawaii Press, Honolulu

**HOWARD Alan et KIRKPATRICK John**

- 1989. « Social organisation », in Howard Alan et Borofsky Robert, *Developments in Polynesian Ethnology*, University of Hawaii Press, Honolulu, pp. 47-94

**HUBERT Annie et ESTAGER MP**

- 1999. « Anthropologie de l'alimentation : quelle utilité pour la nutrition humaine ? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 34, 5, 283-286

**HUGUES Robert et GALEA Gauden**

- 1999. *Improving Diabetes Outcomes through Structured Information. The framework of a Systeme for the Pacific Island Countries and Territories*, Technical Paper n° 214, Secretariat of the Pacific Community, Nouméa

**IDUP-Direction de la Santé**

- 2003. *Enquête quantitative sur les violences envers les femmes en Polynésie française*, Rapport final. Institut de Démographie de l'Université Paris I-Direction de la Santé de Polynésie française, Papeete

#### **IEOM**

- 2006. *La Polynésie française en 2005*, IEOM, Papeete

#### **ISPF**

- 2003. *Enquête budget des familles 2000-2001. Principaux résultats*, ISPF, Regards n° 11, Papeete
- 2005a. *Recensement général de la population en Polynésie française. Principaux résultats 2002*, ISPF, Regards N° 14, Papeete
- 2005b. « Pauvreté relative en Polynésie, l'approche monétaire », ISPF, *Points Forts* N° 3, Papeete

#### **ITSTAT**

- 1991. *Résultats du Recensement Général de la Population de la Polynésie Française du 6 septembre 1988*, ITSTAT, Papeete, 2 vol.
- 1996. *Résultats du Recensement Général de la Population de la Polynésie Française du 3 septembre 1996*, ITSTAT, Papeete, 2 vol.

#### **JACOBÉ François**

- 1977a. « Evolution récente de l'alimentation en Polynésie française et ses conséquences », *Médecine Océanienne*, 2, p. 8-26
- 1977b. « Ressources actuelles et potentielles en protéines d'origine animale en Polynésie française », *Médecine Océanienne*, 7, 30-34

#### **JACQUIER H.**

- 1949. « Contributions à l'étude de l'alimentation et de l'hygiène alimentaire en Océanie Française », *B.S.E.O.* n° 86, Tome VII (N° 16), mars 1949, p. 584-606

#### **JAMET Rémi**

- 2000. *Les sols de Moorea et des Iles Sous-le-Vent*, Editions de l'IRD, Collection Notice Explicative n° 113, Paris

#### **JAUSSEN Tepano**

- 2005. *Dictionnaire de la langue tahitienne*, Société des Etudes Océaniques, Papeete, 11ème édition

#### **JULLIEN Michel**

- 1985. *Inventaire sociologique des foyers de Papeete (Tahiti), 1959-1962*, ORSTOM, tiré à part, Paris

#### **KEESING Felix M.**

- 1953. *Social Anthropology in Polynesia. A review of research*, Oxford University Press, London

#### **KELLUM-OTTINO M.**

- 1971. *Archéologie d'une vallée des Iles Marquises*. Publication de la Société des Océanistes, Musée de l'Homme, n°26, Paris

#### **KILANI Mondher**

- 1996. *Introduction à l'anthropologie*, Payot, Lausanne, 1992 3<sup>ème</sup> éd.
- 2002. « Cannibalisme et métaphore de l'humain », *Gradhiva*, n°30-31, Paris, pp. 31-55

**KING H. et REWERS M.**

- 1991. « Diabetes is now a Third World problem », *Bulletin de l'Organisation Mondiale de la Santé*, Ad Hoc Diabetes Reporting Group, 69, pp. 643-648

**KIRCH Patrick V.**

- 1982. « Ecology and the Adaptation of Polynesian Agricultural Systems », *Archaeology Oceania*, 17, pp. 1-6
- 1986. « Rethinking East Polynesian Prehistory », *Journal of the Polynesian Society*, Vol. 95, n° 1, pp. 9-40
- 1990. « La colonisation du Pacifique », *La Recherche*, n° 220, vol. 21, pp. 1227-1235
- 1991. « Polynesian Agricultural Systems », in Cox Paul A. et Banack Sandra A. *Islands, Plants, and Polynesians : An Introduction to Polynesian Ethnobotany*, Dioscorides Press, Portland, pp. 113-133
- 1994. *The Wet and the Dry : Irrigation and Intensification in Tropical Polynesia*, Cambridge University Press, Cambridge

**KIRCH P.V. et LEPOFSKY D.**

- 1993. « Polynesian Irrigation : Archaeological and Linguistic Evidence for Origins and Development », *Asian Perspectives*, Vol. 32, n° 2, Honolulu, pp. 183-204

**LACABANNE Sonia**

- 2003. « Changes in food and lifestyle in New Caledonia during the Second World War : Base Wallahs », in Lacabanne Sonia (dir.), *Les vivres et le vivre en Océanie*, Actes du Colloque C.O.R.A.I.L. 2002, C.O.R.A.I.L.-Université de la Nouvelle-Calédonie, Nouméa, pp.31-44

**LACABANNE Sonia (dir.)**

- 2003. *Les vivres et le vivre en Océanie*, Actes du Colloque C.O.R.A.I.L. 2002, C.O.R.A.I.L.-Université de la Nouvelle-Calédonie, Nouméa

**LADEFOGED T.N., GRAVES M.W. et COIL J.H.**

- 2005. « The introduction of sweet potato in Polynesia : early remains in Hawai'i », *Journal of Polynesian Society*, Vol. 114, n° 4, december, pp. 359-373

**LAHLOU Saadi**

- 1998. *Penser Manger : les représentations sociales de l'alimentation*, PUF, Paris

**LANGEVIN Christine**

- 2002. *Tahitiennes. De la tradition à l'intégration culturelle.*, Collection Connaissance des Hommes, L'Harmattan, Paris

**LANGEVIN-DUVAL Christine**

- 1979. « Condition et statut des femmes dans l'ancienne société maohi (Iles de la Société) », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 64, Tome XXXV, pp.185-194, septembre

**LAROUSSE**

- 1999. *Dictionnaire de la langue française*, Larousse-Bordas, Lausanne, 1ère éd. 1979

**LAVONDES Anne**

- 1971. « Poids de pêche polynésiens », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, t. XXVII, n° 33, Paris, pp. 341-365
- 1986. « Ressources, échanges et consommation », in *Encyclopédie de la Polynésie française*, Tome V, Christian Gleizal / Multipress, Papeete, pp. 57-72

**LEACH Helen**

- 2003. « Did East Polynesians have a concept of luxury foods ? », *World Archaeology*, Vol. 34 (3), pp. 442-457.

**LEBOT Vincent**

- 2002. « La domestication des plantes en Océanie et les contraintes de la voie asexuée », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 114-115, pp. 45-62

**LE BRETON David**

- 2005. *Anthropologie du corps et modernité*, PUF, Quadrige, Paris, 1<sup>ère</sup> éd. 1990

**LEGROS M.**

- 1997. *Donner à manger aux pauvres. L'aide alimentaire d'une pauvreté à l'autre*, CREDOC, Paris

**LE HUU KHOA**

- 1997. « Manger et nourrir les relations », *Ethnologie Française*, Paris, XXVII, n° 1, p. 51-63

**LEMAITRE Yves**

- 1972. « La hiérarchie des termes de nourriture en tahitien », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. IX, n°1, p. 63-73

**LE MARCHAND Loïc**

- 1990. *Enquête épidémiologique sur les facteurs de risque du cancer liés au mode de vie*, Rapport Technique, Centre de Recherche sur le Cancer-U. d'Hawaii, C.P.S., Comprehensive Cancer Center-U. de Californie du Sud, Direction de la Santé Publique, Tahiti, juin

**LEMERT Edwin M.**

- 1964. « Forms and Pathology of Drinking in Three Polynesian Societies », *American Anthropologist*, New Series, Vol. 66, n° 2, Chicago, pp. 361-374

**LEPOFSKY Dana**

- 1999. « Gardens of Eden? An Ethnohistoric Reconstruction of Maohi (Tahitian) Cultivation », *Ethnohistory*, Vol. 46, n°1, pp. 1-29
- 2003. « The Ethnobotany of Cultivated Plants of the Maohi of the Society Islands », *Economic Botany*, 57 (1) pp. 73-92

**LEPOFSKY D., HARRIES H.C. et KELLUM M.**

- 1992. « Early coconuts on Mo'orea Island, French Polynesia », *Journal of Polynesian Society*, Vol. 101, n° 3, september, pp. 299-308

**LEROI-GOURHAN A.**

- 1973. *Milieu et techniques*, Albin Michel, Coll. Sciences d'aujourd'hui, Paris, 1<sup>ère</sup> éd. 1945

**LEVI-STRAUSS Claude**

- 1962. *La pensée sauvage*, Plon, Paris
- 1964. *Mythologiques 1. Le cru et le cuit* *Mythologiques*, Plon, Paris
- 1965. « Le Triangle Culinaire », *L'Arc*, n° 26, pp. 19-29



- 1967. *Les structures élémentaires de la parenté*, Mouton & Co, Paris-La Haye, 1<sup>ère</sup> éd. 1947
- 1968. *Mythologiques 3. L'origine des manières de table*, Plon, Paris
- 1974. *Anthropologie structurale*, Plon, Paris, 1<sup>ère</sup> éd. 1958

**LEVY Robert I.**

- 1973. *Tahitians. Mind and Experience in the Society Islands*. University of Chicago Press, Chicago

**LINGENFELTER Sherwood**

- 1975. *Yap : Political leadership and culture change in an island society*, University Press of Hawaii, Honolulu

**LITTRE Emile-Paul**

- 1987. *Dictionnaire de la langue française*, Littré, 6 tomes, Chicago

**LOCKWOOD Victoria S.**

- 1980. « Development and Return Migration to Rural French Polynesia », *International Migration Review*, Vol. 24, n° 2, New York, pp. 347-371
- 2002. « Poverty in Paradise : development and relative income poverty in rural tahitian society », *Human Organization*, Vol. 61, n° 3, Society for Applied Anthropology

**LOEB E.M.**

- 1926. *History and traditions of Niue*, Bernie P. Bishop Museum, Bull. 32, Honolulu

**LOISON G., JARDIN Cl. et CROSNIER J.**

- 1973. « Alimentation et nutrition dans le Pacifique sud », *Médecine Tropicale*, Vol.33, p.3-63, Mai-Juin

**LONGO Odile**

- 1996. « La nourriture des autres », in Flandrin Jean Louis et Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, pp. 597-627

**LOUIS HARRIS Pacifique**

- 2000. « L'audience de la télévision en 2000 dans les Iles du Vent » in *Dixit*, Papeete, pp. 169-170

**LOUX Françoise et RICHARD Philippe**

- 1972. « Alimentation et maladie dans les proverbes français : un exemple d'analyse de contenu », *Ethnologie Française*, Paris, II, n° 3-4, p. 267-294

**LUOMALA Katharine**

- 1951. *The Menehune of Polynesian and other Mythical People of Oceania*, Bernice P. Bishop Museum Bulletin 203, Honolulu
- 1981. « Eels in Gilbert Islands Culture : Traditional Beliefs. Ritual and Narratives », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, T. XXXVII, n° 72-73

**MACKAY David**

- 1985. *In the wake of Cook. Exploration, Science and Empire 1780-1801*, Victoria University Press, Wellington

**MACLEAN E., BACH F., BADCOCK J.**

- 1992. *The 1986 National Nutrition Survey of the Kingdom of Tonga*, Summary report, Technical Paper n° 200, South Pacific Commission, Nouméa

**MAFFESOLI Michel**

- 1998. *La conquête du présent. Pour une sociologie de la vie quotidienne* Desclée de Brouwer
- MAKARIUS R et L.**
- 1961. *L'origine de l'exogamie et du totemisme*, Gallimard, Paris
- MALCOMS Sheila et MASSAL Emile**
- 1955. *Etudes sur la nutrition et l'alimentation dans les établissements français de l'Océanie*, Commission du Pacifique Sud, Document Technique n° 85, Nouméa
- MALINOWSKI Bronislaw**
- 1989. *Les Argonautes du Pacifique Occidental*, Tel, Gallimard, Paris
- MARAU TAAROA**
- 1971. *Mémoires de Marau Taaroa dernière reine de Tahiti*, Publication de la Société des Océanistes, n° 27, Paris
- MARTIN Henry Byam**
- 1981. *The Polynesian Journal of Captain Henry Byam Martin, R.N. In command of H.M.S. Grampus-50 guns at Hawaii and on station in Tahiti and the Society Islands, August 1846 to August 1847*, Peabody Museum of Salem, Salem
- MASSAL Emile**
- 1954. *Les problèmes d'alimentation et de nutrition dans les îles du Pacifique*, Commission du Pacifique Sud, Document Technique n° 59, Nouméa
- MAUDE H.E.**
- 1959. « Tahitian Pork Trade : 1800-1830 », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 15, Tome XV, pp.55-95
- MAUSS Marcel**
- 1943. *Manuel d'ethnographie*, Payot, Paris
  - 1999a. « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », extrait de *L'Année Sociologique* seconde série, 1923-1924, t.I, in *Sociologie et Anthropologie*, Quadrige, PUF, Paris, 1950, p. 143-279, 8<sup>ème</sup> éd.
  - 1999b. « Esquisse d'une théorie générale de la magie », *L'Année Sociologique*, 1902-1903, in *Sociologie et Anthropologie*, Quadrige, PUF, Paris, p. 1-141, 8<sup>ème</sup> éd.
- MAYOT Florence**
- 1998. « Perspectives de développement de l'agriculture en Polynésie française », *Dixit*, Papeete, pp. 86-92
  - 1998. « Le commerce alimentaire », *Dixit*, Papeete, p. 94-102
- MAZELLIER Philippe**
- 1989. *Tahiti de l'atome à l'autonomie*, Editions Hibiscus, Papeete, 1979, 2<sup>ème</sup> éd.
- Mc GARVEY S.T.**
- 1991. « Obesity in Samoans and a perspective on its etiology in Polynesians », *American Journal of Clinical Nutrition*, 53, pp. 1586-1594.
- Mc KEE H.S.**
- 1957. *Quelques problèmes de l'alimentation dans les îles du Pacifique*, Commission du Pacifique Sud, Document Technique n° 106, Nouméa

**MECHIN Colette**

- 1997. « La symbolique de la viande », in Paillat Monique (dir.) *Le Mangeur et l'Animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*. Ed. Autrement, Collection Mutations, juin, Paris, pp. 121-134

**MELA D.J.**

- 1999. « Food choice and intake : the human factor », *Proc. Nutr. Soc.* 58 (3), pp. 513-521

**MENDRAS Henri**

- 2001. *Eléments de sociologie*, Armand Colin, Paris, 1<sup>ère</sup> éd. 1978

**MENDRAS Henri et FORSE Michel**

- 1983. *Le changement social. Tendances et paradigmes*, Armand Colin, Paris

**METRAUX Alfred**

- 1999. *L'île de Pâques*, Tel, Gallimard, Paris, 1<sup>ère</sup> éd. 1941

**MILLIET Jacqueline**

- 1995. « Manger du chien ? C'est bon pour les sauvages ! », *L'Homme*, Paris, n° 136, oct.déc., p. 75-94

**MOERENHOUT Jacques Antoine**

- 1959. *Voyages aux îles du Grand Océan*, Adrien Maisonneuve, 2 tomes, Paris

**MOISIO Risto, ARNOULD Eric J., PRICE Linda L.**

- 2004. « Between Mothers and Markets. Constructing family identity through homemade food », *Journal of Consumer Culture*, Vol.4, N° 3, pp. 361-384

**MOLYNEUX Robert**

- 1988. « Remarks in Port Royal Bay in King George the Third Island », in Beaglehole JC *The Journals of Captain James Cook*, pp. 551-554

**MONLEON (de) Jean-Vital**

- 1998. *Structures familiales et alimentation du nourrisson aux Iles sous le Vent (Polynésie française)*, DEA d'anthropologie, Université de Droit, d'Economie et des Sciences d'Aix-Marseille

**MORIN Edgard**

- 1973. *Le paradigme perdu : la nature humaine*, Seuil, Paris

**MORRISON James**

- 1989. *Journal de James Morrison, second-mâitre à bord de la Bounty*, Publication de la Société des Océanistes n° 16, 1996, 3<sup>ème</sup> éd.

**MURCOTT Anne**

- 1999. « Scarcity in abundance : food and non food », *Social Research* 66 : 305-339
- 2002. « Nutrition and inequalities. A note on sociological approaches », *European Journal of Public Health*, London, 12 (3) : 203-207

**N'DIAYE Catherine (dir.)**

- 1993. *La Gourmandise. Délices d'un pêché*, Ed. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, n° 140, Paris, novembre

**NEEL J.V.**

- 1962. « A Thrifty Genotype rendered detrimental by progress ? », *American Journal of Human Genetics*, 14, pp. 352-362

**NEUBARTH R.G.**

- 1954. *Dental conditions in school children of American Samoa*, South Pacific Commission, Technical Paper, n° 64

**NEWBURY Colin**

- 1967. « Aspects of Cultural Change in French Polynesia : The Decline of the Ari'i », *Journal of Pacific Society*, 76, pp. 7-26
- 1980. *Tahiti Nui. Change and Survival in French Polynesia. 1767-1945*, University Press of Hawaii, Honolulu

**NOLET Emilie**

- 2000. *La Tortue et les Cultures du Pacifique*, Université Paris I Panthéon-Sorbonne, mémoire de maîtrise d'archéologie
- 2006. *L'organisation sociopolitique des Tuamotu (Polynésie française) durant la dernière période pré-européenne : éléments d'approche critique et comparative*, Thèse de doctorat d'Archéologie, Université Paris I Panthéon-Sorbonne, Paris

**OLIVER Douglas L.**

- 1974. *Ancient Tahitian Society*, University Press of Hawaii, Honolulu, 3 vol.
- 1977. *The Pacific Islands*, University Press of Hawaii, Honolulu
- 2002a. *Polynesia in Early Historic Times*, The Bess Press, Honolulu
- 2002b. *Les âges de la vie. Tahiti et Hawai'i aux temps anciens*, Publication de la Société des Océanistes/Haere Po, Papeete

**O'REILLY Patrick**

- 1975. *Tahiti au temps de la reine Pomaré*, Société des Océanistes, Musée de l'Homme, les Editions du Pacifique, n° 35, Papeete
- 1978. Introduction à l'"Etat de la Société Tahitienne à l'arrivée des Européens" in Bovis (de). Société des Océanistes, Bulletin n°4, Papeete
- 1986. « La vie quotidienne au temps du Protectorat », in *Encyclopédie de la Polynésie française*, Tome VII, Christian Gleizal / Multipress, Papeete, pp. 76-77

**ORLIAC Catherine**

- 2000. *Fare et habitat à Tahiti*, Ed. Parenthèses, Christian Gleizal Editeur, Papeete

**ORLIAC C. et ORLIAC M.**

- 1980. « Les structures de combustion et leur interprétation archéologique : quelques exemples en Polynésie », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, T. XXXVI, n° 66-67, pp. 61-76

**OTTINO Paul**

- 1972. *Rangiroa. Parenté étendue, résidence et terres dans un atoll polynésien*, Cujas, Paris
- 1974. « La pêche au grand filet ('upe'a rahi) à Tahiti », *Cahiers de l'ORSTOM*, vol. II, N° 2, Paris, pp.1-75

**Pacific Consulting**

- 2001. *Enquête d'opinion, notoriété et satisfaction ITC*, Papeete

**PAILLAT Monique (dir.)**

- 1997. *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*, Ed. Autrement, Série Mutations, n° 172, Paris, juin

**PANOFF Michel**

- 1964. *Les structures agraires en Polynésie française*, Ecole Pratique des Hautes Etudes, Rapports et Documents
- 1970. *La terre et l'organisation sociale en Polynésie*, Payot, Paris
- 1989. *Tahiti métisse*, Denoël, Coll. L'aventure coloniale de la France

**PAPOZ L., BEN KHALIFA F., ESCHWEGE E. et alii**

- 1988. « Diabetes mellitus in Tunisia : description in urban and rural populations », *International Journal of Epidemiology*, 17, pp. 419-422

**PAPOZ Laure et alii**

- 1996. « Prevalence of Diabetes Mellitus in New Caledonia : Ethnic and Urban-Rural Differences », *American Journal of Epidemiology*, Vol. 143, n° 10

**PARKINSON Sydney**

- 1984. *Journal of a Voyage in the South Seas in HMS Endeavour*, Caliban Books, London

**PAUL-LEVY Françoise**

- 1986. « A la fondation de la sociologie : l'idéologie primitiviste » in *Anthropologie : état des lieux, L'Homme*, n° 97-98, EHESS-Librairie Générale Française, Navarin-Le Livre de Poche, pp. 299-320

**PEHAUT Yves**

- 1996. « L'invasion des produits d'outre-mer », in Flandrin JL. et Montanari M. (dir.) *Histoire de l'alimentation*, Fayard, pp. 747-766

**PELTRE J. et THOUVENOT C.**

- 1989. *Alimentation et Régions*, Presses Universitaires de Nancy, Nancy.

**PETARD Paul**

- 1977. « L'arbre à pain », *B.S.E.O.*, Tome XVI-12, n°199, Papeete, juin, p. 727-740
- 1986. *Quelques plantes utiles de Polynésie française et raau Tahiti*, Haere Po No Tahiti, Papeete

**PIAULT Fabrice (dir.)**

- 1989. *Nourritures*, Ed. Autrement, Série Mutations, n° 108, Paris, septembre
- 1993. *Le Mangeur. Menus, mots et maux*, Ed. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, n° 138, Paris, juin

**PICKERSGILL Richard**

- 1988. *Resolution and Discovery. Pickersgill's Journal*, in Beaglehole JC *The Journals of Captain James Cook*, pp. 767-775

**POIRIER Jean (dir.)**

- 1990. *Histoire des mœurs*, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, 3 volumes (I Les coordonnées de l'homme et la culture matérielle, III Thèmes et systèmes culturels), Paris

**POIRIER Jean, CLAPIER-VALLADON Simone, RAYBAUT Paul**

- 1983. *Les récits de vie. Théorie et pratique*, PUF, Paris

**POIRINE Bernard**

- 1996. *Stratégie pour l'après-nucléaire. De la rente atomique au développement*, L'Harmattan, Paris, 1992, 2<sup>ème</sup> éd.
- 2002. « L'économie de 'l'Après-CEP' : forces et faiblesses », Revue Hermès *La France et les Outre-Mers. Les enjeux culturels*, CNRS Editions, Paris, n° 32-33, pp. 317-333

**POLLOCK Nancy J.**

- 1974. « Breadfruit or rice. Dietary Choice on a Micronesian Atoll », *Ecology of Food and Nutrition*, Vol.3, Wellington, pp. 107-115
- 1985. « On Food Storage Among Hunter-Gatherers : Pacific Islands Societies », *Current Anthropology*, Vol. 26, n° 4, Chicago, pp. 540-541
- 1988. « The Market-place as meeting place in Tahiti », in POLLOCK N.J. et CROCOMBE R. *French Polynesia*, Institute for the Pacific Studies of the University of the South Pacific, Suva, pp. 203-213
- 1990. *Obesity and women's body image in two Polynesian societies*, South Pacific Commission, document tapuscrit PR04/4/6/24
- 1992. *These roots remain : food habits in islands of the central and eastern Pacific since western contact*, Institute for the Polynesian Studies, Laie-Hawai
- 1995. « Cultural elaborations of obesity - fattening practices in Pacific societies », *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 4 : 357-360
- 2003. « Food as social cohesion in Oceanic societies », in Lacabanne Sonia (dir.), *Les vivres et le vivre en Océanie*, Actes du Colloque C.O.R.A.I.L. 2002, C.O.R.A.I.L.-Université de la Nouvelle-Calédonie, Nouméa, pp.25-30

**POLLOCK N.J. et CROCOMBE R. (dir.)**

- 1988. *French Polynesia*, Institute for the Pacific Studies of the University of the South Pacific, Suva

**POLLOCK N.J. et TAFILI M.**

- 1988. *Une enquête sur l'alimentation, la santé et l'activité physique*, Rapport d'activité à Futuna, document tapuscrit, Université Victoria, Wellington

**POULAIN Jean-Pierre**

- 1999. « L'espace social alimentaire », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 34, 5, 271-280
- 2002a. *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF, Paris
- 2002b. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Privat, Toulouse
- 2003. « Ces aliments bannis ou mal aimés », *Sciences Humaines*, n°135, février, pp. 38-41
- 2006. « Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie française », *Journal des anthropologues*, AFA, Paris, n° 106-107, pp. 247-268

**PUJOL Raymond et CARBONE Geneviève**

- 1991. « L'homme et l'animal », in Poirier Jean, *Histoire des Mœurs*, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, Tome I, Paris, pp. 1307-1388

**RAGONE Diane**

- 1997. *Breadfruit. Artocarpus altilis (Parkinson) Fosberg*, International Plant Genetic Resources Institute, Rome

**RALSTON Caroline**

- 1977. *Grass huts and warehouses*, Australian National University Press, Canberra

**RAUST Philippe**

- 1986. « Le porc » et « Le chien », in *Encyclopédie de la Polynésie française*, Tome II, Christian Gleizal / Multipress, Papeete, 1986, pp. 98-101

**RAVAULT François**

- 1970. « La transformation de la vie rurale », in Fagès J., Ravault F., Ringon C., Robineau C., *Tahiti et Moorea. Etudes sur la Société, l'Economie et l'Urbanisation de l'Espace*, Editions de l'ORSTOM, Travaux et Documents, n° 4, Paris
- 1972. « Méthode d'analyse, implications et conséquences démographiques des migrations dans un district rural de Tahiti », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. IX, n° 1, pp. 15-20

**RAVAULT François (dir.)**

- 1986. « Vivre en Polynésie 1 », in *Encyclopédie de la Polynésie française*, 9 vol., Tome VIII, Christian Gleizal / Multipress, Papeete

**REY-LESCURE Philippe**

- 1945. « Essai de reconstitution des mœurs et coutumes de l'ancien Tahiti d'après le vocabulaire (1) », *B.S.E.O.*, Tome VII (N°2), n° 73, pp. 77-85
- 1946a. « Essai de reconstitution des mœurs et coutumes de l'ancien Tahiti d'après le vocabulaire (4) », *B.S.E.O.*, Tome VII (N°5), n° 77, pp. 266-272
- 1946b. « Le chien en Polynésie », *B.S.E.O.*, Tome VII (N°5), n° 77, pp. 259-262
- 1946c. « La coutume du *tavau* », *B.S.E.O.*, Tome VII (N°4), n° 76, pp. 196-205
- 1947a. « Essai de reconstitution des mœurs et coutumes de l'ancien Tahiti d'après le vocabulaire (6) », *B.S.E.O.*, Tome VII (N°9), n° 79, pp. 303-307
- 1947b. « Essai de reconstitution des mœurs et coutumes de l'ancien Tahiti d'après le vocabulaire (7) », *B.S.E.O.*, Tome VII (N°10), n° 80, pp. 356-360
- 1948. « Documents pour l'histoire de Tahiti », *B.S.E.O.*, Tome VII (N°12), n° 82, pp. 418-422
- 1951. « Essai de reconstitution des mœurs et coutumes de l'ancien Tahiti d'après le vocabulaire 1 », *B.S.E.O.*, Tome VIII (N°7), n° 97, décembre, p. 331-335

**RIGAUD D., GIACHETTI Ismène, DEHEEGER Michèle, BORYS J.M., VOLATIER J.L., LEMOINE A., CASSUTO Dominique-Adèle**

- 1997. « Enquête française de consommation alimentaire. I- Energie et macronutriments », *Cahiers de Nutrition Diététique*, 32, 6, p. 379-388, Paris

**RIGO Bernard**

- 2003. *Lieux-dits d'un malentendu culturel. Analyse anthropologique et philosophique du discours occidental sur l'altérité polynésienne*, Au Vent des Iles, Papeete, 1<sup>ère</sup> éd. 1997.

**RINGON C.**

- 1970. « Changements sociaux à Tahiti », in Fagès J., Ravault F., Ringon C., Robineau C., *Tahiti et Moorea. Etudes sur la Société, l'Economie et l'Urbanisation de l'Espace*, Editions de l'ORSTOM, Travaux et Documents, n° 4, Paris , pp. 34-39
- 1972a. « Les changements d'une commune de Tahiti entre 1960 et 1970 : Faaa », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. IX, n° 1, pp. 25-39
- Ringon G., 1972b. « Une minorité européenne dans le Pacifique : les Français à Tahiti », *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. IX, n° 1, pp. 41-47

**RINGROSE H. et ZIMMET P.Z.**

- 1979. « Nutrient intake in an urbanised Micronesian population with a high diabetes prevalence », *American Journal of Clinical Nutrition*, 32 pp. 1334-1341

**RIVIERE Claude**

- 2003. « Dieux nourris, hommes vivifiés. Le sacrifice en Afrique noire », *Anthropos*, 98, Fribourg, pp. 3-17

**ROBERT**

- 1989. *Dictionnaire de la langue française*, Robert, 9 tomes, Paris

**ROBINEAU Claude**

- 1970. « Moorea 1968, une économie en transition, du coprah au tourisme », in Fagès J., Ravault F., Ringon C., Robineau C., *Tahiti et Moorea. Etudes sur la Société, l'Economie et l'Urbanisation de l'Espace*, Editions de l'ORSTOM, Travaux et Documents, n° 4, Paris
- 1972. « Sociétés et espaces océaniques en transition. Etudes sociales et économiques en Polynésie Orientale et Mélanésie du sud", *Cahiers de l'ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. IX, n° 1, pp. 3/6
- 1973. « A propos du marché de Papeete », *B.S.E.O.*, Tome XV-11-12, n° 184-185, septembre 1973
- 1974. « L'urbanisation en tant que processus de changement rural. Le cas de la Polynésie française : Papeete et Moorea 1960-1970 », *Cahiers ORSTOM*, série Sciences Humaines, vol. XI, n°3/4, 1974, p. 287-295
- 1977. « Reproduction sociale ou changement en Polynésie orientale. Le cas tahitien », in *Essais sur la reproduction des formations sociales dominées*, Ed. de l'ORSTOM, Travaux et Documents, n° 64, Paris, pp. 159-192
- 1978a. « Réciprocité, redistribution et prestige chez les Polynésiens des Ile de la Société », *Journal de la Société des Océanistes*, n° 61, Tome XXXIV, p. 161-168, décembre
- 1978b. « More on Anthropology and Development », *Current Anthropology*, Vol. 19, n° 3, Chicago, pp. 625-626
- 1985. *Tradition et modernité aux Iles de la Société*, ORSTOM n° 100, 2 volumes, « Du coprah à l'atome » et « Les racines », Paris
- 1989. « Familles en transformation, un cas polynésien (Maatea, Moorea, îles de la Société) », *Cahier des Sciences Humaines*, 25 (3), pp. 383-392

**ROBSON Nancy**

- 1953. « French Oceania Takes Stock », *Pacific Affairs*, Vol. 26, n° 1, Chicago, pp. 24-43

**ROCHER G.**



- 1970. *Introduction à la sociologie générale, T.3 Le changement social*, HMH Paris, Point Le Seuil 1<sup>ère</sup> éd. 1968, Paris

**RODRIGUEZ Maximo**

- 1995. *Les Espagnols à Tahiti (1772-1776)* Société des Océanistes, n°45, Musée de l'Homme, Paris

**ROLETT Barry**

- 1984. « Les tortues et le passage dans l'au-delà. Etude pilote sur l'interprétation des pétroglyphes polynésiens », *B.S.E.O.*, Papeete, T. XIX, n° 228, pp. 1613-1636

**ROOMATAAROA-DAUPHIN Voltina**

- 1999. *Fonctions et significations du umu'ai, festin communautaire, dans l'île de Rurutu en Polynésie française*, Mémoire de DEA d'Anthropologie, Université de la Polynésie française, Punaauia

**ROSPABE Philippe**

- 1996. « L'obligation de rendre », *Recherches*, Revue du MAUSS semestrielle, n° 8, Paris, deuxième semestre, pp. 142-152

**ROUX C., LE COUEDIC P., DURAND-GASSELIN S. et LUQUET F.M.**

- 1999. « Attitudes et comportements alimentaires de populations à faibles revenus », *Cahier de Nutrition et Diététique*, 34, pp. 378-382

**ROZIN Paul**

- 1994. « La magie sympathique », in Fischler Claude (dir.) *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, N° 149, Paris, p. 22-37
- 1995. « Des goûts et des dégoûts », in Bessis Sophie (dir.) *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, N° 154, mars, Paris, p. 96-105

**RUSH E.C., PLANCK L., LAULU M., ROBINSON S.M.**

- 1997. « Prediction of percentage body fat from anthropometric measurements : comparison of New Zealand European and Polynesian young women », *American Journal of Clinical Nutrition*, 66, pp. 2-7

**SAADA Emmanuelle**

- 2005. « Entre 'assimilation' et 'décivilisation'. L'imitation et le projet colonial républicain », *Terrain*, M.S.H. Edition, Paris, N° 44, mars, pp. 19-38

**SAHLINS Marshall**

- 1958. *Social Stratification in Polynesia*, University of Washington Press, Seattle
- 1976a. *Age de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*, Gallimard, Paris
- 1976b. *Culture and practical reason*, University of Chicago Press, Chicago
- 1989. *Des îles dans l'histoire*, Gallimard-Le Seuil, Paris

**SALMON Ernest**

- 1982. *Alexandre Salmon 1820-1866 et sa femme Ariitaimai 1821-1897. Deux figures de Tahiti à l'époque du Protectorat*, Société des Etudes Océaniques, Papeete

**SALMOND Anne**

- 1991. *Two Worlds, first meetings between Maori and Europeans 1642-1772*, University of Hawaii Press, Honolulu

**SAMWELL David**

- 1988. *Some accounts of a voyage to South Seas in 1776-1777-1778*, in Beaglehole JC *The Journals of Captain James Cook*, pp. 987-1155

**SAND Christophe**

- 1995. *'Le temps d'avant', la préhistoire de la Nouvelle-Caléonie*, L'Harmattan, Paris

**SAURA Bruno**

- 1985. « Approche du phénomène pluriethnique et pluriculturel en Polynésie française », in *B.S.E.O.*, n° 233, Tome XIX-10, décembre 1985, p. 1-18
- 1993. *Politique et religion à Tahiti*, Polymages-Scoop, Pirae
- 1998. *Des Tahitiens, des Français. Leurs représentations réciproques aujourd'hui*, Christian Gleizal, Papeete
- 2002. *Tinito. La communauté chinoise de Tahiti : installation, structuration, intégration*, Au Vent des Iles, Papeete
- 2003. *Entre nature et culture. La mise en terre du placenta en Polynésie française*. Haere Po, Papeete
- 2004. « Dire l'autochtonie à Tahiti: Le terme *ma'ohi* : représentations, controverse et données linguistiques », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n° 119, 2/2, pp. 119-137
- 2005. *Huahine aux temps anciens*, Cahiers du Patrimoine, Savoirs et Traditions, Tradition Orale, Service de la Culture et du Patrimoine de Polynésie française, Papeete

**SCARDIGLI Victor**

- 1983. *La consommation culture du quotidien*, PUF, Sociologie d'aujourd'hui, Paris

**SCEMLA Jean-Jo**

- 1999. *Le voyage en Polynésie. Anthologie des voyageurs occidentaux de Cook à Segalen*, Robert Laffont, coll. Bouquins, Paris, 1994, rééd.

**Secretariat of the Pacific Community**

- 1998. *Non communicable disease prevention : how does it work in the Pacific ?*, Nutrition and Lifestyle Diseases Section, Reference Material from the SPC Regional Nutritionist's workshop, 2 volumes, Nouméa, 28 september-2 october
- 1999. *Present status of non communicable disease in the Pacific : what next ?*, Nutrition and Lifestyle Diseases Section, proceedings of SPC Regional Nutritionist's Workshop, Auckland, 18-20 september
- 2000. *Nutrition and Environment : Pacific Islands Perspective*, SPC Regional Nutritionist's Workshop, Apia, 22-25 september

**SEGALEN Martine (dir.)**

- 2001. *Ethnologie. Concepts et aires culturelles*, Armand Colin, Paris

**SEGALEN Victor**

- 1956. *Les Immémoriaux*, Plon, Terre Humaine, Paris

**SERRA MALLOL Christophe**

- 1985. *Rationalité et irrationalité en économie : le cas de l'économie de la drogue*, Mémoire de l'Institut d'Etudes Politiques d'Aix en Provence, Aix Marseille III
- 2001a. *Approche anthropologique de la consommation à Tahiti. Le cas de la consommation alimentaire*, DEA Sociétés et Culture dans le Pacifique insulaire, Université de la Polynésie française, Papeete
- 2001b. « Etre adolescent à Tahiti en 2001 », *Dixit*, Papeete, pp. 219-223
- 2005. « Tahiti : du culte au mythe de l'abondance », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n°120-121, novembre 2005, pp. 149-156

#### **Service de Développement de l'Industrie et des Métiers**

- 1999. *Les roulottes en Polynésie française*, Monographie, Ministère de l'Economie de la Polynésie française

#### **Service de l'Urbanisme**

- 2003. *Plan de Gestion de l'Espace Maritime, Règlement, Ile de Moorea*, Ministère de l'Equipement, de l'Aménagement, de l'Urbanisme et des Ports, Papeete, version du 02/12/03

#### **Service d'Hygiène et de Salubrité Publique**

- 1996 et 2006. *Qualité des eaux destinées à la consommation humaine à Tahiti et dans les îles*. Direction de la Santé, Ministère de la Santé et de la Recherche, Papeete

#### **Service d'Information épidémiologique et sanitaire du Pacifique sud (SIESPS)**

- 1996. *Rapport annuel pour l'année 1996. Relevés des maladies à déclaration obligatoire signalées pour les Etats et territoires de la région de la CPS*, Secrétariat Général de la Communauté du Pacifique, Nouméa

#### **Service du Tourisme**

- 2004. *Bilan 2003-2004*, Ministère du Tourisme, de l'Economie et des Exportations de la Polynésie française, Papeete

#### **SHERMAN Daniel J.**

- 2005. « Paradis à vendre : tourisme et imitation en Polynésie française (1958-1971) », *Terrain*, M.S.H. Edition, Paris, N° 44, mars, pp. 39-56

#### **SIMMEL Georg**

- 1987. *La Philosophie de l'argent*, PUF, Paris

#### **SINOTO Y.H.**

- 1970. « Le rôle des Marquises dans le peuplement de la Polynésie Orientale », *B.S.E.O.*, T. XIV, n°11-12, Papeete, pp. 401-411

#### **SNOWDON Wendy**

- 2000. *Nutrition and Environment : Pacific Islands Perspective*, SPC/FAO/UNICEF, SPC Regional Nutritionist's Workshop, Apia

#### **SOBAL J. et STUNKARD A.J.**

- 1990. « Socioeconomic status and obesity : a review of the literature », *Psychological Bulletin*, 105, pp. 260-275

#### **South Pacific Commission**

- 2001. *Changes in Food and Nutrient Intake in Pacific Island Countries and Territories*, SPC, Nouméa, 2001

**STEFANI Claude et alii**

- 2002. *Kannibals et vahines, les sources de l'imaginaire*, Ed. Musée des Beaux-Arts de Chartres

**SWINBURN B.A., CRAIG P.L., DANIEL R., DENT D.P.D., STRAUSS B.J.G.**

- 1996. « Body composition differences between Polynesians and Caucasians assessed by bioelectrical impedance », *International Journal of Obesity*, 20, Stockton, p. 889-894

**TAYLOR R.**

- 1984. *Epidemiological studies of cardiovascular disease and diabetes in Polynesia from Rarotonga and Niue*, S.P.C., Technical Paper n° 185, Nouméa

**TAYLOR R., BENNETT P., UILI R. et alii**

- 1985. « Diabetes in Wallis Polynesians : a comparison of residents of Wallis Islands and first generation migrants to Noumea, New Caledonia », *Diabetes Res. Clin. Pract.*, 1, pp. 169-178.

**TCHERKEZOFF Serge**

- 2002. « L'humain et le divin. Quand les Polynésiens ont découvert les explorateurs européens au XVIIIème siècle... », *Ethnologies comparées*, n° 5, automne, <http://alor.univ-montp3.fr/cerce/r5/s.t.htm>
- 2004. *Tahiti 1768. Jeunes filles en pleurs. La face cachée des premiers contacts et la naissance du mythe occidental*, Au Vent des Iles, Tahiti

**TERELL John Edward, HUNT Terry L., GOSDEN Chris et alii**

- 1997. « The Dimensions of Social Life in the Pacific : Human Diversity and the Myth of the Primitive Isolate », *Current Anthropology*, Vol. 38, n° 2, Chicago, pp. 155-195.

**TESSIER Raoul**

- 1953. « Etude démographique sur les établissements français de l'Océanie, de Cook, au recensement des 17-18 septembre 1951 », *B.S.E.O.*, T. VII-12, n° 82, Papeete, p. 418-422
- 1982. *Les cyclones en Polynésie française (1878-1903-1905-1906)*, Société des Etudes Océaniques, Papeete

**THORET Didier**

- 2003. « Le service traiteur à domicile : un phénomène de société en Nouvelle-Calédonie », in Lacabanne Sonia (dir.), *Les vivres et le vivre en Océanie*, Actes du Colloque C.O.R.A.I.L. 2002, C.O.R.A.I.L.-Université de la Nouvelle-Calédonie, Nouméa, pp.161-167

**TITCOMB Margaret**

- 1969. *Dog and Man in the Ancient Pacific* Bernie P. Bishop Museum, Special Publication 59, Honolulu, Hawaii

**TOULELLAN Pierre-Yves**

- 1986. « Plantations sans plantes : les cultures spéculatives dans les Etablissements Français de l'Océanie », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, tome XLII, n° 82-83, pp. 139-151
- 1986. « Les *popa'a* : l'immigration », in *Encyclopédie de la Polynésie française*, Tome VII, Christian Gleizal / Multipress, Papeete, pp. 89-91

-

- 1987. *Tahiti colonial (1860-1914)*, Publications de la Sorbonne, Paris, 1984, 2ème éd.

**TOULELLAN Pierre-Yves et GILLE Bernard**

- 1994. *Le mariage franco-tahitien. Histoire de Tahiti du XVIIIème siècle à nos jours*, Polymages-Scoop, Tahiti
- 1999. *De la conquête à l'exode. Histoire des Océaniens et de leurs migrations dans le Pacifique*, Au Vent des Iles, 2 tomes, Tahiti

**TREMOLIERES Jean**

- 1970. « Bases pour l'étude de l'évolution des habitudes alimentaires », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. V, Fascicule 3, juillet-septembre, pp.11-18

**TURGEON Laurier**

- 2003. *Patrimoines métissés. Contextes coloniaux et post-coloniaux*, Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, les Presses de l'Université de Laval, Paris

**UAUY Ricardo et DIAZ Erik**

- 2005. « Consequences of food energy excess and positive energy balance », *Public Health Nutrition*, Vol. 8, n°1, octobre, pp. 1077-1099

**VALADE Bernard**

- 1992. « Changement social », in Boudon Raymond (dir°), *Traité de sociologie*, PUF, Paris, pp. 313-350.

**VALERI Valerio**

- 1985. *Kinship and Sacrifice : Ritual and Soceity in Ancient Hawaii*, University of Chicago Press, Chicago

**VAN DER VEEN Marijke**

- 2003. « When is food a luxury ? », *World Archaeology*, Londres, Vol. 34, 3/3, pp. 405-427

**VAN GENNEP Arnold**

- 1981. *Les rites de passage. Etude systématique des rites*, Picard, 1909 rééd., Paris

**VEBLEN Thornstein**

- 1973. *Théorie de la classe de loisirs*, Gallimard, Paris

**VERDIER Yvonne**

- 1969. « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, Paris, Tome IX, n°1, janvier-mars, pp. 49-57
- 1979. *Façons de dire, façons de faire*, Gallimard, Paris

**VERIN Pierre**

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

**VERNIER Charles**

- 1948. « Les variations du vocabulaire tahitien avant et après les contacts européens », *Journal de la Société des Océanistes*, n° 4, pp. 57-85, Musée de l'Homme, Paris, décembre

**VOLATIER Jean-Luc**

- 2000. *Enquête INCA individuelle et nationale sur les consommations alimentaires* Technique et Documentation, Paris

**WALES William**

- 1988. *Journal of William Wales*. March-May 1773, in Beaglehole JC *The Journals of Captain James Cook*, pp. 776-869

**WEDGWOOD C.**

- 1936. « Report on Research work in Nauru Island », *Oceania*, 6 (4), Melbourne, pp. 359-391

**WILDER Gerit Parmile**

- 1928. *The Breadfruit of Tahiti*, Bernie P. Bishop Museum Bulletin, 50, Honolulu

**WILLIAMSON Robert W.**

- 1937. *The Social and Political systems in Central Polynesia*, Cambridge University Press, Cambridge

**WILSON James**

- 1968. *A missionary voyage to the Southern Pacific Ocean 1796-1798*, Frederick A. Praeger, New York, Washington and London

**WORSLEY Peter**

- 1977. *Elle sonnera la trompette, le culte du cargo en Mélanésie*, Payot, Paris

**YEN Douglas E.**

- 1980. « The Southeast Asian foundations of Oceanic agriculture », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, T. XXXVI, n° 66-67, pp. 140-147

**ZIMMET P., KING H., TAYLOR R. et alii**

- 1984. « The high prevalence of diabetes mellitus, impaired glucose tolerance and diabetic retinopathy in Nauru. The 1982 survey ». *Diabetes Resources*, 1, pp. 13-18

**Autres périodiques cités :**

*Courrier International*

*Journal Officiel*

*Journal Officiel de Polynésie française*

*La Dépêche de Tahiti*

*Les Nouvelles de Tahiti*

*L'Expansion*

*Le Mercure de France*

*Le Monde*

*Le Monde Diplomatique*

*Tahiti Pacifique*

*The Economist*

## LEXIQUE DES PRINCIPAUX MOTS TAHITIENS UTILISES

*Ahima'a* ou *umu* : four enterré tahien

*Ari'i* : ancien chef traditionnel d'un district, de plusieurs districts, ou d'îles

'*Arioi* : confrérie pré-européenne de danseurs et chanteurs sensée symboliser la fertilité

'*Ava* (ou *kava*) : ancien breuvage anesthésiant, mot générique pour alcool aujourd'hui

*Fare* : habitation

*Faufau* : dégoût

*Fare tutu* : cuisine, lieu de préparation et de cuisson des aliments

*Fe'i* : banane plantain

*Fenua* : terre, territoire

*Ha'apori* : rite d'engraissement du Tahiti pré-européen

*Ha'ama* : honte

*Ha'ari* : cocotier

*I'a* : poisson

*Inai'i* : chair animale, par opposition à *ma'a* au sens strict de végétaux

'*Ipo* : pâte faite à base de '*uru*, ou de farine aujourd'hui

*Maiore* : arbre à pain

*Manahune* : classe inférieure tahitienne pré-européenne

*Ma'a* : au sens général nourriture ; au sens restrictif végétaux par opposition à *ina'i*, viande ou poisson

*Mahi* : pâte de '*uru* fermentée issue du stockage souterrain

*Manahune* : gens du commun, population

*Ma'ohi* : terme désignant l'aire culturelle polynésienne française (*maori* en Nouvelle Zélande et à Hawaïi)

*Marae* : lieu de culte pré-européen

*Meia* : banane

*Miti* : sauce, en accompagnement de la viande *ina'i* et des végétaux *ma'a*

'*Opio* : pâte de '*uru* préparée à partir d'un grand four

'*Opu* : ventre, plein

*Pahua* : bénitier

*Po'e* : pâte sucrée à base de fruits ou tubercules malaxés et mélangés à de l'amidon, cuite au four et à laquelle est ajouté du lait de coco

*Poi* ou *popoi* : pâte à base de 'uru, de taro ou de banane

*Popa'a* ou *papa'a* : étranger, « blanc »

*Pua'a* : porc

*Pua'a toro* : boeuf

*Punu pua toro* : bœuf en conserve, *corned-beef*

*Ra'atira* : propriétaire foncier ou gestionnaire de la terre d'un *ari'i*

*Rahui* : période pré-européenne d'interdiction de produire, échanger, préparer, et/ou consommer certains aliments de base ; période moderne d'interdiction de pêche ou de récolte

*Tahua* : prêtre

*Taioro* (ou *taero* ou *mitiero*) : sauce faite à partir de coco râpé fermentée dans de l'eau de mer mélangée avec des morceaux de crevettes ou crustacés

*Tama'a* : manger, prendre un repas

*Tapa* : écorce battue qui servait d'étoffe

*Tapu* : sacré, interdit

*Taro* : tubercule

*Tarua* : tubercule

*Tinito* : chinois

*Umete* : plat taillé en bois, ou en pierre

*Ufi* (ou *uhi*) : igname

*Umara* : patate douce

*Umete* : plat en bois

*Uri* : chien

'*Uru* : fruit de l'arbre à pain

'*Utu* : présents offerts aux visiteurs en signe de paix



## **LISTE DES ABREVIATIONS ET ACRONYMES UTILISES**

- B.S.E.O. : Bulletin de la Société des Etudes Océaniques
- C.C.I.S.M. : Chambre de Commerce, d'Industrie, des Services et des Métiers
- C.E.P. : Centre d'Expérimentation du Pacifique
- C.F.P.O. : Compagnie française des Phosphates de l'Océanie
- C.I.R.A.D. : Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement
- C.P.S. : Caisse de Prévoyance Sociale
- E.F.O. : Etablissements Français d'Océanie
- F.A.O. : Food and Agriculture Organization
- F.I.D.E.S. : Fonds d'Investissement pour le Développement Economique et Social
- I.E.O.M. : Institut d'Emission d'Outre-Mer
- I.M.C. : Indice de Masse Corporelle
- I.R.D. : Institut de Recherche et de Développement (ex ORSTOM)
- I.S.P.F. : Institut Statistique de la Polynésie française (ex ITSTAT)
- I.T.C. : Institut Territorial de la Consommation
- I.T.R.M.L.M. : Institut Territorial de Recherche Médicale Louis Mallardé
- L.M.S. : London Missionary Society
- O.R.S.T.O.M. : Office pour la Recherche Scientifique des Territoires d'Outre Mer
- P.P.N. : Produits de Première Nécessité
- S.D.R. : Service Territorial de Développement Rural
- S.P.C. : South Pacific Commission
- T.O.M. : Territoire d'Outre Mer
- W.H.O. : World Health Organisation (ou OMS Organisation Mondiale de la Santé)

1 euro = 119,33174 francs CFP (parité fixe).

## TABLE DES FIGURES

Tableau 1 : carte des grandes aires culturelles dans l'Océan Pacifique (*entre les pages 20 et 21*)

Tableau 2 : carte de l'archipel de la Société (*entre les pages 21 et 22*)

Tableau 3 : carte Moorea ancien (*entre les pages 363 et 364*)

Tableau 4 : carte de Moorea contemporain (*entre les pages 363 et 364*)

Tableau 5 : carte Maatea (*entre les pages 363 et 364*)

Tableau 6 : cartes de Tahiti (*entre les pages 366 et 367*)

Tableau 7 : cartes de Faa'a et Pamatai (*entre les pages 366 et 367*)

Tableau 8 : fiche des structures des prises alimentaires utilisée pour l'étude Direction de la Santé 2002 – Université de Toulouse II (*entre les pages 447 et 448*)

Tableau 9 : un exemple de relations inter-maisonnées basées sur le 'opu ho'e (Maatea) (*entre les pages 467 et 468*)

Tableau 10 : un exemple de relations inter-maisonnées (Pamatai) (*entre les pages 469 et 470*)

Tableau 11 : un exemple de relations inter-maisonnées basées sur arofa (Maatea) (*entre les pages 471 et 472*)

Tableau 12 : fiche des corpulences utilisée pour l'étude Direction de la Santé 2002 – Université de Toulouse II (*entre les pages 495 et 496*)

## **TABLE DES ANNEXES**

Annexe 1 : Quelques repères sur la Polynésie française

Annexe 2 : Coupures de presse récentes et autres documents

Annexe 3 : Photographies du terrain à Pamatai et Maatea

## Annexe 1

### Quelques repères sur la Polynésie française : les spécificités d'un milieu tropical insulaire

Située dans le sud-ouest de l'Océan Pacifique, la Polynésie française s'étend entre 7°50 et 27°38 de latitude sud et 130° et 156° de longitude ouest, et comprend cinq archipels qui regroupent cent dix huit îles : l'archipel de la Société, les îles basses ou atolls des Tuamotu, les Gambier, les Marquises et les Australes. L'archipel de la Société, compris entre 16°30 et 17°47 sud et 148° et 157°20, regroupe deux groupes d'îles : les Iles du Vent (Tahiti, Moorea, Tetiaroa, Meetia et Maiao) et au nord-ouest les Iles Sous le Vent (Raiatea et Tahaa, Huahine, Bora Bora, Maupiti, Tupai, Mopelia, Scilly, Bellinghausen) constitués en quai totalité d'îles dites hautes qui ne totalisent que moins de 500km<sup>2</sup>, dont 238 pour la seule île de Raiatea.

Tahiti, la plus grande des îles de Polynésie française (1042 km<sup>2</sup>) se trouve entre 17°29 et 17°47 sud et 151°56 et 151°30 ouest, et est formée de deux péninsules, Tahiti Nui et Tahiti Iti ou « presque-île », séparées par un isthme, l'isthme de Taravao. Elle a des sommets relativement élevés : le Orohena culmine à 2241 mètres, et l'Aorai à 2065 mètres. Papeete, au nord ouest de la péninsule principale, est la capitale administrative de la Polynésie française. Moorea (132 km<sup>2</sup>), « l'île sœur » de Tahiti, s'étend à neuf miles nautiques de Tahiti, au nord ouest de cette dernière.

La pluviosité est importante, avec des écarts à la moyenne annuelle tout aussi importants : de l'ordre de – 1200 à + 1900 mm à Moorea<sup>724</sup>. En moyenne sur 22 ans, le minimum de précipitations est atteint à Afareaitu durant le mois d'août avec 86,2 mm en moyenne, et le maximum est de 378,1 mm pendant le mois de janvier.

Moyennes des précipitations en mm relevées à Afareaitu (Moorea) à 3 m. d'altitude :

Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Moyenne
378,1	262,4	226,0	162,8	132,1	96,7	96,6	86,2	93,6	136,9	249,2	320,9	2241,4

Source : Jamet 2000, p. 30.

<sup>724</sup> Jamet Rémi, 2000, *Les sols de Moorea et des Iles Sous-le-Vent*, Editions de l'IRD, Collection Notice Explicative n° 113, Paris, 2000, p.11

Si la moyenne annuelle atteint 2241,4 mm à Afareaitu, le maximum atteint pendant les 22 années de mesure s'établit à 3564,8 mm en 1965, et le minimum à 1009,3 mm en 1972 (Jamet 2000 : 30).

Selon Jamet pour Bora Bora, seule île des Iles Sous le Vent où les mesures suivantes sont systématiquement relevées (Jamet 2000 : 11), la température moyenne annuelle est de 26,7° C, avec des écarts entre les moyennes journalières du mois le plus chaud (mars) et le mois le plus froid (août) qui ne dépassent pas 2,4° C. Les absolus ne s'écartent pas non plus beaucoup de la température moyenne, s'établissant à 17,8°C pour le minimum absolu, et 32,6°C pour le maximum absolu, marquant une faible amplitude thermique. L'humidité relative est importante : sa moyenne journalière annuelle est de 79 %, 77% en août et 81% en novembre-décembre. Les minimum et maximum moyens sont respectivement 67% et 88%. Le taux d'évaporation annuel moyen (évaporimètre Piche sous abri) atteint 1216 mm, mais l'évaporation calculé à partir d'un bilan énergétique (1950 mm) serait beaucoup plus proche de l'évaporation réelle. De même, l'insolation (héliographe Campbell) moyenne sur dix années montre une durée moyenne annuelle de 2703 heures à Bora Bora.

Au dernier recensement de 2002 effectué par l'Institut de Statistiques de Polynésie française (ISPF)<sup>725</sup>, la Polynésie française regroupait 244 830 habitants, dont 183 804 pour les Iles du Vent, et 169 333 pour la seule île de Tahiti soit 69,2 % de la population totale de la Polynésie française.

136 763 habitants ont moins de 25 ans, soit 56 % de la population totale.

Tahiti est divisée administrativement en douze communes. Sept d'entre elles (Papeete, Faa'a, Pirae, Arue, Mahina, Punaauia et Paea) forment ce qu'il est convenu d'appeler l'agglomération de Tahiti, les cinq autres communes (Papara, Tairapu est, Tairapu ouest, Teva I Uta, Hitiaa O Te Ra) composant les « districts » de Papeete, zone plus « urbaine » que réellement rurale. L'agglomération, dont la plus peuplée des communes est Faa'a avec 28 182 habitants, comprend au total 127 327 habitants, soit 75,2 % de la population de l'île de Tahiti, et 52,0 % de la population polynésienne totale.

---

<sup>725</sup> ISPF, *Recensement général de la population en Polynésie française. Principaux résultats 2002*, ISPF, Regards N° 14, Papeete, 2005a

## **Annexe 2**

### **Coupures de presse et autres documents**