

École des Hautes Études en Sciences Sociales

École doctorale de l'EHESS 286

Formation doctorale : Sciences Sociales

Centre de Recherche et de Documentation sur l'Océanie (UMR 7308)

Doctorat en Anthropologie Sociale et en Ethnologie

Maëlle CALANDRA

JARDINS DE TERRE, JARDINS DE MER À TONGOA (VANUATU)

**Une anthropologie de la nature domestique dans un milieu affecté par
la catastrophe**

Volume 1

Thèse dirigée par Philippe DESCOLA et Pierre LEMONNIER

Présentée et soutenue publiquement le

11/12/2017

Campus Saint-Charles, Amphithéâtre Charve

3, Place Victor Hugo 13003 Marseille

Rapporteurs

Christopher BALLARD (Australian National University / Université de la Polynésie française)

Sandrine REVET (Sciences-Po Paris)

Membres du jury

Hélène ARTAUD (Muséum National d'Histoire Naturelle)

Philippe DESCOLA (EHESS / Collège de France)

Laurent DOUSSET (EHESS)

Pierre LEMONNIER (CNRS)

Sandrine REVET (Sciences-Po Paris)

Yoann MOREAU (Mines ParisTech)

**JARDINS DE TERRE, JARDINS DE MER À TONGOA
(VANUATU)**

**Une anthropologie de la nature domestique dans un milieu
affecté par la catastrophe**

Volume 1

Waia epei suline aninao Maelyn
Je dédie ce travail à ma petite-fille Maelyn

REMERCIEMENTS - *TOK TANKIU*

Il n'est aucun travail académique qui n'aille sans son lot de remerciements et pour cause, souvent de longue haleine, la thèse est un exercice qui ne pourrait s'accomplir dans la solitude. À l'heure où s'achève ce travail, je repense avec beaucoup de reconnaissance à ceux qui ont rendu le cheminement possible et qui m'ont accompagné depuis le premier jour.

Mes premiers remerciements s'adressent bien sûr à ceux qui sont au cœur de ce travail : mes amis et parents de l'île de Tongoa. Envers eux, ma gratitude, mon respect et mon admiration sont infinis. Je remercie le grand chef Taripoa Mata avec qui je passais beaucoup de temps et qui, en plus d'avoir accepté ma présence et mon projet, m'a enracinée au village de Kurumampe en me nommant Lei Malala (« la femme du dedans »). Je remercie également ses petits chefs et notamment Atafi chez qui je vécus à chacun de mes séjours entre 2013 et 2015 et dont je fis mienne sa famille. Merci à Makret Josua, sa femme, qui partagea bien plus que sa maison. Elle m'offrit son temps, ses savoirs, son affection et son humour délicieux. Au village de Kurumampe, mes souvenirs les plus sensibles me ramènent aux familles d'Aki Sam, Alison Remon, Elsifa Rogea, Erima Langas, Lison Mark, Magret Missel, Makret Josua, Mama Rose, Masiele, Nagege Tapao, Nakarame, Pua Daniel, Royline Roy, Tata Samoa, Tata Turana, mais aussi à ceux qui désormais voguent sur d'autres flots : Tata Turana chez qui je vécus en 2011, qui fut la première à m'enseigner le bislama. Je repense aussi avec beaucoup d'émotions à Tia Toara qui me montra le premier comment se plante une igname. Que soient également honorées mes amies du groupe de travail des femmes de l'Église Presbytérienne que j'accompagnais, chaque mardi, dans leurs jardins. Au village de Lupalea, je remercie la famille de Tapanga Toara chez qui je séjournais en 2011, mais également celle de Tipea. Enfin, à Lumbukuti, je remercie Morisson Makao pour ses précieux conseils et sa bienveillance lors de mon arrivée à Tongoa, ce beau matin de janvier. À Port-Vila, je tiens à adresser une reconnaissance chargée de tendresse à la famille de Tati Joel Langlois.

Je souhaite exprimer ma gratitude la plus profonde à mes directeurs Philippe Descola et Pierre Lemonnier pour leur exigence de précision scientifique. Merci d'avoir guidé avec patience ce travail, merci pour ces relectures pointues et minutieuses. Je suis consciente de la chance que j'ai eu de les avoir comme directeurs. Leur rigueur et leurs qualités scientifiques continueront de constituer un modèle dans la poursuite de mes recherches.

Cette thèse n'aurait pu voir le jour sans le soutien de Laurent Dousset, qui depuis mes premiers pas au Vanuatu, a toujours su me guider, me conseiller, me soutenir et aussi partager ses réflexions dont la pertinence ont permis de mieux former les miennes. Un immense remerciement lui revient donc. Merci également à Yoann Moreau dont j'admire les écrits depuis si longtemps, merci pour ses analyses très fines et pour son enthousiasme à chacune de mes sollicitations. Qu'il sache toute l'admiration que je lui porte. Je dois également une grande reconnaissance à Christopher Ballard pour sa confiance répétée tout au long de ce parcours, sa présence, les échanges stimulants que nous avons pu avoir, les projets scientifiques que nous avons su construire, mais aussi pour la richesse des archives sur Tongoa auxquelles il m'a permis d'accéder. Je tiens également à remercier chaleureusement Hélène Artaud pour sa confiance en m'incluant dans le projet de la Fondation de France et du Collège de France en janvier 2017, et pour sa présence durant la dernière phase de la rédaction. Un grand merci revient aussi à Frédéric Joulian pour son soutien et ses réflexions toujours constructives depuis le Master.

Merci à tous les membres de ce jury, qui ont accepté de lire, de relire parfois, d'évaluer cette thèse et de participer à cette soutenance. Je les remercie pour leurs travaux qui ont été une source d'inspiration pour mon étude.

Ce travail a bénéficié d'un contrat doctoral de trois ans alloué par l'École des Hautes Études en Sciences Sociales. L'enquête au long cours sur l'île de Tongoa a été possible grâce à l'aide de plusieurs institutions qui, en plus de leur soutien matériel, ont permis la rencontre de chercheurs dont les précieux conseils ont guidé l'investigation. En France, je souhaite remercier chaleureusement toute l'équipe du Centre de Recherche et de Documentation sur l'Océanie (CREDO) et plus particulièrement sa directrice actuelle Pascale Bonnemère, Laurent Dousset, Anne Di Piazza, Isabelle Merle, Simone Pauwels, Sandra Revolon, Monika Stern ainsi que sa documentaliste Judith Hannoun et sa gestionnaire Florence Renaud. J'adresse un immense merci à mes compagnons de route : les docteurs et doctorants du

CREDO. En particulier à Leslie Vandeputte, Mélissa Nayral, Diego Muñoz, Alice Servy, Jocelyn Aznar, Virginie Bernard, Alice Fromonteil, David Glory, Fabienne Labbé et bien sûr Aurélien Esgonnière du Tibeuf dont la présence m'est si précieuse. Je remercie également les membres de la Maison Asie Pacifique (MAP) et plus particulièrement Louise Pichaux, Mathilde Lefebvre, Caroline Cavallasca, Christophe Caudron, Emilie Courel et Isabelle Dupeuble. Je dois également beaucoup au Laboratoire d'Anthropologie sociale (LAS) qui a largement contribué au financement de mon dernier séjour à Tongoa. En Nouvelle-Calédonie, je remercie l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) et notamment les membres des UMR GRED et EspaceDev. Un grand merci revient à Pierre-Yves Le Meur et Catherine Sabinot pour leur aide et leurs différents accueils entre 2013 et 2015. J'adresse également mes sincères remerciements à leurs doctorants actuels et passés avec lesquels les échanges furent toujours enrichissants. Merci à l'Université d'Aberdeen et notamment à Tim Ingold pour le séjour permis en 2014 avec Germain Meulemans. Enfin, ce projet n'aurait pu aboutir sans l'accord du Vanuatu Kaljoral Senta (VKS) à qui je souhaite adresser mes remerciements, notamment à Marcelin Abong, son directeur d'alors.

Je dois également beaucoup aux personnes qui ont relu et annoté cette thèse. Je leur suis extrêmement reconnaissante pour leurs précieux commentaires et leur témoignage d'amitié.

Sur un plan maintenant plus personnel, je souhaite remercier ceux qui ont été là à chacune des étapes de ce travail. Je remercie Pablo, et ses parents pour leur générosité et pour ce que nous avons partagé avant, pendant et après chacun de mes séjours au Vanuatu. Une immense reconnaissance revient également à ma très précieuse amie Anne-Sylvie Malbrancke. Les mots me manquent pour lui exprimer ma gratitude et mes sentiments, elle seule sait combien son amitié me fut précieuse durant ce long cheminement. Merci à ma plus ma chère amie – ma Geneviève, à mes amis du *fenua-credo*, des Landes, du Luberon, mais aussi de Nouméa et de Port-Vila. Merci également à Sarah Coulouma pour son amitié, sa présence et ses encouragements répétés. Un remerciement particulier revient à Claudio Sopranzetti qui, un beau jour d'août 2006, sur la piste qui relie Mopti à Bamako, m'ouvrit, le premier, les portes de l'anthropologie.

Je profite également de cet espace pour remercier ceux qui, au lendemain du cyclone Pam, ont témoigné leur solidarité avec le village de Kurumampe en contribuant à l'achat

d'une citerne d'eau de 10 000 litres et de deux tronçonneuses. Des mercis en cascade reviennent ainsi à l'Alliance française de Port-Vila, Vanessa Agostini, Bernard et Nadine Andreani, Jacqueline Ausset, Philippe Baugelin, Félicien, Kiam, Line et Pablo Barri, Agnès et André-Marc Belli-Riz, Antoine, Laurence, Jacqueline et Valérie Calandra, Sophie Caillon, Nicole Celle, Christine Chaumont, Nicolas Duc, Gaëlle Fournier, Natalie Gaudry, Estefania Giuffre, Alexis, Adélaïde, Christine et Bruno Guillaume, Danielle Kertesz, Matthias Kowasch, Véronique Lafay, Maryse et Gérard Lascève, Marie-Claire Le Goff, Dzu Le Lieu, Pierre-Yves et Fadila Le Meur, Guy Lesoeurs, Albane Luc, Cécile Lurde, Denise Mattalia, Alice Müllner, Mélissa Nayral, Damien Onillon, Marie-Emmanuelle Pereira, Axelle Philippon, Andre Pomarat, Marie-Luce Rauzy, Simon Talvard-Balland, Marie Toussaint, Olivia Typhagne, Catherine et Patrick Robin, Sylvie Ucciani et Michèle Verguldezoone.

Enfin, mes derniers et chaleureux remerciements sont pour mes proches sans lesquels tout ceci n'eut été possible. Ce travail est aussi le leur.

RÉSUMÉ

Fondée sur dix-sept mois d'enquête ethnographique à Tongoa (entre 2013 et 2015), une île du Vanuatu, cette thèse et la réflexion qui la sous-tend portent sur les espaces travaillés, en mer comme sur terre. Elle prend comme fil conducteur les jardins de subsistance et met en évidence les relations qu'entretiennent les habitants de l'île, tant entre eux et avec ces deux types d'espaces, qu'avec les collectifs de non-humains qui peuplent leur monde. L'étude de la nature domestique révèle que la terre et la mer sont pensées dans un cadre commun et montre en quoi elles sont constitutives du mode de vie et des représentations de ceux qui les créent et les exploitent. L'environnement dans lequel évoluent les Man-Tongoa est marqué du sceau de catastrophes, dont la contingence constitue, pour eux, un inéluctable donné de l'existence. Les espaces appropriés sont régulièrement bouleversés, voire temporairement anéantis, par un événement sismique ou climatique de grande ampleur – comme le cyclone Pam, intervenu en mars 2015. L'ethnographie de cet événement et l'étude des différents phénomènes relevant de la catégorie locale de *disasta* démontrent comment est localement construite la notion de catastrophe lorsque la « tradition », les dénominations chrétiennes et les ONG en proposent des explications parfois incompatibles.

Mots clés : Catastrophe, horticulture, ethnobotanique, nature domestique, Tongoa, Vanuatu, reconstruction post-catastrophe.

ABSTRACT

Based on seventeen months of fieldwork carried out between 2013 and 2015 on Tongoa, an island in the archipelago of Vanuatu, the present PhD dissertation and its underlying reflection aim to study domesticated spaces, both on the ground and in the sea. This research explores and follows the logics of subsistence gardens, underlying the relationships cultivated both between islanders and these spaces, and between them and the non-human entities inhabiting their world. Such an approach helps underline how the land and the sea are conceptualised in a common frame of understanding, and shows how both spaces equally build up the way of living and thinking of those who create them and tap into their resources. The environment of the Man-Tongoa bears the weight of potential disasters, whose very contingency is an inescapable given of daily reality. The appropriated spaces are regularly shattered, sometimes even temporarily wrecked, by large-scale seismic or climatic events – as demonstrated by the cyclone Pam, which took place in March 2015. The ethnography of this event and the analysis of the various phenomena pertaining to the local category of *disasta* demonstrate how the notion of disaster is locally constructed, when “tradition”, Christian denominations, and NGOs offer non mutually intelligible or compatible explanations.

Key words : Disaster, horticulture, ethnobotany, Tongoa, Vanuatu, Post-disaster recovery.

AVANT-PROPOS

Dans un souci de rigueur et afin de garantir au lecteur une meilleure compréhension du texte, quelques précisions relatives à la présentation des données s'imposent. Lorsque des extraits d'entretiens sont cités, les prénoms et les âges des personnes avec lesquelles ils ont été réalisés sont mentionnés ; le lieu et la date où ils se sont déroulés sont également précisés. De manière à faire apparaître lisiblement ces extraits dans le texte, ils sont reproduits dans des paragraphes indentés. Les mots en langue vernaculaire (*nakanamanga*¹) apparaissent en gras dans le texte. Puisqu'il n'existe pas de grammaire, j'ai choisi d'orthographier les mots tels qu'ils s'entendent, à une exception près : « Kurumampe », que l'on voudra bien prononcer « Kurumambé » pour respecter la graphie déjà en place localement. Les extraits d'entretiens sont traduits en français dans le texte et présentés en version originale en note de bas de page, le plus souvent en bislama ou bien en bislama et en *nakanamanga*. Pour les transcriptions du bislama, j'ai choisi d'adopter la graphie proposée par Terry Crowley dans son dictionnaire (1995). Les habitants de l'île de Tongoa sont désignés par l'expression en bislama « Man-Tongoa » : au mot « *man* » qui signifie « homme » est accolé le nom de l'île d'origine de la personne, selon l'usage en cours pour toutes les îles de l'archipel. Au Vanuatu, il n'y a pas de règles quant au choix de l'article ou de la préposition devant le nom

¹ « **Nakanamanga** » désigne l'une des deux langues vernaculaires de l'île et il s'agit d'une expression locale pour apostropher un groupe et peut être traduit par : « oh ! Les amis ! ». La plupart des personnes interrogées sur la signification du nom de leur langue ont expliqué préférer le terme de « *tasiko* » considéré comme le « vrai » nom de leur langue, car il signifie « communication ». Le nom *nakanamanga* a probablement été enregistré par les missionnaires, mais ne semble pas avoir été choisi par les habitants de l'île eux-mêmes. Michelsen, le premier missionnaire à avoir séjourné sur l'île, parle du « *Tongoan* » et explique que c'est par ce mot que les habitants désignent leur langue (1893 : 84). Aujourd'hui dans la littérature, il arrive que cette langue soit appelée efatese (Clark, 1996 : 278), nord-efatois ou ngounéen (Siméoni, 2012 : 76). Dans cette thèse, je retiendrai le terme de *nakanamanga* pour désigner la langue parlée au nord et nord-ouest de l'île de Tongoa dans la mesure où c'est le mot employé par mes interlocuteurs.

des îles. Dans cette thèse, j'ai choisi de retenir la formule la plus utilisée dans les ouvrages scientifiques et les ambassades², à savoir « le » et « au » Vanuatu.

² Marc Tabani précise sur ce point que l'on retrouve chez nombre d'auteurs aussi bien « les mentions 'à Vanuatu' que 'au Vanuatu', 'de Vanuatu' que 'du Vanuatu', 'Vanuatu' ou 'le Vanuatu', etc. Les autorités du Vanuatu ont tranché dans la Constitution pour que l'appellation officielle soit 'la République de Vanuatu'. En revanche, en France, le ministère des Affaires étrangères et son ambassade de Port-Vila utilisent la formule 'République du Vanuatu' » (Tabani, 2011 : 229).

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS - TOK TANKIU	7
RÉSUMÉ	11
ABSTRACT	12
AVANT-PROPOS	13
TABLE DES MATIÈRES	15
TABLE DES PHOTOGRAPHIES	19
TABLE DES DESSINS	21
TABLE DES TABLEAUX	22
TABLE DES SCHÉMAS	23
LISTE DES ACRONYMES	24
CARTE 1 : LOCALISATION DU VANUATU	25
CARTE 2 : LOCALISATION DE TONGOA	26
- INTRODUCTION -	27
Prélude ethnographique : contextualisation de la recherche	30
Synopsis du projet de recherche	30
L'archipel du Vanuatu	32
De l'île de Kuwae à celle de Tongoa	33
Histoire contemporaine de Tongoa	37
Outillage théorique : la nature et la catastrophe comme objets	42
L'anthropologie des catastrophes	43
L'anthropologie de la nature	44
Méthodologie de l'enquête	46
Les recensements du patrimoine végétal et maritime	46
Faire dessiner le terrain	47
Élaboration d'une problématique et logique de la thèse	50
- Première partie -	55
LES JARDINS DE TERRE	55
CHAPITRE 1	59
L'organisation territoriale	59
1.1 Circonscrire le jardin	61
1.1.1 Prendre la grande route...	61

1.1.2 ... et découvrir les parcelles cultivées	64
1.2 Une organisation politique hiérarchisée	67
1.2.1 Les figures du pouvoir local	67
1.2.2 Les namatana ni farea	75
1.3 Le maillage du territoire	82
1.3.1 Un territoire nommé	82
1.3.2 Un territoire dynamique	86
CHAPITRE 2	89
Les espaces de cultures (tafa)	89
2.1 Les plantations de cocotiers	91
2.1.1 Le cocotier	91
2.1.2 L'organisation de la cocoteraie	95
2.2 Les jardins de subsistance	98
2.2.1 L'igname <i>masogni</i> , plante noble par excellence	98
2.2.2 Les jardins d'ignames	104
2.2.3 Les jardins de polyculture	114
CHAPITRE 3	125
L'appropriation des plantes alimentaires	125
3.1 Plantes à racines et tubercules d'Océanie	127
3.1.1 Origines et diffusion des plantes cultivées	127
3.1.2 Les réseaux d'échanges	132
3.1.3 Les nomenclatures des plantes cultivées	136
3.2 Les différentes utilisations des plantes cultivées	143
3.2.1 Consommer	143
3.2.2 Vendre	150
3.2.3 Soigner	156
CHAPITRE 4	161
La technologie du jardin	161
4.1 Le jardin : un objet processuel ?	165
4.1.1 Les conditions d'existence du jardin	165
4.1.2 Des relations hybrides	175
4.1.3 L'altération mutuelle de l'horticulteur et du jardin	181
4.2 Savoirs et savoir-faire du jardin	182
4.2.1 Apprendre à faire...	182
4.2.2... pour devenir un « bon travailleur »	189
- Deuxième partie -	195
TERRE ET MER POUR PENSER UN MONDE COMMUN	195
CHAPITRE 5	199
Le traitement de la mer	199
5.1 Une appropriation maritime	201

5.1.1 Le partage du littoral _____	201
5.1.2 Une toponymie maritime _____	204
5.2 La tenure maritime _____	208
5.2.1 Les interdits périodiques _____	208
5.2.2 Robert David : l'homme qui nourrit ses poissons _____	217
5.3 Techniques et savoirs écologiques _____	220
5.3.1 Une sémiotique partagée _____	220
5.3.2 Occupation et découpage du territoire maritime _____	222
5.3.3 Les collectes maritimes des femmes _____	225
5.3.4 Les techniques de pêche des hommes _____	229
CHAPITRE 6 _____	237
La composition des mondes des jardins _____	237
6.1 Un univers sensoriel construit _____	239
6.1.1 Regarder un « beau » jardin _____	239
6.1.2 Écouter un « beau » jardin _____	247
6.2 Un univers invisible manifeste _____	250
6.2.1 Les <i>nate mate</i> – les âmes errantes des défunts _____	251
6.2.2 Les <i>nate mate tapu</i> – les êtres primordiaux de Tongoa _____	256
6.2.3 Les <i>nate mate lapa</i> – les « grands démons » _____	258
6.2.4 Les <i>sagalegale</i> – les êtres de la forêt _____	260
-Troisième partie - _____	263
QUAND LA CATASTROPHE DETRUIT LES ESPACES SOCIALISÉS _____	263
CHAPITRE 7 _____	269
Faire face à l'aléa _____	269
7.1 De l'annonce au départ du cyclone _____	271
7.1.1 Anticiper la menace, observer les signes du cyclone _____	271
7.1.2 La stupéfaction. « <i>Pam i kam pamem mijala</i> » _____	277
7.1.3 Constater les dégâts _____	282
7.2 Un monde bouleversé _____	285
7.2.1 La confusion induite par l'aide extérieure _____	285
7.2.2 Des jardins « dénaturés » _____	293
7.2.3 La mise en mouvement des frontières _____	296
CHAPITRE 8 _____	301
Pam, un cyclone discursif. Analyse plurielle de trois discours de la catastrophe _____	301
8.1 Un châtement divin _____	303
8.1.1 Message d'Apocalypse ou courroux de Dieu ? _____	303
8.1.2 L'impuissance de la coutume envers la volonté divine _____	308
8.2 Un cyclone fabriqué _____	312
8.2.1 Sorcellerie et <i>nakaemas</i> _____	312
8.2.2 Un cyclone catalyseur des inégalités sociales _____	317

8.3 Un aléa « naturel »	322
8.3.1 Des motifs profanes	322
8.3.2 Le discours de « la culture du risque »	325
CHAPITRE 9	331
Une grammaire de la catastrophe	331
9.1 La catastrophe comme catégorie de pensée	333
9.1.1 La genèse du terme	333
9.1.2 <i>Disasta</i> : une notion intermédiaire	337
9.2 Les attributs du <i>disasta</i>	341
9.2.1 La contingence des <i>disasta</i>	341
9.2.2 La nature des <i>disasta</i>	344
9.2.3 L'axiologie des <i>disasta</i>	347
9.2.4 L'échelle des bouleversements	350
- CONCLUSION -	355
- BIBLIOGRAPHIE -	365
- GLOSSAIRE DES MOTS EN NAKANAMANGA -	401
- ANNEXES -	407
Annexe 1 : Histoire coutumière du <i>Tompuku</i>	409
Annexe 2 : Les poissons des profondeurs	417
Annexe 3 : Les <i>finagonda</i> et <i>rakuma</i>	449
Annexe 4 : Les <i>nafinanga ni roara</i> (la nourriture des jardins)	459
Annexe 5 : Les <i>tutuma ni roara</i> (les feuilles vertes)	497
Annexe 6 : Les <i>nawakouana ni roara</i> (les légumes verts)	505
Annexe 7 : Les <i>nawatikaou</i> (les arbres fruitiers)	511
Annexe 8 : Les <i>nawakouana kao</i> (les feuilles vertes sauvages)	545
Annexe 9 : Les <i>nakaou ni ekopu</i> (les arbres à usages techniques)	549
Annexe 10 : Formation des noms des principales plantes cultivées dans les jardins	561

TABLE DES PHOTOGRAPHIES

Photographie 1 : Sur la route principale menant aux jardins	63
Photographie 2 : L'un des <i>nambua tavassi</i> conduisant aux jardins de la famille de Missel Pakoa	63
Photographie 3 : En fin de journée, les enfants jouant à <i>wolo banga</i>	105
Photographie 4 : Le jardin d'ignames de Missel Pakoa.....	109
Photographie 5 : Travail collectif de mise en terre des ignames dans le jardin de Toara Amos	109
Photographie 6 : Le jardin d'ignames de Pua Daniel	110
Photographie 7 : Pua Daniel en train de tuteurer ses ignames.....	110
Photographie 8 : Le jardin de polycultures d'Atafi.....	121
Photographie 9 : Tata Samoa dans sa cuisine.....	133
Photographie 10 : Le marché des femmes à Morua	151
Photographie 11 : <i>Faka Malekula</i> . Une première technique de mise en terre du semenceau d'igname	169
Photographie 12 : <i>Faka Tanna</i> . Une deuxième technique de mise en terre du semenceau d'igname	170
Photographie 13 : <i>Faka Tongoa</i> . Une troisième technique de mise en terre du semenceau d'igname	170
Photographie 14 : L'abri à semence de Makret Josua.....	172
Photographie 15 : Le jardin d'Elsifa Rogea.....	173
Photographie 16 : Tata Samoa dans son jardin de patates douces.	173
Photographie 17 : Pendant que leurs mères sont en train de préparer un repas de fête, deux petites filles de moins de trois ans s'amusent.	186
Photographie 18 : Baie dans laquelle se trouve la mer appelée <i>natoro toro</i>	202
Photographie 19 : La parcelle de mer <i>nambululua</i>	202
Photographie 20 : Un <i>nasikoro</i>	209
Photographie 21 : À la suite du décès de sa mère, Tapanga Ova, un <i>nambao ni nawota manga</i> , bloque l'accès à sa parcelle de mer	215
Photographie 22 : Nagege Remon à <i>Natoro toro</i>	226

Photographie 23 : Alison Remon en train de repérer avec sa main les coquillages à ramasser sous les rochers de la mer appelée « <i>natoro toro</i> ». 26/09/2014, Kurumampe.....	226
Photographie 24 : La collecte de Nagege Tapao, après six heures de travail, elle est parvenue à ramasser une soixantaine de bivalves, une dizaine de gastéropodes et un oursin, 26/09/2014, Kurumampe.....	228
Photographie 25 : Le long des côtes de Tongoa deux hommes sont en train de pêcher chacun à bord de sa pirogue. Kurumampe, 21/08/2015.	233
Photographie 26 : Le dispositif de pêche « <i>ensi sulaeki</i> » à elao natiti. Au loin, les enfants sont tenus à l'écart. Kurumampe, 21/08/2015.....	235
Photographie 27 : Une maman et son nourrisson sur la route de Tafa lapa : une branche de kava sauvage est accrochée au parapluie pour protéger l'enfant des nate mate.....	255
Photographie 28 : Devant l'entrée de la maison de Magret Missel, des branches de <i>nasosoafa</i> (espèce indéterminée) ont été pendues afin de tenir à distance les nate mate	255
Photographie 29 : Le cyclone Pam vu depuis l'espace.....	264
Photographie 30 : En prévision du cyclone Atu (catégorie 3), deux jeunes garçons nouent des palmes de cocotiers pour protéger la toiture de la cuisine de leur grand-mère	277
Photographie 31 : La cuisine cabossée et à demi écroulée d'Elda Roy (dite <i>sili sa</i>).....	281
Photographie 32 : Tata kiki et ses arrières petits-enfants, devant les débris de leur maison .	287
Photographie 33 : Le « <i>geto</i> » de la famille de Lei.....	288
Photographie 34 : Une distribution de vivres initiée par le chef de Lupalea	288
Photographie 35 : Après le cyclone Pam, la nouvelle place accordée au taro dans les jardins	295
Photographie 36 : Au sein du village, à la suite de la destruction des cuisines, l'irruption de nouveaux lieux de cultures.....	297
Photographie 37 (gauche) : Des <i>nandove</i> poussant dans le jardin de patates douces de Makret Josua.....	298
Photographie 38 (droite) : Une invasion de <i>piko</i> dans le jardin de Nagege Tapao	298
Photographie 39 : Les pastèques de Tapao et Nagege éventrées par les vaches.....	339

TABLE DES DESSINS

Dessin 1 : « Le <i>Tompuku</i> quand il commence à se réveiller »	49
Dessin 2 : « Les tunnels de lave du <i>Tompuku</i> ».....	49
Dessin 3 : « Le <i>Tompuku</i> »,.....	50
Dessin 4 : « <i>Long naet taem ol flaenfokis ol i kam kakae ol banana</i> ».....	177
Dessin 5 : « <i>Long garen taem ples i ot</i> ».....	179
Dessin 6 : « Les terres du <i>namatana ni farea Ki muri</i> ».....	196
Dessin 7 : « Un <i>nasikoro</i> ».....	215
Dessin 8 : « Le jardin d'ignames ».....	245
Dessin 9 : « Le jardin de patates douces ».....	245
Dessin 10 : « <i>Elao ni melu</i> ».....	246
Dessin 11 : « <i>Elao ni Labunanumbu</i> (la mer de l'arbre-poison) ».....	246
Dessin 12 : « Le <i>Tompuku</i> »	347

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Évolutions des titres des principaux <i>navota</i> de Kurumampe en <i>nasata</i> et leurs significations en français.	73
Tableau 2 : Les principales variétés et cultivars recensés dans les essarts de Kurumampe.	120
Tableau 3 : Les principales variétés cultivées dans les jardins : origine(s), ancienneté hypothétique et période d'introduction.	131
Tableau 4 : Nombre de cultivars et d'espèces par catégorie de plantes alimentaires.	140
Tableau 5 : Catégories des différents taxons pour les « <i>nafinanga ni roara</i> » (« la nourriture des jardins »).....	142
Tableau 6 : Inventaire des produits vendus au marché de Morua.	155
Tableau 7 : Noms et significations des parcelles de mer des différents clans du village de Kurumampe.....	206

TABLE DES SCHÉMAS

Schéma 1 : Ordonnancement hiérarchique à Tongoa	70
Schéma 2 : Structure sociopolitique à Kurumampe	77
Schéma 3 : Récapitulatif simplifié des différentes étapes des soins prodigués à l'igname	113

LISTE DES ACRONYMES

AusAid : Australian Agency for International Development

EHESS : École des Hautes Études en Sciences Sociales

FMS : Fiji Meteorological Service

IsraAid : The Israel Forum for International Humanitarian Aid

IRD : Institut de Recherche pour le Développement

ONG : Organisation Non Gouvernementale

ONU : Organisation des Nations Unies

ORSTOM : Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre-Mer

SDA: Seventh-day Adventist Church

STC : Save The Children

USP : University of South Pacific

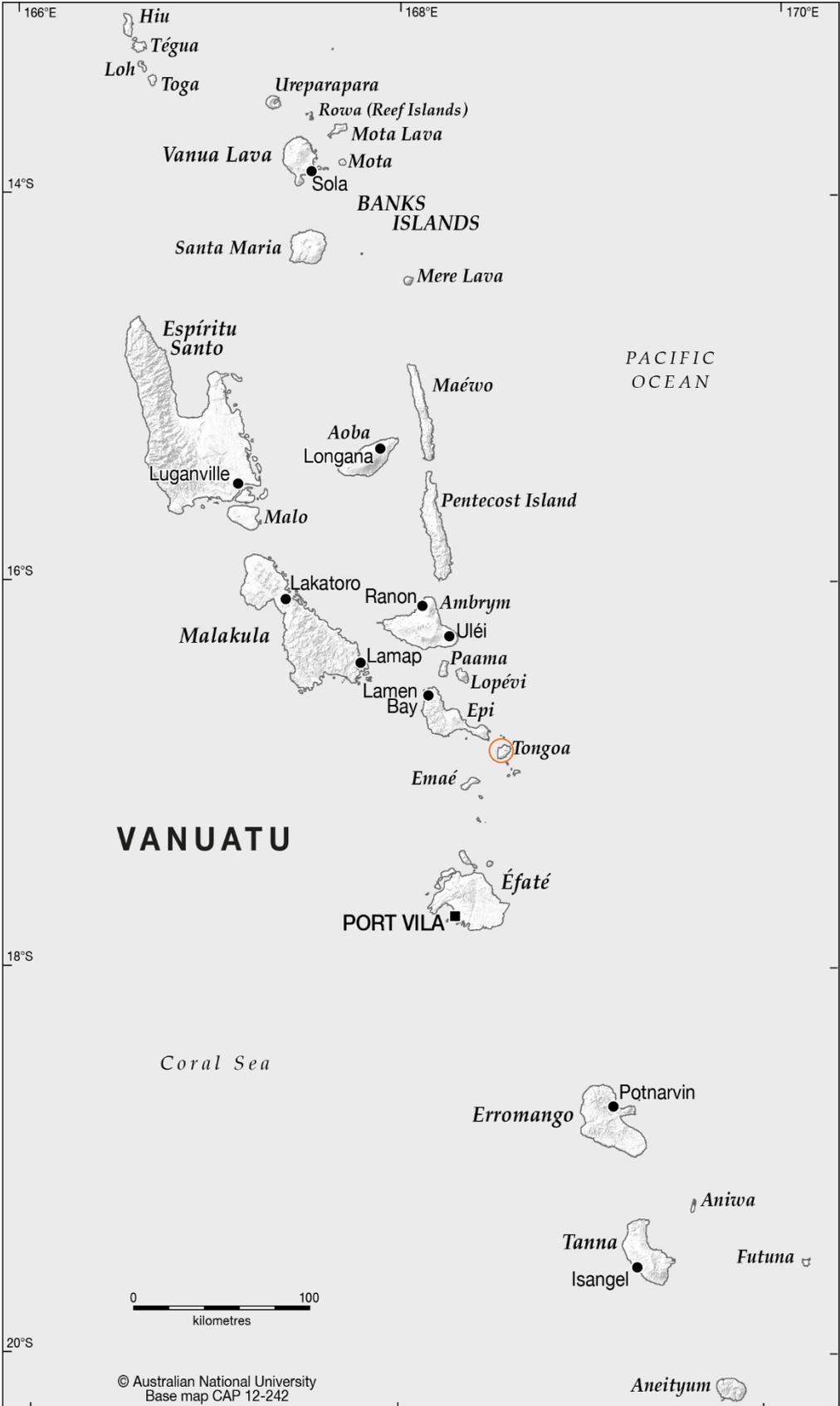
TVL : Telecom Vanuatu Limited

UNICEF : United Nations International Children's Emergency Fund

VMGD : Vanuatu Meteorological and Geo-Hazards Department

VNSO : Vanuatu National Statistics Office

CARTE 1 : LOCALISATION DU VANUATU



CARTE 2 : LOCALISATION DE TONGOA



- INTRODUCTION -

Dans la nuit du 6 septembre 2017, Irma, le cyclone le plus puissant jamais enregistré dans l'océan Atlantique, a ébranlé le nord des Antilles. Île après île, jour après jour, l'ouragan a laissé dans son sillage nombre de victimes ainsi que des dégâts matériels considérables. Une semaine plus tôt, c'est la tempête Harvey au Texas qui occupait les médias et il est probable que d'autres catastrophes suivent et occupent à leur tour la une des journaux. L'évaluation de l'impact d'une catastrophe (sa mesure) et de l'agent responsable (sa cause) sont relatifs à une manière de penser le rapport au monde et, donc, à une cosmologie. « Concrètement, quelles que soient les sociétés, le caractère purement fortuit de ce qui arrive est refusé. Toute forme de vie tente – et c'est ce qui fait son monde – de contraindre le fortuit » (Moreau, 2017 : 370). Si cette tendance semble universelle, le registre explicatif varie d'un contexte à un autre. Les sociétés occidentales ont tendance à rendre compte de la violence d'un phénomène cyclonique tel qu'Irma, en identifiant, presque à l'unanimité, un seul et unique coupable : le changement climatique. Ce registre d'explication s'inscrit dans une ontologie³ propre aux sociétés industrielles modernes, qualifiée de « naturaliste⁴ » par Philippe Descola (2005). Mais ailleurs, comme au Vanuatu, où les cyclones sont également récurrents, le sens prêté à un tel aléa est plus complexe et dérive d'interprétations multiples, se rapportant plutôt à des normes et valeurs sociales qu'à des lois physiques. Car, comme le postule cette thèse, la catastrophe est un objet culturellement construit, qui n'existe pas « en soi », mais repose sur des représentations particulières relatives à un environnement particulier. Il en résulte que le registre explicatif de ce qui se situe à la racine de la catastrophe varie notamment en fonction de l'ontologie dominante là où s'observe le phénomène en question. En particulier, la distinction nature-culture propre à l'Occident ne fait pas sens dans les sociétés qui pensent leurs rapports à la nature plutôt en termes de continuités que de ruptures. Développées à partir d'une observation ethnographique prolongée de dix-sept mois⁵ à Tongoa, une île du Vanuatu, les analyses qui suivent s'attachent à montrer en quoi,

³ Philippe Descola définit « l'ontologie », comme des « systèmes de propriétés des existants, lesquels servent de point d'ancrage à des formes contrastées de cosmologies, de modèles du lien social et de théories de l'identité et de l'altérité » (2005 : 176).

⁴ L'auteur distingue quatre grands types d'ontologies ou modes de conception des relations entre humains et non-humains reposant sur la relation entre physicalité et intériorité : l'animisme, le totémisme, le naturalisme et l'analogisme. Je reviens sur ces termes plus loin dans cette introduction (Descola, 2005 : 168-176).

⁵ En 2012, trois mois de terrain ont également été effectués ailleurs dans l'archipel (Santo, Malo, Ambae, Pentecôte, Malekula et Tanna). Sur l'île de Tongoa, différents séjours d'étude ont été entrepris : d'abord de janvier 2010 à mars 2011, de mars à décembre 2013, d'août à novembre 2014 et enfin de juillet à septembre 2015, après le cyclone Pam. Au total, j'ai séjourné vingt mois au Vanuatu entre 2011 et 2015.

pourquoi et avec quelles conséquences l'ontologie naturaliste ne permet pas de rendre compte de la façon dont les habitants de cette île pensent la catastrophe.

Cette thèse et la réflexion qui la sous-tend se fondent sur l'étude des espaces travaillés par les habitants de l'île de Tongoa, en mer comme sur terre. Elle prend comme fil conducteur les jardins de subsistance et cherche à mettre en évidence les relations qu'entretiennent les Man-Tongoa avec leur environnement, lequel est régulièrement exposé à des événements destructeurs. À ce stade et avant de livrer de plus en amples détails sur l'objet d'étude, il s'avère indispensable de remettre cette étude en contexte.

Prélude ethnographique : contextualisation de la recherche

Synopsis du projet de recherche

L'archipel du Vanuatu est le pays de la Mélanésie le plus exposé aux risques (SPC, 2015 : 1). Selon un rapport de l'agence onusienne *World Risk Report*⁶, le Vanuatu est le pays le plus dangereux au monde, en raison de la densité de catastrophes « naturelles » qui y surviennent. Les cyclones, les tremblements de terre, les éruptions volcaniques, les raz-de-marée, les glissements de terrain, les sécheresses ou encore les inondations y sont en effet récurrents. Le pays est situé sur la « ceinture de feu »⁷, à la jointure instable des plaques tectoniques Pacifique et Indo-australienne. Les activités volcaniques et sismiques y sont importantes et régulières, en raison de la présence de sept volcans aériens et de deux volcans sous-marins. Chaque année, jusqu'à six-mille secousses sont enregistrées (Bonnemaison, 1996 : 65 ; Siméoni, 2012 : 146 ; Temakon, n.d : 1). Durant les mois de novembre à avril, l'archipel est en moyenne traversé par deux à trois cyclones et plusieurs dépressions tropicales⁸. La présente recherche décrit et analyse la manière dont se construit la relation avec et dans l'environnement lorsque celui-ci est régulièrement frappé par des catastrophes. Comment les hommes fondent-ils leur existence compte tenu de cette donnée ? Quel est le sens conféré localement à la catastrophe – ce terme recouvre désormais tous les types de

⁶ Le rapport est disponible à cette adresse : <http://weltrisikobericht.de/english/>, page consultée le 16/09/2017.

⁷ La ceinture de feu ou « *ring of fire* » concentre plus de 70 % de l'activité volcanique mondiale : <http://www.mpl.ird.fr/suds-en-ligne/fr/volcan/vanuatu/vanuatu01.htm>, page consultée le 10/09/2017.

⁸ Informations issues du site internet du Vanuatu Meteorology & Geo-Hazard Department. [En ligne]. <http://www.vmgd.gov.vu/vmgd/index.php/climate/reports-and-summaries/tropical-cyclone-seasonal-outlook>, page consultée le 11/07/2017.

désordres mentionnés à l’instant – quand celle-ci constitue une possibilité permanente ? Ces questions préliminaires guidèrent ma réflexion dès mon premier séjour au Vanuatu en 2011 dans le cadre d’un diplôme de Master 1. Pour commencer d’y répondre, je choisis de séjourner sur l’île de Tongoa, qui s’avère être le reliquat d’une explosion volcanique majeure intervenue au cours du XVe siècle⁹. Entre janvier et mars 2011, je me rendis dans les villages de Lumbukuti, Lupalea puis Kurumampe, pour y recueillir des témoignages et des observations en vue d’y mener une ethnographie dédiée à l’analyse des rapports des habitants de l’île au volcan sous-marin (Calandra, 2011b). Au cours de cette première enquête de terrain, le cyclone Atu vint ébranler l’île dans la nuit du 20 février 2011 et les commentaires que suscita l’événement m’incitèrent à étendre mon étude à l’ensemble des événements dévastateurs auxquels ses habitants sont exposés. Bien que ce cyclone eût détruit quelques maisons dans les villages et ruiné une partie des récoltes d’agrumes, il ne fut pas décrit comme une catastrophe par les Man-Tongoa, qui m’expliquèrent que leurs tubercules (notamment les ignames) avaient été épargnés par les vents. L’analyse de ces premières données révéla que, pour eux, un tel dérèglement environnemental est pensé comme catastrophique¹⁰ dès lors que les jardins de subsistance sont dévastés.

En 2012, une deuxième enquête de terrain fut entreprise pour étudier ce que représentent les jardins pour les habitants et, ainsi, comprendre pourquoi ils font référence à leur état lorsqu’un événement destructeur se produit. Dans le cadre d’un diplôme de Master 2 s’inscrivant dans le projet ANR « Végé-Culture¹¹ », un séjour de trois mois fut entrepris. Tongoa ne faisant pas partie des îles retenues par ce projet, je poursuivis l’analyse à Lamlu, un village situé au centre de l’île de Tanna (sud de l’archipel) où les habitants cohabitent également avec un volcan en activité (Calandra, 2012). Au sud-est du territoire culmine à 361 mètres d’altitude le *Yasur*, un volcan qui génère des cendres et des pluies acides compromettant régulièrement les récoltes.

⁹ Je reviens en détail sur cette éruption un peu plus loin dans le texte.

¹⁰ J’emploie ce terme en référence à Yoann Moreau, qui souligne que le « catastrophique » est la part négative des catastrophes. Il « [...] bouleverse ce que l’on croyait établi, sème le désordre dans ce qui semblait immuable et ravage ce qui avait été cultivé, fabriqué, domestiqué, éduqué et construit. Le catastrophique abat les digues matérielles, sociologiques et psychologiques qui préservent des aléas, transgresse les frontières entre mondes culturels et naturels, écroule et érème [la limite de l’écroulement], civilisation et sauvagerie. Tout est sens dessus dessous, en fatras dans l’environnement autant que dans les mémoires, les émotions et les esprits. Rien ne va plus de soi » (Moreau, 2017 : 23).

¹¹ ANR Végé-Culture-2010-STRA-011-05 2011-2013, coordonnée par Vincent Lebot, <http://www.agence-nationale-recherche.fr/?Projet=ANR-10-STRA-0011>, page consultée le 20/09/2017.

L'archipel du Vanuatu

À mi-chemin entre l'équateur et le pôle Sud, dans la partie méridionale de l'arc insulaire situé entre le treizième et le vingt-deuxième parallèle, se trouve le plus récent des micro-États du Pacifique : l'archipel du Vanuatu (voir carte 1). D'une superficie de 12 189 km², il s'étend du nord au sud sur 900 km où s'égrènent en forme d'Y quatre-vingt-trois îles et îlots peuplés par 272 459 personnes (VNSO, 2016 : 1). Le pays a été abordé une première fois en 1606 par Pedro Ferdinand de Queiros, puis par Louis-Antoine de Bougainville en 1768, et enfin en 1774 par le capitaine James Cook qui le cartographia dans son intégralité et le nomma Nouvelles-Hébrides. Dès lors, il subit les incursions répétées de bateaux de baleiniers, de santaliers et de recruteurs pour le travail forcé dans les plantations du Queensland en Australie (Rivers, 1972 [1922] ; Shineberg, 1999 ; Tryon et Charpentier, 2004 : 175 ; Tzerikiantz, 2006).

Si les premiers contacts remontent au XVIII^e siècle, les Européens commencèrent à s'établir dans l'archipel à partir du XIX^e siècle. Les missionnaires catholiques et protestants s'installèrent les premiers et, à partir de 1906, le pays fut conjointement administré par la France et le Royaume-Uni qui y établirent le régime du condominium, dans le cadre de la politique de l'entente cordiale, une expérience unique de colonisation dans la région du Pacifique Sud (Connell, 1983 ; Miles, 1998). Le 30 juillet 1980, l'archipel devint indépendant et choisit le nom de « Vanuatu ». Ce jour-là, il se proclama socialiste, chrétien et coutumier – comme l'indique le préambule de sa Constitution – et devint également membre du Commonwealth.

En dépit des aléas climatiques et géophysiques auxquels le pays est exposé, celui-ci a été classé en 2006 par la *New Economic Foundation*¹² comme la nation la plus heureuse du monde, un trait particulièrement « vendeur » pour le développement du tourisme dont le pays dépend : l'économie nationale et urbaine s'appuie ainsi essentiellement sur les recettes du tourisme et les aides étrangères d'aide au développement ; par habitant, le Vanuatu est l'un des pays les plus aidés au monde¹³. En milieu rural, en revanche, l'agriculture de

¹² Selon le *Happy Planet Index* (HPI) mis en place par celle-ci. <http://happyplanetindex.org/countries/vanuatu>, page consultée le 10/09/2017.

¹³ Information issue du site internet de la Banque Mondiale : <https://donnees.banquemondiale.org/indicateur/DT.ODA.ALLD.CD>, page consultée le 16/09/2017.

subsistance et les cultures de rente (coprah, kava, cacao ou café) représentent les principales sources de revenus.

Un des aspects remarquables du Vanuatu est sa diversité linguistique et culturelle. Le rapport entre le nombre de langues et la population concernée est le plus élevé au monde : cent trente-huit langues vernaculaires y sont parlées (Moyses-Faurie, 1999 ; Crowley, 2000 ; François, 2001 ; François et *al.*, 2015 : 2), sans compter les trois langues officielles : le français et l'anglais – héritages de la colonisation – et le bislama, un créole à base lexicale anglaise.

De l'île de Kuwae à celle de Tongoa

Ce travail de doctorat est fondé sur une ethnographie conduite à Tongoa (voir carte 2), petite île de 42 km² où vivent 2 300 habitants (VNSO, 2009 : 13)¹⁴. C'est la plus grande des îles du groupement central appelé Shepherd qui est composé, du nord au sud, par les îles de Tongoa, Ewose, Valea, Tongariki, Buninga, Emae, Makura, Mataso et par les îlots Tefala et Laeka (propriétés du village de Kurumampe à Tongoa). L'île de Tongoa est la plus grande et la plus densément peuplée de la région (48 hab./km² en 2009). Elle relève de la province de Shefa¹⁵, dont le quartier général est implanté à Morua, un village situé au centre de l'île.

Le 24 juillet 1774, le Capitaine James Cook fut le premier navigateur européen à traverser l'intégralité de ce chapelet d'îles, mais en raison de l'absence de mouillages apparents, il ne l'aborda pas (Delbos, 2000 : 51). Il le nomma « Shepherd » en l'honneur de son « digne ami », Anthony Shepherd, alors professeur d'astronomie à l'Université de Cambridge (Cook, 1777 : 471). Par la suite, les difficultés d'accostage protégèrent les populations de ces îles des trafiquants et « [...] des catastrophes démographiques dues aux épidémies introduites qui ont caractérisé ailleurs le milieu du siècle dernier (Espiritu Santo, Maewo, Efate, Eromango, Anatom) » (Espirat et *al.*, 1973 : I).

¹⁴ La migration vers la capitale est telle qu'entre 2013 et 2015, la population semblait plutôt se situer entre 1500 et 2 000 personnes. Des villages comme Burao ou Ravenga étaient par exemple réduits à quelques dizaines de personnes.

¹⁵ Depuis 1994, le pays est divisé en six provinces, du nord au sud : Torba (Torres, Banks), Sanma (Santo, Malo), Penama (Pentecôte, Ambae, Maewo), Malampa (Malekula, Ambrym, Paama), Shefa (îles Shepherds, d'Epi et d'Efate) et Tagea (Tanna, Aniwa, Futuna, Erromango, Aneytium).

Tongoa est située à proximité du volcan sous-marin **Tompuku**¹⁶ (16,83° S, 168,54° E), ainsi nommé par les habitants de l'île en référence au surnom donné à Pae¹⁷, un personnage mythique qui aurait déclenché une violente éruption volcanique¹⁸ pour se venger des siens. D'après les datations au carbone 14, ce volcan a littéralement explosé en 1452 ± 1 an (Gao *et al.*, 2006 : 1), ce qui provoqua l'un des plus violents cataclysmes sismo-volcaniques de l'histoire de l'humanité (Eissen *et al.*, 1994 : 207 ; Cole-Dai *et al.*, 1997 : 16 768 ; Boucheron, 2009 : 11) et morcela l'île de Kuwae, jadis la plus grande de l'archipel, en plusieurs îles et îlots (Eissen *et al.*, 1994 : 207 ; Cole-Dai *et al.* 1997 : 16 768 ; Ballard, 2011 : 195). Cette île originale comprenait, selon les habitants, les terres qui ont donné les îles d'Epi¹⁹, Tongoa, Tefala, Laeka, Tongariki, Ewose, Buninga et Valea.

L'explosion volcanique du **Tompuku** anéantit la majeure partie de la population et Andrew Hoffmann considère que cet événement eut pour conséquence la migration d'une partie de la population vers l'île d'Efate (Hoffmann, 2006 : 62), notamment, vers le village de Siviri (Guiart, 1973 ; Luders, 1994 ; Hébert, 1963-5). Ceci semble être confirmé par l'histoire coutumière narrante l'origine du volcan sous-marin **Tompuku** dont j'ai recueilli des versions lors de mes différents séjours sur l'île²⁰. On raconte que Taripoa Mata, le chef

¹⁶ Voici comment les habitants du centre et du nord de l'île désignent leur volcan en Nakanamanga, langue du nord de l'île. Ce nom vient de l'expression « tom lotu » qui, en vieux nakanamanga, signifie « il explose » ; la prononciation a changé au fil des années pour devenir « **tompuku** ». Les scientifiques ont quant à eux nommé ce volcan le *Karua*, soit « le second » en namakura, langue du sud de l'île, mais sur l'île, personne ne le désigne ainsi.

¹⁷ Pae était également surnommé « **Tompuku** » en référence à ses capacités de chasse ; « **puku** » de « **napuku** » signifie « le meilleur » en nakanamanga. Les habitants de l'île nomment tous le volcan « **Tompuku** ».

¹⁸ Je présente l'histoire coutumière de ce volcan en annexe (Annexe 1).

¹⁹ Le rattachement d'Epi à Kuwae ne fait pas l'unanimité parmi les archéologues, cependant plusieurs éléments me conduisent à aller dans le sens des habitants de Tongoa. Une partie du sud de l'île d'Epi est sous l'autorité du chef de Taripoa Mata, car ces terres se trouvaient sur l'ancien territoire de Tano Malala et, d'après les insulaires, Tongoa et Epi partagent les mêmes traces d'arrachement le long de leurs côtes. Aujourd'hui, les Man-Kurumampe cultivent pour la plupart sur les terres de Tongoa et d'Epi et des unions sont régulièrement célébrées entre des individus issus des clans de ces deux îles placées sous l'autorité du chef Taripoa Mata.

²⁰ Il semble important de préciser ici que chaque village raconte différemment l'explosion du volcan **Tompuku** (voir par exemple les versions collectées par Michelsen, 1893 ; Rivière, 1996 ; Guiart, 1973 ; Gardissat, 2004). Lors d'entretiens réalisés avec les chefs des villages de Lumpukuti, Lupalea et Pura, ces derniers s'accordaient à dire que les habitants du village de Tano Malala (**malala**, littéralement en français : « dedans ») étaient à l'origine de ce cataclysme. Les parcours migratoires de repeuplement suite à l'éruption sont très différents d'un village à un autre. Dans cette thèse, je me référerai uniquement à l'histoire coutumière que j'ai collecté au village de Kurumampe. Après avoir reçu l'approbation de la communauté villageoise, celle-ci a été déposée en bislama, en français (Calandra, 2011a) et en nakanamanga aux Archives nationales du Vanuatu (Calandra, 2013a) (voir Annexe 1).

du village de Tano Malala²¹, fit partir en canot son fils et ses six femmes pour qu'ils rejoignent les terres de Sifiri, avant que l'île ne se scinde et que sa descendance et son titre ne soient irrémédiablement perdus. Quelques années après l'éruption, Tisamata²² (capitaine du canot de Taripoa Mata) partit retrouver les vestiges de Tano Malala. C'est lui qui aurait découvert et marqué les terres et les mers pour les répartir entre chacun des **namatana ni farea**²³ sous l'autorité de Taripoa Mata, afin que les hommes puissent revenir s'y installer. À leur retour, ils s'établirent sur une terre qu'ils nommèrent « **Kurumama** » en nakanamanga du nord Efate, ce qui signifie « tu es seul »²⁴. Le nom du village s'est transformé au fil des siècles et des générations pour devenir « Kurumampe »²⁵. D'après les habitants, le nom de l'île trouve quant à lui son origine dans celui de la première plante à avoir repoussé après l'éruption du volcan : il s'agit de **wora tongoa** (littéralement : « la première »), une espèce de chardon endémique. Le révérend Michelsen a pour sa part relevé durant son séjour que ce nom venait d'un personnage dénommé « Tongo » :

²¹ Tano Malala était le village, sur l'île de Kuwae, qui regroupait les hommes se rapportant à Taripoa Mata. Il est dit que, dans ce village, les hommes qui cherchaient refuge étaient accueillis en paix, car en ce lieu personne n'était cannibale. Ce village était également connu pour sa fabrication d'huile odorante. Information recueillie le 17 octobre 2013 à Morua, lors d'un procès de *land dispute* opposant depuis près d'un siècle les chefs des villages de Burao, d'Itakoma et de Matangi. Ces derniers revendiquent tous la propriété de « **Tanaroro** », une terre située au carrefour de ces trois villages. Taripoa Mata fut nommé témoin du chef d'Itakoma. Lors de sa prise de parole, il expliqua les liens coutumiers unissant son village à **Tanaroro** du temps de Kuwae. À cette époque, **Tanaroro** représentait la frontière qui séparait Kurumampe d'Itakoma, frontière que ces villages s'étaient promis de protéger pour ne pas avoir à se faire la guerre. L'accord était chaque année réaffirmé par des échanges de cochons et il est encore aujourd'hui appliqué. Lors du procès, tour à tour, les chefs ont dû narrer leur arrivée sur l'île en pirogue depuis le premier descendant de leur lignage, jusqu'à l'éruption du volcan **Tompuku** et leur réinstallation sur l'île, post-éruption. À ce jour, l'issue du procès n'est toujours pas connue, car la juge mandatée pour le procès, une fonctionnaire de Port-Vila originaire de Santo, n'a toujours pas remis son verdict.

²² Le mythe d'origine des habitants de Kurumampe relate que Tisamata est le père de Taripoa Liu et Taripoa Mata, qui étaient jumeaux. C'est ce même capitaine qui avait conduit Taripoa Mata du nord Efate vers l'île de Kuwae pour qu'il s'y établisse.

²³ **Namatana ni farea** que l'on peut traduire en français par « l'œil du farea ». Cette expression désigne les clans du village au sein desquels les familles sont réparties et chacun de ces clans est placé sous l'autorité d'un petit chef. Pour plus de détails, se reporter au chapitre 1, section 1.2.1.

²⁴ En français **kuru** veut dire « tu » et **mama** « seul ».

²⁵ Lors d'entretiens ayant porté sur le parcours migratoire des hommes de Taripoa Mata après l'éruption du Kuwae, il m'a été expliqué que les hommes, à leur retour, s'étaient installés sur une terre au nord de l'île nommée « **Esuma** ». Mais de là, le village était visible de la mer et nombre de bateaux de santaliers, puis pour le *blackbirding*, s'y sont arrêtés pour emmener des hommes. Les rafles de ces navires venus recruter de la main-d'œuvre ont poussé les habitants à déplacer leur village sur le plateau de l'île et, plus précisément, sur les terres du **namatana ni farea** Malala ki muri, à l'abri des regards venus de la mer. Depuis ce temps, le village n'a pas changé de lieu. En revanche, Taripoa Mata, à son retour sur l'île après l'éruption du Tompuku, s'est établi à l'écart de ses hommes, là où se trouve actuellement le cimetière du village. Ce sont les missionnaires, au début du XXe siècle, qui ont déplacé sa maison vers le village de Kurumampe pour que l'ensemble des hommes descendant de ce chef soient rassemblés en un seul lieu.

[...] who is said to have been the first man to settle upon its inhospitable soil, when the volcanic troubles [...] had passed by. He was a native of Makura and island about fourteen miles distant and a venturesome and enterprising man (Michelsen, 1893 : 15).

L'éruption du **Tompuku** a conduit à la formation d'une caldera sous-marine de douze kilomètres de long et de six kilomètres de large et située entre deux cent soixante mètres et quatre cent soixante-dix mètres de profondeur, entre Tongoa et Epi (Eissen *et al.*, 1994b : 1200). Les effets de l'éruption auraient été ressentis jusque dans l'hémisphère Nord où, en 1453, une baisse significative des températures a été enregistrée (Briffa *et al.*, 1998 : 451). D'après les travaux de Patrick Boucheron, le 25 mai 1453 Constantinople se trouva entourée d'un épais brouillard. Les Turcs assiégeants et les Byzantins assiégés tirèrent des présages opposés du mystérieux phénomène ; bien sûr, aucun d'eux ne sut jamais qu'il s'agissait d'une retombée de l'explosion de Kuwae (Boucheron, 2009 : 11).

Selon les observations du volcanologue Philipson Bani, entre 1897 et 1980 il y aurait eu un minimum de dix-sept éruptions sous-marines générées par ce volcan (Bani, n.d). À plusieurs reprises, une île s'est formée au-dessus de la caldera : une première fois en 1897, puis en 1901, en 1948 et en 1949 (Garanger, 1972 : 83 ; Williams et Warden ; 1964 : 54). Cette dernière éruption fut si importante qu'une île de cendres de cent mètres de haut et d'un kilomètre de long se forma (Blot et Priam, 1963 : 175), mais elle fut engloutie par la mer en moins de deux ans (Doumenge, 1966 : 4 ; Delbos, 2000 : 374). À la fin des années 1950, une nouvelle île émergea et l'activité volcanique fut alors telle, qu'un nombre important de pierres ponce recouvrit le littoral sud de l'île d'Epi. Encore maintenant, les plus âgés des habitants de Tongoa se souviennent de ces îles éphémères qu'ils voyaient régulièrement apparaître au-dessus de la surface de l'eau²⁶.

Aujourd'hui, le **Tompuku** reste en activité et engendre régulièrement des séismes et des éboulis, ravinant et redessinant toujours un peu plus les paysages marins et littoraux. Les nombreuses marques encore visibles sur la plupart des côtes témoignent de la violence de tels événements. Comme le note Jean-Jacques Espirat, la morphologie de l'île « laisse deviner l'existence d'au moins neuf cônes volcaniques séparés par des plaines de scories et de cendres. Leurs formes sont encore remarquablement fraîches » (Espirat *et al.*, 1973 : 27). Les glissements de terrain sont quotidiens et parfois très importants, principalement après de

²⁶ La dernière formation remonte à la fin des années 1970.

fortes pluies, un tremblement de terre ou le passage d'un cyclone. Le littoral est étroit, érodé et accidenté. Un seul village sur les quinze que compte l'île se trouve au niveau de la mer (Panita), les autres sont répartis sur un plateau central culminant à quatre cents mètres d'altitude au nord-est. Ils sont reliés entre eux par une route carrossable²⁷. Celui de Kurumampe, où j'ai mené mes investigations, est situé à l'extrême nord de l'île. Il compte deux cent vingt et un²⁸ habitants et cinquante-sept maisons. C'est le village le plus proche du volcan sous-marin et sur ses terres se trouve une zone de fumerolles (*natoro toro*) s'étendant sur cinq hectares, où la terre est chaude et d'où émanent une forte odeur de soufre ainsi que de la vapeur d'eau. Directement liés à l'activité du volcan, ces panaches de vapeurs soufrées atteignent une température d'environ 100 °C²⁹. Les femmes se rendent régulièrement à proximité des fumerolles pour y cuire leur repas ou y blanchir les feuilles de pandanus (*Pandanus tectorius*) utilisées pour la vannerie tissée³⁰.

Histoire contemporaine de Tongoa

En 1879, le révérend Johan Oscar Michelsen (1844-1933), originaire de Norvège, arrive à Tongoa pour y établir une mission presbytérienne après un séjour d'un an à Nguna, où il apprit le nakanamanga. Il fut le premier étranger à venir s'établir sur l'île, où il demeura une cinquantaine d'années. À son arrivée, il décrivit les habitants de l'île comme les plus en forme et les plus beaux du pays et précise : « Ils sont grands, costauds et plus clairs de peau que leurs ancêtres » (1893 : 16). Michelsen eut beau maîtriser la langue vernaculaire, les cinq premières années de son ministère furent « très périlleuses et il dut abandonner les deux premières stations, fondées par lui » (O'Reilly, 1957 : 149). À l'issue de son travail d'évangélisation, Michelsen écrivit :

²⁷ Avant l'arrivée du révérend O. Michelsen, les habitants étaient regroupés selon leurs *namatana ni farea* d'appartenance (clan) et non en villages ; à son arrivée, ce missionnaire prit l'initiative de réunir en villages les différents clans des quatorze grands chefs de l'île.

²⁸ En 2013, parmi les deux cent vingt et un habitants du village, vingt-cinq personnes étaient âgées de zéro à cinq ans ; quatre-vingt-cinq personnes étaient âgées de cinq à dix-huit ans ; soixante-sept personnes étaient âgées de dix-huit à quarante-cinq ans et quarante-quatre personnes ont plus de quarante-cinq ans. Au total, cette année-là, le village comptait cent treize femmes et cent huit hommes.

²⁹ Communication personnelle de Michel Lardy, géophysicien de l'IRD ayant conduit des recherches sur l'activité volcanique et sismique de la région, notamment dans les îles de Tongoa et d'Epi.

³⁰ L'une des nombreuses activités des femmes est la fabrication de nattes à partir de feuilles de pandanus ; elles sont par la suite offertes ou échangées lors d'événements coutumiers et religieux.

Cannibalism is now a thing of the past; the Prince of Peace reigns over two thousand natives, who from time immemorial had lived in almost uninterrupted war. Souls enslaved with chains of superstition are set free, for the Son has made them free (Michelsen, 1893 : 150).

De son passage à Tongoa subsistent encore les nombreux hymnes qu'il rédigea. La bible traduite par les révérends Peter Milne, Mac Donald et Makensie en nakanamanga parut à Londres en 1908, éditée par les soins de la *Bible Society* (Delbos, 2000 : 70). Aujourd'hui, cette traduction lue à l'office chaque dimanche fait toujours autorité. Le révérend Michelsen fut succédé par le docteur J. Graham Miller et son épouse Flora entre 1941 et 1947. En plus de leurs travaux d'évangélisation pour l'Église presbytérienne de Nouvelle-Zélande, en tant que membres de la mission Synod, ces derniers collectèrent de nombreuses données ethnographiques sur l'île (histoires coutumières, proverbes, histoires de migrations et de peuplement de l'île, récits relatifs aux guerres intervillages, témoignages sur le mode de vie et de pensée de l'époque, etc.³¹). Après Michelsen et les Miller, aucun colon européen ne s'est durablement établi sur l'île, à l'exception de quelques rares instituteurs qui y restèrent le temps de leur mutation (deux à quatre ans).

Depuis le départ de ces missionnaires, l'ensemble de la population est chrétienne et assiste aux offices des différentes dénominations : catholique, presbytérienne, *New Government Church* et adventiste du septième jour (SDA). Cette dernière s'est installée dans l'archipel à la fin des années 1910 et n'a depuis cessé de conquérir de nouveaux fidèles et de prêcher contre la coutume et la vie traditionnelle (Siméoni, 2012 : 244). Elle est aujourd'hui majoritaire au village de Lupalea. L'Église catholique, dont l'implantation dans les îles Shepherd a été tardive, compte quelques rares fidèles au village de Pele. À Kurumampe, où ce travail a été réalisé, il y a deux églises, l'une appartenant aux presbytériens et l'autre à l'Église évangélique *New Government*. Lors de mes premiers séjours en 2011 et 2013, ces églises célébraient la messe tous les dimanches, tandis qu'en 2014 à la suite du cyclone Pam, faute de bâtiment, l'Église presbytérienne n'officiait plus. Si ces différentes Églises sont implantées dans la plupart des villages de l'île, elles ne régissent toutefois pas le quotidien des habitants et ne substituent pas aux chefs de villages.

³¹ Ses précieuses notes de terrain sont aujourd'hui conservées à l'Université Nationale d'Australie à Camberra. Les archives sont constituées de ces deux carnets de terrain, d'une introduction écrite par ses soins et de notes variées rédigées sur Tongoa dont un document rédigé en langue vernaculaire.

La population de l'île est répartie entre deux aires linguistiques aux contours territoriaux limités. Le namakura est parlé à l'est et au sud, dans les villages d'Itakoma, Matagni, Euta, Mangarisu, Meriu, Bongabonga, tandis que le nakanamanga est la langue de l'ouest et du nord de l'île. Il est parlé dans les villages de Kurumampe, Pura, Lupalea, Pele, Woraviu, Morua, Rafenga, Lumpukuti et Lupalea. Ces deux langues austronésiennes ne sont cependant pas l'apanage de Tongoa, puisqu'elles sont également employées dans l'ensemble des Îles Shepherd et au nord d'Efate (Clark, 1996 : 278-279). Linguistiquement ces aires ne sont pas homogènes dans la mesure où les locuteurs observent des variations dialectales entre villages. À titre d'exemple, les habitants de Kurumampe ont la réputation de parler doucement et de faire sonner tous les sons. Ces différences permettent aux villageois d'identifier l'origine de leur interlocuteur.

À l'école, ce ne sont pas les langues vernaculaires qui sont enseignées, mais le français ou l'anglais – le recours au bislama y est prohibé et réprimé³². L'île compte sept écoles primaires (dont deux francophones) et un établissement d'enseignement secondaire anglophone. Jusqu'à la fin des années 1960, l'anglais était la seule langue étrangère parlée dans la région³³. C'est pourquoi, à cette période, l'administration française a établi des écoles d'enseignement francophone dans les îles de Tongoa et d'Emae (Pakoa et *al.*, 1995 : 361). Pour accroître sa popularité et attirer les élèves, les écoles enseignant en français devinrent gratuites, à la différence des écoles anglophones où l'on réclamait aux élèves une contribution financière (*Ibid.*). Cette distinction n'a cependant pas suffi, puisqu'encore aujourd'hui le français est la langue d'enseignement minoritaire et les élèves désirent poursuivre au-delà de la « classe 8 » leur scolarité dans cette langue doivent se rendre sur une autre île. À proximité de Kurumampe (vingt minutes de marche) se trouve l'école primaire anglophone « **Kutundaoula** », qui est fréquentée par la plupart des enfants du village, et l'école francophone « **Naworaone** ».

Depuis l'indépendance du pays, la scolarité des enfants est payante, quelle que soit l'école : 900 vatu par an au primaire (soit 7 €) et 48 000 vatu³⁴ par an pour les écoliers du secondaire (soit 3804 €). La somme que représente la scolarité des enfants incite souvent les

³² Sur la place du bislama dans la société vanuataise, je renvoie aux références suivantes : Crowley, 1987, 1989, 1990 ; Tryon, 1979, 1987 ; Lynch, 1975 ; Meyerhoff, 1997, 2000 ; Jarraud-Leblanc, 2012 et dernièrement Vandeputte, 2014.

³³ Durant le Condominium l'éducation n'était pas un service partagé par les deux puissances, mais faisait l'objet d'une administration parallèle.

³⁴ Il est à noter que le salaire minimum mensuel est de 30 000 vatu, ce qui représente 243 €.

parents qui n'ont pas de revenus – soit la majorité des habitants – à quitter l'île provisoirement, pour trouver un emploi salarié ou pour vendre à Port-Vila le surplus de leur production de tubercules, ou même leurs animaux. À Kurumampe, où j'ai séjourné le plus longtemps, à l'exception du maître d'école, du *kancela*³⁵ et des deux épiciers, les villageois n'ont pas de revenus réguliers. Cette réalité locale limite la scolarisation des enfants dans le secondaire.

Dans les années 1970, et notamment en 1972, après le passage du cyclone Gail sur l'île de Tongoa (le 17 avril), une grande partie de la population partit travailler à Port-Vila et chercha à s'y établir de façon durable (Haberkorn, 1989 : 149-151 ; Bonnemaïson, 1977 : 8). Cette année correspondit également à l'investissement de capitaux extérieurs dans la capitale générant « une forte fièvre des activités de construction et par là un pressant appel de main-d'œuvre peu ou moyennement qualifiée sur les chantiers de construction » (Bonnemaïson, 1977 : 8). Ainsi, en 1972, cinq cent vingt personnes quittèrent l'île de Tongoa pour gagner Port-Vila, ce qui représenta plus du quart de la population de Tongoa. À présent, ces Man-Tongoa vivent au sein de différents quartiers de la capitale : Sea Side Tongoa³⁶, Malapoa, Agadis et dans les villages limitrophes tels que Teouma et Siviri. Ils y ont acquis des terres achetées collectivement pour s'y établir en fonction de leurs villages d'origine (Bonnemaïson, 1977 : 55-57). Depuis lors, les migrations ponctuelles pour gagner de l'argent ou pour rendre visite à des membres de la famille sont très régulières. Aujourd'hui, les principaux revenus proviennent des salaires des fonctionnaires (employés de la province et enseignants du primaire et du secondaire), de l'agriculture (commerce du kava³⁷) et des dons reçus par les familles établies outre-mer (Nouvelle-Zélande, Australie, Nouvelle-Calédonie). Mais, en dépit de contacts toujours plus réguliers avec la ville, l'île demeure isolée : les touristes ne la visitent pas et l'économie locale reste fragile.

Tongoa a la particularité de n'avoir aucune source d'eau. À quelques endroits, celle du sous-sol affleure, mais ces petites mares tarissent très vite en cas de sécheresse. Pour subvenir à leurs besoins, les habitants recueillent l'eau de pluie dans des réservoirs en

³⁵ Chancelier en français. Celui-ci reçoit un salaire minimum de 30 000 vatus (243€) de la part de la Province des Shefa.

³⁶ Sur la communauté actuelle des Man-Tongoa établie à Port-Vila, se rapporter à la thèse d'Alice Servy (2017) qui porte principalement sur le quartier de Sea Side Tongoa.

³⁷ Durant son séjour, Michelsen a interdit la consommation du kava (*Peper methysticum*) à tous les Man-Tongoa, car il le considérait comme une drogue. Le jus extrait des racines de kava est en effet connu pour ses propriétés myorelaxantes.

matière plastique ou dans des bassins cimentés. En 2009, l'île a été ébranlée par un violent tremblement de terre³⁸ qui a brisé ces citernes de plastique et fissuré les bassins du village. Depuis, l'accès à l'eau constitue un problème récurrent et fait l'objet de conflits et d'enjeux de pouvoir entre les familles. Fin 2015, à la suite du cyclone Pam, la situation s'est aggravée : l'eau des réservoirs est devenue saumâtre et souillée de débris, et la faible pluviométrie engendrée par *El Niño*³⁹ a contraint plusieurs personnes à migrer vers Port-Vila. Il n'y a pas d'électricité sur l'île, à l'exception de quelques maisons équipées de panneaux solaires ou de générateurs⁴⁰ qui permettent d'alimenter des batteries pour éclairer les habitations et les cuisines durant les premières heures de la nuit, mais aussi de recharger les téléphones portables – qui occupent une place de plus en plus importante dans la vie quotidienne des Man-Tongoa. En 2011, lors de mon premier séjour, seules quelques rares personnes possédaient un téléphone portable, tandis qu'aujourd'hui chaque foyer en détient au moins un. Les plus jeunes disposent de *smartphones* (bien que l'Internet soit encore hors de portée) pour échanger de la musique, des photos et des films⁴¹. Les deux opérateurs téléphoniques installés dans le pays (Digicel et TVL) émettent sur l'île, mais la réception est très variable. Par ailleurs, les recharges de crédit téléphonique étant onéreuses, la plupart des villageois possèdent un téléphone portable pour recevoir des appels et non pour en émettre.

À Morua, au centre de l'île, en plus du bureau de la Province, se trouve un bureau de la Banque Nationale du Vanuatu où les habitants viennent déposer et retirer de l'argent, ainsi qu'un poste de police avec un inspecteur qui officie pour l'ensemble des Îles Shepherd. À proximité de ce petit centre économique se trouve le champ d'aviation⁴² en terre battue où

³⁸ L'épicentre de ce séisme de 5,7 sur l'échelle de Richer était situé près de Tongoa, raison pour laquelle les conséquences ont été importantes sur l'île.

³⁹ Plus connu sous le nom de « *El Niño* » ou *El Niño/Southern Oscillation*, ce phénomène concerne toute la région indo-pacifique. Il perturbe le flux des vents et engendre une hausse des températures de la mer et une baisse des précipitations. Son pendant, la « *Niña* », se caractérise par une baisse des températures et une hausse des précipitations.

⁴⁰ Au village de Kurumampe, deux familles en possédaient, mais les Man-Tongoa n'en achètent plus, car ils trouvent leur fonctionnement trop onéreux. À présent, ils préfèrent investir dans des panneaux solaires. Faute de technicien sur l'île, lorsque ces objets tombent en panne, personne ne sait les réparer et les objets cassés sont abandonnés en bordure du village.

⁴¹ Principalement des clips de musique, mais également des films pornographiques. Il me faut ici préciser que le Code pénal du pays interdit la publication et la possession de toute forme de pornographie. Sur la place du téléphone portable en Mélanésie, voir notamment : Taylor, 2016 ; Hobbis, 2017.

⁴² L'île fut desservie pour la première fois en 1964 par la New Hebrides Airways Limited et pour l'anecdote, ce jour-là le *Daylipost* rapporta : « *The plane hit pawpaws and a post at the end of the Tongoa runway on arrival. And that is where it stayed for a few weeks* », http://dailypost.vu/news/milk-run-to-santo-years-old---despite-ill/article_1db7b811-231a-51aa-a7fa-481a7f6dcb3d.html, page consultée le 20/09/2017.

atterrit chaque mercredi (lorsqu'il ne pleut pas) un Britten-Norman BN-2 « *Islander* » (neuf places) de la compagnie nationale « Air Vanuatu »⁴³. La capitale Port-Vila est à 92,76 km de Tongoa soit à une quarantaine de minutes de vol. Depuis décembre 2013, la compagnie privée « Bel Air » assure également la liaison entre l'île et Port-Vila. À ces liaisons aériennes relativement récentes s'ajoute un trafic maritime. Bien que Tongoa ne soit pas directement dans l'axe marchand de l'archipel, des petits cargos de faible tonnage effectuent le transport de marchandises et de passagers. La fréquence de leur passage varie d'un mois à l'autre et dépend des prévisions météorologiques et du nombre de passagers ayant embarqué sur une île située sur le trajet. En moyenne, les bateaux passent trois fois par mois⁴⁴. Lors de ma première enquête de terrain en 2011, les bateaux marchands effectuant le transport du coprah venaient encore charger la production des Man-Tongoa. Cependant, depuis la baisse significative du prix de la tonne de cette matière première, les habitants ont cessé cette activité et ces bateaux ne s'arrêtent plus. Sur l'île, les habitants se déplacent principalement à pied ; en 2015, il existait toutefois six véhicules motorisés (principalement des 4x4 Toyota) qui assuraient le transport de marchandises et de personnes entre les villages : l'administration publique en possède trois (police, dispensaire de Lumbukuti, province), l'école secondaire en a une et deux autres sont la propriété de particuliers⁴⁵.

Outillage théorique : la nature et la catastrophe comme objets

L'étude des connaissances sur l'environnement et les représentations associées aux espaces de subsistance n'est pas une approche nouvelle en Mélanésie. Des auteurs comme Haudricourt, 1962, 1964 ; Barrau, 1962, 1967, 1975 ; Panoff, 1969, 1972 ; Waddell, 1972 ; Rappaport, 1979 ; Lemonnier, 1982 ; Sillitoe, 1983, 2010 ; Lory, 1985 ; Ballard, 1995 ; Brunois, 2007 ; Boissière, 2008 pour ne citer qu'eux, ont mené des recherches s'inscrivant dans cette perspective. Plus particulièrement, au Vanuatu, cela fait près de cent ans que la description des techniques culturelles fait l'objet de travaux universitaires (voir notamment : Speiser, 1923 ; Spriggs, 1981 ; Bonnemaïson, 1987, 1992, 1996 ; Weightman, 1989 ;

⁴³ Lors de mes différents séjours sur l'île l'aéroport a rarement fonctionné, à cause du mauvais entretien de la piste et d'un conflit foncier qui ressurgit régulièrement entraînant une interruption temporaire des liaisons. Entre juin et octobre 2013 et entre mai et septembre 2014, aucun avion ne s'est posé à Tongoa. Un aller simple coûtait 7 900 vatu en 2015 (soit 63 €).

⁴⁴ En 2015, seuls *Island Claws* et *LC ourata* (des petits bateaux dont le nombre de passagers est limité à vingt-six personnes) passaient régulièrement. D'autres, plus gros, comme *Fritom* ou *Ourata* gagnaient Tongoa en moyenne une fois par trimestre. Selon les bateaux, un aller simple coûte 2 000 vatu (soit 16 €).

⁴⁵ Ces hommes sont issus des villages de Pele et Itakoma.

Micolau, 1990 ; Walter et Tzerikiantz, 1999 ; Lanouguère-Bruneau, 2000 ; Caillon, 2005, 2011 ; Tzerikiantz, 2006 ; Lebot, 2008 ; Muller, 2009, 2010 ; Labouisse, 2016). Cependant, aucune de ces recherches n'avait jusque-là entrepris de croiser les réflexions issues du champ de l'anthropologie de la nature avec celles concernant les catastrophes comme se propose de le faire cette thèse.

L'anthropologie des catastrophes

Une catastrophe peut être définie comme un événement extrême qui frappe par sa violence, sa singularité et sa portée (Bethemont, 1991 : 139). Elle relève alors d'un « hasard non statistique », d'une irréductible contingence et se distingue ainsi des risques qui sont probabilisables (Moreau, 2009 : 2). Cet objet d'étude constitue un « nouveau terrain » de l'anthropologie, car les sciences sociales ont commencé à analyser la catastrophe et les productions sociales et politiques qui en découlent seulement à partir des années 1970. Aux États-Unis, Susanna Hoffman et Anthony Oliver Smith ont été les premiers à s'exprimer en faveur d'une restitution de la dimension éminemment processuelle, et non seulement événementielle des catastrophes, en s'intéressant notamment aux moyens symboliques et sociaux mis en œuvre par des populations locales pour prendre en compte les bouleversements (économiques, géographiques, démographiques) induits par l'avènement de tels phénomènes (Hoffman et Oliver-Smith, 2002 : 4).

Le champ de l'anthropologie des catastrophes s'attache à comprendre comment des phénomènes physiques deviennent des événements qui « font » catastrophe (Hoffman et Oliver-Smith, 2002 ; Langumier, 2008 ; Revet, 2007 ; Clavandier, 2009 ; Moreau, 2017). Il s'inscrit dans la continuité de plusieurs sous-champs disciplinaires, telle que l'anthropologie du risque, qui en propose une analyse culturelle (Douglas et Wildavsky, 1982 ; Beck, 1986) ou les *disaster studies*, qui portent davantage sur la vulnérabilité d'un environnement (Wisner, O'Keefe et Westgate, 1977). En opposition avec ce dernier courant, une autre approche a émergé. Elle propose de considérer la catastrophe elle-même comme objet principal de recherche (Oliver-Smith et Hoffman, 1999 ; Revet, 2007, Revet et Langumier, 2013 ; Hermesse, 2016 ; Moreau, 2017) et invite à discerner non pas ce que la catastrophe a détruit, mais ce qu'elle a contribué « à produire, à faire advenir comme recompositions sociales » (Revet et Langumier, 2013 : 15). Cette perspective théorique suggère à l'ethnographe d'« éclairer les pratiques, les façons de faire, les formes d'organisation, les

différents schémas interprétatifs qui se mettent en œuvre pour faire face à l'événement » (Revet, 2009 : 421). C'est à partir de cette approche que je m'appliquerai dans ce travail à regarder ce qui fait catastrophe à Tongoa et à comprendre ce que cela traduit des rapports qu'ont établi les habitants avec leur environnement. Je m'attacherai de surcroît à préciser la définition locale de la catastrophe. Pour compléter cette approche, je m'appuierai également sur les fondements théoriques défendus par l'anthropologie de la nature. C'est cette double lentille théorique qui fait la particularité de ma démarche.

L'anthropologie de la nature

Introduite par Philippe Descola, la formule « anthropologie de la nature » est un oxymore délibéré, car depuis la Grèce antique, en Occident, la nature se caractérise par l'absence de l'homme et le culturel par ce que l'homme a su surmonter du naturel (Descola, 2001 : 10). L'anthropologie de la nature s'intéresse aux façons qu'ont les cultures de penser et de socialiser les rapports entre humains et non-humains (végétaux, animaux, esprits, divinités, etc.). En effet, nos usages et notre rapport à l'environnement influencent nos perceptions et notre compréhension de celui-ci. Comme l'explique encore Philippe Descola, le dualisme nature-culture propre à l'Occident n'est pas universel, mais relatif. Il n'est en ce sens qu'une cosmologie⁴⁶, qu'« une manière parmi d'autres de repérer des continuités et des discontinuités dans les plis du monde » (Descola, 2011 : 32). Ce point théorique conduit à s'interroger sur la construction sociale de cette dualité dans les sociétés occidentales, où la nature est réduite à des représentations tour à tour inquiétantes et rassurantes. Ailleurs, d'autres groupes humains, comme les Achuar, ne se placent pas dans une optique d'opposition systématique entre nature et culture, mais considèrent que ces deux dimensions sont liées en un seul et même continuum⁴⁷, constituées comme un tout (Descola, 2005 : 25). C'est pourquoi l'auteur préconise une approche holistique des phénomènes de socialisation de la nature afin de mieux saisir les différentes relations entretenues entre les hommes et leur environnement. Dans *Par-delà nature et culture*, Philippe Descola souligne que,

⁴⁶ Claude Lévi-Strauss souligne que la cosmologie est la conception que se fait une société de l'univers, c'est-à-dire qu'elle regroupe un ensemble de concepts qui lui permettent d'appréhender le monde autour d'elle (1962 : 113).

⁴⁷ Il faut noter qu'au sein de ce continuum, les Achuar instaurent tout de même une hiérarchie fondée sur l'étalon de la sociabilité humaine : les animaux dont la sociabilité est considérée identique à celle des humains – notamment sur le plan de l'endogamie – sont vus comme « meilleurs » que les autres, les plus « mauvais » de tous étant les animaux solitaires comme l'anaconda (Descola, 1986 : 400 ; 2005 : 23-25).

contrairement à une opinion en vogue, les oppositions binaires ne sont pas des inventions de l'Occident ou des fictions de l'anthropologie structurale, mais qu'elles sont très largement utilisées par tous les peuples dans bien des circonstances [...] (2005 : 175).

Les combinaisons possibles entre l'intériorité – âme, intelligence, intentionnalité –, et la physicalité – apparence physique, prédispositions biologiques et génétiques – sont réduites au nombre de quatre (2005 : 176). La première de ces combinaisons est le « totémisme ». Elle est fondée selon l'affirmation suivante : des qualités physiques et morales sont partagées entre humains et non-humains se distinguant d'autres qualités physiques et morales qui sont partagées par d'autres groupes humains et non-humains (Australie). Philippe Descola appelle « analogisme » la deuxième combinaison possible, qui repose sur l'idée que le monde est constitué par une variété infinie d'existants, différents à la fois dans leurs intériorités et dans leurs physicalités, et mis en ordre dans un ensemble homogène selon un principe d'analogie (Chine, Mexique, Inde). La troisième combinaison, l'« animisme », consiste à penser que les non-humains sont pourvus de la même conscience que celle des humains, mais que leurs corps diffèrent pour pouvoir vivre dans des milieux différents (Amazonie). Enfin, la dernière combinaison, le naturalisme, inverse complètement la formule de l'animisme et correspond à nos sociétés « modernes », pour qui l'homme se distingue du reste du règne animal, et plus généralement de la nature, sur le plan de l'intériorité, par un principe immatériel. L'homme s'apparente néanmoins à elle sur le plan de l'extériorité, par ses aspects physiques. Les différences de physicalités sont alors considérées en termes de degré et non de nature. Selon Philippe Descola, la science moderne occidentale est un exemple paradigmatique de ce type de pensée. Cependant, comme il le précise encore, ces modes d'identification⁴⁸ « sont des façons de schématiser l'expérience qui prévalent dans certaines situations historiques, non des synthèses empiriques d'institutions et de croyances » (2005 : 234).

Dans cette thèse, la référence à ces quatre ontologies me servira d'outil méthodologique pour analyser la construction du rapport des Man-Tongoa à l'environnement, notamment dans leur domestication du milieu terrestre et maritime. Ces analyses me permettront, à l'issue de ce travail, de proposer une hypothèse concernant le modèle ontologique dominant à Tongoa. Toutefois, ceci ne constituera pas le point nodal de

⁴⁸ L'identification « est la capacité à appréhender et à répartir certaines des continuités et des discontinuités qui sont offertes à notre emprise par l'observation et la pratique de l'environnement » (Descola, 2005 : 168).

ma recherche, mais plutôt, dans une démarche heuristique, un support idéal à la réflexion sur la relation à la nature des Man-Tongoa.

Méthodologie de l'enquête

Les recensements du patrimoine végétal et maritime

Ce travail se fonde sur différentes enquêtes et types de données. Tout d'abord, il s'appuie sur une insertion prolongée sur le terrain, à Tongoa, et notamment dans les jardins de subsistance des familles de Kurumampe, mais également près des villages de Lupalea, Burao et Lumpukuti. Ces espaces ont été le point central de mon observation participante. Afin de connaître et de comprendre finement les relations qu'entretiennent les horticulteurs avec les plantes qu'ils cultivent, et pour déterminer le statut de ces non-humains particuliers au sein de la communauté villageoise (rôle rituel, social, économique, etc.), j'ai entrepris entre 2013 et 2014 un travail d'ethnobotanique visant à inventorier les plantes cultivées. Les informations qui leur sont relatives devaient me permettre de comprendre le système de classification botanique local et de relever la diversité variétale. Ainsi, deux cent soixante-cinq cultivars ont été recensés grâce à des entretiens collectifs conduits avec les villageois, principalement avec les femmes du groupe de travail de l'Église presbytérienne que je suivais chaque mardi. Ces recensements ont été complétés par une description systématique et standardisée des morphotypes (forme courante des espèces) et par un relevé des nomenclatures locales, ainsi que par des enquêtes sur l'histoire des plantes et sur leur usage socio-culturel. Toutes ces démarches visaient, entre autres, à appréhender les motivations des horticulteurs dans la sélection de certaines espèces et dans l'organisation particulière de leurs parcelles. Ces inventaires me permirent de surcroît d'évaluer, en 2015, les pertes générées par l'ouragan Pam sur ce patrimoine. J'ai également porté mon attention sur les techniques de mise en terre des cultivars et l'entretien quotidien des parcelles. Pour ce faire, je photographiais et je filmais chaque étape entrant dans le processus de création du jardin.

L'enquête de terrain m'ayant amenée à m'intéresser à l'espace maritime, j'ai également réalisé et enregistré⁴⁹ des entretiens collectifs avec les hommes et les femmes pour relever le nombre d'espèces de poissons et de mollusques connues et prélevées. Mes

⁴⁹ À l'aide d'un dictaphone et ils étaient transcrits simultanément sur mes cahiers de terrain.

observations et le recueil de ces données ont été complétés par des entretiens individuels semi-directifs, afin d'obtenir des informations plus précises et plus approfondies sur les sujets abordés au cours des discussions collectives.

À cet égard, certains noms reviennent régulièrement dans cette thèse : Pua Daniel, Tia Toara, Nakarame, Magret Missel, Makret Josua et Nagege Tapoa ont été des interlocuteurs privilégiés. Ces entretiens ont tous été menés en bislama. Ce choix se justifie par des considérations pratiques d'efficacité : il s'agit d'une langue de contact véhiculaire à base lexicale anglaise, dont l'apprentissage est plus rapide que celui d'une langue mélanésienne comme le nakanamanga, pourtant parlée par l'ensemble de mes interlocuteurs. Le long séjour entrepris dans le village de Kurumampe en 2013 m'a toutefois permis de me familiariser avec cette langue, que je finis par comprendre au bout de neuf mois, au point que lors de mes séjours suivants en 2014 et 2015, les habitants de l'île ne s'adressaient à moi qu'en nakanamanga. J'ai néanmoins choisi de continuer à conduire les entretiens en bislama, en précisant lorsque c'était nécessaire certains termes en nakanamanga, et d'employer cette langue en dehors de ce cadre-là.

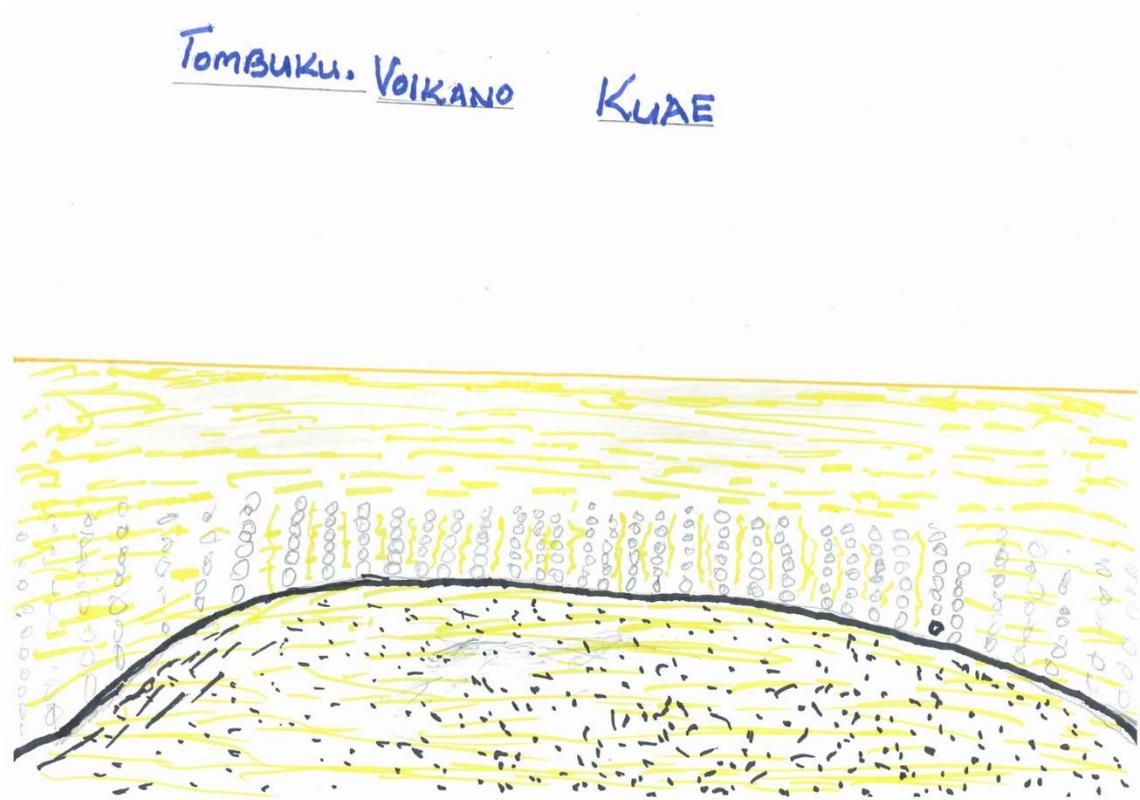
Faire dessiner le terrain

À ces outils ethnographiques plutôt « classiques », je choisis de combiner une démarche méthodologique moins répandue, mise en place lors de mon premier séjour en 2011, à savoir le dessin, en proposant à mes hôtes (hommes et femmes, adultes et adolescents) de croquer leur environnement. Comme le soulignait Jacques Barrau à Florence Brunois, le dessin constitue « un véritable outil de recherche scientifique [...], un outil ethnographique, permettant de rendre compte de la dimension humaine, de la place de l'homme dans la nature » (Brunois, 2002 : 24). Parce qu'ils constituent un médium pertinent entre l'individu et son espace de vie, les dessins constituent également une interface intéressante à exploiter entre le terrain d'étude et le chercheur par les commentaires qu'ils suscitent. Par ailleurs, cette technique de transcription graphique de l'environnement permet la mise en évidence de détails nouveaux et essentiels à la progression de la réflexion (Calandra, 2013b : 183 ; 197). En 2011, à Tongoa, c'est à la suite de plusieurs entretiens au sujet du volcan sous-marin, lors desquels son histoire coutumière, sa forme et ses couleurs m'étaient livrées que me vint l'idée de faire dessiner le volcan à mes hôtes. Tous semblaient

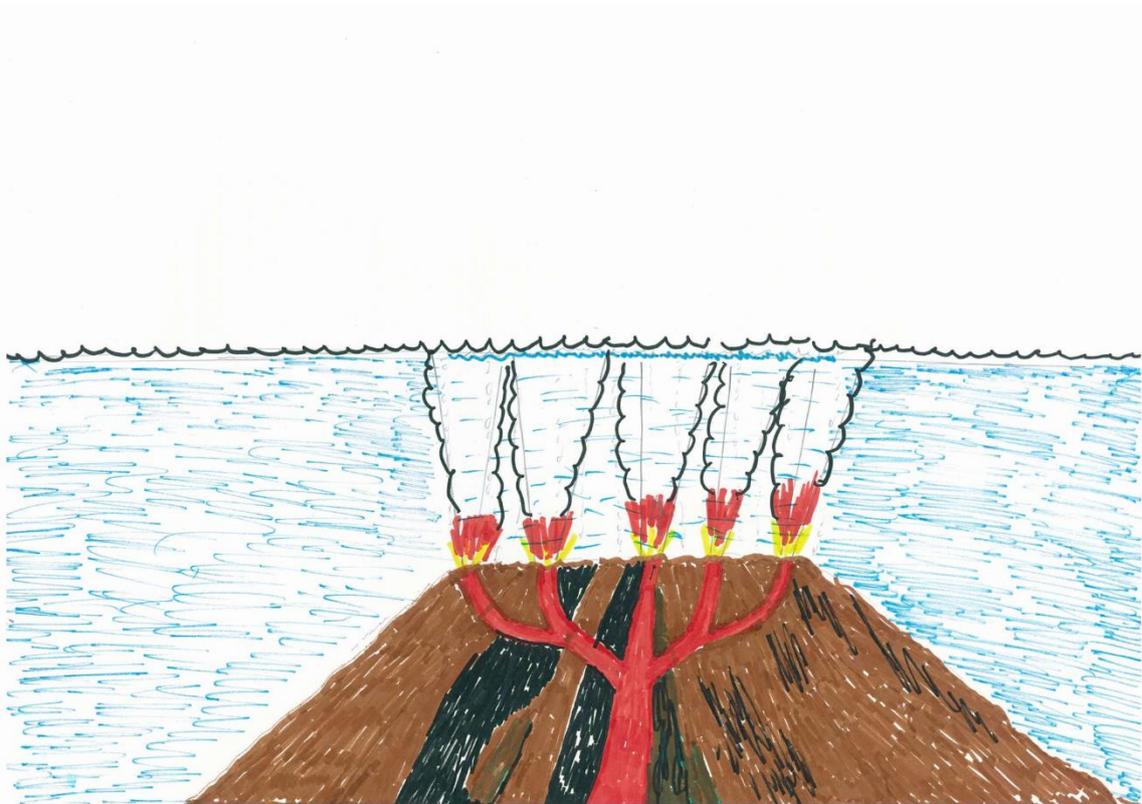
connaître son étendue sous-marine, pourtant invisible depuis la surface, puisqu'il est situé à soixante mètres de profondeur (dessin 1, 2 et 3).

Alors que l'exercice du dessin était inhabituel, voire inconnu, pour une majeure partie des Man-Tongoa, peu ont refusé de se prêter à l'exercice. Au long de mes séjours, j'ai ainsi pu recueillir plus de trois cents dessins, dont deux cent quatre-vingts concernent des thèmes abordés dans cette thèse⁵⁰. La plupart ont été réalisés par des hommes, et seulement trente et un par des femmes, lesquelles se disaient plus timides et moins disponibles pour s'adonner à un tel exercice. Généralement, c'était à l'issue d'un entretien que je laissais à mon interlocuteur le matériel nécessaire pour dessiner (feuilles, feutres et crayons de couleur) en précisant que ce n'était pas l'esthétique du dessin qui m'intéressait, mais sa qualité descriptive. Une fois le dessin achevé, j'inscrivais au dos de la feuille l'âge, le sexe de l'illustrateur et le titre qu'il lui donnait, ainsi que la date et le lieu de sa réalisation, et parfois quelques annotations sur les figurations. Tout au long de cette thèse, ces dessins me permettront d'illustrer certains aspects de la nature domestique des Man-Tongoa et quelques-uns feront l'objet d'analyses plus poussées.

⁵⁰ J'ai mené à trois reprises des ateliers dessins dans les écoles proches du village afin que les enfants des écoles primaires dessinent leurs jardins et le cyclone. Toutefois, ces productions n'ont pas encore fait l'objet d'analyses et n'apparaissent pas dans cette thèse. Ils sont cependant en ligne (en accès libre ou restreint) sur la plateforme numérique d'ODSAS (Dousset, 2009).



Dessin 1 : «Le **Tompuku** quand il commence à se réveiller», Nakarame, homme de 69 ans, 21/02/2011, Kurumampe.



Dessin 2 : «Les tunnels de lave du **Tompuku**», Tapanga Toara, homme de 54 ans, 12/02/2011, Lupalea.



Dessin 3 : «Le **Tompuku**», Makret Josua, femme de 24 ans, 06/03/2011, Kurumampe

Élaboration d'une problématique et logique de la thèse

Afin de comprendre en quoi consiste la nature domestique des Man-Tongoa et ce que constitue localement un jardin, la réflexion développée dans cette thèse se structure en trois parties et neuf chapitres.

Intitulée « Jardins de terre », la première partie, qui a pour objectif de parvenir à une première définition du jardin à partir de l'ethnographie des jardins de subsistance, se décline en quatre chapitres. Dans le premier d'entre eux, il s'agit de se demander en quoi l'organisation sociopolitique locale permet de comprendre la complexité des jardins, en ce qu'elle détermine la dévolution des droits fonciers et, plus généralement, l'appartenance à la communauté villageoise. Le deuxième chapitre cherche à mettre en perspective les pratiques des horticulteurs de l'île avec les modèles de traitement des plantes proposés par André-Georges Haudricourt (1962), afin de poursuivre l'étude des rapports des Man-Tongoa avec leur environnement. Pour ce faire, les informations d'ordre ethnobotanique et les recensements des plantes domestiquées sont détaillés et analysés ; les différents espaces de culture rencontrés sur l'île sont également présentés (cocoteraies, jardins de polyculture,

jardins d'ignames). Le troisième chapitre porte plus spécifiquement sur les plantes domestiquées et cherche à retracer leur appropriation à partir de travaux issus des domaines de l'archéobotanique et de l'ethnobotanique. Cela permettra de souligner l'ancienneté des relations que les hommes ont tissées avec leurs plantes. À propos de ces relations, on se demandera en quoi réside la réussite d'un jardin et pourquoi le « bien-être » général des habitants et de manière plus large le « bien-vivre » de la communauté repose sur cet espace. Enfin, comme le montre le chapitre 4, pour que ces plantes se développent et que le jardin puisse exister et remplir ses différentes fonctions, l'horticulteur doit accomplir un ensemble d'actions techniques dont il fait l'apprentissage dès son enfance. Les différents processus à l'œuvre dans la mise en place et le maintien des conditions d'existence du jardin seront ainsi étudiés à partir du concept méthodologique de « chaîne opératoire », proposé et développé par l'anthropologie des techniques. Cela permettra de mettre en évidence les savoirs, les techniques et les relations que l'horticulteur de Tongoa mobilise avec l'ensemble des existants (humains comme non-humains) pour maintenir ses jardins en bon état.

Ces quatre premiers chapitres auront permis d'explorer les jardins de terre à Tongoa et de montrer en quoi ils se trouvent au cœur des pratiques sociales, mais aussi comment ils engagent la sociabilité des individus. Par ailleurs, si la littérature anthropologique présente le jardin comme un espace terrestre, l'ethnographie entreprise sur l'île de Tongoa invite à inclure la mer dans la définition locale du jardin. En effet, les différents processus d'appropriation de l'environnement par ses habitants ne s'arrêtent pas aux seules frontières terrestres, mais au contraire, se prolongent jusqu'à l'espace maritime.

Pour cette raison, la deuxième partie de cette thèse intitulée « Terre et mer pour penser un monde commun » et qui est composée de deux chapitres, a pour ambition de démontrer que par les représentations et les pratiques qui lui sont associées, la mer forme un continuum avec la terre. Cette section poursuit également l'étude des relations qu'entretiennent les Man-Tongoa avec les entités non-humaines, notamment celles qu'une pensée occidentale placerait dans le domaine de la nature (esprits des morts, êtres surnaturels). Ainsi, relevant du champ de l'anthropologie maritime, le chapitre cinq étudie les représentations locales de ce qui constitue cet espace apparemment non approprié qu'est la mer : les pratiques et les techniques qui s'y rapportent, et ce qui peut en être dit en termes de tenure foncière. Cette analyse permettra de montrer en quoi, à Tongoa, la nature domestique inclut la mer et pourquoi elle est pensée comme un « jardin de viande » (*roara*

ni nambokasi) par les habitants. Elle montrera ainsi que la dualité entre gens de la terre et gens de la mer jadis proposée par Joël Bonnemaïson (1996) n'existe pas à Tongoa. Ensuite, le chapitre 6 étudie les contiguïtés relevées entre terre et mer, et précise la composition des ensembles qui les constituent (humains comme non-humains). Car, à chacun de ces ensembles correspond un mode de relations particulier avec les non-humains qu'il s'agira d'analyser, dans l'objectif de poursuivre l'étude des rapports des Man-Tongoa avec et dans leur environnement.

À l'issue de cette deuxième partie, les éléments nécessaires à la compréhension de ce que constitue localement un jardin et de ce qui le rend fondamental dans le maintien de la vie sociale des Man-Tongoa auront été précisés. Il sera désormais possible de regarder ce qu'il se passe lorsque cet espace est anéanti par un événement destructeur.

La troisième partie, « Quand la catastrophe détruit les espaces socialisés » se structure en trois chapitres et constitue un contrepoint aux deux précédentes. Elle est plus spécifiquement dédiée à l'étude des représentations des risques et de la catastrophe, et j'y observe et analyse ce qu'il advient lorsque la nature appropriée est détruite par un aléa. Cela permettra de prolonger et d'approfondir l'étude des rapports des Man-Tongoa à leur milieu, en montrant que la notion de catastrophe est subjective et que la construction émique de cette notion dépend de ses effets au sein de l'espace social qu'est le jardin. On se demandera ainsi pourquoi les jardins permettent localement la mesure de la catastrophe, et ce que cela révèle des représentations de la nature des Man-Tongoa. Pour ce faire, l'analyse développée au chapitre 7 prend pour point de départ l'ethnographie du cyclone Pam, survenu dans la nuit du vendredi 13 mars 2015. Il livre la chronologie du cyclone (depuis son annonce jusqu'à ce qu'il s'éloigne de Tongoa) à partir des témoignages des habitants de l'île recueillis quatre mois après l'événement. Ce chapitre s'attache également à révéler le hiatus observé entre les discours tenus sur la gestion des cyclones et les pratiques des villageois lorsque Pam est advenu.

À mon retour sur Tongoa en juillet 2015, et une fois le moment de la stupeur passé, il ne s'agissait plus pour les habitants d'évaluer les pertes matérielles, mais de donner du sens à un tel aléa catastrophique. Le chapitre 8 étudie ainsi les trois scénarios ou registres narratifs distingués dans les discours de mes hôtes, chacun leur permettant de fournir un schéma explicatif *a posteriori* pour rendre compte d'un tel phénomène. Alors que le cyclone

est défini par les scientifiques comme un événement naturel destructeur, à Tongoa il n'existe pas de termes en nakanamanga pour exprimer la catastrophe. Le chapitre 9 partira donc des mots et des concepts employés par les habitants, pour en venir à proposer une réflexion sur la notion de catastrophe, en montrant comment et pourquoi celle-ci fait sens localement et quelles catégories sémantiques elle oppose. À terme, cela me conduira à proposer une grammaire locale de la catastrophe et me permettra de justifier le choix d'avoir articulé l'anthropologie de la nature à l'anthropologie des catastrophes.

- Première partie -

LES JARDINS DE TERRE

Des multiples éruptions provoquées par le volcan **Tompuku** résulte aujourd'hui un sol particulièrement fertile et propice à la culture des plantes de subsistance. Elles sont issues de contrées lointaines et ont été introduites au fil des migrations et des siècles. Leur présence est le corollaire de la colonisation humaine de l'archipel depuis plus de 3000 ans et le résultat d'un long processus de sélections et d'innovations techniques. Ces plantes assurent aujourd'hui la subsistance quotidienne des habitants de l'île de Tongoa. C'est dans les jardins de terre qu'elles prospèrent et dont les boutures se transmettent de génération en génération. Celles-ci sont domestiquées, c'est-à-dire « *plants which may be, and at least sometimes are, artificially propogated*⁵¹ » (Barrau, 1965a : 197). C'est à Jacques Barrau que l'on doit le concept de « degré de domestication », calculé en fonction de critères appliqués à chaque plante : un premier critère de « protection ou de défense », un second de « nutrition », et un troisième de « reproduction » (1983a : 118) ». À Tongoa, les plantes étant multipliées par voie clonale⁵², c'est-à-dire sans recours volontaire à la graine, elles dépendent entièrement de l'homme pour leur reproduction et génétiquement elles ne correspondent plus à leurs ancêtres issues du monde sauvage. Comme nous allons le voir tout au long de cette première partie, le rapport et les techniques dont font preuve les Man-Tongoa vis-à-vis des plantes qu'ils cultivent peuvent être qualifiés d'« horticulture ».

Il me faut d'emblée préciser que les jardins de Tongoa n'ont rien en commun avec les jardins d'agrément rencontrés en Europe où l'agencement satisfait un certain esthétisme et correspond à une transfiguration particulière de la nature et où les plantes sont, par exemple, disposées artificiellement à partir d'un dessin préalable ou taillées selon des formes géométriques. Quelles sont alors les spécificités des jardins de l'île de Tongoa ? Par une approche holistique du jardin de subsistance, la première partie de ce travail va permettre de définir cet espace et d'analyser la mise en ordre du monde qu'il laisse transparaître. Cette section s'organise en quatre chapitres. Un premier chapitre décrit l'organisation sociale et politique de l'île et la façon dont le territoire a été divisé afin que les hommes puissent le cultiver et en retirer leur alimentation quotidienne. Le chapitre suivant présente les différents espaces de culture (cocoteraies, jardins de polyculture, jardins d'ignames) et met en perspective les pratiques des horticulteurs de l'île avec les modèles de traitement des plantes proposés par André-Georges Haudricourt (1962). Le troisième chapitre détaille l'origine des

⁵¹ Cette notion agronomique a été introduite par Sauer (1952).

⁵² Cela implique que chaque plante d'une nouvelle génération soit la copie génétique similaire d'une plante déjà présente dans le jardin. Le bouturage peut s'effectuer à partir des tiges de la plante mère (patate douce, manioc, chou des îles), des cormes (taro) ou des tubercules (igname).

plantes rencontrées dans les jardins, les nomenclatures auxquelles elles appartiennent et les usages quotidiens dont elles font l'objet. Enfin, le chapitre quatre porte sur les techniques de culture et les rapports qu'entretiennent les horticulteurs avec différents agents non-humains⁵³ afin de créer, puis de maintenir leurs jardins en état. Il examine également la notion de travail et la façon dont les savoir-faire techniques s'apprennent et se transmettent.

⁵³ Bien consciente du caractère clivant de ce terme, je choisis dans ce travail de l'employer dans l'objectif de « faire entrer dans la description du réel la multiplicité des êtres avec lesquels les humains établissent des interactions » (Pitrou, 2016b : 14-15). À Tongoa, cela concerne notamment : les animaux, les végétaux, des entités inertes (soleil, vent, pluie) et les entités invisibles présentes dans les espaces travaillés.

CHAPITRE 1

L'ORGANISATION TERRITORIALE

Il convient en préambule de ce travail de livrer quelques informations sur l'organisation sociopolitique, en ce qu'elle détermine la dévolution des droits fonciers et plus généralement l'appartenance à la communauté villageoise. Cette présentation nous permettra de comprendre comment les espaces cultivés sont distribués. À Tongoa, les droits d'usage sont régis par une filiation agnatique (la transmission des terres se fait en ligne masculine⁵⁴) et chaque individu, chaque famille possède un ensemble de terres selon le groupe matrimonial et politique auquel il appartient. De manière à préserver son identité et son homogénéité, le groupe est voué à « maîtriser sa politique foncière à travers ses stratégies matrimoniales » (Vienne, 1984 : 179). La stratification sociale est pyramidale : en haut se trouve le chef du village, et en bas de la hiérarchie locale, les gens dits « du commun » (*nariei*). Le village est divisé en clans (*nasara*)⁵⁵ auxquels reviennent un certain nombre de parcelles à cultiver et bien souvent une étendue maritime à contrôler. Les terres du village de Kurumampe s'étendent sur cinq kilomètres carrés et sont partagées entre les dix *namatana ni farea*⁵⁶ du village. Il s'agit d'entités familiales organisées autour de relations directes de consanguinité qui possèdent plusieurs hectares de terre et souvent une parcelle de mer. Chacun de ces groupes est issu d'un ancêtre mythique commun et il est composé de lignages descendant d'un ancêtre humain commun. Avant de rentrer dans le détail de la structure sociale et politique, quittons le village pour rejoindre temporairement les jardins afin de commencer à en percevoir l'agencement et le fonctionnement.

⁵⁴ Je reviens dans le détail sur ce point un peu plus loin dans ce chapitre.

⁵⁵ Ce mot peut être traduit par ligne ou alignement.

⁵⁶ Littéralement en français : « l'œil du farea » (*namatana* : œil ; *ni* : de ; *farea*).

1.1 Circonscrire le jardin

1.1.1 Prendre la grande route...

Avant de partir œuvrer dans ses jardins, le jardinier se change pour revêtir des habits spécifiques qui lui permettront de se sentir libre de ses mouvements sans craindre de les abîmer. Il s'agit de maillots de corps, de robes, de jupes ou de pantalons usés par le temps et le travail, troués et salis par la terre noire des essarts⁵⁷. Une fois ses habits revêtus, il part s'équiper de ses outils. C'est dans la cuisine, un bâtiment annexe de la maison, qu'il les entrepose à chaque retour du jardin pour les protéger du vol et des intempéries, les prêter à ses affins ou s'en servir pour accomplir d'autres tâches, comme la pêche ou la collecte de coquillages. Les plus précieux, comme les machettes, les bâtons à fouir, les barres à mine, les petites binettes et les pelles, y sont dissimulés sous des tuiles de **nambubua** (*Metroxylon warburgii*)⁵⁸, des nattes tressées en fibre de **nakie** (*Pandanus tectorius*), ou sont encore rangés dans un coin obscur de la pièce. Le matériel de pêche est également conservé dans cet espace (pagaie, fil de nylon, sagaie, fusil sous-marin).

À Tongoa, les richesses sont soustraites au regard des autres, afin de ne pas éveiller les jalousies ni encourager les vols. C'est également dans la cuisine que les graines du jardin sont conservées. Chaque variété est déposée dans de la bourre de noix de coco fermée par une ficelle élaborée avec une feuille de **nakie** et elle est accrochée au-dessus du foyer, pour que la fumée ralentisse leur pourrissement et les préserve des rongeurs⁵⁹. Depuis 2011, un nouvel instrument figure parmi les ustensiles du jardinier accumulés dans la cuisine : il s'agit de la brouette à pneumatique⁶⁰ (photographie 1). Si autrefois son prix rebutait les acquéreurs,

⁵⁷ Tout au long de ce travail, je préférerai le terme d'« essart » à celui d'« abatis », car il désigne de manière plus précise le système cultural observé à Tongoa sur défriche, puis brûlis suivi d'une période de jachère plus ou moins longue. Il assure également une série de déclinaisons (essarter, essartement, essartis, etc.) que le mot abatis ne permet pas. Cependant, comme le signale Jacques Barrau, ce dernier présente l'inconvénient, si l'on s'en tient à son origine sémantique, de provenir du verbe « abattre » et d'occulter ainsi les autres étapes essentielles à sa constitution (Barrau, 1996 : 55-57).

⁵⁸ Cet arbre est communément appelé « *natangura* » en bislama ou sagoutier en français.

⁵⁹ Un lot de graines dans de la bourre de noix de coco se dit « **niki** ».

⁶⁰ Ce petit véhicule s'achète dans les commerces de Port-Vila et provient le plus souvent de Chine.

aujourd'hui les recettes de la vente des racines de kava⁶¹ (*Peper methysticum*) dites **namaloku** permettent à plus du tiers de la population d'en posséder une⁶². Pratique, elle permet au travailleur de se délester du poids de ses récoltes (tubercules et noix de coco) et d'en ramener une bien plus grande quantité chez lui.

C'est de conserve avec son époux ou son épouse, ses enfants, ses affins ou ses amis que le jardinier part travailler. En journée, le village est fantomatique, toutes les familles l'ont quitté pour rejoindre leurs parcelles. Pour cela, il faut emprunter la piste carrossable⁶³ (**nambua lapa**)⁶⁴ où circulent les rares voitures de l'île (photographie 1). Elle est bordée de part et d'autre de parcelles plus ou moins cultivées et d'enclos (**nakoro**) où paissent les animaux (bovins et caprins). Les premiers jardins sont situés à quelques mètres du village tandis que les plus éloignés sont à plus d'une heure de distance. Sur la route, lorsque deux personnes se rencontrent, elles s'échangent les formules de politesse. Elles se saluent et s'annoncent réciproquement d'où elles viennent, où elles vont et ce qu'elles vont faire. C'est aussi là où l'on plaisante, où l'on bavarde et où s'échangent les nouvelles. On entendra par exemple qu'une jeune femme vient d'accoucher au dispensaire, qu'un vieillard d'un village voisin est très malade ou que l'avion du jour est annulé. De cette voie principale partent des chemins privés plus étroits (**nambua tawassi**)⁶⁵ (photographie 2). Ils sont partagés par plusieurs familles et mènent à des ramifications encore plus exigües (**nambua kiki**)⁶⁶ dont le droit d'usage est exclusivement réservé à une partie restreinte du lignage – une famille nucléaire particulière. Ces chemins sont si minces qu'il n'est pas possible de s'y aventurer avec une brouette, qui est laissée près d'un arbre, à l'entrée de l'embranchement.

⁶¹ Les racines de kava sont transformées en un épais breuvage appelé « wa » que les habitants de Tongoa, comme ailleurs dans l'archipel, se plaisent à boire quotidiennement à la nuit tombée. Les racines de la plante, une fois extraites de la terre, sont mises à sécher au soleil quelques heures (mais ceci n'est pas un prérequis obligatoire), elles sont ensuite écorcées, coupées et mâchées. La purée issue de la mastication est déposée dans un saladier où elle est diluée avec un peu d'eau, avant d'être filtrée avec un bout de tissu. Le kava est bu dans une coque de noix de coco (**lasa**) ou un bol quelconque.

⁶² Suite au cyclone Pam, les ONG en ont distribué une dizaine sur l'île, elles ont également été offertes par les partis politiques présents sur l'île en échange de promesses de vote.

⁶³ Celle-ci a été élargie et aplanie par le gouvernement à la fin de l'année 2013. Elle traverse, l'île de part en part et relie les villages entre eux.

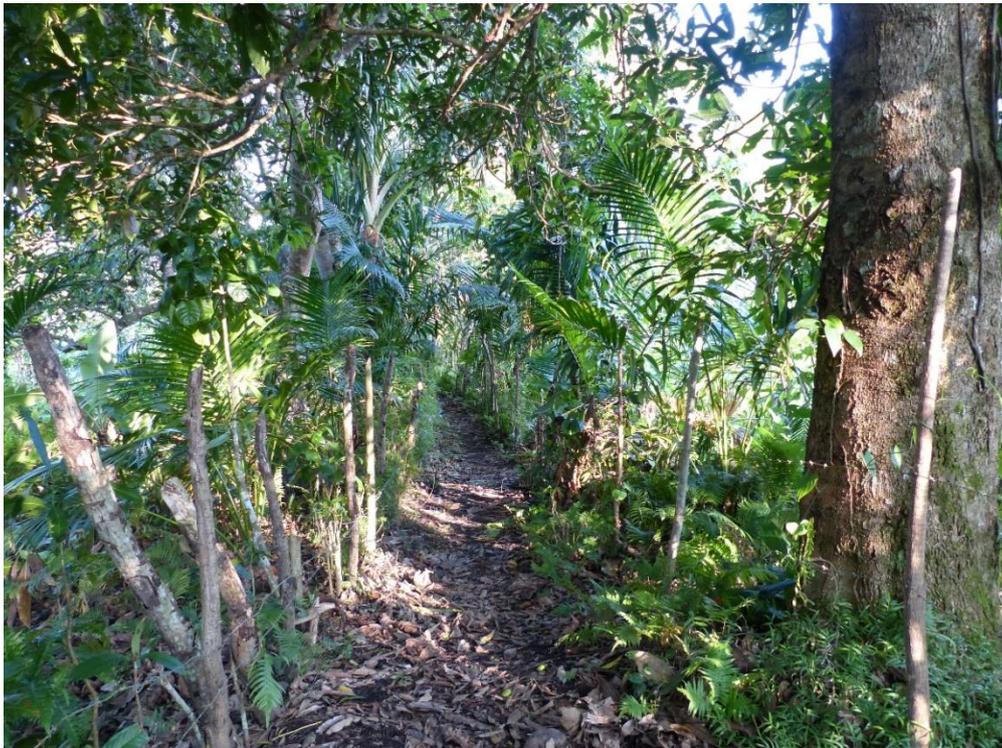
⁶⁴ Littéralement en français : « grand chemin » (**nambua** : chemin ; **lapa** : grand).

⁶⁵ Littéralement en français : « croisement ».

⁶⁶ Littéralement en français : « petit ».



Photographie 1 : Sur la route principale, Royline Roy se dirige vers le jardin de son frère pour l'aider à planter ses ignames qu'elle dissimule sous un tissu. Là, elle y croise Tafura de retour de son enclos à cochons. Au second plan, derrière les barrières, une cocoteraie. 23/10/2014, Kurumampe.



Photographie 2 : L'un des **nambua tawassi** conduisant aux jardins de la famille de Missel Pakoa (membre du **namatana ni farea** Malala ki muri). Le sentier est bordé de parcelles cultivées délimitées par des fils de fer barbelés. 25/11/2013, Kurumampe.

Lorsqu'une personne emprunte ces passages, qu'elle soit membre de la famille à laquelle appartiennent les parcelles ou pas, invitée ou non, elle s'annonce en criant (**ngola**) et attend un cri en retour. Chaque cri étant propre à une personne et à l'usage, tout le monde est capable de savoir qui s'en vient et qui se trouve dans le jardin.

Les dessins de ces dédales de chemins se sont tracés au fil du temps et des pas. L'armature de ces axes structure le territoire insulaire et relie entre elles chacune des parcelles cultivées de l'île. La connaissance et la maîtrise de ce réseau d'accès s'acquièrent par la pratique. Il faut avoir circulé de nombreuses fois dans ce conglomérat de voies pour s'y retrouver et identifier les arbres signalant les embranchements à suivre. Entre chacun de ces **nambua** sont installés des portails (élaborés à partir de tôles, de bois ou de bambous) pour marquer la propriété et maintenir à distance les animaux errants : les bovins (**puluki**) et les porcs (**wango**). Enfin, dissimulés derrière ces portes et cachés par la végétation arborée et arbustive, se révèlent les jardins. De l'extérieur, on peut apprécier leur forme polygonale, le plus souvent rectangulaire. Ils se trouvent généralement sur une surface plane, seuls ceux situés sur le flanc des falaises sont en pente forte. Leur taille varie considérablement d'une famille à une autre et d'une parcelle à l'autre (80 m² à 3500 m²). Franchissons à présent le portail ou la barrière et entrons dans le jardin pour l'observer de plus près.

1.1.2 ... et découvrir les parcelles cultivées

Une fois dans le jardin, le contraste avec l'extérieur est saisissant. D'un coup, l'horizon se dégage et tout devient visible et lumineux. Le soleil pénètre dans cette clairière conquise au milieu de l'épaisse brousse forestière. De la végétation dense et haute remplissant en continu la canopée, on passe aux cultures éparses et basses. Le sol noir charbon rappelle l'origine volcanique de l'île et la proximité temporelle des dernières éruptions du volcan **Tompuku**. Selon les vents, le bruit des vagues s'échouant sur les rochers pénètre la forêt et rappelle que la mer n'est pas loin. Le chant continu des oiseaux, le son strident des insectes, le tintement des machettes tranchant les plantes, ou encore les conversations animées des travailleurs, emplissent l'univers sonore des parcelles. Là, les odeurs d'humus, de fleurs, de terre humide ou calcinée s'exhalent. Toutes les nuances sensorielles et affectives sont mobilisées et ne manquent pas de frapper le visiteur. Au loin, en direction de la mer, il est possible d'apercevoir la cime d'immenses banians (*Ficus spp.*)

dits **nabanga** au-dessus desquels volent des roussettes (*Pteropus anetianus*) appelées **manufa** en **nakanamanga**.

Le sol est jonché de scories et de roches volcaniques parfois volumineuses, mais aussi de larges souches et de branches qui n'ont pas encore été débitées. Aux multiples végétaux qui composent l'espace s'ajoutent des bosquets et des arbustes. Ça et là, les petites fleurs orange plantées au milieu des patates douces et des plantes ornementales et odoriférantes rompent ce camaïeu de verts et contrastent avec le bleu profond du ciel. C'est le travail d'une famille ou d'un individu que l'on observe là, le résultat d'un labeur persistant pour maintenir la végétation spontanée à distance des barrières de l'essart, les espèces cultivées supportant difficilement la compétition des herbes et des lianes. L'implication de l'homme sur son environnement est ici manifeste. Un œil avisé y reconnaîtra le perfectionnisme, la méticulosité ou encore la négligence de celui à qui appartient ce jardin. Dans les parcelles abandonnées qui jouxtent les nouveaux essarts subsistent encore des arbres fruitiers, quelques rares pieds de bananiers et de vieux plans de kavas et de maniocs, mais peu à peu, le spontané regagne du terrain et l'horizon disparaît, car les jardins sont des œuvres éphémères. Ils existent le temps de quelques saisons de culture pour être ensuite abandonnés aux plantes envahissantes qui amenderont de nouveau le sol.

À la saison sèche, le visiteur est impressionné par l'aménagement des jardins d'ignames, leurs lianes couleur bordeaux et verte se développant sur des tuteurs à près d'un mètre d'un sol particulièrement bien entretenu, car dans ce jardin aucune plante adventice n'est tolérée⁶⁷. À la saison humide, c'est l'écrasante végétation des jardins de polycultures et l'abondance des récoltes qui retiendront son attention. Dans un coin de l'enclos, un petit abri est construit, il est nommé **ekopu ni tafa** ou **pwefa ni tafa**⁶⁸. Il permet de se protéger en cas de mauvais temps, de laisser quelques outils et de quoi cuisiner lorsque la faim se fait sentir. C'est aussi là que restent dormir les travailleurs souhaitant œuvrer sans relâche ou désirant protéger leurs cultures des rôdeurs (humains comme non-humains), notamment lorsque les semenceaux d'ignames sont suffisamment germés pour être mis en terre ou lorsque les pastèques sont arrivées à maturité. À cette période, les vaches alléchées sont prêtes à tout pour pénétrer dans la parcelle, mais une fois à l'intérieur, en plus d'abîmer les

⁶⁷ Je reviendrai sur ce point au chapitre suivant.

⁶⁸ Littéralement en français « **ekopu ni tafa** » veut dire « la maison du jardin » et « **pwefa ni tafa** », « la cuisine du jardin ».

fruits mûrs, elles piétinent les plantes, ruinant des mois de travail et la promesse de revenus financiers lorsqu'elles sont destinées à la vente⁶⁹.

L'épaisse ceinture végétale, les fils de fer barbelés ou les barrières élaborées à partir de branches de *nambilelu* (*Hibiscus tiliaceus*) plantées à la verticale, circonscrivent et délimitent physiquement, mais aussi visuellement chacune de ces unités de propriété. L'exubérance de la végétation limitrophe réduit la portée du regard et confine l'espace, lui donnant une certaine intimité. Difficile d'apercevoir les autres parcelles ou le relief de l'île. Cet isolement offre ainsi au jardinier un endroit confidentiel et rassurant dans lequel il peut se reposer, cuisiner, recevoir des amis ou se livrer aux plaisirs amoureux⁷⁰. En son sein, il est possible de se soustraire au monde extérieur et aux pressions sociales du village. Ruta, une jeune femme de 29 ans, enceinte de cinq mois en octobre 2014, se rendait quotidiennement dans ses jardins de manière à pouvoir fuir les réprimandes de sa belle-famille et les tâches ménagères qu'elle se devait d'accomplir. Loin des autres et bénéficiant du refuge de ses jardins, elle avait toute latitude pour entreprendre ce qu'elle voulait et se reposer en toute tranquillité. En fin de journée avec la complicité de sa grand-mère, elle récoltait ce qui était nécessaire à l'élaboration du souper et rentrait chez elle pour cuisiner. Ses mains et ses habits salis par la terre témoignaient de son labeur, et lui permettaient de feindre un ouvrage de plusieurs heures.

Les yeux non expérimentés de l'étranger, comme ceux de l'ethnographe au début de son travail, pourraient voir de prime abord le jardin comme un désordre végétal où pousse un nombre considérable de plantes, sans qu'il soit possible de les distinguer ou d'y déceler une quelconque organisation. Pourtant, plus les mois de terrain s'écoulent, plus les savoir-faire techniques, l'ingéniosité et la structure de cet écosystème anthropique se révèlent. Avant de revenir dans le détail sur l'aménagement et le fonctionnement du jardin, il semble nécessaire de porter notre attention sur l'organisation politique et foncière locale, afin de saisir comment les terres sont réparties et contrôlées au sein de la communauté villageoise.

⁶⁹ Je détaillerai au chapitre 3 les plantes vendues par les horticulteurs au marché de l'île.

⁷⁰ C'est dans les jardins ou dans la forêt attenante que les couples et les amants se retrouvent pour les rapports sexuels, loin du village et de tout regard inquisiteur. C'est aussi là que les jeunes connaissent leurs premières expériences sexuelles et qu'ils consomment, par exemple, des substances interdites, comme des boissons alcoolisées achetées à l'épicerie « Sakary » à Mangarisu (le seul endroit de l'île où elles s'achètent) ou du cannabis, cultivé dans la forêt profonde et difficile d'accès.

1.2 Une organisation politique hiérarchisée

1.2.1 Les figures du pouvoir local

L'étude de la chefferie⁷¹ en Océanie a grandement contribué à nourrir la réflexion anthropologique sur le politique à partir de l'étude des figures du pouvoir des sociétés à « *big-man* » (Mélanésie) où le pouvoir s'acquiert, et des royautes à « chefs » (Polynésie)⁷² où le pouvoir s'hérite (Salhins, 1963). D'autres formes transitoires ou intermédiaires combinent certains traits de l'un ou de l'autre, comme les « *Great Men* »⁷³ et les systèmes de titres ou de grades⁷⁴. Au Vanuatu, il semble que les chefs n'existaient pas et qu'il n'y avait pas de statut héréditaire lorsque les premiers Européens sont arrivés (McClancy, 2002). Les îles de Tanna et d'Aneityum (Spriggs, 1981 ; Tabani, 2002), de Nguna (Facey, 1981), mais aussi du centre de l'archipel (voir Espirat et *al.*, 1973 : 371-372 ; Facey, 1981 ; 1988 : 100 ; Philibert, 1982 : 194 ; Haberkorn, 1989 : 47) font cependant figure d'exception, car à cette période des systèmes de pouvoir dominés par de grands chefs y étaient établis. On peut d'ailleurs s'interroger sur l'influence polynésienne dans la constitution de ces modèles, dans la mesure où l'on sait que Tongoa (reliquat de l'île de Kuwae) se trouvait sur les grandes routes de contacts (Garanger, 1972 ; Luders, 1996). Joël Bonnemaïson corrobore cette hypothèse et écrit :

Tout se passe comme si les structures sociales du centre et du sud de l'Archipel s'étaient en effet modulées à partir d'influences culturelles venues de l'est qui furent ensuite réadaptées et diversifiées selon les structures mentales et culturelles du peuple mélanésien qui les recevait (1986a : 168).

⁷¹ Le terme de « chefferie » dont les connotations sont plutôt africaines ou européennes « n'apparaît pas particulièrement approprié aux réalités de la société mélanésienne » (Bonnemaïson, 1986a : 137). Il semble plus opportun de parler de système de pouvoir dominé par de grands hommes dont l'autorité est fondée sur l'initiation masculine et la transmission d'un pouvoir hérité de l'ancêtre commun au clan (*namatana ni farea*), lors des cérémonies d'ordination.

⁷² La littérature océaniste à ce sujet est considérable, voir notamment : Salhins, 1963 ; Douglas, 1979 ; Godelier, 1982 ; Godelier et Strathern, 1991 ; Lemonnier, 1990 ; Naepels, 2010 ; Wittersheim, 2003 ; et plus récemment Pauwels, 2015.

⁷³ À propos des *great men*, l'ouvrage de Maurice Godelier et Marilyn Strathern (1991) fait figure de référence.

⁷⁴ Pour le Vanuatu, voir notamment les travaux de Espirat et *al.*, 1973 ; Vienne, 1984 ; Bonnemaïson, 1986 ; 1987 ; Bolton, 2003.

Depuis l'arrivée des premiers missionnaires au début du XIX^e siècle, puis des administrations coloniales française et anglaise et la création d'un État démocratique de type occidental, le terme colonial de « chef » continue d'être employé par les habitants du Vanuatu (Wittersheim, 2002 : 135). Ce vocabulaire de la féodalité est, comme le propose Michel Naepels, « une donnée immédiate de la conscience coloniale, en tout cas une catégorie centrale de la gouvernamentalité impériale » (2010 : 920). Au Vanuatu, « chef », ou « *jif* » en bislama, s'emploie à l'échelle villageoise et nationale et couvre une pluralité de personnages exerçant leur pouvoir coutumier et politique (Lindstrom, 1997 : 212). L'archipel connaît plusieurs formes de pouvoir. Au nord, l'organisation politique est dominée par celle des *big-men*⁷⁵ au centre nord par des sociétés à grades, au centre et au sud, on observe des sociétés où les statuts sont héréditaires et où le pouvoir est centralisé. Elles évoquent le système polynésien, à une nuance près : cet héritage se mérite. En effet, le tenant qui transmet son titre peut décider de le passer à un autre homme de son lignage que son descendant direct (son fils aîné), s'il le juge plus méritant ou plus à même d'exercer la fonction de chef, c'est-à-dire s'il considère qu'il a la personnalité qui convient à cette responsabilité.

Dans les îles Shepherd, dont Tongoa fait partie, l'autorité locale s'inscrit dans la structure lignagère des individus, elle est automatique et organisée selon un principe hiérarchique héréditaire et pyramidal. On s'en souvient, la littérature orale fait remonter la formation de ces systèmes de titres à Roy Mata « héros et chef légendaire de Vate » (Bonnemaison, 1986 : 168). L'histoire coutumière du volcan sous-marin **Tompuku** raconte que ces chefs ont gagné l'île de Kuwae par la mer, pour la quitter peu de temps avant l'éruption du volcan afin de mettre à l'abri la descendance de Taripoa Mata⁷⁶. C'est au nord d'Efate qu'ils ont trouvé refuge. Ils y seraient restés le temps que l'obscurité se dissipe⁷⁷, pour reprendre la mer et pouvoir de nouveau peupler ce qu'il restait de leur ancienne île.

⁷⁵ Cette figure du pouvoir au Vanuatu a été décrite par Allen, 1968, 1984 ; Vienne, 1984 et Kolshus, 1999. Ce modèle a toutefois fait l'objet de nombreuses critiques, voir notamment : Godelier et Strathern, 1991 ; White et Lindstrom, 1997.

⁷⁶ Les géophysiciens ont établi que la formation de la caldera de Kuwae fut précédée par « une crise sismique importante et plusieurs semaines ou mois d'activité volcanique modérée » (Robin et Monzier, 1994 : 5), laissant de surcroît un temps d'action aux populations pour évacuer leur île (Németh et al., 2007 : 9).

⁷⁷ Selon l'histoire coutumière et les hypothèses des géophysiciens (Monzier et al., 1994 ; Robin et al., 1994), la violence de l'événement a engendré plusieurs années d'obscurité relative.

L'ensemble de l'île est désigné par le terme de **nafanua** c'est là que les hommes ont organisé leurs espaces de vie en se répartissant en différents lieux concentriques devenus villages (**natokoana**) à partir desquels ils évoluent. Les terres des villages sont divisées entre les **namatana ni farea** au sein desquels sont établis les parcelles des maisons (**lina**)⁷⁸, les espaces de production terrestres (**tafa**) et marins (**natassi**)⁷⁹, mais aussi d'anciens sites funéraires sacrés dits **matango**⁸⁰. Ces espaces sont répartis sur l'ensemble du territoire du village de Kurumampe et sont contrôlés par la hiérarchie locale.

Selon Joël Bonnemaïson, l'organisation sociale des îles Shepherd «[...] reste la région où le modèle de la société à titres s'est conservé dans ses formes les plus pures» (1986a : 169). À Tongoa, la société se décompose en cinq strates que l'on retrouve dans chacun des villages de l'île (schéma 1). Au village de Kurumampe, tout en haut de l'ordonnement social se trouve Taripoa Mata. Ce grand chef dit «**nawota lapa**»⁸¹ incarne une forme de pouvoir territorialisé et il est le représentant de la coutume⁸². Il veille sur ses hommes et son territoire, il a pour principale prérogative d'assurer l'équilibre politique entre les différents clans (**nasara**) constituant la communauté villageoise, mais aussi avec les autres villages de l'île, notamment par des échanges coutumiers. Chaque village possède son **nawota lapa**. Ces chefs sont liés entre eux par des rituels, et ces liens s'étendent jusqu'aux autres îles des Shepherd, notamment lors des grandes cérémonies d'ordination appelées **fufusakeana** au cours desquelles des échanges ostentatoires se donnent à voir. Ils permettent de renforcer et de réaffirmer ces systèmes d'alliances inter-

⁷⁸ En nakanamanga le lieu de résidence **lina** se distingue du mot maison **ekopu** qui précise que c'est l'endroit où l'on dort, opposant ainsi la notion d'extérieur à celle d'intérieur. **Lina** signifie également « endroit ouvert ».

⁷⁹ Tous les **namatana ni farea** ne possèdent pas de mer. Malala et Sa n'en ont pas. Lorsqu'ils veulent aller pêcher ou ramasser des coquillages, les habitants du village doivent demander la permission au chef de la parcelle de mer dans laquelle ils souhaitent se rendre. Je reviens en détail sur ce point au chapitre 5.

⁸⁰ Les **nambao ni nawota manga** se rendent encore sur ces sites pour y pratiquer des rites, notamment lorsqu'une personne du village est gravement malade à cause de l'un des **nate mate** du clan en question. La personne est souvent malade si elle a, par exemple, volé ou fait fi d'un interdit posé par le clan. Les **nate mate** l'ont alors « prise » pour la punir.

⁸¹ Littéralement en français : « grand chef ». À Tongoa, les grands chefs sont au nombre de quatorze, ils sont les seuls à pouvoir ordonner les futurs chefs, cette capacité leur vaut le titre de **suliu**.

⁸² J'entends par « coutume » ou « tradition » l'ensemble du système social des Man-Tongoa, lequel est en constante mutation. Il associe des éléments du passé pré-colonial au présent post-colonial. Le terme de « coutume » ou *kastom* en bislama est employé par les habitants de Tongoa pour revendiquer des savoirs et des pratiques traditionnels relatifs à leur identité locale. Sur la notion de « *kastom* » au Vanuatu, voir notamment les travaux suivants : Keesing et Tonkinson, 1982 ; Lindstrom, 1982 ; Jolly, 1992 ; Bolton, 1999 ; 2003 ; Tabani, 2002, Rousseau, 2004 ; Durand, 2014.

îles. Joël Bonnemaïson compare les cérémonies d'ordination des îles Shepherd aux passages de grade observés au nord du pays, tant les liens qu'elles nouent sont complexes et les échanges fastueux selon les titres (1986 : 170).

Le **nawota lapa** est assisté dans son travail par des **nambao ni nawota manga**⁸³ qui disposent eux-mêmes selon la nomenclature et l'ordre local, de subordonnés appelés les **nawota kikiriki**⁸⁴. Ceux-ci sont les chefs de leur patriclan et en même temps les subordonnés des **nawota lapa**. Il y a ensuite ceux qui n'ont pas de titres, les **kitako**, c'est-à-dire « ceux qui sont derrière les chefs de leur clan », explique Taripoa Mata, et à qui ces chefs cèdent leurs responsabilités le temps de leur absence ou lorsque, dans le lignage dudit chef, il n'y a pas d'héritier agnatique à qui transmettre le titre ; il s'agit le plus souvent de l'un de ses jeunes frères. Lorsqu'il n'y a personne à qui remettre provisoirement le titre, il arrive qu'il soit exceptionnellement gardé par une femme (la veuve du chef défunt). Celle-ci le donnera, lors de la prochaine cérémonie d'ordination, à son fils ou à son petit-fils, si elle n'a pas eu de garçon, l'essentiel étant que le système puisse perdurer. Enfin, il y a tous les autres, les **nariei**, les hommes et les femmes que l'on pourrait qualifier « du commun », dont le statut est de servir Taripoa Mata et ses chefs ; ils représentent la majorité des villageois.

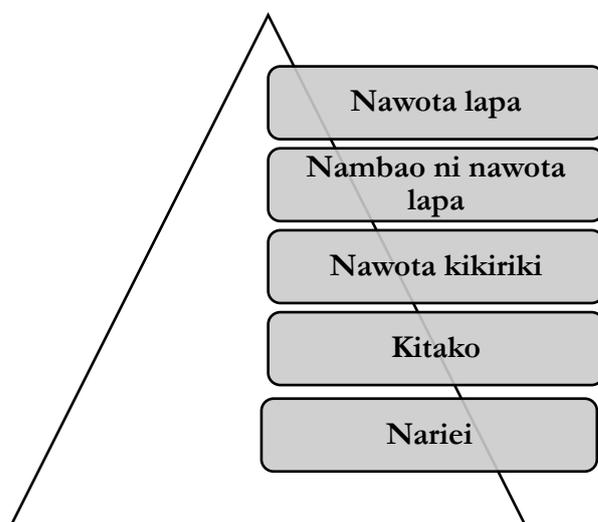


Schéma 1 : Ordonnancement hiérarchique à Tongoa

⁸³ L'expression « nambao ni nawota manga » pour désigner les petits chefs veut littéralement dire en français : « les têtes du chef » (**nambao** : tête ; **ni** : de ; **nawota** : chef ; **manga** : les).

⁸⁴ Littéralement en français : les très petits chefs (**nawota** : chef ; **kikiriki** : très petits).

Bien que les femmes ne puissent être des chefs, le jour de leur mariage coutumier, elles reçoivent un prénom en nakanamanga, toujours composé du préfixe « **Lei** » venant remplacer ou s'ajouter à celui reçu à leur naissance. Ces noms sont comme des titres, dans la mesure où ils reflètent la position des femmes dans la société et indiquent à quel **namatana ni farea** celles-ci appartiennent. Par exemple, Lei Malala⁸⁵ est le nom donné à la femme de Tisamata (**namatana ni farea undapua**). Autrefois, elle était socialement importante, puisqu'elle était l'une des rares femmes avec lesquelles Taripoa Mata pouvait avoir des relations sexuelles, voire se marier.

Ces catégories permettent aux habitants de se définir les uns par rapport aux autres et leur indiquent les relations sociales et d'échanges qu'ils se doivent de suivre. À chacun de ces titres sont associés des terres et

[...] des droits ou des obligations définis par rapport aux détenteurs d'autres titres, non seulement à l'intérieur d'un même varea⁸⁶, d'un varea à un autre d'une même île, mais aussi entre des varea d'îles différentes répartis sur tout l'archipel » (Espirat et *al.*, 1973 : 372).

Le nom de certains chefs se retrouve dans plusieurs villages de l'île, les **nawota lapa**, et quelques **nambao ni nawota lapa** importants possèdent des chefs aux titres équivalents. À Kurumampe, Taripoa Mata a par exemple un sous-chef nommé Atafi, tout comme Taripoa Liu (originellement son frère), il y a donc deux Atafi au village. La fonction de celui-ci est d'assurer la protection de son chef, notamment contre les **nate mate** (les esprits des morts) ou les empoisonnements venus de l'extérieur. Dès lors que de la nourriture ou des cochons sont offerts à la communauté ou au chef en personne, ils sont appelés à œuvrer. Une fois l'animal mort et avant qu'il ne soit découpé puis partagé, l'Atafi tourne autour de la bête avec une branche de kava sauvage (*Macropiper latifolium Forster*) et murmure des paroles dites « **na maouli** », c'est-à-dire dans « les mots de la coutume ». Ce langage se transmet par un apprentissage auprès de l'Atafi en exercice. Les mots prononcés associés au kava sauvage et aux coups portés sur la carcasse de l'animal annihilent tout risque de maladie ou de décès.

⁸⁵ Malala était le nom du premier village des hommes de Taripoa Mata lorsqu'ils vivaient encore sur l'île de Kuwae.

⁸⁶ Si les auteurs ont choisi ici d'orthographier ce mot avec un « v », j'ai préféré l'écrire dans cette thèse avec un « f » afin de correspondre au mieux à la prononciation locale. **Farea** est le terme local pour désigner le clan, voir plus loin dans ce chapitre.

À chaque cérémonie d'ordination *fufusakeana*, tous les quinze à vingt ans⁸⁷, les chefs transmettent leur titre à leur fils cadet ou leur petit-fils selon l'âge. À cette occasion, plus que leur titre, c'est leur *mana*⁸⁸ qu'ils cèdent. Pour la passation de leur pouvoir et de leur capacité d'agir, ils placent leurs mains sur le sommet du crâne de leur successeur. Les chefs se distinguent des autres individus par les *nate mate* (les esprits des morts) qui les précèdent et auxquels ils s'adressent lors des cérémonies coutumières. Cette puissance les sépare des autres humains (les gens « du commun ») en leur assurant prestige, reconnaissance et sacralité. Le jour de la cérémonie d'ordination, ils demandent aux *nate mate* de ne plus les suivre eux, mais de se consacrer au chef nouvellement désigné. Le *mana* de Taripoa Mata est si fort qu'il doit boire et manger avec des couverts spéciaux. Il ne peut ni se servir dans un plat commun ni mâcher du kava pour les autres – ce sont les autres qui le mâchent pour lui⁸⁹, car sa salive (ou toute autre substance corporelle) est chargée de sa puissance et rendrait malade quiconque en incorporerait (ceci s'observe encore aujourd'hui).

Les chefs, lorsqu'ils donnent leur titre, reçoivent en remplacement un nouveau titre signifiant qu'ils n'ont plus de pouvoir (et donc plus de *nate mate* les précédant ou auxquels s'adresser). À cette occasion, ils deviennent des *nasata*, c'est-à-dire des chefs retraités. En *nakanamanga*, *nasata* désigne aussi l'igname germée, prête à être mise en terre. Ces anciens chefs peuvent encore être consultés et sont toujours respectés ; cependant, ils n'ont plus aucune autorité coutumière. La traduction et la signification de ces titres correspondent souvent à des noms de végétaux ou d'animaux prêtant à sourire, afin de souligner leur nouvelle condition et discréditer leur pouvoir (voir le tableau 1, les récapitulants).

⁸⁷ La dernière grande cérémonie *fufusakeana* s'est tenue en juin 2011 à Kurumampe. Ces cérémonies ont toujours lieu lorsque les ignames sont récoltées. En amont de l'événement, les familles cultivent un nombre important de ce tubercule car, le jour de l'événement, elles devront en offrir aux chefs et démontreront ainsi leur aptitude à répondre de leurs obligations sociales et rituelles, puisque l'igname possède une grande valeur coutumière, comme je le montre au chapitre suivant.

⁸⁸ Pour une discussion générale sur ce concept fondamental en Mélanésie depuis Codrington, 1972 [1891], voir notamment Handy, 1927 ; Hogbin, 1936 ; Firth, 1940 ; Keesing, 1984 ; Guerard, 1994 ; Mondragón, 2004, 2012 ; Durand, 2014.

⁸⁹ J'ai observé que si tout le monde pouvait mâcher le kava de Taripoa Mata, les filles prépubères étaient préférées pour la réalisation de cette opération.

Titres des principaux nawota	Transformation des titres de nawota en nasata	Traduction et signification des titres de nasata
Taripoa Mata	Nangorohi	Femme
Tapao	Manambalea	L'homme cours d'eau
Tisamata	Nakarame	Nom d'un cultivar de canne à sucre
Tapanga Toa	Matuatua	Le ressac des vagues sur la plage
Atafi	Makala	Fourmi
Mariwota	Mintowe	Les petits vers mangés par les poules
Poponi (farea Malala)	Naiko	Nom d'un ancêtre masculin
Tapanga sogi	Masiele	« Celui qui peut parler fort aux hommes ». Siele est aussi le nom du sommet d'une colline de l'île
Sasamaki	Masoko	« Il saute » ou « Il va sauter »
Tipoloa	Maneoru	Une variété de bois-de-fer (<i>Casuarina equisetifolia</i>)
Langas	Pwesu	Nom d'un oiseau qui a pour particularité de se nourrir principalement de bananes
Taripoa Liu	Palega	Nom d'un nate mate tapu qui se cache dans les entrelacs des banyans (<i>Ficus spp.</i>)
Faratia	Tafura	Baleine
Tapanga Ripu	Taputi	La perruche diamant des Nouvelles-Hébrides (<i>Erythrura regia</i>)
Nambao ni manu	Nalsere	La palme sèche du cocotier
Poponi (namatana Ni tano)	Manduma	Un tronc d'arbre rempli d'eau

Tableau 1 : Évolutions des titres des principaux **nawota** de Kurumampe en **nasata** et leurs significations en français.

Les titres coutumiers sont immuables, ils se perpétuent au fil des générations lors des cérémonies d'ordination. Aujourd'hui, les chefs de Kurumampe sont jeunes et n'ont pas encore dépassé la quarantaine. Si ce système a pu dans l'ensemble se maintenir jusqu'à nos jours, il a toutefois subi des bouleversements importants au cours de ces trente dernières années. L'exode rural en est le principal responsable, puisqu'à l'heure actuelle près d'une dizaine de petits chefs du village sont partis vivre à Port-Vila. Ces derniers, pour concilier leur fonction et leur éloignement, confient leurs responsabilités locales à un *kitako*, un parent proche (un frère ou un cousin germain) qui les représente le temps de leurs absences. Le téléphone portable permet à présent au *kitako* et au chef concerné de maintenir une communication régulière et d'échanger sur les projets ou les problèmes relatifs à la communauté. À titre d'exemple, Taripoa Mata qui réside à Port-Vila où il étudie le Droit à l'Université du Pacifique Sud (USP) a délégué son titre à son petit frère Asaya Roy, un homme âgé de 42 ans, le temps qu'il obtienne son diplôme d'avocat⁹⁰. Cela fait d'Asaya un homme particulièrement important au village, car il a également reçu le titre de Tapao, celui du chef du *namatana ni farea* Sa que Turana (une femme âgée du village) gardait depuis la mort de son mari, car celle-ci n'avait pas de garçons dans son lignage en âge d'occuper cette fonction. Comme il n'y avait toujours pas d'hommes à qui transmettre le titre au moment de la dernière cérémonie *fufusakeana*, les membres de ce *namatana ni farea* ont décidé de le donner à Asaya, le neveu du chef défunt. Lorsque le titre est transmis à une personne qui n'est pas directement dans la ligne de descendance (donc à un *kitako*), celle-ci est censée le remettre au lignage d'origine, à la prochaine cérémonie d'ordination. Or, il arrive que ce chef décide de le transmettre à sa propre descendance (il en a le droit) ce qui ne manque pas de provoquer des conflits pouvant se prolonger sur plusieurs générations.

À ces figures d'autorité jalonnant ce modèle traditionnel de pouvoir s'ajoutent des élus politiques depuis la mise en place, par les Européens, d'un État démocratique. Au village, il en existe un seul, il s'agit du *kancela*⁹¹ de la province des Shepherd (élu démocratiquement en 2012, par l'ensemble des Man-Tongoa, et pour une durée de quatre ans). Les habitants de l'île admettent s'intéresser très peu à la politique du pays, sinon aux affaires de corruption relayées par les journaux ou la radio. Ils accordent ainsi guère de crédit et d'autorité à ces nouvelles figures du politique. Comme le remarquait déjà Éric

⁹⁰ Il est très peu probable qu'il vienne s'établir sur l'île une fois avocat, il le fera peut-être pour sa retraite.

⁹¹ Je précise la fonction de cette homme à la note de bas de page numéro 45.

Wittersheim dans sa thèse de doctorat, au Vanuatu le monde de la coutume et celui de la politique sont distincts :

[...] le rôle des chefs dans la politique nationale reste pratiquement nul. Ainsi, il n'existe pas d'exemple de personnage élu pour sa seule compétence ou légitimité coutumière ; si certains politiciens se targuent d'être chefs, le contraire n'est pas vrai (2003 : 278).

La politique constitue un autre moyen d'accéder au prestige, lorsque la lignée dans laquelle s'inscrit la personne n'offre aucun titre. Au village, le *kancela* qui ne possède aucun titre coutumier est respecté pour son argent (il est payé chaque mois par la province) et sa capacité à pouvoir aider ponctuellement la communauté en distribuant des ustensiles de jardinage ou de cuisine. Les stratégies électorales tendent au clientélisme : en amont de son élection en 2013, le *kancela* a offert aux habitants du village divers objets (marmites, tôle, machette, brouette à pneumatiques, etc.) contre des promesses de vote. Une fois élu, il a organisé une grande fête au *farea* au cours de laquelle il a remis une débroussailleuse à chacun des villages de l'île. Outre le statut que les titres coutumiers confèrent à ceux qui en héritent, ils assurent aussi aux hommes un enracinement dans l'espace, « une identité territoriale » (Bonnemaison, 1986a : 172). Comme nous allons à présent le voir, les titres et la tenure foncière sont corrélés. Le territoire fait partie intégrante des préoccupations de la société locale où chaque individu dépend d'un *namatana ni farea*.

1.2.2 Les *namatana ni farea*

Les villageois appartiennent tous à un clan, un *namatana ni farea* : il s'agit d'un groupe de descendance patrilinéaire commun possédant plusieurs hectares de terre et souvent un territoire maritime au sein desquels les membres du groupe cultivent, pêchent et récoltent les produits nécessaires à leur nourriture quotidienne, aux échanges coutumiers, etc.⁹² Ils se sont progressivement constitués après le retour des hommes sur l'île à la suite de l'éruption du *Tompuku* en 1452 ± 1 an. Chaque *namatana ni farea* correspond à une pirogue dont l'équipage était composé d'un chef (aujourd'hui dit *nambao ni nawota manga*) et d'un barreur (il s'agit à présent du ou des sous-chef(s) du chef de clan). Ces clans sont répartis sur plusieurs villages, cela permettait jadis aux habitants qui se déplaçaient sur l'île d'être

⁹² Au chapitre 3, je précise et j'analyse les différents usages que font les Man-Tongoa des plantes qu'ils cultivent.

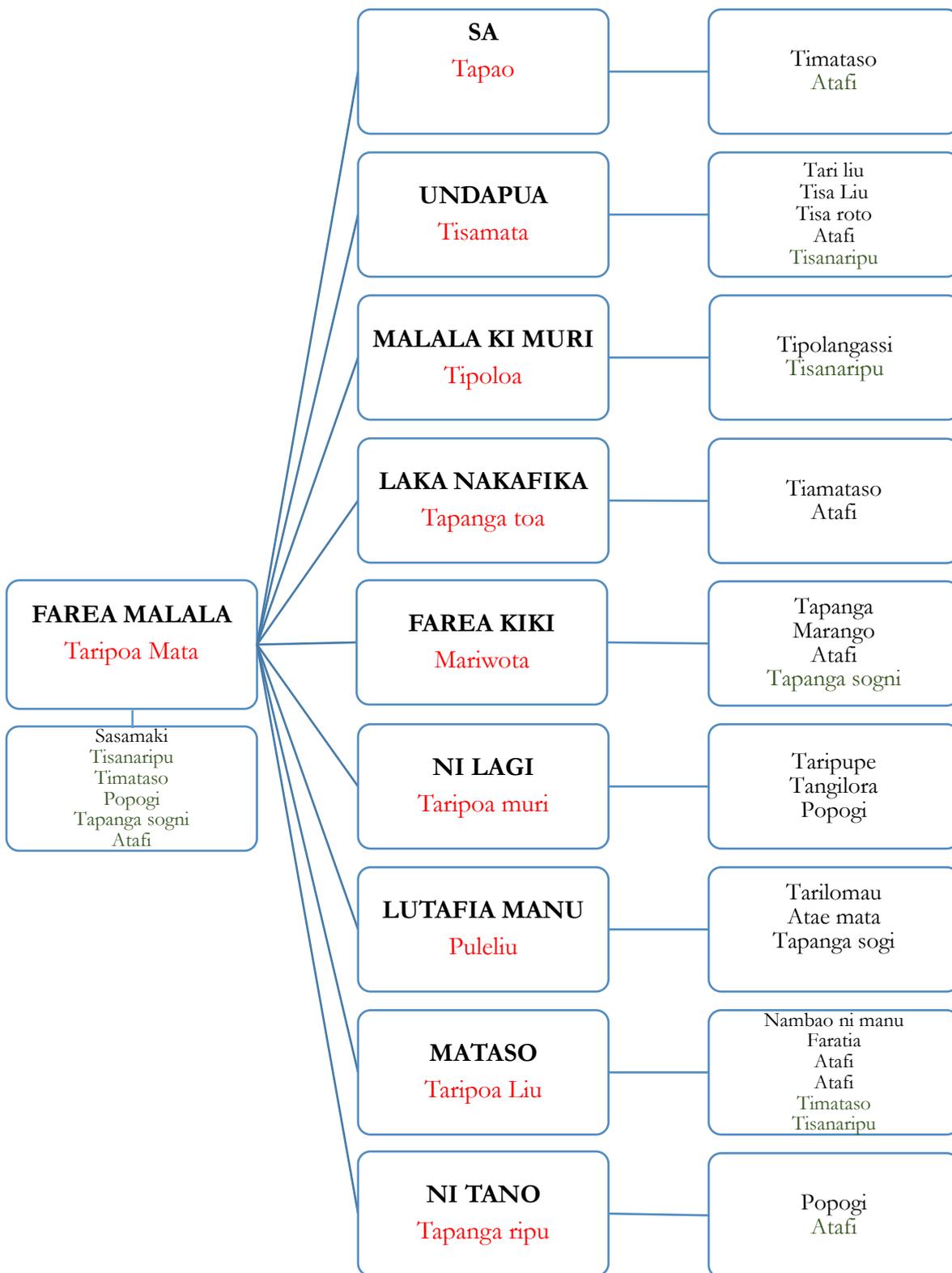
accueillis en paix au sein de leur lignage. Par exemple, les villages de Lumbukuti et de Kurumampe possèdent tous les deux un **namatana ni farea** appelé « **tano** » (littéralement : « du bas ») et sont contrôlés par des chefs aux noms semblables.

Il existe dix **namatana ni farea** à Kurumampe. Les groupes de descendance résident sur les terres dont ils sont propriétaires (voir schéma 2⁹³) et sont placés sous l'autorité d'un chef, le **nambao ni nawota manga**. Les unités résidentielles sont réunies en dix quartiers, elles structurent et composent le village. Chacune est située en un lieu spécifique en fonction du clan auquel elle est rattachée et porte un nom distinct. Les familles établies possèdent au moins une cuisine (**pwefa**) et une maison de facture locale (tuiles en pandanus, bâti et charpente en bois), ou bien en parpaings de ciment ou en tôles. Elles sont localisées dans une aire appelée **lina**⁹⁴, où le sol est soigneusement entretenu et où des fleurs (**nafuma**) et quelques arbres fruitiers sont plantés de manière à orner le site, mais aussi à en marquer les limites.

⁹³ Ce schéma a été réalisé à partir des entretiens réalisés entre 2011 et 2015 au **farea** de Kurumampe avec les différents chefs du village. À la fin des années 1950, puis dans les années 1960 et enfin en 1973, Jean Guiart lors d'une courte mission dans les Shepherd et un bref passage à Tongoa a également compilé les noms coutumiers des différents chefs de l'île et les a publiés dans un ouvrage collectif (voir Espirat et *al.*, 1973).

⁹⁴ La parcelle où se trouve la maison peut aussi se dire « **malae** », expression qui désigne un espace désherbé qui n'a pas encore été cultivé.

Schéma 2 : Structure sociopolitique à Kurumampe



Légende des couleurs :

FAREA KIKI : nom des namatana ni farea

Mariwota : nom des nambao ni nawota manga

Tapanga : nom des nawota kikiriki

Tapanga sogni : nom des nambao ni nawota manga associés à différents namatana

À l'entrée du village se trouvent la maison du chef et sa cuisine – la plus grande de toutes⁹⁵ – qui témoigne de son statut et permet d'accueillir un grand nombre de personnes le soir venu, lorsqu'il est d'usage de boire du kava ou de manger. Sa cuisine est située à proximité de l'entrée du village, car la règle veut que tout étranger à la communauté villageoise (membre d'ONG, politicien, touriste, ethnologue, etc.) se présente en premier lieu au chef afin d'explicitier ses intentions. Une fois l'aval du chef accordé, le visiteur peut séjourner en paix. Ceci est encore respecté et s'applique à l'ensemble des villages de l'île, voire même du pays. Lors de ma première arrivée au village en 2011, je dus me conformer à cette règle en allant présenter mon projet ethnographique à Asaya Roy (le *kitako* de Taripoa Mata), qui m'introduit par la suite au village, et me choisit une famille d'accueil.

À l'autre extrémité du village se trouvent les églises *New Government* et presbytérienne, et le centre du village est occupé par une grande plaine herbeuse régulièrement entretenue et sur laquelle ont été bâtis la cuisine du village, un petit abri pour boire du kava, la place de danse et le *farea* du chef. Le *farea* est un bâtiment en matériaux locaux d'une taille imposante (quarante mètres de long sur cinq mètres de large) ; il est le point focal de la vie collective. Les villageois s'y retrouvent ponctuellement pour célébrer des événements coutumiers de grande importance (fête des ignames et ordination des chefs), mais aussi chaque semaine, les mercredis et vendredis lorsque la cloche sonne, afin de travailler collectivement pour Taripoa Mata. Ces jours-là, il arrive aussi qu'à l'aube, Tisanaripu, l'un des assistants du chef, souffle à trois reprises dans une conque percée (*paigna*) (*Strombus gigas*), afin d'appeler les habitants à se réunir pour régler un conflit⁹⁶ (le *farea* tient alors lieu de tribunal) ou discuter d'un projet important (réparation du dispensaire à Tafa lapa ou de l'école, fêtes cérémonielles, etc.). Ils se réunissent une fois les enfants partis à l'école et avant que ne commencent les activités quotidiennes. Selon l'ordre du jour et la nature du conflit à résoudre, ces rassemblements peuvent durer de quelques heures à plusieurs jours. À l'intérieur du *farea*, chacun s'assied où il veut, seul le chef se tient toujours en hauteur, sur une chaise ou un banc, entouré de ses petits chefs. C'est l'ensemble de tous ces édifices qui constitue le village *stricto sensu*.

⁹⁵ En moyenne, au village, les cuisines mesurent entre 10 m² et 20 m², celle du chef Taripoa Mata fait près de 100 m².

⁹⁶ La plupart des conflits qui sont débattus sous le *farea* sont relatifs aux divagations des animaux domestiques (bovins et porcs) dans les jardins. Une personne dont les tubercules ont par exemple été détériorés ou abîmés peut réclamer le remboursement de ses pertes ou la viande de l'animal à son propriétaire. Les disputes amoureuses, foncières, ou les suspicions de sorcellerie font également partie des problèmes régulièrement discutés publiquement.

Sur l'île, les frontières des territoires de chaque village sont permanentes, invariables et régies par des règles de filiation et de droit d'aînesse : le premier-né possède plus de terres que ses autres frères, afin de pouvoir les répartir entre les membres de son clan. Selon les habitants de Kurumampe, ces **namatana ni farea** ont préexisté à l'éruption du **Tompuku** en 1452 (± 1 an), car ils étaient déjà présents sur l'île de Kuwae⁹⁷. Néanmoins, lorsque les hommes ont quitté l'île d'Efate où ils étaient partis s'abriter pour ensuite revenir peupler ce qu'il restait de leur île, le sol a de nouveau été divisé. C'est la loi du premier occupant qui a dès lors été appliquée. Lorsqu'un homme arrivait de la mer, il devait casser des branches tout au long de son ascension vers le plateau de l'île, de manière à délimiter son territoire et signifier aux prochains arrivants que ce sol était dorénavant occupé. Aujourd'hui, il n'existe pas un seul endroit de Tongoa, même la brousse (**namalasi**)⁹⁸, qui n'appartienne pas à un **namatana ni farea**.

La tenure foncière est la même que celle rencontrée ailleurs dans l'archipel, c'est-à-dire que chaque clan est détenteur d'un territoire, à l'intérieur duquel, lorsque les familles nucléaires cèdent un lopin de terre, les ayants droit cultivent où bon leur semble sans demander d'autorisation préalable. Ces terres sont scindées en petits lots et se transmettent en ligne agnatique, depuis le premier défricheur ou le premier occupant de la parcelle. Cette règle de transmission exclut les femmes du droit de la propriété de la terre. Elles ne peuvent ni en hériter ni les transmettre⁹⁹. Les jeunes filles célibataires ont toutefois la possibilité d'utiliser temporairement une terre prêtée par leur père ou un frère, mais elles devront nécessairement la laisser une fois mariées, pour se consacrer à la culture des jardins de leur époux.

À la différence des femmes, les jeunes hommes peuvent commencer à travailler une parcelle dès qu'ils le désirent, souvent vers l'âge de dix ans. Ils en font la demande à leur

⁹⁷ Lors de conflit foncier, les chefs concernés doivent retracer leur généalogie et l'histoire de leur clan, jusqu'à la période actuelle.

⁹⁸ **Namalasi** est la forêt profonde, celle qui n'est jamais transformée en jardin. Les Man-Tongoa emploient également le terme de **malowono kao** (**malowono** peut être traduit par « brousse » et **kao** par « sauvage »).

⁹⁹ Ailleurs dans l'archipel, notamment à Ambae (île du centre), comme l'a rapporté Lissant Bolton à la suite de son étude de terrain, les femmes de cette île transmettent la terre à leurs filles : « *It is a responsibility of a woman to ensure that daughters are born to her laen [lignée en bislama] and its land. [...] Bearing children to a ples (that is to a landholding) is female practice and in this sense, women do pass land on* » (Bolton, 2003 : 94-95). Annie Walter dans sa thèse sur l'île de Pentecôte signale également que les femmes peuvent passer des grades, mais seulement si leurs pères ou leurs époux le décident pour elles (1991 : 223-229).

père ou à la personne qui les élève et commencent dès lors à cultiver leurs propres végétaux. Une fois marié, un jeune homme héritera des terres de ses parents et agrandira de surcroît l'étendue de ses propriétés au sein du clan. Le clan est localement défini en référence à un ensemble de personnes liées par des relations de parenté établies généalogiquement.

À Tongoa, la terre appartient à des clans patrilineaires exogames et le mariage¹⁰⁰ unit des cousins croisés de lignages patrilineaires idéalement de premier ou de second degré, issus du même **namatana ni farea**. Ce mariage peut avoir lieu au sein même du village ou à l'extérieur, mais nécessairement dans un lignage d'affins. Les cousins croisés s'apostrophent par le terme de parenté réciproque « **tawi** »¹⁰¹ jusqu'à leurs unions. La relation de parenté prescrite et définie entre **tawi** est fondée sur la plaisanterie (toutes les blagues et tous les coups sont permis entre eux). En témoigne le jeu coutumier **wolo banga**¹⁰², encore pratiqué de nos jours, après la mise en terre des ignames (comme je vais le montrer au chapitre suivant). Au cours du terrain, les unions étaient toujours présentées par les familles comme des mariages de premier ou second degré. Les mariages renforcent ou réaffirment les liens entre deux familles parfois établies dans des localités différentes. De manière générale, une union entre deux personnes non **tawi** n'est pas tolérée.

En effet, deux jeunes gens épris l'un de l'autre, mais dont le lien de parenté ne leur permet pas de se marier encourent le refus catégorique de leurs familles, voire une certaine stigmatisation causée par la honte de leur relation. Ce stigmate varie en fonction de leur degré de proximité généalogique, et sera d'autant plus marqué qu'ils seront dans des relations classificatoires d'oncle et de nièce ou de père et de fille. Même si les généalogies montrent que ces personnes sont distantes de plusieurs générations, la relation sera proscrite, en ce qu'elle relèvera de la sphère de l'inceste. En 2014, je fus témoin de l'esclandre provoqué par la relation qu'entretenaient Lison, jeune fille de 24 ans, et Jeffrey, un garçon de 22 ans, parce qu'ils n'étaient pas **tawi**, mais dans une relation oncle - nièce classificatoire. Ils justifiaient leur liaison en se référant au lignage maternel de Lison, car selon celui-ci, Jeffrey et Lison étaient **tawi**. Or, la filiation de référence étant patrilineaire, cette argumentation n'était pas recevable et Lison se devait d'appeler Jeffrey **loloa** (frère du père)

¹⁰⁰ Si autrefois le système d'alliance permettait la polygynie, aujourd'hui il est exclusivement monogame.

¹⁰¹ Les cousins croisés femme-femme ou homme-homme ou encore femme-homme s'interpellent tous par le terme de parenté « **tawi** ».

¹⁰² J'explique les règles de ce jeu et son importance sociale au chapitre suivant, section 2.2.3.

et non pas **tawi**¹⁰³. Le jeune couple passa outre ces réprobations et Lison finit par tomber enceinte dans les mois qui suivirent. Le conciliabule familial décida alors que leur union serait approuvée le jour où la grand-mère paternelle de Lison ou la mère de Jeffrey décéderait. Et pour cause, ces dernières étant des sœurs, si le mariage devait être consenti avant leur mort, tous les termes d'adresse et de référence entre les membres des deux lignages auraient dû être adaptés. Comme l'illustre cette anecdote, les familles parviennent toujours à trouver une solution pour rendre acceptables ces situations qui transgressent les règles du mariage.

Outre les mariages entre cousins croisés, il arrive aujourd'hui régulièrement que des unions avec des personnes externes au groupe soient célébrées. Il s'agit de femmes originaires d'autres îles, rencontrées lors de séjours à la capitale ou durant le cursus scolaire¹⁰⁴. Quel que soit le mariage, il s'accompagne toujours d'un versement compensatoire donné à la famille de la mariée – qui constitue le « prix de la fiancée » (*brideprice* ou *bridewealth*), sous forme de viande (porc ou bœuf), de tubercules, de nattes tressées en feuilles de pandanus (dites « **nambanu** »¹⁰⁵), de tissus et plus récemment d'argent¹⁰⁶ avant le mariage et pendant la durée de l'union. Le montant et la nature du versement varient selon l'origine de la mariée (si elle est étrangère, le prix sera plus élevé), mais aussi le nombre d'enfants qu'elle a eu avec son époux, car chaque enfant est pris en considération lors du versement. En effet, les mariages sont célébrés après au moins une première naissance, car la femme doit pouvoir assurer la descendance du **namatana ni farea** de son futur mari¹⁰⁷. Le jour des noces, celle-ci est remerciée par l'intermédiaire de la compensation matrimoniale pour avoir porté et élevé les enfants de son mari, mais aussi de lui avoir assuré une descendance. Le laps de temps avant le mariage permet également au lignage de l'homme d'économiser la somme réclamée par la famille de la femme, et de préparer l'événement. Une dot (**momori**) est également versée ce jour-là, il s'agit d'une

¹⁰³ Cela signifie que les enfants de Jeffrey seront les **tawi** de Lison, l'oncle maternel est désigné par le terme **popo** (papa) et ses enfants seront considérés comme les sœurs et les frères d'Ego.

¹⁰⁴ Au village, sept femmes sont issues de six îles différentes du Vanuatu (Ambrym, Epi, Malekula, Maskelines, Mota Lava, et Tanna).

¹⁰⁵ **Nambanu** est le mot générique pour natte, mais selon la fonction de celle-ci, par exemple si elle a vocation à être offerte au cours d'une célébration coutumière (ordination, mariage, funérailles), on dira alors « **patirua** ».

¹⁰⁶ Le versement de la compensation pour une femme originaire de Tongoa est fixé entre 30 000 et 60 000 vatu (240 € à 480 €), tandis que pour une femme originaire d'une autre île, le prix est plus élevé, il peut atteindre les 130 000 vatu (1040 €).

¹⁰⁷ Si telle est la norme énoncée, un mariage a pourtant été célébré, en 2013 à Kurumampe, entre Marie et Jonas Alik, un jeune couple sans enfant.

malle remplie d'objets du quotidien fabriqués ou achetés à Port-Vila (habits, ustensiles de cuisine, couvertures, machettes, nattes, etc.).

La structure sociale villageoise est donc clanique et hiérarchisée, elle est régie par le lignage. L'influence des chefs de chacun des dix **namatana ni farea** est territorialisée et reflète l'organisation de la société, ses ramifications territoriales et son histoire. Comme l'explique Joël Bonnemaison, « chaque parcelle ou morceau d'espace renvoie à un titre ; inversement, chaque titre renvoie à un morceau d'espace, et dans la pratique à plusieurs » (1996b : 153). La structure sociale ne peut ainsi se comprendre en dehors de la structure foncière. L'étude du système toponymique de Tongoa va maintenant nous permettre de mieux saisir comment les occupants de cette île se représentent, s'approprient et interagissent avec leur environnement. Nous allons voir en quoi le territoire est ordonné, délimité et nommé. Si la structure de celui-ci semble rigide, le schéma général attendu admet pourtant quelques variations.

1.3 Le maillage du territoire

1.3.1 Un territoire nommé

La superficie des territoires sur lesquels sont répartis les différents clans du village varie selon les **namatana ni farea** et leurs responsabilités vis-à-vis de Taripoa Mata. Par exemple, Mataso est le **namatana ni farea** qui possède le plus de terres et d'espaces maritimes, car Taripoa Liu (frère originel de Taripoa Mata) se doit de pouvoir assurer le geste coutumier **tafura**¹⁰⁸ envers Taripoa Mata lors duquel d'importantes quantités d'animaux et de tubercules sont offertes. À l'inverse, le **namatana ni farea** Malala ki muri est celui qui possède le moins de terres cultivables, car au cours du siècle dernier, il a fait don d'une partie de ses terres à Taripoa Mata à la demande des missionnaires presbytériens, afin que le village puisse être déplacé à l'extrême nord de l'île et soit sous leur contrôle. D'autres, comme le **namatana ni farea** Undapua, qui possédait jadis une grande mer, en ont aujourd'hui perdu le bénéfice, car les nombreux glissements de terrain ont fait disparaître la route qui permettait d'y accéder, rendant de surcroît le littoral trop dangereux et trop étroit pour la pêche et le ramassage de coquillages.

¹⁰⁸ En nakanamanga, ce terme désigne également la baleine. Ce geste porte ce nom métaphorique de manière à souligner l'importance et la valeur des dons offerts à cette occasion par Taripoa Liu.

Il me faut préciser que le statut élevé d'un homme ou les responsabilités d'un **namatana ni farea**, ne sont pas proportionnels à la superficie du territoire qu'il possède, tout comme son autorité ne se mesure pas aux nombres de terres qu'il détient. Taripoa Mata a ainsi peu de surfaces cultivables, son rang élevé l'exemptant d'un travail régulier dans les jardins. Ce sont les autres qui travaillent pour lui et qui ont donc besoin d'en posséder un grand nombre pour assurer leurs obligations sociales.

Le village de Kurumampe possède dix **tafa** au sein desquels se trouvent soixante-dix-neuf aires cultivables recouvrant plusieurs hectares qui se subdivisent d'une part en une multitude de jardins **roara** et en cocoteraies **iard** et d'autre part en parcelles de mer **natasi**. Ces unités locales peuvent être l'apanage d'un seul **namatana ni farea** ou être divisées entre plusieurs **namatana ni farea**. Les chefs des différents groupes de parenté gèrent de façon autonome la distribution des parcelles entre leurs membres.

Le système toponymique¹⁰⁹ est fixe, perdurant au fil des générations. Il est également spécifique, car chaque endroit est désigné de manière particulière et chaque nom correspond à l'un des dix **namatana ni farea** du village. Les microtoponymes, c'est-à-dire les noms désignant individuellement chacune des parcelles au sein des différents **tafa** sont tous en **nakanamanga**, à l'exception d'une terre appartenant au **tafa** Esuma, cultivée par Malala ki muri. Celle-ci a en effet été nommée *kalabus* soit « prison » en **bislama**. D'après les habitants de Kurumampe, ces dénominations datent des premiers arrivants sur l'île et leurs significations sont encore pour la plupart compréhensibles. Elles sont porteuses d'une mémoire historico-généalogique et offrent le souvenir du positionnement d'anciens jardins, aujourd'hui encore cultivés. Pour l'ethnologue, elles permettent également d'appréhender la façon dont l'environnement était perçu avant d'être découpé en un inextricable puzzle au fil du temps et des générations.

L'analyse de ces noms révèle une toponymie principalement fondée sur l'observation empirique et les pratiques liées à cet environnement. Ils font en effet principalement mention de leurs composantes topologiques, ils sont dits « en pente », « en montée », « sur la colline », « face à la mer », etc. À titre illustratif, livrons le cas de **moru tapu**, qui est le nom donné à

¹⁰⁹ La toponymie et le sens des noms donnés aux parcelles ont été répertoriés lors d'entretiens collectifs conduits en décembre 2013 à Kurumampe. À la demande des habitants, cet inventaire ne figurera pas ici, afin de prévenir toutes revendications foncières et éviter de renforcer les tensions déjà existantes entre certaines familles.

l'une des parcelles du **tafa** Mataso. Cela signifie « le trou interdit », car là se trouve un trou béant où jadis une personne désirent en empoisonner une autre venait y déposer les restes de nourriture de sa victime. Le trou a donné son nom à cette terre puisqu'il caractérise cette unité parcellaire et commémore également un événement passé. Les noms des parcelles font également référence à ce qui les compose, à savoir la faune ou la flore qui s'y trouve, mais aussi ce qui les distingue des autres espaces. L'une des parcelles du **tafa** Esuma cultivée par le Farea Malala a par exemple été nommée **fanua ni fatu**, c'est-à-dire « la terre des cailloux », car le volcan **Tompuku** les a projetés là en grand nombre. Leur présence limite la culture des ignames, les pierres risquant de contraindre le développement des tubercules. Enfin, le nom de certaines parcelles peut évoquer la genèse du lieu, des personnages mythologiques ou encore indiquer la présence de certains **nate mate tapu**¹¹⁰. La parcelle **natano roro i ana** du **tafa** Mataso est cultivée par le **namatana** Ni lagi, son nom veut littéralement dire : « la parcelle où on lui a cuisiné le bras avec du lait de coco », car un homme avait été tué sur cette terre du temps où l'anthropophagie était encore pratiquée, et avait été préparé avec du lait de coco. Le nom de cette parcelle commémore cet événement et raconte également une histoire.

La toponymie locale, outre l'information et la mémoire qu'elle exprime sur le lieu, a également pour fonction de localiser les terres et permet aux habitants de s'orienter sur l'île. En incarnant les contours et les limites de chaque territoire, elle structure l'espace. Tout un chacun connaît le nom de ses parcelles et sait où elles se trouvent sur l'île. Par ailleurs, les habitants de Kurumampe connaissent également le nom des parcelles des autres et maîtrisent ainsi le cadastre du village. On entendra par exemple sur la route conduisant aux jardins deux personnes échanger des propos relatifs à leurs directions et dire : « **afak posiwasi ni tafa lapa** » (je vais travailler la terre de mon jardin situé sur 'la grande colline' [un **tafa**]).

¹¹⁰ Il s'agit d'entités invisibles considérées comme les premiers habitants de l'île. Pour plus de détails sur ces dernières, se rapporter au chapitre 6

Le système foncier permet aux habitants de s'identifier au territoire qu'ils occupent, à l'histoire et l'identité de leur lignage, car ici la sédentarité est absolue. Seules les femmes se déplacent du territoire de leur père vers celui de leur mari en vertu d'une règle de résidence virilocale après le mariage – assurant un continuum entre les générations agnatiques. Les hommes vivent sur les terres de leurs ancêtres et y étaient même enterrés jusqu'à récemment (depuis l'arrivée des missionnaires, ils sont mis en terre dans un espace réservé, à la sortie du village). Ils ont le devoir de connaître l'histoire des occupations de leur territoire depuis le premier occupant. Localement, les droits d'usage sont attribués au premier homme (et donc à la première famille) ayant travaillé le sol. Joël Bonnemaïson écrit à ce sujet que dans un groupe de parenté patrilinéaire « là où l'homme réside se tiennent ses droits » (1986a : 223).

Ainsi, en cas de conflit foncier, les chefs concernés par le litige devront pouvoir narrer avec précision l'histoire généalogique de leurs lignages, voire de leur clan, de la première à la dernière génération ayant occupé le sol convoité, afin de justifier leurs propriétés. Cette mémoire est transmise par les *nasata* (les chefs retraités) de manière à ce que l'histoire orale des générations passées et leurs activités horticoles sur ces terres soient conservées. Les plus âgés sont capables de retracer la généalogie d'un lieu, et donc d'une famille, sur plus d'une vingtaine de générations. Ils peuvent également situer avec précision les terres autrefois cultivées sur leur territoire ou celles ayant été prêtées temporairement à des personnes étrangères au clan. La nomenclature précédemment décrite permet de rendre compte de la réalité politique et sociale. Ce système de tenure foncière détermine *a priori* l'établissement des villages, des maisons et des espaces de cultures. Toutefois, comme je vais à présent le montrer, il admet une certaine souplesse dans sa gestion et la distribution des terres.

1.3.2 Un territoire dynamique

Le droit du premier occupant n'est pas immuable, dans la mesure où des prêts, voire des dons de parcelles, peuvent se produire à différentes occasions. Il me faut toutefois préciser que la notion de vente ou de dons définitifs n'est pas concevable (sauf exception) au sein du système foncier de Tongoa. Au village de Lupalea, le petit chef Tipea possède la plus grande parcelle de mer du village, un bout de mer supplémentaire ayant été cédé à son père en 1983 par le chef du village, en guise de remerciement, après son implication lors d'un conflit foncier ayant opposé les hommes de Lupalea à ceux du village de Pele. Lors de mon étude de terrain, Yen Fakao du **namatana ni farea** kiki à Kurumampe travaillait une terre prêtée depuis le début de l'année 2013 par Tipoloa, le chef du **namatana ni farea** Malala ki muri. Ce dernier était allé demander une parcelle, bien qu'il ne soit pas membre de ce **namatana ni farea**, car il ne parvenait plus à produire suffisamment sur ses terres pour nourrir sa famille et dégager un excédent destiné à la vente.

Ce genre de prêt implique qu'en contrepartie de l'usufruit du sol, une rente foncière soit versée. En nakanamanga, ce geste d'allégeance se nomme **faka sokoro** : il consiste à offrir chaque nouveau fruit de chaque nouvelle récolte au propriétaire foncier. **Faka sokoro** est également entrepris par les membres de **namatana ni farea** envers leurs chefs qui eux-mêmes, offrent leurs premiers fruits à Taripoa Mata pour le remercier d'avoir un jour alloué ses terres (les dons ne peuvent jamais directement être remis à Taripoa Mata, ils transitent nécessairement par les petits chefs). Joël Bonnemaison a décrit ce geste¹¹¹, à la suite d'un bref séjour dans le village d'Itakoma et à partir de termes issus du namakura – l'autre langue parlée à Tongoa. Il le considère non pas comme un tribut foncier, mais comme un principe territorial entre les hommes et leur chef en raison de l'histoire qui les lie (1986 : 179).

De mon point de vue, **faka sokoro** est également une redevance foncière et fait sens parce qu'elle s'inscrit précisément dans l'histoire commune du clan (entre les hommes et

¹¹¹ Maurice Leenhardt décrit également ce don des prémices en Nouvelle-Calédonie et écrit : « Le sol n'appartient pas au chef, mais aux premiers occupants. Et ceux-ci n'ont pas à offrir de prémices. Ne sont-ce pas eux qui ont agréé l'étranger immigrant, et lui ont proposé la chefferie ? Tandis que le chef est sacré, et que nul ne peut l'approcher, eux, premiers occupants, peuvent le toucher, goûter à ses vivres. Ils sont « la première femme du chef ». Leur qualité de propriétaires fonciers est reconnue ainsi par toute la parenté du chef qui occupe leurs terres ; elle leur offre les prémices de ses récoltes. Et eux, ces maîtres du sol, qui ne doivent rien au chef, ils prélèvent sur ce qu'ils ont reçu, une part, et l'apportent cependant au chef. Ce n'est pas un tribut, mais une offrande, un témoignage de la fidélité du peuple » (1947 : 202).

leur chef de **namatana ni farea** et entre le chef de **namatana ni farea** et le chef du village). Toutes les fois où j'ai pu observer des villageois offrir leurs premières récoltes au chef de leur **namatana ni farea**, ils le décrivaient comme un impôt, une dette obligatoire envers leur chef.

À la différence des membres des **namatana ni farea** qui sont propriétaires de leurs parcelles, les récipiendaires tels que Yen Fakao devront remettre le sol prêté lorsque le propriétaire l'aura décidé, la cession de la terre n'étant pas définitive. Par ailleurs, ces derniers n'ont aucun pouvoir de décision sur la terre prêtée, ils ne peuvent par exemple pas la diviser à nouveau avec une autre famille. En effet, puisqu'ils ne partagent pas de liens d'appartenance avec le lignage auquel reviennent ces terres, ils ne bénéficient d'aucun droit, sinon celui de cultiver. Les récipiendaires sont nécessairement en position de débiteurs et comme l'observe Joël Bonnemaïson, de manière générale,

l'étranger peut être accueilli, on peut lui laisser user d'un sol et travailler des jardins, mais n'étant pas relié par ses ancêtres à la terre qu'il occupe, il ne peut avoir de droit permanent sur celle-ci [...] (1980 : 184).

La composition voire la reconstitution du parcellaire s'observe également via la succession des générations d'horticulteurs qui travaillent ces terres. Celles-ci participent à la flexibilité des espaces cultivés. Dans les jardins, les occupants se succèdent et à chaque décès, les essarts du défunt reviennent automatiquement à la famille nucléaire qui décidera d'y poursuivre les cultures ou de les suspendre quelques années. Les mariages participent également à la mobilité des propriétés ; la famille de l'époux cède des parcelles aux jeunes mariés afin qu'ils puissent commencer à entreprendre une culture commune pour nourrir leur nouveau foyer. Il faut d'ailleurs ajouter à ces mouvements le cycle de cultures des espaces cultivés. Lorsqu'une terre s'appauvrit, c'est-à-dire quand les feuilles des végétaux sont moins vertes et les récoltes moins abondantes, elle est mise en jachère¹¹² durant plusieurs mois, voire plusieurs années, pour être rouverte et cultivée le moment venu, lorsque le sol sera de nouveau riche et fécond. Ce système de rotation possède un cycle : une terre est délaissée, tandis qu'une autre est défrichée pour être à nouveau travaillée. Les plantes qui composent les jardins connaissent également des révolutions. Dans les essarts, les

¹¹² Localement, le mot « jachère » se traduit en français par « lolua » ou l'expression « **tokoro waia nkondora kiki** » qui peut se comprendre par « cet endroit reste tel quel, durant un certain temps » (**tokoro** : lieu ; **waia** : ici ; **nkondora** : il reste ; **kiki** : un peu).

récoltes se succèdent, permettant aux cultivateurs de subvenir à leurs besoins alimentaires durant les douze mois de l'année. La croissance des plantes dans les essarts structure aussi visuellement l'espace. À chaque grande période saisonnière, le jardin change d'allure : en saison sèche, les herbes jaunissent et les plantes sont en fleurs, tandis que durant la saison des pluies, le jardin verdit et les cueillettes de tubercules et de fruits s'enchaînent (mangues, ananas, bananes, pastèques, oranges, mandarines).

Aux cultures et aux saisons qui passent, il faut adjoindre les savoirs qui disparaissent pour laisser la place à de nouvelles techniques et de nouveaux savoirs¹¹³. La gestion du parcellaire exprime ainsi une double contradiction en étant à la fois immuable et morcelable et en s'inscrivant dans le temps entre changements et continuité. Pour comprendre le système foncier, il était donc important de préciser l'organisation sociale locale afin de montrer comment celle-ci est maîtrisée par la parenté. Voyons maintenant dans le détail les différents espaces de cultures rencontrés sur l'île.

¹¹³ Je reviendrai plus en détail sur ce point au chapitre 4.

CHAPITRE 2

LES ESPACES DE CULTURES (*Tafa*)

Vue du ciel, lorsque l'avion traverse l'île de Tongoa avant d'entamer sa descente vers l'aéroport de Pele, celle-ci semble couverte d'une épaisse couverture végétale au sein de laquelle se trouve une constellation de villages. Difficile d'y déceler les clairières dédiées aux cultures de subsistance. Pourtant, vue d'en bas, seule une infime partie du territoire est abandonnée à la végétation spontanée. Les terres des familles se jouxent et constituent autant de frontières, le territoire de l'une finissant là où commence celui d'une autre. La structure des espaces cultivés rencontrée à Tongoa est partout la même : les vastes plantations de cocotiers constituent des limites visibles entre les chemins publics et les sentiers privés, et les jardins de subsistance occupent le reste de l'espace. Ces derniers sont de deux natures différentes : un premier centré sur la culture de l'igname et un second composé de multiples variétés originaires de continents différents. L'ensemble de ces espaces de cultures constitue le *tafa*. En référence aux propositions terminologiques de Barrau (1965a : 56) et Haudricourt (1962 : 42), les pratiques culturelles observées à Tongoa (essartage, culture, entretien, récolte) relèvent davantage de l'horticulture¹¹⁴ que de l'agriculture, tant le traitement des plantes cultivées est individualisé. Tout au long de ce travail, j'emploierai ce terme pour caractériser les pratiques horticoles entreprises par les Man-Tongoa.

Par une approche ethnobotanique – dont le projet vise à rendre compte de manière globale des savoirs et des perceptions des plantes par les hommes et des relations qu'ils entretiennent avec elles —, ce chapitre précise les caractéristiques de cette horticulture locale. Pour ce faire, je décrirai les types d'action (sur les objets domestiqués) et les modes de traitement du monde végétal rencontrés dans cet ensemble hétéroclite. Une première section sera consacrée aux plantations de cocotiers où l'implication de l'homme est minime

¹¹⁴ Pour une lecture critique de la dichotomie agriculture/horticulture, se rapporter à l'article de François Sigaut (1982).

et une seconde détaillera la composition des jardins de subsistance où l'investissement de l'homme est fondamental pour que les espèces prospèrent. Cette démarche me conduira à interroger le modèle proposé par André-Georges Haudricourt (1962) sur les modes d'action direct ou indirect et positif ou négatif.

2.1 Les plantations de cocotiers

2.1.1 Le cocotier

Sur des parcelles de plusieurs hectares (1 à 2 ha) poussent des cocotiers¹¹⁵ (*Cocos nucifera* L.), *naniu* en *nakanamanga*. Éléments majeurs du paysage, ils culminent à près de vingt mètres du sol. La longévité de l'arbre¹¹⁶ s'apparente à celle de l'homme, puisqu'il entre en sénescence vers soixante-dix ans (Lamanda *et al.*, 2004 : 465). Probablement originaire d'un territoire situé entre la péninsule malaise et l'actuelle Nouvelle-Guinée occidentale (Purseglove, 1972 ; Child, 1974 ; Harries, 1978), le cocotier est présent depuis des millénaires dans la région océanienne. Les datations au carbone 14 permettent d'affirmer que le cocotier s'est implanté au Vanuatu plusieurs milliers d'années avant l'arrivée des premiers hommes. L'archéologue Matthew Spriggs a découvert à Aneityum, une île du nord du Vanuatu, des fossiles d'endocarpes et de racines datant de 5000 à 5500 BP (1984 : 74). Les noix de l'arbre se seraient répandues naturellement par flottaison via les courants marins encouragés par les cyclones et les tsunamis provoqués lors de violentes éruptions volcaniques ou de très forts séismes, car même après de longs mois de dérive, la noix est capable de germer. Les premiers migrants originaires d'Asie du Sud Est appelés les Lapita¹¹⁷ (3100-2800 BP) ont continué de diffuser la plante au gré de leurs pérégrinations, laquelle a prospéré aux abords des littoraux de la région océanienne. Il est en effet manifeste que ces migrants emportaient « toujours ces fruits dans leurs pirogues comme source d'aliments et de boisson » (Barrau, 1969 : 19). Déjà en 1606, le navigateur Queiros décrivait, dans sa huitième requête au Roi d'Espagne, la présence de l'arbre dans l'archipel (Bogliolo, 1994 : 16-17). Par ailleurs, c'est durant cette période de « grandes découvertes » que les explorateurs européens ont implanté l'arbre sur tous les littoraux tropicaux (Barrau, 1962 :

¹¹⁵ D'abord appelé « noix du Pharaon », le cocotier doit son nom actuel au navigateur portugais Vasco de Gamma (1460-1524), qui le baptisa ainsi en raison de sa ressemblance avec « Coco », le croquemitaine des contes de son enfance (Teyssier *et al.*, 1995 : 366).

¹¹⁶ L'agronome Jean-Pierre Labouisse souligne que « le cocotier est une plante monocotylédone de la famille des Palmacées. Si les botanistes évitent d'employer le terme « arbre » pour le désigner, ce terme est communément utilisé par les agronomes » (2004 : 12). Dans cette thèse, je fais le choix d'employer également le terme d'« arbre » pour être au plus près de la conception qu'en ont les Man-Tongoa et du vocabulaire qu'ils utilisent en langue vernaculaire (*nakaou*).

¹¹⁷ Ce complexe culturel a pour dénominateurs communs d'une part les langues austronésiennes parlées, et d'autre part la poterie décorée de motifs géométriques en lignes pointillées. Le nom « Lapita » vient du site néo-calédonien où des tessons de cette poterie furent découverts en 1952 par l'archéologue Jack Golson. Ils ont permis de dater pour la première fois l'ancienneté de ce groupe de navigateurs. Je reviendrai sur l'histoire de cette migration au chapitre suivant.

240). De cette connivence entre l'arbre et l'homme durant des milliers d'années est né le cocotier que nous connaissons. En effet, comme le résume l'agronome Jean-Pierre Labouisse :

Il est probable que ces multiples introductions ont été suivies de phénomènes d'hybridation entre formes spontanées et cultivées et de cycles alternés de sélection par les groupes humains (sélection volontaire ou non) et par la nature (climat, cyclones, parasites). Ces différents processus ont abouti, d'une part, à l'extension de la culture du cocotier à l'ensemble des zones habitées sur les rivages de l'archipel et, dans une moindre mesure, vers l'intérieur des terres, d'autre part, à fixer dans les populations de cocotiers des caractéristiques conformes aux usages et besoins des communautés humaines d'alors (2004 : 14).

De nos jours, aucune forme de cocotier sauvage n'est connue (Barrau, 1969 : 21). Dans le système de classification de l'île de Tongoa, l'arbre appartient au taxon des **nakaou manga ni ekopu** c'est-à-dire à la catégorie des arbres à usage technique. Il est vraisemblable que cette catégorisation remonte aux temps où le cocotier était principalement utilisé comme bois d'œuvre. L'arbre couvrant de multiples usages (alimentation, productions destinées à la vente, architecture, médecine, etc.), il a été qualifié d'« arbre de vie » par Johan G. Ohler (1984) qui lui a consacré un ouvrage. Aujourd'hui encore, chacune de ses parties (tronc et folioles vertes ou sèches) sert à la construction (charpente, bâti) et à la vannerie (paniers, nattes, balai, jouet, etc.), tandis que le mésocarpe fibreux et la coque permettent l'élaboration d'objets du quotidien en sparterie (récipient, corde, filtre, papier toilette, etc.)¹¹⁸. L'albumen est consommé à divers stades de maturation et représente une ressource en eau et en lipides importante. Lorsqu'elle est encore verte, l'eau contenue dans la noix est bue ; une fois sèche, la chair est râpée et transformée en lait de coco, et quand elle est germée et déshydratée, le lait, une fois extrait, est converti en huile alimentaire ou cosmétique. Le cocotier est de loin, la plante la plus utilisée au quotidien par les Man-Tongoa.

La région Pacifique « possède la plus grande diversité [de cocotiers] connue, ainsi que la plus importante diversité d'insectes qui y sont associés » (Walter et Lebot, 2003 : 136). Toutefois sur l'île de Tongoa, si les surfaces où l'arbre est cultivé sont grandes, très peu de variétés y sont maintenues, puisque seulement quatre catégories nommées ont été

¹¹⁸ Pour une description fine des différents usages de l'arbre, se référer aux articles de Sophie Caillon (2011) et de Jean-Pierre Labouisse (2004).

relevées lors d'entretiens collectifs avec les horticulteurs. Ce chiffre est l'un des plus faibles du pays, puisque la moyenne donnée par Annie Walter et Vincent Lebot (2003 : 153) est de douze par village, elle-même plus basse que celle calculée par Sophie Caillon :

La synthèse de plusieurs sources de données [...] a permis de recenser soixante-quinze catégories nommées de cocotiers à l'échelle du Vanuatu, avec une moyenne de 22 par site (minimum : 4 à Marino au nord de Maewo ; maximum : 73 à Levrahuh Bay sur Malakula) (2011 : 338).

Pour les horticulteurs de Tongoa, la différence entre les arbres se fait au niveau de la forme et de la taille des noix et selon leurs caractéristiques phénotypiques. Par exemple, le cultivar *naouta*, que l'on pourrait traduire par « mou » a été nommé ainsi, expliqua Pua Daniel, un homme de 65 ans du *namatana ni farea* Undapua de Kurumampe, en référence à sa texture, car lorsqu'il est encore vert, il peut être consommé avec sa coque et se brise très facilement. L'arbre ne présente aucune valeur coutumière, c'est-à-dire qu'il n'est pas échangé ou offert lors de cérémonies ; les Man-Tongoa ne retirent aucun prestige à en multiplier les variétés dans leurs plantations – cette faible valeur sociale explique peut-être le nombre restreint de cultivars présents sur l'île. On pourrait supposer par ailleurs que la présence du cocotier est à relier à l'absence de cours d'eau à un endroit donné : Barry Weightman, en référence aux recherches de Douglas Rannie (1890), observe que les îles de l'archipel dotées de rivières comme Maewo et Pentecôte ne possèdent que très peu de cocotiers, à la différence des îles qui en sont dépourvues (1989 : 123). Cette remarque s'applique effectivement au contexte de l'île de Tongoa où l'eau manque et où les cocotiers ont été plantés en grands nombres au cours du XIXe siècle. Néanmoins, si l'eau de la noix étanche la soif, les habitants n'en dépendent pas (puisque'ils consomment l'eau de pluie collectée dans des bassins en ciment ou des réservoirs en plastique). La noix de coco verte est seulement consommée de manière ponctuelle comme désaltérant par les travailleurs des jardins. Elle est aussi offerte aux enfants pour leur faire plaisir, ces derniers appréciant son eau sucrée. La noix est également utilisée pour ses vertus thérapeutiques, utilisation que je détaillerai au chapitre suivant.

C'est à la fin du XIXe siècle, sous l'impulsion coloniale et pour créer un minimum de ressources monétaires aux populations locales, que le cocotier a changé de statut : d'arbre fruitier, il est devenu culture industrielle et a été planté et sélectionné dans un espace dédié – la cocoteraie (Bonnemaison, 1986 ; Weighman, 1989). Au Vanuatu, la noix séchée était à

l'époque produite par une main-d'œuvre sous-contrat originaire d'Indochine, pour être exportée vers des usines de transformation dans les pays développés afin d'en extraire l'huile (Bonnemaison, 1986 : 69). Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, après des mouvements indépendantistes, les colons installés aux Nouvelles-Hébrides ont progressivement délaissé la production de coprah¹¹⁹, et les Mélanésiens ont pu la récupérer peu à peu.

En 1952, la production qui atteignait 27 000 tonnes de coprahs était pour plus de la moitié aux mains des Mélanésiens ; ils produisaient 15 000 tonnes contre 12 000 pour les planteurs européens. À partir de cette date, la disproportion ne cessa de s'accroître (Bonnemaison, 1986 : 79).

Au milieu du siècle dernier, cette activité connut un nouvel essor. Pour subvenir à de nouveaux besoins monétaires, les Ni-Vanuatu édifièrent de vastes zones de cultures et prélevèrent des semences dans les plantations coloniales afin de privilégier les cultivars produisant de larges fruits avec une teneur en chair importante (Caillon, 2011 : 334). Durant la décennie 1967-1977, le coprah devint le principal revenu d'exportation du pays. S'il représentait 46 % des exportations à la fin des années 1970, il finit par atteindre 76 % en 1981, puis 85 % en 1984 (VNSO, 2011). Toutefois, la forte concurrence de l'huile de palme issue des palmiers à huile sur les marchés mondiaux n'a pas été favorable aux exportations ces dernières décennies. Corollaire de cette situation, les cours mondiaux du coprah se sont écroulés, entraînant la baisse significative des revenus d'exportation issus de cette production. En 2015, le coprah représentait seulement 19 % des exportations du pays (VNSO, 2015).

À Tongoa, jusqu'à la fin de l'année 2011 (lors de mon premier séjour sur l'île), les villageois dédiaient un temps important à transformer en coprah la noix germée (*nafara*), un minimum de trente heures chaque semaine, d'après mes estimations. Ils faisaient sécher l'albumen au soleil, puis au four, avant de l'envoyer par bateau à Port-Vila. Ces dernières années, le faible prix de la tonne a eu raison de la motivation des producteurs, qui ont depuis cessé cette activité, considérant que le temps qu'ils y investissaient n'était plus rentable par rapport à son prix de vente. Cette production devint surtout bien moins avantageuse que celle

¹¹⁹ Il s'agit de l'huile extraite à partir de l'albumen séché de la noix de coco.

du kava¹²⁰. À présent, les cocoteraies sont vieillissantes et les fours délabrés. Les noix servent la consommation de bouche et l'alimentation animale (principalement celle des cochons). Les dégâts engendrés par le cyclone Pam le 13 mars 2015 n'ont fait que renforcer cette situation, les rafales de vent ayant en grande partie détruit les cocoteraies. En août 2015, les arbres encore vivants n'avaient pas encore refait de fruits, et les habitants des différents villages de l'île consommaient les noix tombées la nuit de la tempête. L'attente sera probablement longue, puisqu'il faudra plusieurs mois aux cocotiers épargnés pour produire de nouveaux fruits, et jusqu'à huit ans avant que les noix germées se transforment en arbres productifs. Pour l'heure, les villageois s'en procurent, pour cuisiner, à des prix élevés¹²¹ auprès des Man-Epi, dont les plantations n'ont pas été autant affectées. Voyons à présent plus en détail l'organisation de la cocoteraie avant le cyclone Pam et le travail qui y était entrepris par les horticulteurs.

2.1.2 L'organisation de la cocoteraie

Les espaces voués à l'agroforesterie¹²² de l'île sont composés de vastes plantations où le cocotier domine. En remplacement des espèces primaires, ils ont été mis en culture de manière rectiligne (quatre-vingts à cent arbres par hectare) au sein de parcelles appelées localement **iard**. Progressivement, les terres arables ont gagné la brousse forestière qui s'est transformée et a ainsi révélé l'influence des puissances coloniales et la mutation du pays vers une économie monétaire globalisée (Caillon, 2011 : 333). À Tongoa, l'arbre couvre une partie importante de l'île ; les membres d'un **namatana ni farea** partagent les cocoteraies dans lesquelles, naguère, lorsqu'ils produisaient encore du coprah, ils travaillaient collectivement. À la différence des jardins de subsistance, les parcelles ne sont pas individualisées, mais partagées : chaque **namatana ni farea** possède en effet son **iard** et c'est l'ensemble des membres du **namatana ni farea** qui œuvre à son entretien. Autrefois, les recettes permises par le coprah étaient divisées entre les familles nucléaires du clan.

¹²⁰ En effet, cette année-là, les exportations du pays ne représentaient plus qu'un million de vatu, alors qu'elles en représentaient encore 220 000 millions de vatu l'année précédente (VNSO, 2011).

¹²¹ Avant Pam, les noix de coco sèches se vendaient à 10 vatu l'unité (0,08 €) au marché de l'île. À présent, elles s'achètent entre 30 et 40 vatu l'unité (0,24 € à 0,32 €), aux Man-Epi qui viennent les leur vendre à Tongoa (information donnée par Magret Josua au cours d'une conversation téléphonique le 20/04/2016).

¹²² L'agroforesterie est « l'art de marier arbres et cultures [...] sur une même parcelle » (Michon, 2015 : 57-58).

Pour se déplacer au sein de cet espace, il faut suivre d'étroits chemins qui sillonnent entre les troncs et conduisent au **iard** suivant ou aux jardins des familles établies sur ce **tafa**. C'est avec prudence que l'on est tenu de s'engager et de demeurer dans cet espace. Il faut sans cesse observer au sommet des arbres la maturité des grappes de noix de coco, un fruit mûr pouvant tomber à tout instant et blesser celui qui aurait manqué de vigilance. Régulièrement, les palmes sèches ou les fruits mûrs se décrochent de leurs régimes et rebondissent sur le sol dans un très grand fracas, un son sourd et spécifique à cet environnement. Bientôt, les perruches viendront s'en délecter et animer la plantation de leurs cris stridents. L'organisation des plantations et le développement des plantes contraignent à se tourner sans cesse vers le ciel, puisque les arbres, dans leur quête de lumière, forment de très hautes branches et remplissent cet horizon vertical d'un épais amas végétal. Cette observation s'oppose à celle des jardins où il est indispensable d'être attentif à ce qui pousse à quelques centimètres au-dessus du sol, de manière à ne pas abîmer une plante ou une fleur ni se prendre les pieds dans un fil de fer barbelé dissimulé sous les herbes folles. Le travail de récolte y est également différent, puisqu'ici le travailleur n'est pas penché vers le bas, mais se hisse vers la canopée en grim pant sur les arbres ou en employant de longs bambous pour faire tomber les noix encore vertes.

Le cocotier n'est pas le seul composant du **iard**. À sa base est associée une arboriculture et au premier rang des espèces qu'elle concerne, l'arbre à pain dit « **nambatao** » (*Artocarpus altilis*), dont j'ai comptabilisé trente-quatre cultivars différents (voir annexe 7.1). Cet arbre ne nécessite pas d'intervention humaine pour sa reproduction, car il se multiplie par dissémination de ses graines. Il s'enchevêtre également dans les cocoteraies d'autres espèces à hautes branches (orangers, mandariniers, citronniers et pamplemoussiers)¹²³ et quelques plantes basses comme les taros géants dits **natale lalapa** (*Alocasia macrorrhiza* (L.) Schott.)¹²⁴ qui profitent de l'humidité et de l'obscurité créées par la canopée pour grandir. L'ombre des arbres abrite également le bétail des familles qui pâture dans cet espace.

¹²³ Les agrumes ont été introduits par l'intermédiaire des missionnaires au XIXe siècle (Barrau, 1962 : 83-84 ; 179-180).

¹²⁴ J'ai relevé un seul nom de cultivar – ce qui est révélateur de la place que lui accordent les Man-Tongoa. Il est peu cultivé (même s'il est présent dans la totalité des cocoteraies visitées) et peu mangé. La seule fois où j'ai vu les habitants de l'île en consommer, c'était en juillet 2015, après le cyclone Pam. Il est davantage considéré comme un tubercule de disette plutôt qu'un élément de l'alimentation courante.

L'opacité limite le développement d'autres espèces, tandis que le pâturage des bovins contraint la croissance de celles qui parviendraient tout de même à s'y développer. Les bêtes, en plus de participer à l'entretien de la cocoteraie en exploitant le sous-étage herbacé, facilitent la récolte des noix sur le sol où l'herbe est rase. Cette présence, bien que bénéfique à la croissance des plantes, contraint néanmoins les horticulteurs à dresser de solides barrières pour limiter l'incursion des animaux dans les jardins limitrophes¹²⁵.

Aujourd'hui, le travail dans la cocoteraie se limite au ramassage des fruits. Les horticulteurs ne la dés herbent pas et y cultivent peu, les noix de coco en tombant au sol, germent et forment un nouvel arbre – les jeunes pousses sont rarement déplacées, cela suffit à la régénération de la parcelle. Le cocotier est un « arbre intermédiaire entre le cultivé et le spontané, entre le milieu domestique et sauvage [...] » (Caillon, 2011 : 337). Les cocoteraies constituent des écosystèmes quasi autonomes, puisque l'intervention de l'homme n'est plus essentielle à leur fonctionnement après leur établissement. Elles sont le reflet de l'histoire biologique (la noix s'étant d'abord répandue naturellement) et sociale de l'arbre (les colons l'ayant transformé en culture pérenne). Comme nous allons le voir, les cocoteraies s'opposent ici aux jardins de subsistance où le nombre de variétés végétales et l'implication des hommes sont importants. À la différence des cocoteraies, ils constituent le pivot de la vie sociale de l'horticulteur. Il en existe deux formes : le jardin d'igname et le jardin de polyculture.

¹²⁵ La plupart des cochons domestiques du village sont en liberté, les barrières protégeant les jardins doivent donc être très solides. Les enclos sont laissés ouverts, car les hommes considèrent que leurs bêtes grossissent moins bien dès lors qu'elles sont enfermées. La corpulence de l'animal étant fondamentale lors des échanges coutumiers, les villageois préfèrent les laisser errer. Les cochons sont parfois ferrés (un morceau de tôle est placé dans le groin de l'animal) afin qu'ils fouissent le moins possible. Les dégâts causés dans les jardins sont extrêmement fréquents. Cette situation exaspère les membres de l'Église Adventiste qui réclament dès qu'ils le peuvent que les bêtes soient parquées. Si une bête est prise en train d'endommager un jardin, elle peut être abattue sur le champ, mais l'une des deux moitiés de la carcasse devra être remise au propriétaire de l'animal. Par ailleurs, lorsque les dommages sont conséquents, la victime peut demander de surcroît un dédommagement. S'engagent alors de vifs débats pour trouver qui est le propriétaire, évaluer les pertes et juger de la compensation à offrir.

2.2 Les jardins de subsistance

2.2.1 L'igname *masogni*, plante noble par excellence

Au sein des jardins, la plante principale est l'igname. Celle-ci est masculine¹²⁶ et dominante par le nombre de cultivars qu'elle compte, la place qu'elle occupe dans les jardins, mais aussi par l'importance que les horticulteurs lui accordent. Elle est en effet considérée comme la plante la plus noble du jardin. Elle n'est cependant reliée à aucun mythe d'origine ou alors ont-ils été oubliés depuis plusieurs générations¹²⁷. Sa culture reflète les talents de l'horticulteur, celui-ci doit parvenir à obtenir de longs et gros tubercules. L'igname est la plante témoin de tous les événements sociaux importants, lors desquels elle est échangée ou offerte, puis consommée¹²⁸. Si bien que lorsque les récoltes sont mauvaises (intempéries, maladie, sorcellerie, cyclone dévastateur, etc.), aucun événement important ne peut avoir lieu durant l'année. Parmi ceux-ci figurent la fête des ignames (*eunagnia namata nawi*)¹²⁹, les cérémonies d'ordination (*fufusakeana*), les mariages, les baptêmes et les funérailles. Le tubercule est également offert aux visiteurs de passage ou ayant rendu service, et peut être vendu à un prix élevé¹³⁰. Il se trouve au centre de l'univers végétal par le nombre de cultivars qui composent les essarts et par la forte symbolique qui y est associée. Localement, on observe une classification de l'igname en trois catégories : d'un côté la grande igname cérémonielle (*Discorea alata L.*) dite **masogni**¹³¹, ou plus rarement **nawiya tamoli**¹³², et de

¹²⁶ C'est la seule plante de l'univers végétal à être sexuée. Elle est associée aux hommes, probablement parce qu'elle est la seule à être importante lors des prestations cérémonielles, mais aussi la seule à refléter les talents horticoles de celui qui la possède.

¹²⁷ À Tongoa, l'histoire coutumière narrant les origines du tubercule n'est plus connue. Seule celle du cultivar **bilani pahinga** à l'origine de deux coquillages a été relevée.

¹²⁸ Lors des prestations cérémonielles, bien que l'igname domine, la canne à sucre et le kava sont également très présents. Ils sont échangés ou offerts lors des cérémonies d'ordination et des mariages.

¹²⁹ Littéralement en français : « ils vont manger l'œil de l'igname ». Je reviens sur cette cérémonie, un peu plus loin dans ce chapitre, section 2.2..

¹³⁰ Au marché de l'île, une igname **masogni** se vend 1000 vatu (8 €) tandis qu'un sac de patates douces, taros ou manioc de 10 kg se vend 500 vatu (4 €). Un régime de bananes se vend entre 300 et 500 vatu (2,50 € à 4 €). À Port-Vila en 2013 et 2014, au marché du centre-ville, certaines grandes ignames se vendaient jusqu'à 8000 vatu l'unité (65 €).

¹³¹ **Sogni** est une expression en nakanamanga qui signifie « pour compléter », en référence à son importance lors des prestations cérémonielles.

¹³² **Nawiya** est la contraction de deux mots : « **nawi** » qui veut dire igname et « **wiya** » qui signifie beau, bon ou meilleur. C'est un adjectif employé pour exprimer la satisfaction. Ce nom peut être traduit en français par « (le) meilleur des ignames ». Enfin « **tamoli** » veut dire « peau humaine » : la peau de cette igname est du même brun que celle des humains, d'où son nom.

l'autre, les **nawi**, les petites ignames (famille *Dioscoreaceae*, principalement *D. esculenta*) destinées à la consommation courante. Elles sont d'une remarquable variabilité morphologique tant au niveau de leurs tubercules que de la couleur de leurs feuilles, de leur chair, de leur peau ou de leurs lianes. Une dernière catégorie concerne les variétés semi-domestiques, dites **nawi koa**. Les relevés ethnobotaniques effectués entre 2013 et 2014, ont permis de recenser trente-cinq variétés d'ignames domestiques¹³³ et six variétés d'ignames semi-domestiques (*D. nummularia*, *D. bulbifera*, *D. pentaphylla*)¹³⁴. Ces dernières se distinguent, d'une part, par leur morphologie, puisqu'elles ont des tiges robustes et épineuses tandis que leurs tubercules comportent de nombreuses racines, et d'autre part, par leur mode de culture, car celles-ci sont semi-cultivées¹³⁵. Le sol n'est pas préparé avant leur mise en terre et lors de leur développement, elles ne sont pas entretenues. Parmi elles, deux cultivars poussent spontanément dans la brousse (**malu fera** et **taou mako**) et sont consommés en cas de disette, après un violent cyclone ou une sécheresse ; comme cela fut le cas en 2015, suite aux dégâts engendrés dans les jardins par le cyclone Pam.

Cette classification des ignames se retrouve dans l'organisation interne des parcelles : les espèces semi-domestiques poussent en périphérie des jardins, tandis que les **masogni** sont plantées au centre des parcelles et les espèces subalternes aux extrémités ou aux pieds des grandes ignames. Ceci ne va pas sans évoquer l'organisation sociale pyramidale décrite au chapitre précédent.

Tout comme il existe une hiérarchie des titres chez les humains, il existe de manière symétrique une hiérarchie de valeurs entre les plantes cultivées. On sait qu'André-Georges Haudricourt (1964), à partir des travaux de Maurice Leenhardt sur la Nouvelle-Calédonie, a établi une correspondance entre les clans et les tubercules :

¹³³ J'entends par domestique le contrôle génétique de l'espèce via un processus de sélection artificielle. Celle-ci est, comme l'explique Geneviève Michon, « le fruit d'une longue chaîne de manipulations et d'expérimentations [...]. La domestication est considérée comme accomplie quand la plante ou l'animal en question dépendent entièrement de l'homme pour leur production et leur reproduction » (2015 : 63). La dépendance, expliquait déjà Jacques Barrau, « est le vrai critère de la domestication » (1967 : 282).

¹³⁴ Pour chaque nom recensé, j'ai noté les spécificités morphologiques du tubercule (couleur de la peau, de la chair), des tiges et des feuilles, mais aussi toutes les autres particularités du cultivar, à savoir : comment il est cuisiné, s'il sert d'autres usages, son histoire coutumière et son origine). Voir le récapitulatif des plantes cultivées, annexes 4 à 9.

¹³⁵ Les tiges se développent dans le feuillage de l'arbre au pied duquel elles ont été plantées, le plus souvent un **nakara** (*Dendrocnide spp*). Bien qu'extrêmement urticant, cet arbre est apprécié pour cette culture, car ses racines profondes ne gênent en rien la croissance des tubercules.

De même que l'origine d'un clone remonte à une plante 'inculte' trouvée en brousse, de même l'origine d'un clan remonte à un 'inculte' arraché de force à la brousse (Haudricourt, 1964 : 101).

Ce parallélisme s'observe également à Tongoa, dans la mesure où l'igname cérémonielle est installée au milieu des autres plantes pour signifier visuellement son importance. Cette structuration du jardin d'ignames évoque la structure sociale et spatiale du village où Taripoa Mata se trouve au milieu de ses sujets. Philippe Descola, en référence aux travaux de Joël Bonnemaison sur l'île de Tanna, qualifie ce type de jardin « d'icône de l'institution », car celui-ci « reproduit dans la disposition des plantes la stratification symbolique des groupes de filiation » (2015 : 760).

Toutefois, la plante est aussi disposée au centre de la parcelle pour des raisons agronomiques et pratiques. En effet, les *masogni* sont les premiers cultivars à germer et donc les premiers à être mis en terre. Par conséquent, leurs lianes sont les premières à devoir être tuteurées afin qu'elles ne brûlent pas sur le sol sous l'effet du soleil. Un autre agencement rendrait impossible l'accès aux buttes : les plantes situées au milieu de la parcelle ne pourraient plus être soignées et dépériraient rapidement. Maintenant que les différents usages sociaux de la plante ont été détaillés, voyons en quoi consistent les travaux horticoles relatifs à celle-ci.

L'horloge biologique interne de l'igname, c'est-à-dire « l'alternance entre la dormance du tubercule et la croissance végétative de la liane » (Lebot, 2008 : 303) représente une autre caractéristique distinctive. Celui-ci, à la différence de toutes les autres plantes du jardin, dicte le calendrier des travaux agricoles. En effet, il est planté à un moment particulier de l'année, à savoir à la fin de la saison fraîche, entre fin août et fin octobre, lorsque les températures remontent et qu'il fait suffisamment chaud pour qu'apparaisse le bouton germinal du tubercule, la période intermédiaire est favorable à la croissance de la plante. En prévision de la mise en terre des ignames, des parcelles (en moyenne de 400 m² chacune)¹³⁶ ont été préparées durant les mois d'août à octobre qui sont les plus arides de l'année et au cours desquels le champignon *umana* apparaît dans les jardins. En *nakanamanga*, *umana*

¹³⁶ La surface de culture est proportionnelle au nombre d'ignames de semence dont dispose la famille : plus elle en a, plus son jardin d'igname sera grand. La plus grande parcelle observée lors du terrain faisait un peu plus de 1000 m² au sein de laquelle, deux cent dix buttes avaient été édifiées. En revanche, la plus petite faisait 50 m² et comportait seulement une vingtaine de buttes.

peut être traduit par « tu retires », car ce champignon lorsqu'il est bien rond indique à l'horticulteur que le temps est à présent suffisamment sec pour que l'essart soit défriché, puis brûlé.

Comme le note Joël Bonnemaïson, l'igname implique « un travail considérable, disproportionné du reste à la valeur purement nutritive du tubercule » (1974 : 40), mais aussi à sa consommation, qui reste assez limitée, puisque la plupart des tubercules sont conservés pour être offerts ou pour servir de plants de semence à la saison prochaine. Un exemple me fut donné lors de l'étude de terrain par Royeline Roy¹³⁷, qui cultivait depuis 2014 des ignames sans les consommer, car elle préférait les garder pour les replanter à la prochaine saison de culture et ainsi augmenter la taille de son jardin. En 2014, j'ai comptabilisé cinquante-trois buttes de **masogni** et l'année suivante, quatre-vingt-trois¹³⁸.

Selon les Man-Tongoa, outre ses caractéristiques internes et les techniques horticoles qu'il mobilise, le cultivar **masogni** se distingue des autres plantes par le principe vital (**natana**) qu'il contient. De manière analogique à l'homme, il possède une âme, une intériorité qui condense, comme le propose Philippe Descola,

[...] une gamme de propriétés reconnues par tous les humains et recouvrant en partie ce que nous appelons d'ordinaire l'esprit, l'âme ou la conscience – intentionnalité, subjectivité, réflexivité, affects, aptitude à signifier ou à rêver. On peut aussi y inclure les principes immatériels supposés causer l'animation, tels le souffle ou l'énergie vitale, en même temps que les notions plus abstraites encore comme l'idée que je partage avec autrui une même essence, un même principe d'action ou une même origine (Descola, 2005 : 168-169).

Cette essence intérieure qui différencie l'igname **masogni** des autres plantes et la rapproche des êtres humains nécessite de la part de l'horticulteur un travail dévoué et soigné. Elle doit être traitée comme un *alter ego*, afin que son **natana** soit maintenu dans son enveloppe et assure le bon développement des tubercules, car celle-ci est relativement indépendante de son enveloppe charnelle et peut ainsi vagabonder d'un jardin à un autre, d'une semence à une autre. Cette attention implique notamment qu'on reste silencieux à ses

¹³⁷ Femme âgée de 29 ans, mère de quatre enfants et mariée à un homme vivant principalement à Port-Vila et en Nouvelle-Zélande où il travaille trois à six mois par an depuis quatre ans.

¹³⁸ Après le cyclone Pam, quelques-uns de ses semenceaux ont pourri et d'autres ont été consommés par sa famille, elle n'a donc pas réussi à en planter autant qu'elle l'espérait.

côtés. Pua Daniel, explique que « quand l'igname est surprise par des cris ou des sifflements, elle s'arrête de croître »¹³⁹. Certaines familles d'horticulteurs ont développé des techniques qui leur sont propres pour assurer à leurs ignames une croissance idéale. Pour cela, elles cherchent à flatter le *natana* de la plante par l'entremise de chants particuliers, en prononçant des prières ou en employant des pierres magiques¹⁴⁰ évoquant la forme du tubercule, le jour de leur mise en terre¹⁴¹. En nakanamanga parler à ses ignames est exprimé par le verbe « *namahuri* ». Attribuer une humanité, une capacité d'entendement aux plantes cultivées et établir avec elles des communications n'est cependant pas un fait unique en Mélanésie (Panoff, 1972 ; Lory, 1985 ; Coupaye, 2013 pour ne citer que quelques travaux).

Chaque semaine, l'horticulteur consacre un temps de travail important – tant en durée que par rapport à celui consacré à d'autres plantes, à l'entretien des buttes (désherbage) et des tiges en les enroulant autour de leurs tuteurs afin qu'elles ne touchent pas le sol et pour les protéger du soleil. Durant la période de croissance de l'igname, ce sont plus de vingt heures de travail hebdomadaires qui sont concédées à ces tubercules. Pour autant, ces soins minutieux ne garantissent pas toujours de bons résultats, leur principe vital pouvant être dérobé ou s'en aller par lui-même, s'il n'est pas suffisamment bien traité. Par le biais d'intermédiaires – prières, chansons, pierres ou feuilles spécifiques – évoqués à l'instant, les voleurs les flattent, puis les soustraient de leur enveloppe et les envoient dans leurs propres parcelles¹⁴². C'est au moment des récoltes ou le jour de la fête des ignames qu'un tel méfait est constaté : les tubercules sont secs ou pourris, petits ou malades, tandis que ceux d'un autre cultivateur se révèlent plus charnus et plus longs qu'à l'ordinaire.

¹³⁹ Propos recueillis dans son jardin, le 23/10/2013, un jour où celui-ci me montrait comment il soignait ses tubercules.

¹⁴⁰ Le recours à des pierres spécifiques pour encourager la fertilité du jardin ou la croissance de végétaux en particulier, fait l'objet de nombreuses publications océanistes depuis le début du siècle dernier. On pourra par exemple se reporter à l'ouvrage de Leenhardt (1930) pour la Nouvelle-Calédonie, à celui de Deacon (1934) pour le Vanuatu ou encore à Malinowski (1935) ; Strathern et Strathern (1971) et plus récemment Coupaye (2013) pour la Papouasie–Nouvelle-Guinée.

¹⁴¹ Au cours de mon terrain d'étude, j'ai pu voir comment la pierre des ignames (qui ressemble à une grosse igname) était utilisée par une famille du village. Elle est transmise de père en fils et garantit aux tubercules une bonne croissance. La pierre est déposée dans de l'eau, dont chaque semenceau (*nasata*), avant d'être mis en terre est humecté, de manière à ce qu'il soit imprégné de son *mana*. Cette pierre peut être utilisée par l'ensemble des membres de la famille nucléaire à laquelle celle-ci appartient.

¹⁴² Il semble qu'aujourd'hui, la jeune génération ne connaisse plus ces magies agraires et préfère s'en remettre à Dieu. Les anciens en revanche reconnaissent encore les pratiquer.

L'igname est le seul tubercule apporté au *farea*, car avant de pouvoir être consommée par les familles, la première récolte est nécessairement célébrée collectivement et bénie par les représentants des différentes Églises présentes au village. Ce jour-là, l'igname est présentée avec des fleurs, il doit être « joli » (*e piya*) dit Pua Daniel, car « beaucoup de monde va regarder tes récoltes ». Cette célébration est à présent organisée par l'Église (et non plus seulement par Taripoa Mata). Chaque famille porte ses ignames et trois tas sont constitués : un pour l'Église adventiste, un autre pour l'Église presbytérienne et un dernier pour l'Église *New Government*. Ils sont comptabilisés et vendus à tous ceux qui veulent en cuisiner, les bénéfices revenant aux Églises. Cette journée est un moment de partage : entre familles ou entre amis on se cuisine des ignames, on s'offre et l'on s'échange des parts des portions cuites dans un four de pierres¹⁴³ avec des morceaux de viande et du lait de coco. Lors de son séjour sur l'île entre 1941 et 1947, le révérend Miller relevait également l'importance de cette cérémonie. Toutefois, si elle était déjà liée à l'Église, cette fête n'avait en revanche aucune visée mercantile.

La fête des ignames est la seule occasion, pour les horticulteurs, de démontrer leurs savoir-faire et leur maîtrise des particularités agronomiques de la plante. Ainsi, plus leurs ignames seront longues, régulières et leurs téguments sains, plus leur travail sera valorisé et plus ils seront reconnus comme de « bons travailleurs »¹⁴⁴. Cette plante douée d'intentionnalité est ainsi une partenaire essentielle des Man-Tongoa, puisque la vie sociale et rituelle en dépend. Les attentions qu'ils lui vouent s'observent au premier chef dans les jardins, où elle fait l'objet de techniques particulières et minutieuses, de manière à garantir une production de spécimens satisfaisants.

¹⁴³ Je décris l'élaboration de ce four au chapitre suivant, voir l'encadré 1, section 3.2.1.

¹⁴⁴ Je reviendrai sur ce point au chapitre 4, section 4.2.2.

2.2.2 Les jardins d'ignames

L'importance de l'igname au Vanuatu se manifeste au travers de la « science coutumière » développée par les horticulteurs pour la cultiver (Bonnemaison, 1974 : 193). À Tongoa, ce tubercule est planté dans un jardin qui lui est dédié, dit **roara ni nawi** (jardin d'igname¹⁴⁵). La meilleure terre lui est réservée, puisque pour elle, une parcelle laissée en jachère (**lolua**) depuis plusieurs années est défrichée, car, disent les horticulteurs, l'igname a besoin pour sa croissance d'une terre riche et fertile. Ainsi, en amont de sa mise en terre, un nouveau jardin est commencé, c'est-à-dire qu'une parcelle laissée en jachère depuis deux à trois années est défrichée. Le sol est ensuite mis à nu et il est « cuit » (**natano maso**) à deux reprises¹⁴⁶ : une première fois afin d'éliminer les plus gros morceaux de bois et les adventices désherbées, et une seconde fois le jour où les ignames sont plantées, afin que les résidus restant soient totalement réduits en cendre. Le jour de la mise en terre des semences, tous les membres du **namatana** viennent aider le propriétaire du jardin, car cette tâche est longue et nécessite la force de travail de plusieurs personnes. En Mélanésie, il est commun que les plus gros travaux agraires, comme le débroussaie, soient effectués par des « prestations mutuelles entre les membres du clan » (Barrau, 1956b : 365).

Ce moment de sociabilité dans les jardins, l'un des seuls qui rassemblent autant d'individus d'une même famille, est clôturé par un repas pris en commun et par la consommation de kava le soir venu. La période de plantation des ignames est une période d'intense coopération, puisque tous les jours, les membres des **namatana ni farea** travaillent et mangent ensemble. De retour au village, les jeunes garçons¹⁴⁷ s'adonnent à un jeu ritualisé appelé **wolo banga** (« la tête de lance ») (voir photographie 3). Il n'est pratiqué qu'en période de mise en terre des ignames. La règle est de parvenir à toucher par surprise son **tawi** (cousin croisé) avec la pointe d'une lance pleine de noix de nangaille dites **nangae** (*Canarium*). Les deux garçons sautent, crient et se poursuivent à travers le village avec leurs armes. Lorsque l'un des deux parvient à toucher l'autre, il offre sa lance emplie de noix. Le lendemain ou

¹⁴⁵ D'après les villageois, il y a une vingtaine d'années ces jardins étaient d'une taille impressionnante et le nombre de semenceaux mis en terre était bien supérieur à celui d'aujourd'hui. La nouvelle génération consacre moins de temps à ce type de culture et conserve également moins de tubercules à remettre en terre d'une saison à l'autre. Aujourd'hui, ce jardin est de taille inférieure au jardin de cultures mixtes.

¹⁴⁶ Au chapitre 4, je décrirai de manière précise comment le brûlis est pratiqué et les savoirs mobilisés à cet effet (section 4.1.1).

¹⁴⁷ Il y a encore peu, les adultes le pratiquaient encore. Aujourd'hui, seuls les enfants s'y adonnent avec beaucoup de plaisir et d'excitation.

dans les jours qui viennent, celui qui a été touché devra, à son tour, aller toucher son **tawi** pour lui donner ses noix. Ce jeu semble être un simulacre des anciennes guerres, mais aussi l'expression métaphorique de la compétition qui se joue dans les jardins (il faut avoir planté davantage d'ignames que son voisin).



Photographie 3 : En fin de journée, les enfants jouent à **wolo banga** avec leurs lances fabriquées le jour même. Le manche de l'objet est en bambou et des feuilles de **nangarie** (*Crinum asiaticum*) contenant des **nangae** en constituent la pointe. La tête de la lance pleine de noix est maintenue par une liane dite **nakape**. 20/09/2013, Kurumampe.

Lorsque les horticulteurs partent planter, ou lorsqu'ils vont entretenir les buttes et les tiges de leurs ignames, ils ne disent pas le travail qu'ils s'appêtent à entreprendre, car ils redoutent d'être volés ou de s'attirer les convoitises des autres horticulteurs. Quand deux personnes se croisent sur la route menant aux jardins, alors qu'il est évident que l'une d'entre elles va planter ses ignames (parce que c'est la saison et parce que ses semenceaux dissimulés dans son panier ou sa brouette sont discernables), la personne demande : « **malao doni ?** », ce qui pourrait être traduit par : « tu vas enterrer tes œufs comme le mégapode ? » (sous-entendu les ignames), ce à quoi l'horticulteur peut répondre plusieurs choses : « **afak lalao** » (je vais essayer) ou **afak puti** « je vais désherber mon jardin »¹⁴⁸ ou encore **afak roara** « je pars visiter mon jardin », sans autre précision.

¹⁴⁸ « **Afak posiwasi roara** » ou « **afak puti** » en nakanamanga.

Une fois la parcelle « bien propre », c'est-à-dire lorsque plus rien ne peut gêner la future croissance des tubercules, la terre est ameublie au bâton à fouir (**kali**¹⁴⁹ **riérié**) ou à la barre à mine (**grupa**), puis retournée pour que le tapis de cendres soit mélangé à la terre afin de l'enrichir. Ensuite, des trous sont creusés à la pelle à près d'un mètre d'intervalle sur toute la parcelle. À la verticale, l'instrument est enfoncé dans le sol, puis manié de façon circulaire afin d'agrandir le creux initial. Dans chacun de ces trous (**moru**) vaguement coniques et d'une profondeur moyenne de quatre-vingt centimètres (la profondeur est proportionnelle à celle du tubercule de semence), sont déposés des semenceaux. Ils sont au préalable débarrassés de leurs parties abîmées. À ce propos, Jeffrey Daniel âgé de 22 ans m'expliquait que, si les tubercules de semences sont un peu altérés, c'est « parce qu'ils veulent aller en terre ». Cette tâche est délicate et revient au propriétaire de la terre.

Cet homme doit gratter au couteau et avec application les parties abimées du tubercule pour ne pas les casser, mais aussi pour leur assurer une bonne germination. J'ai observé que les jeunes hommes dont l'expérience était encore limitée étaient surveillés de très près par leurs aînés (femmes et hommes). Sans pour autant réaliser à leur place l'opération, ces derniers leur disaient de mieux gratter, de couper davantage ou de mettre de côté le semenceau lorsqu'il était trop détérioré, pour qu'il serve à l'élaboration du repas du soir. Une fois soignés et préparés correctement, les semenceaux (**nasata**) sont placés dans les trous avec beaucoup de délicatesse. Ils sont déposés à la verticale, la partie germée vers le haut (pour que les pousses s'extirpent rapidement du trou), soit en entier soit en fragments, lorsque la partie supérieure a été éliminée. La terre meuble et humide permettra aux tubercules de se développer sans résistance, jusqu'à ce qu'ils viennent progressivement occuper tout l'espace préparé en amont. Les **nasata** dont les germes sont les plus développés sont mis au centre de la parcelle et les moins avancés en périphérie. Les villageois expliquent qu'après cette étape, si le propriétaire des ignames venait à mourir, aucune de ses semences ne germerait, mais toutes pourraient ou produiraient de minuscules tubercules, tant les ignames **masogni** sont liées à celui qui les a mises en terre et tant leur intériorité (**natana**) est sensible aux bouleversements extérieurs. Le trou est ensuite rebouché par de la terre tamisée entre les doigts, elle est ainsi débarrassée des racines, des graviers ou de tout autre élément qui pourrait nuire au tubercule. La cavité est surmontée d'une butte d'une trentaine de centimètres dite **taki nawi**, au milieu de laquelle un petit segment de bois (**nakaou**) est planté verticalement. Il permet d'indiquer avec précision où se trouve la tête de la semence

¹⁴⁹ Littéralement en français : « le bâton pour creuser » (**kali** : creuser ; **riérié** : bâton).

et d'où sortira la future tige volubile qu'il faudra accompagner vers son tuteur. La butte terminée, elle est entourée d'une « barrière » (**nakoro**) – un cercle profond de quelques centimètres creusé avec l'index —, afin qu'elle ne se délite pas et qu'elle soit protégée de la pluie et de la terre ruisselante (voir photographie 4).

Pour rendre le jardin agréable à l'œil, comme me l'a expliqué Toara Amos, un homme de 69 ans, une ou deux ignames sont plantées « à la manière des horticulteurs de l'île de Tanna » (**faka Tanna**)¹⁵⁰. Pour cela, un petit trou d'une trentaine de centimètres est creusé et il est surmonté d'un billon conique de près d'un mètre de diamètre, et de plus d'un mètre de haut, assurant une bonne aération au sol et offrant à la plante un important volume pour le développement de ses tubercules. C'est sur l'un de ses flancs qu'est déposée en biais la semence (voir photographie 5). Ailleurs en Mélanésie, il arrive que les cultivateurs d'ignames encouragent la fertilisation des billons en déposant au fond des trous ou sur les buttes de la matière organique (herbes, fumier, résidus de culture, paille, etc.) qui, une fois dégradée, formera un sol riche en humus¹⁵¹, mais ceci n'a pas été observé à Tongoa.

Certaines familles du village plantent aussi en une journée près de cent-cinquante **masogni**, un chiffre très important qui dépend pour beaucoup du nombre de personnes mobilisées pour accomplir cette tâche. Au village, lors de la période de mise en terre des tubercules, chacun cherche à savoir combien les autres en ont planté. Seuls les **masogni** sont comptabilisés, les autres cultivars mis en terre ne sont pas pris en considération, puisqu'ils n'ont pas de valeur coutumière. Au cours de mes différents séjours, les horticulteurs savaient que je passais beaucoup de temps dans les jardins à participer à la mise en terre des ignames des différentes familles du village, et venaient ainsi me demander le soir venu combien telle ou telle famille en avait planté. Lorsque je donnais le chiffre (car il n'y a là rien de secret), on me rétorquait le plus souvent : « seulement ?! Moi j'en ai planté beaucoup plus, au moins deux cents ! », ce qui s'avérait rarement être le cas, puisque lorsque j'allais voir le jardin de la personne en question, j'en comptais toujours beaucoup moins.

¹⁵⁰ La technique de mise en terre des ignames de l'île de Tanna a été importée par les femmes qui se sont mariées avec des Man-Tongoa et/ou par des hommes ayant voyagé à Tanna. Aujourd'hui, cette technique est connue par les horticulteurs de Tongoa, j'ai pu l'observer dans la plupart des jardins d'ignames de l'île.

¹⁵¹ Pour la Papouasie–Nouvelle-Guinée, voir notamment : Waddell, 1972 ; Boissière 2008 ; Purwanto 2008 ; ou encore Sillitoe, 1983, 2010.

Ce qui importe aux horticulteurs durant cette période de compétition, c'est de pouvoir déclarer posséder de nombreuses ignames et notamment des **masogni**. Il faut pouvoir avancer un chiffre plus important que son voisin, surtout dans la mesure où celui-ci ne viendra pas le vérifier (à la différence de l'ethnographe). Les autres horticulteurs observeront simplement la quantité de tubercules apportée le jour de la fête des ignames.

Chaque semaine, dès que les premières tiges sortent de terre, le jardinier s'en occupe et s'assure qu'elles sont bien exposées au soleil¹⁵². L'apparition des premières tiges coïncide avec l'arrivée des baleines à bosse aux abords de l'île. Les Man-Tongoa disent qu'elles sont venues soutenir la croissance de leurs ignames, car lorsqu'elles sautent et frappent la surface de l'eau, on dit qu'elles permettent aux jeunes pousses d'ignames de percer la surface de la terre¹⁵³.

¹⁵² Je reviendrai sur l'importance concédée au soleil au chapitre 4.

¹⁵³ En Nouvelle-Calédonie, la baleine fait également partie du calendrier kanak de mise en culture de l'igname (Guiart, 1962 : 55 ; Leblic, 2008 : 30-31).



Photographie 4 : Le jardin d'ignames de Missel Pakoa. Là, les ignames ont toutes été plantées à la façon de Tongoa. Il est possible de distinguer au second plan, des branches mortes qui ont été enfoncées dans le sol afin de pouvoir accueillir le moment venu, les tiges des ignames. 17/09/2013, Kurumampe.



Photographie 5 : Travail collectif de mise en terre des ignames dans le jardin de Toara Amos. Au premier plan, il est possible de distinguer une grande butte faite « à la façon de Tanna ». Tout autour, des tas « à la façon de Tongoa » sont en train d'être constitués. 16/09/2013, Kurumampe.



Photographie 6 : Le jardin d'ignames de Pua Daniel, sept semaines après la mise en terre de ses ignames. 30/09/2013, Kurumampe.



Photographie 7 : Pua Daniel en train de tuteurer ses ignames. 30/09/2013, Kurumampe.

Les tiges de la plante suffisamment longues (au moins vingt centimètres), l'horticulteur les enroule avec beaucoup de précaution et d'application de la droite vers la gauche, en suivant le sens des spirales de la tige¹⁵⁴, le long d'un tuteur d'un mètre de haut, planté verticalement à la droite des tiges sorties de terre. Ce support est élaboré à partir de roseau sauvage **naou**¹⁵⁵ (*Miscanthus sinensis*), la seule plante que l'igname puisse tolérer, selon les jardiniers. Lorsque la première liane est enroulée autour du roseau, cette action se nomme **dua piri** (littéralement « on lui donne »), car la jeune liane a besoin d'un support pour se développer correctement. Enfin, quand le premier morceau de roseau est devenu trop court pour la liane, celui-ci est plié en angle droit pour rejoindre un autre tuteur et ainsi être prolongé. Cette action se nomme **sumata**, ou « tu le fais bien » (voir photographie 6) et le support se nomme à présent « **nabatuna** » qui veut dire genou, car le roseau se plie comme un genou. En moyenne, six supports sont disposés autour d'une butte et cela forme une sorte de cercle ouvert (voir photographie 7). Comme l'observe Jacques Barrau, la technique du tuteurage est « facteur d'accroissement du rendement » (1956c : 399). Ce sont les hommes qui accomplissent cette tâche pendant que les femmes désherbent ; c'est là la seule étape pour laquelle on observe une division sexuelle du travail. Toutefois, les veuves ou les femmes dont le mari est absent ou malade accomplissent l'ensemble de ce travail, car il n'y a là aucun tabou.

Notons que cette technique n'est pas toujours suivie par la jeune génération, qui préfère mettre moins de roseaux au profit de tuteurs élaborés avec des bambous ou du branchage récupéré sur des arbres morts, car cette étape est considérée comme étant « trop laborieuse », « trop pénible » à effectuer chaque semaine. Les horticulteurs m'ont également fait part d'une technique ancienne aujourd'hui rarement pratiquée. Jadis, les anciens ne tuteuraient pas toujours les tiges, mais les laissaient se développer à même le sol, sur un paillage de feuilles de cocotiers séchées contraignant la pousse des adventices. Cela évitait aux lianes de souffrir des rafales de vent.

¹⁵⁴ Le **masogni** ne peut pousser en s'enroulant sur son tuteur que dans ce sens-là. Toutefois, comme l'indique Jacques Barrau dans sa thèse, selon les espèces de *Dioscorea*, les tiges s'enroulent soit à droite, soit à gauche (1962 : 109).

¹⁵⁵ Ces roseaux sont plantés en bordure des jardins afin qu'ils ne fassent pas d'ombre aux tubercules. Ils constituent de gros bosquets employés de manières diverses. Il est intéressant de noter que selon l'usage qui en est fait, la plante change de nom. Ainsi, lorsqu'elle sert à la culture des ignames, elle est appelée **naou sumata**, quand elle sert à faire le toit des maisons elle est dite **naou ni ekopu**, et elle est nommée **nara** quand elle sert à bâtir des murs. Elle sert également à fabriquer des cages **fuangoro** en forme de triangle pour protéger les poussins des rats lorsqu'ils sont laissés au jardin.

Lorsque les lianes sont suffisamment robustes, elles sont dirigées vers des branches d'arbres morts et ne seront plus soignées par les horticulteurs jusqu'à la fin de leur croissance ; cela est dit « **tandore** », littéralement, « il la laisse ». Dès lors, il n'est plus possible d'apercevoir le sol tant les lianes qui poussent sont denses et étendues. Le tubercule est « mûr » (**té mami**) quand les feuilles des lianes ont jauni et commencent à sécher, puis à tomber (ce qui favorisera d'ailleurs le développement des moustiques, particulièrement nombreux à cette période, et qui annoncent le début des récoltes).

Durant la période de récolte, la constellation **nafaou nawi**¹⁵⁶ est visible¹⁵⁷. Elle apparaît au mois d'avril pour indiquer, selon les Man-Tongoa, que les ignames sont récoltables et elle disparaît vers le mois de juin, une fois qu'elles ont toutes été déterrées. Par ailleurs, la croissance du tubercule est associée à celle du fruit de l'arbre à pain. Les horticulteurs expliquent qu'en août, lorsque l'arbre produit ses fruits et que les jardins d'ignames sont préparés, le fuit est dur et se conserve longtemps. En revanche, en décembre, lorsque de nouveaux fruits apparaissent, ceux-ci sont dits mous, pleins d'eau et pourrissent vite, car, dit-on, les feuilles des ignames sont encore fragiles et la bouture mise en terre vient tout juste de se décomposer pour donner naissance à de nouveaux tubercules. L'igname arrive à maturité six à neuf mois après sa mise en terre (selon la variété) et produit jusqu'à cinq tubercules par souche. Déterrer le tubercule nécessite du temps et des précautions, car il ne faut absolument pas briser ou abîmer l'igname. Pour ce faire, un trou est creusé à la barre à mine parallèlement à la butte, afin que le tubercule puisse être progressivement dégagé ; il faut parfois creuser plus d'une heure pour l'extraire. Les ignames sont ensuite placées dans un panier recouvert de feuilles en tout genre pour les soustraire du regard des autres, car là encore, personne ne doit les voir. Cette précaution vaut pour les ignames comme pour les autres végétaux, car montrer aux autres ce que l'on cultive reviendrait à s'exposer à leur jalousie et donc à encourir le risque d'attaques de sorcellerie (j'y reviendrai au chapitre 8).

¹⁵⁶ En français cette constellation (Constellation des Pléiades) pourrait être traduite littéralement par « les ignames tressées ». Ce nom est donné en référence à la cérémonie des ignames, car autrefois, autour de chaque igname étaient enroulées des fleurs afin de pouvoir offrir les tubercules au **farea** et les rendre, par cette action, « encore plus beau » me précisa Magret Missel.

¹⁵⁷ À Mota Lava, petite île du nord de l'archipel où la culture de l'igname est également essentielle, les occupants de cette île observent également cette constellation qu'ils nomment *Natmat*. Les étoiles « viennent 'écouter' le bruit que font les femmes en grattant avec un coquillage la peau des ignames grillées. Le nom des Pléiades *Natmat*, est aussi celui qui désigne les défunts, les ancêtres et les représentations de la maison de brousse des hommes, le *na-halgoy* » (Lanouguère-Bruneau, 2000 : 84).

Notons encore qu'à la différence des autres tubercules cultivés, l'igname peut être laissée en terre plusieurs semaines et se conserve longtemps hors sol (six à huit mois). Pour cela, elle est entreposée à l'abri de la lumière et au frais dans les cuisines, sous le feuillage d'un arbuste ou à l'intérieur d'une petite cahutte construite à cet effet¹⁵⁸ dans un jardin¹⁵⁹.

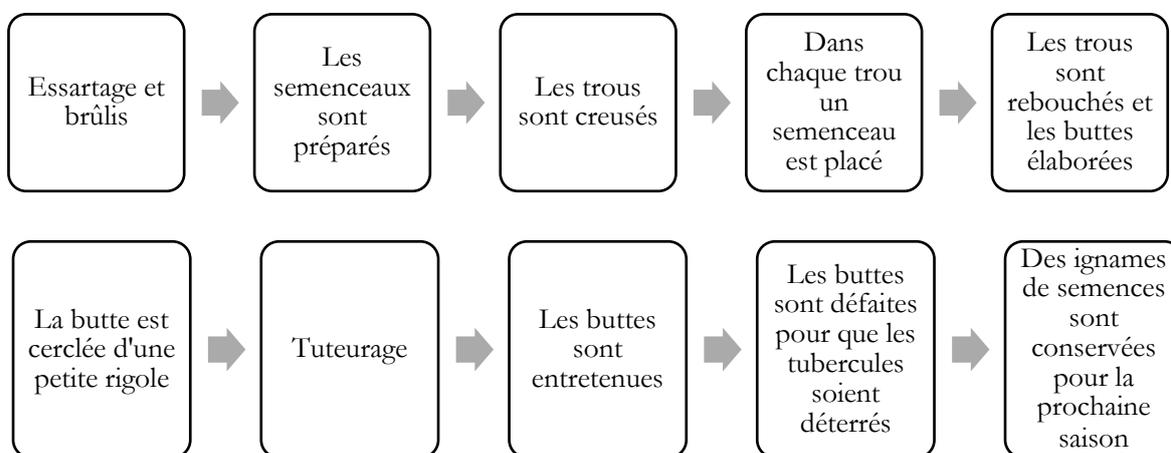


Schéma 3 : Récapitulatif simplifié des différentes étapes des soins prodigués à l'igname

Bien que l'igname soit majoritaire et dominante dans les parcelles où elle est cultivée, il ne s'agit cependant pas d'une monoculture, puisqu'on laisse se développer quelques rares espèces sous ses tuteurs, principalement des herbes et des grimpantes domestiquées. Les tiges des ignames poussant en hauteur, les horticulteurs profitent du sol disponible autour des buttes pour cultiver des plantes peu gourmandes en nutriments et qui ne rentrent pas en concurrence avec les tubercules, telle la pastèque, dont les tiges tapissent le sol et limitent l'apparition des espèces adventices, ce qui facilite aussi le travail d'entretien du sol. Des choux sont également plantés à proximité des buttes et sont récoltés au bout de quelques semaines, bien avant qu'ils commencent à gêner les ignames. Toutefois, les villageois les plus anciens refusent d'adjoindre aux ignames d'autres espèces, craignant que les vaches ou les cochons viennent au milieu de la parcelle s'en délecter. Les animaux sont notamment très friands des pastèques, et dès lors qu'ils pénètrent une parcelle, ils détruisent les monticules et les tubercules en train de croître.

¹⁵⁸ C'est là un mode de conservation caractéristique des sociétés mélanésiennes dont l'économie vivrière repose principalement sur l'igname (Barrau, 1965b : 400), ce qui est le cas de Tongoa.

¹⁵⁹ La nuit dans les jardins, les ignames sont sans surveillance et donc à la portée des voleurs. En 2014, Tata Samoa qui avait choisi de conserver ses ignames dans un petit abri construit dans l'un de ses essarts à partir de palmes de cocotier et de roseau, s'est fait voler tous ses masogni et la plupart de ses ignames.

Comme on le voit, le jardin d'ignames reflète la recherche de perfection de l'horticulteur, il exige de solides connaissances agronomiques et demandent une maîtrise de diverses techniques. Tant son apparence que la production qu'il assure font la fierté de son propriétaire. De manière similaire à ce qu'observe Sophie Caillon à propos de la culture du taro à Vanua Lava, l'igname, à Tongoa, est une « [...] vitrine des savoir-faire individuels » (Caillon, 2005 : 349). En référence au travail d'André-Georges Haudricourt sur la Nouvelle-Calédonie (1964 : 93), on peut dire que l'île abrite une « civilisation de l'igname », puisque l'identité sociale des habitants en dépend. Elle représente bien plus qu'un simple tubercule destiné à l'alimentation, tant le travail qui lui est consacré est conséquent et sa consommation alimentaire minime. Les pratiques sociales qu'elle condense et les processus techniques particuliers qu'elle nécessite font de l'igname un « objet irremplaçable » dans la mesure où sans elle, la vie de la société « serait différente, voire impossible » (Revolon *et al.*, 2012 : 17).

Une fois les ignames récoltées, le sol disponible est à nouveauensemencé et les alentours sont désherbés pour agrandir l'espace cultivable. Ce jardin de culture spécialisée devient alors peu à peu un jardin de cultures multiples destinées à la subsistance quotidienne et à la vente.

2.2.3 Les jardins de polyculture

Un jardin de cultures mixtes est en moyenne trois fois plus grand qu'un jardin d'ignames, mais sa taille varie considérablement – de 80 m² à 3500 m²¹⁶⁰. Les plantes qui le composent peuvent être mises en terre à n'importe quelle période de l'année. Selon mes observations, un tel jardin fournit près de 80 % des besoins alimentaires des habitants durant l'année¹⁶¹. Les tubercules parvenus à maturité se conservant peu et à l'exception de

¹⁶⁰ La taille de ces jardins varie selon les ambitions de l'horticulteur. En particulier, en prévision d'une cérémonie d'ordination, les parcelles cultivées sont bien plus grandes que celles cultivées les autres années.

¹⁶¹ Pour plus de détails sur la consommation des ménages, se reporter au chapitre 3, section 3.2.1.

l'igname¹⁶², ils sont récoltés chaque jour en fonction des besoins de la famille. Ce type de jardin abrite également des plantes utilitaires comme les **nakie** (pandanus) pour la vannerie, les **nambubua** (*Metroxylon warburgii*) pour le chaume des habitations ou encore les **nawota nano** (*Crinum asiaticum*) pour la pêche des hommes. L'ensemble des plantes domestiquées est cultivé de manière durable, c'est-à-dire sans ajout d'engrais ou de produits phytosanitaires et en quantités suffisantes pour nourrir une famille au fil des saisons (jusqu'à trois années, puis il est laissé en friche).

La suffisance alimentaire recherchée à travers les différentes cultures correspond également aux besoins de la société, largement fondée sur l'échange de produits horticoles, qui sont offerts en grande quantité lors d'événements coutumiers. Le surplus de la production est commercialisable¹⁶³ et représente ainsi le moyen principal de financer de nouvelles dépenses, comme les frais de scolarité ou l'achat de produits manufacturés et d'importation (sel, sucre, riz, conserves, farine, produits d'hygiène, matériel agricole, etc.)¹⁶⁴.

Si autrefois des compensations telles que la dot, le prix de la fiancée, un viol ou un conflit entre deux familles comportaient des végétaux, des nattes (**patirua**) et des cochons, aujourd'hui ces biens sont toujours échangés, mais l'argent prévaut¹⁶⁵. Pour répondre à ces exigences sociales, les horticulteurs cultivent du kava, plante récemment érigée en culture de rente (« *cash crop* ») et de plus en plus destinée à l'exportation. Les racines de cette plante, une fois broyées, mélangées à de l'eau puis filtrées, constituent un breuvage consommé en

¹⁶² Il y a encore quelques années, les fruits de l'arbre à pain étaient préservés en fosse afin de pouvoir être consommés en période de soudure entre deux récoltes ou après un cyclone dévastateur. Cette technique de conservation par fermentation acide a progressivement disparu au profit de la consommation de riz que l'on peut désormais se procurer dans toutes les boutiques de l'île. Lors des fouilles archéologiques conduites en 1967 par José Garanger aux abords des falaises de Mangarisu (un village au sud-est de Kurumampe), une fosse de conservation d'origine préhistorique a été mise au jour.

¹⁶³ Se reporter au chapitre 3, section 3.2.2.

¹⁶⁴ Bien qu'ils soient échangés et qu'ils aient une forte valeur sociale, les produits manufacturés sont considérés être moins nourrissants et moins bons pour la santé que les légumes et les fruits provenant du jardin.

¹⁶⁵ Au cours du terrain, des femmes étaient régulièrement accusées de faux témoignages de viol pour recevoir une compensation financière. Ce phénomène a également fait l'objet d'observations et d'analyses chez les Baruya de Papouasie–Nouvelle-Guinée (Malbrancke, 2016 : 357).

quantités importantes dans les *nakamals* de la capitale. Le kava est la plante du jardin qui rapporte le plus d'argent aux horticulteurs¹⁶⁶.

Atafi, âgé d'une trentaine d'années¹⁶⁷, est connu au village de Kurumampe pour ses jardins de kavas (*namatana ni farea ni tano*). Il a en effet consacré plusieurs de ses parcelles situées à flanc de falaise à cette culture et vend régulièrement ses kavas à des entrepreneurs de l'île (notamment issus des villages d'Itakoma et de Pura), qui les revendent par la suite aux marchés de Port-Vila. Grâce aux bénéfices obtenus, Atafi a ouvert en 2014 une petite épicerie chez lui et a pu s'acheter un panneau solaire pour éclairer sa maison. Adapté au système horticole local, le kava représente la ressource économique principale de l'île et plus généralement de l'archipel. Selon les travaux de la géographe Sara Muller, depuis les années 1990 le kava est le deuxième produit d'importation du pays et pourrait même être envisagé comme une alternative au système économique en place et constituer un bénéfice pour l'économie locale (2014 : 145). À Tongoa, l'agriculture de subsistance suppléée par des cultures de rente (coprah et kava) représente la principale source de revenus monétaire et implique, par conséquent l'investissement majeur des horticulteurs dans leurs jardins.

Pour que les récoltes des jardins soient importantes, et par conséquent lucratives, l'engagement quotidien de la famille nucléaire est nécessaire : cette unité de production possède souvent plusieurs parcelles de cultures mixtes, en moyenne trois – j'ai observé des familles ayant de un seul à sept jardins selon le nombre d'individus à nourrir et la force de travail des membres du foyer. Ce sont les parents qui cultivent et entretiennent les jardins et ils sont aidés dans cet ouvrage par leurs enfants célibataires, dont la tâche principale consiste à désherber. En moyenne, chaque famille passe six heures par jour et six jours par semaine dans ses jardins¹⁶⁸. Dans la mesure où durant une journée, les horticulteurs sont en moyenne actifs pendant treize heures (entre le moment où ils se lèvent et celui où ils se couchent), ils

¹⁶⁶ En 2015 à Tongoa le kava se vendait entre 300 et 350 vatu le kilo (2,50 € à 2,80 €), soit 300 000 à 350 000 vatu la tonne (2500 € à 2800 €), contre 46 vatu le kilo de coprah (0,37 €), soit 46 000 vatu la tonne (368 €). Le coprah est vendu moins cher alors qu'il nécessite un travail de transformation important contrairement au kava qui pousse dans les jardins et qui requiert peu d'entretien et peut être vendu tel quel.

¹⁶⁷ Père de deux enfants, il est marié à Makret Josua, une femme de 29 ans.

¹⁶⁸ Les fidèles des Églises *New Government* et presbytériennes ne travaillent pas les dimanches, tandis que les fidèles de l'Église des Adventistes du Septième jour ne travaillent pas les samedis. Ces journées de repos sont consacrées à Dieu, à la famille et à l'Église.

consacrent en moyenne 54 % de leur temps quotidien à leurs jardins¹⁶⁹. C'est donc le lieu où les villageois passent le plus de temps, même si leur présence fluctue en fonction des saisons¹⁷⁰ et des tâches à accomplir dans les parcelles. Les mois de décembre à février étant les plus chauds, le travail se limite principalement à aller déterrer les tubercules et à récolter de quoi constituer les repas journaliers (tubercules, herbes et légumes à feuilles – voir le chapitre suivant pour plus de détails). En revanche, les mois d'août à novembre sont ceux durant lesquels le labeur est le plus intense, car il s'agit de l'époque où les nouveaux jardins sont entrepris.

Comme son nom l'indique, un jardin de polyculture abrite sur une même surface une multitude de variétés mêlées les unes aux autres (voir tableau 2) et qui sont agencées sur la parcelle en fonction de leurs caractéristiques et de leurs besoins agronomiques. Elles font aussi l'objet durant tout leur développement d'une attention particulière, chaque emplacement du jardin étant préparé et adapté selon les exigences de chacune d'elles et les soins qui leur sont concédés sont individualisés. La canne à sucre (*Saccharum officinarum*), dont les racines sont envahissantes, est par exemple mise à l'écart des kavas, qui ont besoin d'un espace important pour se développer. Le manioc (*Manihot esculenta*), dont les racines appauvrissent les sols et poussent horizontalement, est planté loin des autres tubercules. Au mois d'août, le *karuta* (espèce indéterminée – malheureusement !) est préservé, il s'agit de l'une des principales espèces pionnières à apparaître dans les nouveaux jardins. Avant qu'il ne fasse ses fleurs, il est ramassé pour être consommé bouilli. C'est la seule plante adventice bénéficiant d'un tel traitement, les autres étant systématiquement supprimées.

Bien que les spécificités agronomiques des plantes cultivées leur soient connues, les horticulteurs ne suivent pas de plan ou d'organisation spécifique pour les agencer. Ainsi, alors même que l'ensemble de la communauté villageoise cultive les mêmes espèces, leur disposition au sein des parcelles varie d'une famille à une autre. Tata Turana choisit par exemple de semer des maïs et des tomates à proximité des buttes de ses patates douces, tandis que Masiele réserve un espace bien circonscrit dans une de ses parcelles à ses patates douces

¹⁶⁹ Cette moyenne a été établie après avoir suivi durant une année (2013) les différentes familles du village dans leurs travaux agricoles. Pour chacune d'elles, j'ai noté combien d'heures quotidiennes étaient consacrées aux jardins et ce que cela représentait sur une semaine en termes de temps et d'implication.

¹⁷⁰ Le mois de décembre est celui durant lequel les horticulteurs travaillent le moins. Il y a d'ailleurs une expression pour qualifier cette période : « *kali pawa* ! » (Littéralement en français : « le bâton à fourir nous a tué »).

et le qualifie de « *roara ni pitete* » (« le jardin de patates douces »). Elsifa Rogea préfère planter dans une même parcelle ses tubercules, donc les plantes qu'elle bouture, et dans une autre, les plantes qu'elle sème. Chaque jardin est unique, car aucun horticulteur n'agence ses plantes de la même manière.

Si les plantes participent au renouvellement des jardins, la culture du tubercule à Tongoa est celle du clone. C'est un trait commun à l'ensemble du Pacifique, et dont l'importance a autrefois été soulignée par André-Georges Haudricourt dans son célèbre article sur l'origine des clones et des clans. À chaque saison de culture, expliquait-il, les mêmes individus sont replantés pour être récoltés à la suivante : « Le mot *clone* désigne l'ensemble des tubercules provenant, par repiquages successifs, du même individu. » (1964 : 95). Ce mode de reproduction est ainsi très fidèle, dans la mesure où,

[...] chaque année la plante issue d'un tubercule reforme à côté ou un peu plus loin un ou plusieurs autres tubercules, mais il s'agit toujours biologiquement du même individu (Haudricourt, 1964 : 94).

Le bouturage permet en outre de conserver les mutants et de favoriser l'hybridation. À Tongoa, le point commun entre toutes les parcelles de l'île est la grande place accordée au manioc. Posséder de nombreux cultivars de manioc ou en cultiver en quantité ne sont pas des critères valorisés permettant notamment de juger des qualités de l'horticulteur, à la différence de la culture de l'igname. Le manioc (riche en amidon) fournit l'essentiel de la nourriture quotidienne des familles ; il se développe sans soin particulier et n'implique pas une culture sur brûlis (par opposition avec l'igname). J'ai observé que les familles en consommaient tous les jours (jusqu'à que le cyclone Pam annihile les cultures). Cette plante a pour principal intérêt sa capacité à produire beaucoup de tubercules, chaque plant pouvant donner entre deux à dix kilos. Jacques Barrau dans sa thèse note que le rendement du manioc varie de deux à quatre tonnes par hectare (1962 : 127). À Tongoa, les plus gros spécimens sont conservés en terre pour être déterrés pour les transactions matrimoniales ou lors des funérailles. Notons encore que si Joël Bonnemaïson observe que l'essor du manioc est proportionnel au déclin de l'igname (1973 : 44), mes observations ne vont pas dans ce sens, puisque comme je l'ai mentionné précédemment, l'igname est encore largement cultivée.

Le manioc a néanmoins pour principale limite sa grande sensibilité aux rafales de vent ; lorsque ses branches sont cassées, ses tubercules pourrissent en quelques jours. Aussi,

lorsqu'un cyclone est annoncé, les horticulteurs partent couper les branches de leurs pieds de manioc afin de pouvoir les conserver intacts le plus longtemps possible. La plante n'est donc guère adaptée au mauvais temps et sa détérioration ou disparition peut rapidement compromettre la sécurité alimentaire des habitants. À Tongoa, les habitants ont intégré cette caractéristique à leurs pratiques horticoles et continuent ainsi de cultiver un grand nombre de plantes alimentaires dans leurs parcelles afin de maintenir une relative autosuffisance en cas de désastres dans les jardins¹⁷¹. La patate douce, qui pousse sous terre et dont le feuillage se développe à même le sol, est appréciée pour sa résistance aux vents destructeurs et sa facilité de culture. Elle présente aussi l'avantage de pousser rapidement : quatre mois après avoir été bouturés, les tubercules (sources d'amidon et de vitamine A) sont récoltables. De grands espaces lui sont donc réservés. Par exemple, en 2013, sur une parcelle de 1600 m², Magret Missel avait réalisé deux-cent-seize buttes dans lesquelles elle avait placé quatre à cinq boutures (élaborées à partir des tiges d'un plant mère, et donc plus facile à multiplier que les ignames).

À Tongoa, la diversité des espèces est toujours valorisée et constitue même le fondement des jardins. Le tableau qui suit présente la liste des principales plantes alimentaires cultivées dans les jardins et le nombre de cultivars recensés pour chacune d'entre elles¹⁷² :

¹⁷¹ Le chapitre 7 est consacré au cyclone Pam et aux changements induits par cet événement dans les jardins de l'île de Tongoa.

¹⁷² Les noms et les particularités de chacune des plantes sélectionnées et cultivées par les horticulteurs ont été relevés dans les jardins lors de travaux collectifs avec les femmes du groupe de l'Église presbytérienne, chaque mardi. Le détail de leurs noms est présenté dans les annexes 4 à 9.

Espèce	Bislama	Français	Nakanamanga	Nombre de cultivars recensés
<i>Dioscorea</i>	Yam	Igname	Nawi	35
<i>Musa spp.</i>	Banana	Banane	Nanti	32
<i>Manihot esculenta</i>	Maniok	Manioc	Mayoko	19
<i>Ipomoea batatas</i>	Kumala	Patate douce	Pitete	15
<i>Brassica spp.</i>	Kabej	Choux	Tutuma	5
<i>Piper methysticum</i>	Kava	Kava	Namaloku	8
<i>Saccharum officinarum</i>	Sugaken	Canne à sucre	Nambarae	6
<i>Cytosperma chamissonis</i>	Wota taro	Taro d'eau	Natele ni Tongoa	5
<i>Zea mays</i>	Korn	Maïs	Korn	5
<i>Albelmoschus manihot</i>	Aelan kabej	Chou des îles	Noassi	5
<i>Arachis hypogea</i>	Pinut	Arachide	Pistas	3
<i>Alocasia macrorrhiza</i>	Navia	Taro/Macabo	Marao	2
<i>Cucumis sativus</i>	Kukomba	Concombre	Kukomba	1

Tableau 2 : Les principales variétés et cultivars recensés dans les essarts de Kurumampe.

Comme on le voit, à l'exception du kava, les espèces les plus consommées et les plus valorisées sont celles pour lesquelles il existe une grande variété de cultivars. Tant dans les jardins que dans leurs abords immédiats, on constate la présence d'une série de plantes secondaires consommées le plus souvent sur place. Elles sont rarement rapportées au village (sauf pour y être vendues occasionnellement – c'est le cas des ananas et des pastèques). Depuis plusieurs années, de nouvelles espèces (tomates, pastèques, poivrons, carottes, oignons, etc.) ont fait leur apparition et cohabitent avec les espèces dites « traditionnelles ». Nous verrons au chapitre suivant les nouvelles techniques agricoles qui les concernent et comment ces plantes ont trouvé leur place dans les jardins de subsistance et dans l'alimentation des Man-Tongoa.



Photographie 8 : Le jardin de polycultures d'Atafi. Au premier plan poussent des maïs, des plants de maniocs, des patates douces et des bananiers. Au second plan, on distingue la petite cuisine du jardin et des taros. 2/09/2014, Kurumampe.

Cette multiplicité des espèces cultivées garantit aussi de bonnes récoltes, car plus le nombre de variétés est grand, moins l'action des agents pathogènes est importante, puisque ceux-ci doivent s'adapter à chacune d'entre elles (Caillon, 2005 : 29). En revanche, si le nombre de cultivars de chaque variété est grand, leur base génétique reste faible, car le clonage ne génère aucune variation – ce qui les fragilise. Pour cette raison, les horticulteurs associent leurs végétaux à des plantes protectrices contre ces agents phytopathogènes, notamment en prévention de la maladie **nani** – une invasion cryptogamique redoutée, car elle se répand de jardin en jardin et engendre de lourdes pertes. Une plante atteinte se détériore en quelques jours, ses racines étant infectées par le champignon. De manière à éliminer celui-ci, on plante aux pieds des espèces contaminées¹⁷³ des **nawota koana** (*Pseuderanthemum carruthersii*)¹⁷⁴ ou des **nangarie** (*Crinum asiaticum*). On sait que leurs racines ont des propriétés nématocides redoutables (c'est-à-dire qu'elles permettent l'élimination des parasites), et ont d'ailleurs fait l'objet de recherches biologiques au

¹⁷³ L'agent pourridié responsable est le champignon *Phellinus noxius*, les auteurs Bourdy *et al.* relèvent un traitement similaire contre celui-ci dans les îles de Vanua-lava et Pele (1995 : 68 ; 73).

¹⁷⁴ Comme nous le verrons, un autre cultivar de cette plante appelé « **nawota nano** » sert à la fabrication des leurres pour la pêche.

Vanuatu¹⁷⁵. Ces mêmes plantes sont parfois disposées aux abords des jardins de manière à prévenir toute infection.

Nées d'une longue connivence avec leurs plantes, les connaissances des jardiniers de Tongoa et leurs pratiques confirment, si besoin était, que les Man-Tongoa sont des horticulteurs (au sens de Haudricourt ou Barrau), dans la mesure où le traitement de leurs plantes est individualisé dans des « jardins » où sont cultivées plusieurs espèces, chacune en un relativement petit nombre d'individus. L'ethnographie de Tongoa n'en conduit pas moins à nuancer certaines des oppositions qu'André-George Haudricourt (1962) a proposé dans sa mise en relation des manières de traiter les plantes et le traitement d'autrui.

On sait qu'André-George Haudricourt, à partir d'observations sur les techniques culturelles européennes et mélanésiennes, a émis l'hypothèse d'une prédominance, au sein de chaque société, d'un type d'action sur la nature dont les archétypes s'exerceraient également dans les rapports humains (ils en seraient le miroir). Il a proposé une grille de lecture générale pour les analyser à partir de deux modèles antithétiques. Le premier correspond au céréaliculteur de la région méditerranéenne, qui traite en bloc et avec brutalité les plantes qu'il cultive. Les grains de blé vont par exemple être piétinés par un troupeau de moutons afin d'être enterrés dans le sol, pour être par la suite récoltés violemment et unanimement par sciage ou arrachage et sont une nouvelle fois piétinés par les bêtes au moment des récoltes, pour être dépiqués et séparés¹⁷⁶. Ce mode de traitement est qualifié par Haudricourt de « direct positif », car l'homme agit directement et en continu sur le corps de la plante dont il contrôle la croissance. Il oppose au cultivateur, l'horticulteur kanak de Nouvelle-Calédonie qui agit non pas sur la plante, mais sur le milieu de celle-ci. En amont de la mise en terre de ses ignames, l'homme prépare le sol et y instaure les conditions favorables à leur développement. De leur culture à leur récolte, les végétaux sont traités individuellement, sans violence ni simultanéité dans le temps. Ce mode de traitement est ainsi nommé « indirect négatif », la plante croît comme elle l'entend, sans contrainte.

Comme tant d'autres mélanésien, l'horticulteur de Tongoa *assiste, protège et coexiste longuement* avec les espèces domestiquées dont il assure la reproduction par voie

¹⁷⁵ À propos des espèces nématicides employées par les horticulteurs du pays, se rapporter à l'article de Bourdy *et al.* (1995).

¹⁷⁶ Si ceci n'existe plus ou presque plus en Méditerranée, les machines agricoles ont un traitement tout aussi unanime et brutal sur les céréales.

végétative, il parvient à établir avec elles, une « relation d'amitié respectueuse » (Haudricourt, 1962 : 40) ce qui le distingue du céréaliculteur. Cette proximité assure aux plantes des jardins un bon développement et similairement ces dernières offrent à l'homme, une subsistance de qualité et l'assurance de la bonne organisation des événements coutumiers durant l'année. À maturité, l'horticulteur les extrait avec la plus grande précaution, comme je l'ai détaillé plus haut dans le texte.

Cependant certains aspects de la complexité des relations entretenues par les horticulteurs de Tongoa avec leurs plantes domestiquées paraissent indiquer un rapport d'action indirect négatif tendant toutefois à devenir positif. En effet, de manière similaire aux horticulteurs kanaks, ils agissent sur le milieu en préparant le sol en amont (via la jachère, l'essartage, puis le brûlis), plutôt que directement sur la plante. Ceci est particulièrement manifeste, lorsqu'ils cherchent à flatter le **natana** du **masogni** (son intériorité) pour lui assurer de bonnes conditions de croissance. Leur action est cependant positive et interventionniste, une fois que les lianes de la plante se développent, puisque chaque semaine, ils les enroulent autour de leurs tuteurs. Les horticulteurs donnent, à cette période-là, une direction à l'igname en accrochant ses lianes le long d'une série de tuteurs, sachant que s'ils ne viennent plus l'accompagner ainsi dans sa croissance, celle-ci peine à grandir. Le tuteurage rend la plante dépendante de l'homme, car très vite, s'il ne s'en occupe pas, les lianes tombent sur le sol, se détériorent sous l'action du soleil, et les tubercules cessent de croître. Celle-ci n'a plus la liberté de s'épanouir librement, mais grandit en fonction des contraintes qui lui sont imposées. Par ailleurs, à la différence des jardins décrits par Haudricourt pour illustrer un modèle d'action indirect négatif, ceux de Tongoa tendent moins « à un retour à la nature » (Haudricourt, 1962 : 43) qu'à une artificialisation, tant l'implication de l'homme y est manifeste et la distinction entre le spontané (la forêt) et le contrôlé (le jardin) est ostensible.

J'évoque plus loin (chapitres 3 et 4) comment ce mode d'action s'est renforcé depuis l'introduction de graines hybrides ou génétiquement modifiées, dans la mesure où celles-ci engagent un modèle culturel et sociétal différent. Les plantes ne sont alors plus traitées individuellement, mais en « masse » (elles n'ont plus besoin d'être bouturées, mais sont semées simultanément et sont parfois traitées avec des produits phytosanitaires).

Notons que, si Haudricourt reconnaissait le caractère général de ses exemples et donc de ses typologies (1962 : 41), celles-ci sont aujourd'hui actualisées, poursuivies et modélisées par Carole Ferret. Cette dernière note que « la qualification d'une action ne peut être que relative, chaque action étant envisagée par rapport à d'autres actions alternatives visant le même objectif » (Ferret, 2012 : 165). Bien qu'il ne soit pas toujours évident de dégager un mode d'action particulier, ces modèles offrent un support d'analyse pertinent dans une étude comme la mienne, sur les rapports des hommes avec leur environnement. Ces points seront repris dans la conclusion de cette première partie. Pour l'heure, et compte tenu des efforts déployés par les Man-Tonga pour créer et maintenir une diversité des espèces qu'ils cultivent, le prochain chapitre retracera l'origine des plantes cultivées et leur dispersion à travers le domaine Malayo-Océanien, qui est indicateur de l'ancienneté des pratiques d'emprunt des cultivars dans cette partie du monde. J'y analyserai également les nomenclatures locales et je détaillerai les fonctions que remplissent aujourd'hui ces plantes au sein de la société locale.

CHAPITRE 3

L'APPROPRIATION DES PLANTES ALIMENTAIRES

L'intérêt explicite des Man-Tongoa pour la réalisation de jardins constitués d'espèces et de cultivars variés, ainsi que la place de cette préoccupation constante dans leurs pratiques et leurs représentations, s'inscrivent dans un long processus de domestication, de transport, d'adoption et de diversification des plantes à travers le continent océanien.

À partir de travaux issus des domaines de l'archéobotanique et de l'ethnobotanique, ce chapitre retrace l'appropriation des plantes à racines et tubercules en Mélanésie et souligne l'ancienneté des relations que les hommes ont élaboré avec elles. Après une présentation succincte des débats concernant leurs centres d'origine, je présenterai l'histoire de leur diffusion et la manière dont elles continuent de circuler aujourd'hui au Vanuatu. Les nomenclatures relevées au cours de mes séjours ethnographiques seront ensuite analysées afin de mettre en évidence les logiques de mise en ordre de la nature des Man-Tongoa. Enfin, je décrirai les fonctions que ces plantes remplissent et les différents registres sociaux qu'elles mobilisent. Pour la clarté de la démonstration, je détaillerai les trois usages les plus fréquents de ces celles-ci à Tongoa. J'analyserai par ailleurs les savoirs que l'ensemble de la communauté partage sur ces plantes et en particulier dans les domaines de l'alimentation, du commerce et de la médecine locale.

L'appropriation des plantes a commencé voilà des millénaires et c'est en Nouvelle-Guinée que se trouve l'un des plus anciens foyers agricoles du monde (Denham *et al.*, 2003 ; Sullivan *et al.*, 1987). Les fouilles archéologiques menées à Kuk (9000 BP), sur les hauts-plateaux de la vallée de la Waghi (Papouasie–Nouvelle-Guinée), ont révélé les premiers vestiges d'un aménagement du sol (drain, cuvette, trous de poteaux, etc.) et non plus de simples diagrammes palynologiques. Sur ce site découvert par l'archéologue Jack Golson en 1969, six phases d'occupation plus ou moins longues ont été distinguées. Dès la première phase, dite pré agricole, des structures horticoles existaient. À partir de la deuxième phase

(6500 à 5500 BP), au début de l'Holocène, l'horticulture s'est complexifiée avec la mise en place d'un important système d'irrigation et de drainage des eaux stagnantes destinées aux cultures sèches et humides (Golson, 1977, 1989 ; Gorecki, 1989 ; Ballard, 2001). Les récentes analyses des microfossiles et des sédiments archéologiques du site de Kuk ont mis en évidence la présence en quantité importante de plusieurs variétés d'aracées (taro des montagnes, taro d'eau) et de bananes (Denham *et al.*, 2003 : 190). Ils ont par la suite été associés à d'autres plantes, comme les noix de pandanus, de nangailles ou encore l'igname, et ont été diffusés à travers l'Océanie grâce aux voyages de peuplement « Lapita¹⁷⁷ » (Denham, 2004 ; Donoghue, 1989 ; Fullagar *et al.*, 2006). Aujourd'hui, ces plantes sont les plus cultivées au Vanuatu, mais comment sont-elles arrivées jusque dans les jardins de Tongoa ?

Depuis Roger Green (1991b), les archéologues distinguent deux grandes aires géographiques correspondant à deux périodes de peuplement¹⁷⁸. La première, qualifiée d'« Océanie proche », a été peuplée à la fin du Pléistocène par des groupes de chasseurs-cueilleurs nomades originaires du continent asiatique et elle englobe la Nouvelle-Guinée, l'archipel Bismarck¹⁷⁹ et le Nord des îles Salomon. La seconde, nommée « Océanie lointaine », correspond à une dynamique de peuplement engagée bien plus tard, au début de l'Holocène, par des peuples provenant de l'Ouest et se dirigeant vers l'Est (du Vanuatu vers Tonga et Samoa). Ils durent alors franchir une limite de peuplement encore jamais atteinte, probablement grâce au développement des techniques hauturières (Green, 1991a). C'est dans l'archipel Bismarck situé à l'Est de la Nouvelle-Guinée, et plus précisément sur l'île de Mussau à Talepakemalai, qu'ont été découverts les plus anciens vestiges de poterie, mais aussi d'arboriculture – principalement d'arbres à noix – développés par les Lapita et par la suite diffusés dans tout le domaine Malayo-Océanien (Kirch, 1989 : 226)¹⁸⁰.

¹⁷⁷ Pour de plus amples précisions sur cette civilisation, voir note n° 117.

¹⁷⁸ L'auteur a proposé ce découpage dichotomique plutôt que le schéma ternaire Mélanésie, Polynésie, Micronésie construit en 1831 par Dumont d'Urville à partir d'une théorie raciale (Tcherkézoff, 2008 : 259).

¹⁷⁹ C'est là que se sont implantés les premiers migrants et c'est aussi à partir de cet archipel que se sont succédé de nombreux départs vers le Pacifique Sud-Ouest.

¹⁸⁰ Pour les archéologues, l'expansion Lapita a connu un développement particulier aux îles Bismarck où les migrants de l'« Océanie proche » et de l'« Océanie lointaine » auraient convergé et partagé une organisation sociale, une culture matérielle et des techniques horticoles communes. Les motifs récurrents (marqueurs) observés sur les poteries résulteraient de cette rencontre (Allen, 1984 ; Andersen, 2001 ; Green, 1982 ; Spriggs, 1984 ; Summerhayes, 2010).

3.1 Plantes à racines et tubercules d'Océanie

3.1.1 Origines et diffusion des plantes cultivées

Lors de leurs voyages, les Lapita (3100-2800 BP) emportaient dans leurs embarcations des végétaux pour se sustenter en mer, mais aussi du matériel végétal à planter lors de leur établissement afin de reproduire un environnement culturel familier. Patrick Kirch a proposé le terme de « *transported landscape* »¹⁸¹ (1984 : 135-139) pour illustrer ces déplacements de connaissances, de plantes alimentaires, d'animaux domestiques, mais aussi la modification des biotopes engendrée par ces installations. L'histoire des plantes du Pacifique est intimement liée à celle des hommes et raconte leurs itinéraires migratoires. Au fil des mers traversées et des terres abordées, les Lapita ont disséminé des plantes alimentaires et la sédentarisation de certaines de ces colonies a été favorable au développement de l'horticulture et à l'expansion des groupes de populations (Barrau, 1962 ; Green, 1976 ; Yen, 1989). S'il a longtemps été supposé que ces plantes étaient issues de développements horticoles entrepris dans le centre Indo-Océanien¹⁸² depuis lequel elles auraient circulé vers la Nouvelle-Guinée et les îles Salomon (Barrau, 1962¹⁸³ ; Burkill, 1953 ; Haudricourt et Hédin, 1943 ; Sauer, 1952 ; Vavilov, 1951), ceci est maintenant contredit. Douglas Yen a été l'un des premiers archéologues à suggérer de possibles foyers de domestication en Mélanésie, notamment au nord de Sahul, l'ancien continent qui réunissait l'Australie du Sud à la Tasmanie et l'Australie du Nord à la Nouvelle-Guinée (Yen, 1973 ; 1991a ; 1991b ; 1993). Les protocoles liés à la collecte des charbons, l'identification des restes carbonisés et la biologie moléculaire ayant progressé, cette hypothèse a pu être confirmée. En effet, l'arbre à pain¹⁸⁴, le bananier, la canne à sucre ou encore l'igname sont originaires de la plaque continentale de Sahul ou des grandes îles mélanésiennes (Sullivan *et al.*, 1987 ; Kirch, 1989 ; Ivancic et Lebot, 1999 ; Denham *et al.*, 2003 ; Bourke, 2009). Ils sont le résultat d'une lente coévolution avec l'homme qui a progressivement délaissé la cueillette pour des techniques intermédiaires se rapprochant de plus en plus de l'horticulture,

¹⁸¹ Une expression traduite par « environnement transporté » en français.

¹⁸² Celui-ci a d'abord été appelé « indo-malais » par Vavilov, mais les archéologues et les botanistes le trouvant trop restrictif, ils l'ont renommé Indo-Océanien (Haudricourt et Hédin, 1987 [1943] : 158) puis Malayo-Océanien (Barrau, 1965b : 329).

¹⁸³ Barrau a par exemple suggéré deux routes d'introduction : une première depuis le Nord via la Micronésie et une seconde par le Sud, via la Papouasie–Nouvelle-Guinée (1962 : 231).

¹⁸⁴ De récentes recherches sur cet arbre identifient plusieurs foyers de domestication : Papouasie–Nouvelle-Guinée, Moluques et possiblement les Philippines (Labouisse, 2016 : 14).

par la mise en culture d'espèces sauvages (Barrau, 1967 : 278-284). On est donc très loin de la révolution horticole d'abord imaginée par les chercheurs pour cette région à la période du néolithique (Barrau, 1965b ; Haudricourt et Hédin, 1943 ; Sauer, 1952). Par ailleurs, les reconstructions linguistiques des langues océaniques ont révélé des termes proto-océaniques caractérisant les plantes cultivées par les Lapita (French-Wright, 1983 ; Ross *et al.*, 2008). Comme le note Patrick Kirch, « la concordance entre les données linguistiques et archéologiques ne laisse que peu de doute quant au rôle important joué par les cultures de tubercules, racines et arbres au sein de l'économie de subsistance Lapita » (2010 : 258).

Si les hommes se sont déplacés de l'ouest, vers l'est, les archéologues et les généticiens ont remarqué que plus une plante alimentaire s'éloigne de son centre d'origine (ouest) plus son patrimoine génétique s'appauvrit. Toutefois, plus elle se déplace vers l'est, plus sa diversité clonale est importante et s'améliore grâce à la propagation par voie végétative¹⁸⁵. La frontière entre l'Océanie proche et lointaine est biogéographique. Elle est marquée par une franche diminution de la diversité et de la densité de la flore et de la faune d'ouest en est (Green, 1991a). Les Lapita avaient intégré cette contrainte et s'y sont adaptés puisqu'ils se déplaçaient avec des boutures de végétaux afin de développer un système de production alimentaire leur permettant de rendre leurs installations pérennes. Ces établissements ont laissé des traces (outils, restes de végétaux et ossements d'animaux, sépultures, etc.), permettant aujourd'hui aux archéologues d'interpréter les stratégies de subsistance, l'état de santé, la morphologie ou encore les pratiques socioculturelles de ces populations.

Au Vanuatu, des recherches sur d'anciens sites de peuplement, notamment à Epi (île du centre, voisine de Tongoa), Uripiv et Vao (nord de l'archipel), ont révélé des indices d'horticulture par l'analyse de microfossiles. La domestication en quantité importante de bananes (*Musa*), de taros (*Colocasia*) et d'ignames (*Dioscorea spp.*) y est manifeste (Horrocks *et al.*, 2009 : 7). Plus récemment, sur le site de Teouma (3000-2500 BP)¹⁸⁶, à Efate (centre de l'archipel) où se trouve le plus grand cimetière Lapita de la région, une équipe d'archéologues a formulé de nouvelles hypothèses quant aux régimes alimentaires de ces

¹⁸⁵ Isaac Henry Burkill (1951 : 443-448) donne l'exemple de la grande igname (*Dioscorea alata L.*), dont le centre d'origine se situe dans le centre de la péninsule Indochinoise et qui depuis son introduction en Océanie a vu ses cultivars multipliés par l'homme.

¹⁸⁶ Ce site a été accidentellement découvert en janvier 2004 par Stuart Bedford (Bedford *et al.*, 2009). Il est le plus ancien cimetière Lapita et offre la possibilité d'étudier les rites funéraires ainsi que les stratégies d'occupation et d'utilisation du site au fil du temps (Bedford *et al.*, 2010 : 142).

populations à partir de prélèvements isotopiques sur les restes de vingt-trois individus et cinq animaux¹⁸⁷. La teneur en protéine dans le collagène des os a en effet permis de conclure à un régime alimentaire varié et principalement composé de produits de la mer (coquillages, crustacés, algues, poissons, mammifères), d'animaux terrestres sauvages (chauves-souris, oiseaux) et domestiques (cochons, rats, poules). Toutefois, bien que les activités horticoles impliquant des plantes importées soient avérées¹⁸⁸, la part des végétaux (racines, tubercules, fruits et noix) dans l'alimentation des Lapita était plutôt faible. Les productions horticoles et arboricoles servaient probablement d'accompagnements. Des prélèvements sur les mâchoires ont également montré que, selon le sexe, l'accès aux ressources différait : les femmes avaient un régime moins varié et moins riche en viande que les hommes. Ces observations ont conduit les archéologues à penser que les hommes bénéficiaient d'un statut social et d'un traitement particulier leur permettant la consommation de mets plus prisés, et à y voir les prémices de la société à rangs qui s'est par la suite développée dans les îles du centre (Kinaston *et al.*, 2014 : 14-15).

Outre l'introduction par les Lapita de végétaux originaires du domaine Malayo-océanien, d'autres plantes cette fois-ci issues de continents lointains firent leur apparition dans les jardins de subsistance. La plus emblématique et la plus énigmatique de toutes reste la patate douce¹⁸⁹ (*Ipomoea batatas*) puisqu'elle provient du continent sud-américain. Elle est probablement le résultat de contacts à l'ère préhistorique entre Polynésiens et populations sud-américaines (Yen, 1963 ; Ballard, 1995 ; Ballard *et al.*, 2005 ; Lawler, 2010 ; Thorsby, 2012 ; Roullier *et al.* 2013 ; Denham, 2013). Il y a quelques siècles, la « découverte » de la région par les Européens a également entraîné l'arrivée de nouveaux cultigènes comme le macabo, le manioc¹⁹⁰, l'arachide ou la papaye. Au Vanuatu, en 1606, le maïs fut introduit par Pedro Fernandez de Quiros et fut massivement adopté dans le pays,

¹⁸⁷ En 2010, l'équipe de Frédérique Valentin a entrepris sur ce même site une étude similaire, mais sur seulement seize individus. Les résultats issus de leur collagène osseux n'ont cependant pas permis de déterminer la proportion des plantes cultivées dans les régimes alimentaires (Valentin *et al.*, 2010).

¹⁸⁸ Les végétaux comme la canne à sucre ayant une faible teneur en protéine, leur consommation se reflète mal dans le collagène osseux. Il n'est donc pas toujours évident pour les auteurs d'extrapoler leurs résultats.

¹⁸⁹ À partir du XVI^e siècle, elle a continué d'être dispersée dans la région par les navigateurs européens. Elle a rapidement été adoptée et s'est diversifiée partout où elle a été introduite (Roullier *et al.*, 2013).

¹⁹⁰ L'introduction du manioc au Vanuatu constitue encore un mystère. Il y a deux routes possibles, une première par le biais de migrants réunionnais arrivés en Nouvelle-Calédonie en 1850 et une seconde via les Samoa, Tonga, la Nouvelle-Calédonie et enfin Atatom (sud Vanuatu) grâce à l'intermédiaire de James Paddon, à la fin du XIX^e siècle (Walter et Lebot, 2003 : 99).

à partir du XIX^e siècle (Walter et Lebot, 2003 : 293). Au XVIII^e siècle, le capitaine James Cook amena l'ananas et le *Citrus* et continua de répandre la patate douce en Océanie (Barrau, 1962 : 163). Les Espagnols développèrent quant à eux la culture d'un *Phaseolus*, tandis que le jardinier Lahaie qui accompagnait Labillardière sema et offrit dans chacune des îles parcourues des graines de romaine verte, de scarole, de persil, d'oignon, de betterave, d'artichaut, de panais, de cresson et de diverses cucurbitacées (chouchoute, concombre, citrouille, melon, pastèque) (Barrau, 1962 : 83 ; 190). L'ouverture des grandes routes commerciales océaniques facilita ces introductions et permit, le long de celles-ci, la commercialisation du bois de santal, du cocotier, du cacaotier, du caféier et du cotonnier.

Les missionnaires poursuivirent ces introductions. Là où ils se sont établis, ils ont cultivé des graines collectées lors de leurs pérégrinations ou conservées depuis l'Europe. Ainsi, Ellis apporta à Tahiti en 1824 des citronniers, des tamarins, des goyaviers et des ananas originaires de l'archipel d'Hawaii. La mission catholique des Nouvelles-Hébrides importa des variétés de taros en Nouvelle-Calédonie. Enfin, des catéchistes Samoans de la *London Missionary Society*, participèrent à la diffusion de variétés d'arbres à pain et de taros entre Fiji et la Nouvelle-Guinée (Barrau, 1962 : 83-84.). Au XIX^e siècle, santaliers, baleiniers et autres aventuriers arrivés dans la zone pour développer le commerce du bois de santal, de la bêche-de-mer, de la baleine ou le recrutement forcé de la main-d'œuvre « *Blackbirding* »¹⁹¹, ont eux aussi contribué à la circulation des espèces vivrières à travers le Pacifique Sud. Les survivants de ces embarcations, lorsqu'ils retournaient sur leurs îles natales, emportaient avec eux des espèces récoltées durant leur exil forcé (Barrau, 1962 : 84). Encore aujourd'hui à Tongoa, le souvenir de ces bateaux venus enlever les hommes de l'île subsiste. En témoigne, par exemple, le nom du cultivar de patate douce « *Australia* », donné par un homme du village de Sele¹⁹², à son retour du Queensland. Ces multiples

¹⁹¹ Le *Blackbirding* ou « la traite des oiseaux noirs » est le terme employé par les recruteurs du XIX^e venus soustraire de force les Mélanésiens pour les envoyer travailler dans des plantations de canne à sucre du Queensland ou dans des mines. Cette pratique a été décrite comme de l'esclavagisme déguisé par Shineberg (1999 : 6). Le *Blackbirding*, bien que son envergure reste difficile à évaluer, aurait été massif. Officiellement, durant cette période, 39 931 personnes ont été envoyées pour œuvrer dans les plantations du Queensland et 10 000 personnes supplémentaires durant la même période sont parties travailler à Fidji, Samoa et en Nouvelle-Calédonie (Haberkorn, 1989 : 5). Ces chiffres représentaient 7 % du total de la population du pays estimée à cette période-là (Bonnemaison, 1986a : 338).

¹⁹² Sele est le diminutif du nom d'une grande aire d'habitation « Selebanga » qui se trouve à l'est de Tongoa. Elle regroupe deux villages situés à quelques mètres l'un de l'autre : Itakoma et Matangi. Il est d'usage d'entendre simplement « Sele » lorsque cette région est évoquée par les habitants de Tongoa. C'est également comme cela que j'ai choisi de l'orthographier.

introductions et les origines variées de ces plantes se retrouvent encore maintenant dans les parcelles cultivées de l'île. Le tableau¹⁹³ suivant détaille l'origine et l'ancienneté hypothétique des plantes cultivées dans les jardins des Man-Tongoa.

Genre espèce	Nom commun	Foyer de domestication	Ancienneté hypothétique
<i>Musa sp.</i>	Banane	Péninsule Malacca, Indonésie, Papouasie–Nouvelle-Guinée	10 000 BP
<i>Arachis hypogea</i>	Arachide	Bolivie, Argentine	8000-10 000 BP
<i>Saccharum officinarum</i>	Canne à sucre	Papouasie–Nouvelle-Guinée	10 000 BP
<i>Albelmoschus manihot</i>	Chou des îles	Région Indo-Malaise	8000 BP
<i>Brassica oleracea</i>	Choux	Europe	4500 BP
<i>Cucumis sativus</i>	Concombre	Himalaya	2000 BP
<i>Dioscorea</i>	Igname	Péninsule Indochinoise, Nouvelle-Guinée	8000 BP
<i>Piper methysticum</i>	Kava	Vanuatu	6000 BP
<i>Zea mays</i>	Maïs	Amérique Centrale et Mexique	6000-8000 BP
<i>Manihot esculenta</i>	Manioc	Brésil	10 000-7000 BP
<i>Ipomoea batatas</i>	Patate douce	Amérique du Sud et les Caraïbes/Amérique Centrale	10 000 BP
<i>Colocasia esculenta</i>	Taro d'eau	Plaque du Sahul, plaque du Sunda	10 000 BP
<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	Macabo	Amérique tropicale et Antilles	3000 BP
<i>Cyrtosperma chamissonis</i> (Schott.) Merrill	Taro géant	Nouvelle-Guinée	10 000 BP

Tableau 3 : Les principales variétés cultivées dans les jardins¹⁹⁴ : origine(s), ancienneté hypothétique et période d'introduction.

En Océanie, l'introduction de ces plantes exogènes a permis d'élargir le choix du consommateur en augmentant par conséquent la diversité des espèces disponibles localement (Walter & Sam, 1999 : 58). L'appropriation de ces plantes a été motivée par leur

¹⁹³ Ce tableau reprend le tableau 2 présenté au chapitre 2.

¹⁹⁴ Ce tableau reprend les principales plantes cultivées dans les jardins de Tongoa et présentées dans le tableau 3 du chapitre 2.

facilité de culture, leurs qualités gustatives, nutritives ou encore leur résistance aux aléas climatiques. Ces nouvelles cultures, ainsi que les nouveaux outils horticoles, également introduits par les Européens, sont, comme le remarque Manuel Boissière chez les Oksapmin de Nouvelle-Guinée : « [...] adoptés avec les techniques qui leur sont liées [...] » et « [...] s'intègrent le plus souvent aux pratiques agricoles déjà existantes [...] » (2003 : 121). De nos jours, la diffusion des plantes perdure à Tongoa. Les horticulteurs se plaisent à sans cesse emplir leurs essarts de nouvelles variétés alimentaires.

3.1.2 Les réseaux d'échanges

Multipliées et maintenues dans les parcelles pour leurs propriétés organoleptiques ou leur valeur culturelle et symbolique (le **masogni** est par exemple le symbole du « bon horticulteur »), les plantes font la gloire et l'orgueil de ceux qui les possèdent. Les horticulteurs sont fiers de montrer la diversité de leur patrimoine en entretenant correctement les bordures de leurs jardins (afin que la végétation n'obstrue pas la vue des passants), ils se plaisent à raconter aux autres villageois leurs nouvelles acquisitions ou à montrer à l'ethnographe leur collection de cultivars de bananier, d'ignames ou encore de plantes exotiques (carotte, oignon, ail, persil, tomate, etc.) dont ils se procurent les graines à Port-Vila. Au village de Kurumampe, posséder des cultivars rares ou uniques est source de prestige. Janet Marae, est par exemple connue pour sa collection d'espèces exogènes à Tongoa, notamment de pieds de manioc et des plans de patates douces rapportés de Malekula, son île natale (nord-ouest de l'archipel). Rose Mark est, elle, réputée pour ses nombreuses variétés d'ignames (son mari étant d'ailleurs régulièrement accusé de voler les semenceaux d'autres horticulteurs) ou Nagege Tapao pour ses grandes parcelles de pastèques dont elle conserve précautionneusement les graines d'une récolte à une autre¹⁹⁵.

¹⁹⁵ Comme je l'ai mentionné au chapitre 1 (section 1.1.1), les graines sont conservées dans les cuisines.



Photographie 9 : Tata Samoa dans sa cuisine. Au-dessus du foyer, elle a accroché de nombreux épis de maïs et des graines variées maintenues dans de la bourre de noix de coco. 25/06/2013, Kurumampe.

Posséder de nombreux cultigènes correspond moins à un besoin alimentaire particulier qu'au plaisir d'enrichir sa collection familiale (on se souvient que les terres et les plantes se transmettent d'une génération à l'autre). Françoise Panoff observait ainsi à propos des Maenge de Nouvelle-Guinée qu'acquérir un nouveau cultivar « *is not only to increase the potential resources of one's garden but to add a rare item to one's collection* » (1969 : 22). Cet enthousiasme à diversifier les espèces cultivées correspond aussi à un critère esthétique¹⁹⁶, puisqu'un beau jardin est un jardin fertile où il est plaisant d'observer un nombre considérable de plantes endémiques ou originaires de continents lointains (principalement Amérique, Asie et Afrique). Cette préoccupation à collectionner les variétés est similaire à ce que l'on peut observer dans les parcelles de mer où l'abondance est également un critère recherché par différents dispositifs d'interdits périodiques de prélèvements (comme je le montrerai au chapitre 5).

Dans les jardins de Tongoa, l'apparition spontanée de nouveaux cultigènes étant relativement peu fréquente, afin d'enrichir leur portefeuille agricole, les horticulteurs

¹⁹⁶ Je reviens sur cette notion au chapitre 6, section 6.2.1.

échangent, et disent alors : « *tini oli* »¹⁹⁷. Ces opérations se produisent à différents niveaux : d'un essart à un autre parmi ceux que cultive une même famille, entre habitants du même village, de la même île ou d'îles différentes. Ils impliquent aussi une certaine réciprocité. Le principe est d'obtenir des graines¹⁹⁸ ou des cultivars que l'on ne possède pas, contre d'autres cultivars de même espèce ou d'espèce différente¹⁹⁹. Par exemple, lorsqu'un parent qui vit loin de ses consanguins vient leur rendre visite, au cours de son séjour il va les aider dans leurs jardins et repartira avec des branches de manioc, des graines de pastèques ou des ramifications d'un ou plusieurs plants de patates douces pour les replanter plus tard chez lui. Rachel Joe, une femme d'une cinquantaine d'années, membre du *namatana ni farea ni tano* et résidant à Efate, après un bref séjour en août 2015 à Tongoa, après le cyclone Pam, avait offert des graines de tournesol (achetées en commerce) à son arrivée et était repartie avec des graines de pastèques, de chou et des pieds de taros prélevés dans les jardins de ses affins, pour les replanter dès son retour chez elle. Ces échanges permettent

[...] qu'une grande partie de la variabilité [soit] ainsi conservée et gérée *in situ* par les populations rurales qui possèdent une connaissance fine des caractères des cultivars et souvent d'arbres individuels (Labouisse et Caillon, 2001 : 3).

Les nouveaux cultivars s'acquièrent aussi lors d'événements coutumiers comme les mariages ou les cérémonies d'ordination lors desquels des cannes à sucre et des kavas sont offerts avec leurs racines et leurs tiges afin de pouvoir être replantés, plus tard, par celui qui les reçoit. Ils constitueront dans les jardins la mémoire sociale de l'horticulteur. Après la cérémonie d'ordination²⁰⁰ de Masoe Kole, un petit chef de Lupalea (*namatana ni farea Nambora*), Pua Daniel alla planter la bouture d'une canne à sucre qu'il avait reçue ce jour-là et m'expliqua que, lorsque celle-ci serait suffisamment grande pour être consommée, il raconterait l'histoire de ce cultivar à ses petits-enfants. Sophie Caillon et Patrick Degeorges observent à ce propos que dans les jardins de Vanua Lava (île du nord de l'archipel) « *each cultivar represents a person or an event, and a garden of taros can be compared to an archival library of relations and events* » (2007 : 2926). Par ailleurs, la diversité des espèces

¹⁹⁷ Ceci est une expression signifiant que deux choses différentes, mais de valeur identique, sont échangées. Littéralement en français cela veut dire : « je te donne en retour » (*ti ni* : je te ; *oli* : rendre).

¹⁹⁸ Ce sont principalement des graines de chou, de concombre, de tomates et de pastèques qui sont échangées.

¹⁹⁹ Sur la circulation généralisée des boutures de cultivars ailleurs en Mélanésie, voir l'article de Jean-Luc Lory (1985 : 260-266), à propos des Baruya de Papouasie Nouvelle-Guinée.

²⁰⁰ Cette cérémonie s'est tenue le 28 mai 2013.

cultivées témoigne des réseaux d'échanges que l'horticulteur a su mettre en place. Par conséquent, plus ses relations sociales sont étendues, plus son patrimoine végétal est grand²⁰¹. Les villageois sont capables de raconter l'histoire et l'origine, non seulement géographique, mais aussi sociale des différentes plantes qu'ils cultivent.

À ces modes d'approvisionnement fondés sur l'économie du don s'ajoutent ceux permis par l'économie marchande. Ce sont sur les étals des marchés – de l'île ou de la capitale – que les horticulteurs acquièrent de nouveaux cultivars, mais aussi dans les boutiques ou les magasins spécialisés. Outre la diversité qu'elles favorisent, ces plantes allogènes révèlent les capacités financières de celui qui les cultive et sont par conséquent source de convoitises. On entendra dire, par exemple, que telle personne a un beau jardin, parce qu'il ou elle a de l'argent et a su acheter de nombreuses graines ou divers semenceaux. Au cours de mon étude de terrain, Makret Josua m'expliqua qu'elle allait semer les graines que je lui avais offertes (en particulier des navets, des courgettes et du basilic) à l'extrémité de la barrière séparant son jardin de la route principale, afin que tous les passants puissent les observer : « On va tous les rendre verts de jalousie »²⁰², m'affirma-t-elle. Lorsque ces graines se mirent à se développer, ses amies, comme elle l'avait prédit, vinrent lui demander quelles étaient ces plantes, où elle les avait achetées et à quel prix. Elsifa Rogea, dont le mari part chaque année travailler en Nouvelle-Zélande et possède ainsi des économies bien plus conséquentes que les autres, a dans ses jardins, de nombreuses variétés dont elle se procure les semences dans des magasins spécialisés de Port-Vila.

Si le commerce florissant des graines est intéressant pour les horticulteurs dans la mesure où il leur permet d'enrichir leurs parcelles de nouvelles espèces, il propose cependant majoritairement des hybrides stériles, c'est-à-dire qu'il est impossible pour les horticulteurs de conserver une partie des récoltes, pour les ressemer à la prochaine saison. Ainsi, s'ils souhaitent poursuivre ces cultures, ils devront renouveler leurs achats. Le pays ne possède pas de réglementation concernant les semences hybrides F1 ou génétiquement modifiées, les importations ne sont donc pas contrôlées. À la suite du cyclone Pam, le pays a reçu des dons massifs de graines hybrides et génétiquement modifiées (notamment des papayes produites

²⁰¹ Manuel Boissière établit également une corrélation entre plantes cultivées et réseaux d'échanges dans un article de 2003 intitulé « La mémoire des jardins : pratiques agricoles et transformations sociales en Nouvelle-Guinée ».

²⁰² Traduit du bislama : « *Bae yumi spoilem ae blong olgeta* ».

à Hawaïi). La Nouvelle-Calédonie en a par exemple adressé 800 kg via des « kits d'aide »²⁰³. Le facteur de dépendance économique que représentent ces semences est une contrainte majeure pour les villageois dont les revenus sont modestes et largement entamés par le paiement de frais de scolarité élevés. Les économies étant prioritairement investies dans l'école plutôt que dans les jardins, il est peu probable que ces plantes délogent dans le régime alimentaire les tubercules dont la culture reste gratuite.

Afin de poursuivre cette analyse de l'appropriation des plantes cultivées par les Man-Tongoa, je me tourne à présent vers l'analyse du système de classement et des nomenclatures locales relevées au cours de mes différents séjours sur l'île.

3.1.3 Les nomenclatures des plantes cultivées

« Regarde, ici ce sont les cannes à sucre **Mala sésé** que mon beau-frère m'a offertes la dernière fois que je suis allée le visiter à Epi et là se sont les cacahuètes que ma tante m'a données »²⁰⁴. Sitôt entré dans un jardin, son propriétaire se plait à raconter l'histoire de ses multiples acquisitions et donne le nom de chacune d'elle. À Tongoa, si les plantes sont ainsi nommées, classifiées, individualisées par des noms et si un tel savoir taxinomique est rapidement présenté à l'ethnographe, c'est précisément parce que ces noms sont utilisés à de nombreuses occasions (cuisine, vente, médecine, etc.), comme je le montrerai plus en détail dans la prochaine section de ce chapitre. Pareille taxinomie est connue et mise en pratique parce qu'elle est « tout autant un instrument de connaissance pure permettant d'ordonner le monde qu'un instrument de la pratique permettant d'agir efficacement sur lui » (Descola, 1986 : 105). L'interroger révèle la façon dont les habitants de l'île organisent leur

²⁰³ Informations issues du site internet : <http://www.stopogmpacifique.org/2015/04/16/stop-ogm-pacifique-vs-chambre-d-agriculture/>, page consultée le 11/08/2015. Les dons de graines hybrides ou génétiquement modifiées ont fait scandale en Nouvelle-Calédonie en mai 2015. L'association STOP OGM PACIFIQUE a médiatisé l'affaire afin d'obtenir des informations de la part de la chambre de commerce locale.

²⁰⁴ Commentaire d'Aki Sam recueilli le 15/08/2014 dans son jardin.

perception du vivant²⁰⁵ et met en évidence leur « ethnoscience »²⁰⁶. À cet égard, le naturaliste Jacques Barrau considéra l'ethnobotanique comme une entrée pertinente de l'ethnobiologie et souligna l'importance dans ce type de recherche

[...] d'appréhender les systèmes d'idées, de notions et d'attitudes qu'une société entretient à l'égard des faits, objets et phénomènes de son environnement, systèmes qui sont aussi codes de comportement et qui s'expriment dans la langue, dans le discours de cette société (1983b : 10).

La question de la reconnaissance de la biodiversité est abordée par l'étude de l'attribution de termes d'appellation permettant de distinguer les plantes ou les animaux les uns des autres (Friedberg, 1996 : 6). Toutefois, comme le suggère Florence Brunois, pour éviter que cette démarche ne sombre dans un « péché d'occidentocentrisme » (2005 : 34) et soit pertinente, elle doit porter sur les modes de connaissances afin de « comprendre les processus interrelationnels dans lequel les individus s'engagent avec les humains et les non-humains participant de leur monde » (Brunois, 2005 : 34). Car, comme le signale Peter Dwyer,

[...] les catégories et leurs relations sont incorporées dans la fabrique de la culture, elles sont parties intégrantes de l'acte d'exister [...]. Si différents groupes de gens peuvent percevoir les mêmes entités dans la nature, quand ils classent ces entités, ils imposent leur ordonnancement du monde (1976 : 425-426).

C'est dans cette optique que le patrimoine végétal des jardins de Kurumampe a été étudié, inventorié puis archivé dans une base de données²⁰⁷. Ainsi, deux-cent-soixante-cinq cultivars ont été relevés et décrits à partir des termes vernaculaires fournis par les

²⁰⁵ Voir à ce propos Brent Berlin (1992) qui défend l'idée selon laquelle les principes d'identification et de classification du vivant sont universels. Je ne reviens pas ici sur l'histoire et les enjeux de cette discipline qui dépassent de loin le propos du présent travail. Pour aller plus loin, on pourra notamment se rapporter aux références suivantes : Levi-Strauss, 1962 ; Atran, 1986 ; Friedberg, 1968, 1974, 2005.

²⁰⁶ Harold C. Conklin écrivit dans l'introduction de sa thèse (1954) être le premier à avoir fait preuve d'ethnoscience. Il défend une ethnobotanique totale visant à l'étude des sociétés à partir du milieu végétal (en contexte), notamment via la description des catégories sémantiques indigènes. Si ce champ s'est particulièrement développé dans les années 1960 (voir notamment Sturtevant, 1964) il s'est par la suite enlisé « dans des discussions stériles sur la mise en place d'universaux » (Friedberg, 1990 : 13).

²⁰⁷ Cette base de données m'a permis de comptabiliser les espèces ayant disparu du jardin après le cyclone Pam. Pour plus de précisions, se rapporter au chapitre 7.

horticulteurs lors d'entretiens collectifs dans les essarts²⁰⁸. Parmi ces végétaux, cent-quatre-vingt-sept sont des plantes à racines et tubercules, grimpantes ou herbacées, et soixante-dix-neuf sont des variétés de fruits et de noix différents. Ces végétaux sont tous cultivés dans les jardins ou aux abords de ces derniers. En nakanamanga, dans le système de dénomination des végétaux, il n'existe pas de taxons incluant l'ensemble des plantes du jardin, mais un vocabulaire détaillé et des catégories locales explicites permettant de les distinguer et de les regrouper selon leurs caractéristiques communes. Les plantes alimentaires sont classées en cinq catégories non hiérarchisées²⁰⁹, en fonction de leur mode de reproduction (graine ou bouture), leur origine (sylvestre ou domestique) et leurs usages (voir le tableau 3 les récapitulants).

– La première est dite « **nafinanga ni roara** », littéralement « la nourriture du jardin ». Elle rassemble les plantes à racines ou tubercules appelées « **nakoa koa**²¹⁰ », et celles qui sont consommées quotidiennement, telles le kava, l'igname et le taro.

– La deuxième, « **tutuma** » est la catégorie des « feuilles vertes », il s'agit des plantes dont les feuilles servent à la confection des soupes. Elles poussent principalement à partir de graines prélevées à chaque récolte ou achetées dans les commerces, comme les choux, les pastèques, les salades, les tomates ou les maïs.

– La troisième, désignée par le terme « **nawakouana** », est composée de « légumes verts », propagés par voie végétative à partir des jeunes rejets de la plante ou par la bouture de la tige d'un plant mère. Il s'agit par exemple des choux des îles (*Albelmoschus manihot*) ou des haricots grimpants (*Vigna unguiculata*).

²⁰⁸ Ces relevés ont été réalisés avec les hommes et le groupe des femmes de l'Église protestante. Chaque mardi, lorsque celles-ci se retrouvaient pour effectuer des travaux communs dans les jardins de l'une d'entre elles, j'en profitais pour recenser les plantes alimentaires cultivées. Je notais comment celles-ci étaient nommées, classées, différenciées, mais aussi comment elles étaient consommées, leur origine, leurs spécificités organoleptiques ou encore les histoires coutumières qui s'y rapportaient.

²⁰⁹ Lors d'entretiens, mes hôtes ont également distingué les végétaux en fonction de là où se développent leurs fruits. Il y a par exemple ceux qui produisent sous terre **nafinanga ni natano** (« la nourriture du bas ») une catégorie qui correspond aux tubercules, aux cacahuètes ou encore aux kavas et les végétaux qui produisent hors du sol, les **nafinanga ni namasua** (« la nourriture d'en haut »). Il s'agit par exemple des tomates, des fruits ou des bananes.

²¹⁰ En nakanamanga **koa**, veut dire « racine ».

– La quatrième, appelée **nawakouana kao**, c’est-à-dire « les feuilles vertes sauvages », rassemble les variétés d’origine sylvestres prélevées dans la brousse forestière et cultivées par la suite dans les essarts pour la cuisine et la médecine traditionnelle. Comme l’expriment leurs noms, bien qu’elles aient été domestiquées, ces plantes ne perdent pas leur attribut « **kao** », c’est à dire sauvage. Les **nameles** (espèce indéterminée) et les **nalaslas** (*Polyscias scutellaria*) appartiennent à cette catégorie. Collectées en brousse, elles sont plantées par la suite dans les jardins pour leurs vertus thérapeutiques avant et après un accouchement (elles favorisent la lactation). La taxinomie locale distingue ainsi clairement les espèces domestiquées des espèces sauvages acclimatées à l’univers des jardins.

– La cinquième dite « **nawatikaou** » ou « **rurue** » regroupe les espèces fruitières, en l’occurrence des arbres plantés dans les cocoteraies ou à l’orée des jardins, comme les agrumes et les arbres à noix²¹¹.

²¹¹ Dans le cadre de cette thèse, les noms des arbres ont également été relevés. Il s’avère qu’il existe seulement des catégories pour les arbres utilisés, les autres, ceux de la brousse forestière, sont désignés par le mot « **nakaou** » le mot générique pour « arbre ». Outre les arbres fruitiers et à noix dits « **nawatikaou** » ou « **rurue** », les arbres employés pour les constructions et les plantes servant à faire des lianes sont groupés dans la catégorie « **nakaou ni ekopu** » (littéralement en français : « les arbres des maisons »). Les arbres et les herbes urticantes dont il faut se méfier appartiennent à la catégorie « **nakaou sa** », c’est-à-dire, « les mauvais arbres ». Les adventices du jardin ont aussi fait l’objet de relevés. Elles appartiennent toutes à la même catégorie, à savoir celle des **namenaou sa** (littéralement en français : les « mauvaises feuilles »).

CATÉGORIE	NOMBRE D'ESPÈCES	NOMBRE DE CULTIVARS
Nafinanga ni roara	17	151
Nawakouana	3	12
Nawakouana kao	2	8
Nawatikaou	22	79
Tutuma	11	23
TOTAL	55	273

Tableau 4 : Nombre de cultivars et d'espèces par catégorie de plantes alimentaires.

Chaque cultivar est également distingué à partir de taxons de rangs inférieurs, c'est-à-dire qu'au terme de base est accolé un déterminant qui vient souligner la particularité de celui-ci²¹². L'identification et la distinction se font principalement à partir de critères phénotypiques : la couleur des tiges et des feuilles, mais aussi la forme des feuilles et du tubercule. Lorsqu'un nouveau morphotype ou un variant est découvert, il est toujours nommé par un nom qui lui est propre et qui le distingue des autres²¹³. Cela permet de l'enraciner dans les lieux et de l'inscrire dans une histoire qui fait sens pour le groupe local (Muller, 2009 : 176)²¹⁴.

L'étude des niveaux inférieurs de la catégorie **nafinanga ni roara** révèle que la majorité des cultivars (39 %) portent le nom coutumier de celui qui les a découverts ou introduits sur l'île. Comme l'indique l'annexe 5, les déterminants des patates douces sont à 60 % des noms coutumiers et ont la particularité d'être essentiellement des noms coutumiers féminins (dont le préfixe est « **Lei** ») renvoyant chacun à un village spécifique de Tongoa. Cela permet de retracer l'origine et le parcours du cultivar jusqu'au jardin de celui qui les cultive.

Ils sont également nommés en fonction de leur morphologie (25 %), à savoir leur forme, leur couleur et leur taille. Ainsi l'igname **natana hos** porte ce nom, car sa forme évoque celle du crottin de cheval. Les cultivars peuvent aussi être nommés en fonction du

²¹² Bernard Juillerat a également relevé ces particularités chez les Yafar de Papouasie–Nouvelle-Guinée. Il les a rassemblées dans un article particulièrement exhaustif publié en 1984.

²¹³ À une exception près, tous les noms de cultivars sont en langue vernaculaire. Sur la désignation des plantes en bislama dans l'archipel, se rapporter à l'article de Pierre Cabalion (1984).

²¹⁴ Pour la liste exhaustive des noms relevés par catégorie et par espèce, voir les annexes 4 à 9.

lieu où ils ont été trouvés (11 %) que ce soit de Tongoa ou d'ailleurs, s'ils viennent de l'étranger. À titre d'exemple, au terme de base « **malele** » (une variété de banane) a été ajouté le déterminant « Bougainville », en référence à la province de Papouasie Nouvelle-Guinée d'où provient l'un de ses cultivars. Un phénomène similaire a pu être observé à la suite des nombreux ravages causés par le cyclone Pam pour le cultivar de manioc qui fut offert en juillet 2015 par des Man-Malekula souhaitant contribuer au rétablissement des jardins et à l'indépendance alimentaire de la population de l'île. Ce cultivar n'ayant jamais été vu auparavant, les Man-Tongoa l'ont appelé par le nom de son île d'origine, « Malekula ». Comme l'indique Sara Muller, à la suite de son étude sur l'agrobiodiversité de l'île de Tanna (sud de l'archipel), les cultivars portant le nom d'un lieu sont souvent reconnus comme étant « des cultivars introduits, étrangers au patrimoine originel du groupe » (2010 : 276). De tels noms distinguent de surcroît les plantes héritées d'un portefeuille commun au groupe local, de celles obtenues plus récemment, et provenant de contrées lointaines.

Les particularités organoleptiques telles que le goût ou l'odeur du cultivar sont également des référents employés dans le processus de dénomination (4 %). Ainsi, une igname dont l'odeur et le goût sont appréciés a été appelée **mengefe lolo**, ce qui signifie « odeur agréable »²¹⁵. Le nom renvoie aussi parfois au monde végétal (5 %), à l'univers domestique ou à une expression locale (3 %), au milieu marin (3 %), à une ressemblance morphologique avec une partie du corps humain (3 %). Plus rarement, le taxon renvoie au monde animal ou évoque une particularité de la plante, comme sa croissance rapide ou bien le nombre de tubercules qu'elle est capable de produire (2 %), comme le récapitule le tableau 5. De manière générale, le caractère descriptif ou imagé des plantes exclut le genre, à l'exception de l'igname **masogni** considérée comme étant masculine. Bien qu'il soit identifiable par ses caractéristiques phénotypiques (fleur ou localisation de la fleur), le sexe de la plante ne semble pas être un signe distinctif suffisant pour qu'elle soit nommée différemment, celle-ci constituant une seule et même espèce. Les plantes qui font des fruits sont considérées comme des « femelles » et celles qui n'en font pas comme des « mâles ». Toutefois, aucun mot n'existe en nakanamanga pour les distinguer, à l'exception du papayer (**lessi**) et du bananier (**nanti**). Lorsque les horticulteurs observent que ces plantes ne font pas de fleurs ou bien lorsqu'elles en produisent, mais que celles-ci ne sont pas à l'origine de fruits, le papayer n'est plus appelé **lessi**, mais **oro** ; quant au bananier, il devient **meme**. Il m'a également été expliqué qu'avant l'apparition des fleurs il est impossible de connaître le

²¹⁵ Le mot **mengefe** peut se traduire en français par « odeur » et **lolo** par « agréable ».

sexe de la plante, tous les autres organes étant identiques. Les arbres ne produisant pas de fruits, ou seulement une année sur deux, sont dits **pumadasi**.

	Origine	Nom coutumier	Zoonyme ou référence au milieu animal	Phytoyme ou référence au végétal	Milieu marin	Univers domestique (objet, lieu) ou	partie du corps humain	Particularité morphologique	Particularité organoleptique	Autre particularité (abondance, période de croissance, etc.)	Expression/ image	Total
Igname	4	16	0	3	0	1	1	7	2	1	0	35
Igname sauvage	0	4	1	0	1	0	0	0	0	0	0	6
Banane	2	13	1	0	1	4	3	4	0	1	3	32
Taro d'eau	1	2	0	0	0	0	0	1	0	0	1	5
Taro de montagne	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
Natala lalapa	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
Navia	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Patate douce	4	9	0	0	0	0	0	0	0	1	1	15
Manioc	5	7	0	3	0	0	0	3	1	0	0	19
Canne à sucre	0	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	6
Kava	1	3	1	0	0	0	0	3	0	0	0	8
Maïs	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5
Pastèque	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6
Concombre	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
Cacahuète	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
Tomate	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
Poivron	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	0	4
Total	17	59	3	7	4	5	4	38	6	3	5	151
%	11	39	2	5	3	3	2	25	4	2	3	100

Tableau 5 : Catégories des différents taxons pour les « nafinanga ni roara » (« la nourriture des jardins »).

Les noms individuels que portent les plantes cultivées sont enseignés dans les jardins par les parents lorsqu'ils demandent à leurs enfants d'aller désherber ou ramasser telle ou telle plante (en mentionnant son nom). De nos jours, ces savoirs taxinomiques sont généralement partagés par la plus grande partie de la population, même si les plus anciens déplorent l'oubli progressif des savoirs et le manque d'intérêt des jeunes générations pour la multiplication systématique des variétés, certaines ayant d'ailleurs définitivement disparu.

Ces nomenclatures constituent « *the most accessible external sign of classifications* » (Friedberg, 1991 : 102). Leur analyse révèle les fines capacités d'observation des horticulteurs et la façon dont ils ordonnent leur environnement, notamment par la distinction entre le spontané et le contrôlé. Un cultivar sauvage, même s'il est introduit dans les jardins, ne perd jamais tout à fait cet attribut, puisqu'à son nom est accolé le qualificatif « **kao** » qui rappelle son origine sylvestre. Peut-être aussi que la notion de temps entre en considération, puisque, par exemple, bien qu'il soit issu du monde sauvage, le kava n'en porte aujourd'hui plus le qualificatif, sa domestication ayant été entreprise voilà des millénaires. L'étude des nomenclatures et des taxons alloués aux plantes peut ainsi donner une idée de la période d'introduction des plantes dans les jardins.

Les façons de discerner les plantes (le voir) sont à mettre en correspondance avec les différentes techniques mises en œuvre dans le jardin (le faire). En effet, les **nafinanga roara** sont toujours bouturées alors que les **tutuma** sont quasiment toutes semées. Ces nomenclatures ont également un intérêt en cuisine, chacune d'elles indiquant un mode de préparation. Comme je vais à présent le montrer, la satisfaction des besoins alimentaires exprime aussi les relations de la communauté à son environnement.

3.2 Les différentes utilisations des plantes cultivées

3.2.1 Consommer

L'alimentation constitue le lieu privilégié des relations humaines avec le reste du monde vivant, végétal et animal, ce qui en justifie l'intérêt et l'analyse minutieuse dans le cadre de cette thèse. Par ailleurs, la gastronomie s'inscrit dans l'histoire des sociétés. Elle est issue, comme le signale Jacques Barrau,

de processus de transformations et d'interactions impliquant les hommes dans leurs dimensions biologiques et sociales, leurs environnements naturels et les ressources comestibles de cet environnement (1983a : 336-337).

À propos des jardins Achuar du haut Amazone, Philippe Descola observe que la production de ces espaces et la consommation des espèces cultivées « ne sont que deux faces d'un même procès » (1986 : 133). Le contexte qui nous intéresse diffère du cas amazonien,

mais cette remarque s'applique à celui de Tongoa. Sur l'île, l'unité résidentielle est tout à la fois une unité autonome de production et une unité de consommation. Cette économie se révèle particulièrement dans la cuisine (**pwefa**), l'espace dédié aux pratiques culinaires, associé à un matériel spécifique et selon des séquences de gestes précises. Chacune des familles du village possède deux cuisines : une première où les repas quotidiens sont élaborés puis partagés et une seconde, plus ancienne, et parfois délabrée, destinée à la cuisson au four à pierres des plats de fêtes coutumières ou religieuses.

Sombres et enfumées, les cuisines érigées à partir de matériaux locaux (bois, cordes, feuilles de **nambubua**) se situent à proximité de la maison des familles (**ekopu**). Le bâtiment fait rarement plus de 10 m², mais il doit être suffisamment grand pour recevoir tous les membres de la maisonnée, ainsi que les ustensiles spécifiques à la préparation des plats. Certains de ces objets domestiques sont produits localement, comme les râpes pour élaborer les **namburi** (plat cuit au four à pierre et constitué de tubercules mis en purée), les tabourets servant à râper les noix de coco (**karo goi naniu**) ou les cuillères en bois ; d'autres sont importés et achetés dans les commerces comme les couverts, les verres, les tasses, les bassines, etc. Ils peuvent s'acquérir lors des mariages²¹⁶, mais aussi par les différents partis politiques qui en offrent en échange de promesses de vote, ou encore par la voie de l'aide internationale, comme ce fut le cas avec l'ONG *Save The Children*. En juillet 2015, après le cyclone Pam, celle-ci a en effet distribué à toutes les familles des îles Shepherd un lot de couverts en aluminium, un filtre à eau manuel et quatre seaux en plastique pour conserver l'eau potable²¹⁷.

À l'intérieur d'une cuisine, il est possible de distinguer deux espaces séparés. Un premier se situe à l'entrée de la cuisine, où la terre est laissée à nu, et un second plus en retrait, où le sol est recouvert de nattes tressées avec des folioles séchées de cocotiers. Le premier espace est celui où les plats sont préparés et cuits, où se trouve le foyer et où sont entreposés les paniers remplis de végétaux issus des jardins et prêts à être transformés dans

²¹⁶ Dans les îles Shepherd lorsqu'une femme se marie, sa famille lui offre une malle pleine d'objets pour l'aider à commencer sa nouvelle vie d'épouse. Le contenant est rempli d'objets du quotidien fabriqués par les femmes issues de son **namatana ni farea** (nattes, râpes à *laplap*, pinces pour retourner les pierres chaudes du four à pierres) ou achetés à Port-Vila (habits, ustensiles de cuisine, couvertures, machettes). Ce geste se nomme « **momori** ».

²¹⁷ Dont personne ne semblait avoir besoin... Jusqu'à mon départ, je n'ai pas vu les familles s'en servir à cet effet, mais plutôt pour stocker de l'eau de pluie, s'en servit de contenant par exemple pour y faire des lessives.

le but de les rendre consommables. On y trouve aussi le bois de chauffe, les outils agricoles et de pêche, ainsi que les ustensiles de cuisine. Le second espace est celui où l'on s'installe pour manger, boire du kava ou dormir.

À Tongoa, comme ailleurs au Vanuatu, la cuisine est l'un des lieux « les plus importants de la sociabilité villageoise » (Tzerikiantz, 2006 : 189). Elles concentrent diverses activités : on y cuisine, on y mange, on y dort, on y travaille (les jours de pluie, les femmes y tressent des feuilles de pandanus ou des folioles de cocotiers), on y accouche encore parfois²¹⁸ et c'est aussi l'endroit où l'on vient veiller les malades ou pleurer les morts. La cuisine est également le lieu de survie de la famille, puisque c'est là que l'on vient se réfugier en cas de cyclone : la charpente étant basse, il est facile de s'y accrocher à plusieurs pour la maintenir lorsque les rafales sont violentes. Au lendemain du cyclone Pam, les familles qualifiaient leurs maisons de « *lifeboat* » (canot de sauvetage), tant celles-ci s'étaient avérées protectrices pendant la tempête.

De manière générale, la cuisine est l'endroit où les membres de la famille se retrouvent une fois les travaux de la journée achevés. Le repas terminé, à la lueur du foyer, les anciens content des histoires coutumières ou évoquent leurs souvenirs, pendant que d'autres boivent du kava, s'échangent les derniers commérages ou commentent la politique du pays. Ces moments sont l'occasion d'une communication entre les générations, la promiscuité et le confinement étant propices à la transmission des histoires du lignage. C'est là, sous le regard critique des plus anciens, que les plus jeunes reçoivent, sans distinction de sexe²¹⁹, un enseignement relatif à la cuisine et acquièrent par l'observation, puis par la pratique, un ensemble de gestes techniques et de connaissances culinaires qu'ils devront un jour reproduire dans leur propre foyer. D'une famille à l'autre, les plats et les goûts varient peu, un bon cuisinier étant jugé sur sa capacité à maîtriser les recettes et les méthodes de cuisson locales, et non sur ses facultés à en imaginer de nouvelles (ce qui est bien différent de l'horticulture). Ce sont principalement les femmes qui cuisinent, mais pas exclusivement :

²¹⁸ Aujourd'hui, à quelques rares exceptions près, les femmes accouchent au dispensaire proche du village situé à Tafa lapa ou à celui de Lumbukuti. Lors de mes différents séjours au village de Kurumampe, seules deux femmes ont accouché chez elles : une première, car sa grossesse avait fait l'objet de beaucoup de critiques (la jeune femme n'avait pas de compagnon légitime) et une seconde après le cyclone Pam, car le dispensaire avait été détruit, mais l'infirmière s'était déplacée au domicile de la parturiente.

²¹⁹ Les tâches commencent à se distinguer à l'adolescence et deviennent ostensiblement différentes lorsque le couple se met en ménage. Les hommes coupent le bois et le rapportent au foyer, tandis que les femmes prélèvent les végétaux et les cuisinent.

dans certains foyers, les hommes préparent les repas, soit parce qu'ils sont veufs ou seuls, soit parce que leurs femmes ne souhaitent pas le faire. Toutefois, celles qui ne s'adonnent pas à ce travail sont mal vues : elles sont considérées par les autres villageois, comme des personnes oisives manquant de respect à leur mari.

Les tubercules et les légumes à feuilles, à bulbes et à fruits récoltés le jour même dans les jardins constituent la base de l'alimentation quotidienne. Leur consommation varie en fonction des saisons et du rythme de la journée. Ils sont préparés frais et, pour être transformés en produits consommables, ils sont systématiquement cuits²²⁰. Ils peuvent être bouillis dans une marmite, rôtis sur la braise, frits dans de la graisse de cochon, de l'huile de coco ou de l'huile industrielle achetée à la boutique du village. Ils sont également cuits à l'étouffée au four à pierre, selon une technique particulièrement élaborée (voir encadré 1) que seules les femmes maîtrisent. Ces modes de transformation des plantes alimentaires en aliments comestibles sont à mettre en relation avec les catégories de plantes énoncées précédemment. Les plantes appartenant à la catégorie **nafinanga ni roara** sont toujours cuites longtemps (à l'exception du kava qui n'est jamais cuit), à la différence des autres catégories de plantes, – celles qui constituent les accompagnements des premières et dont la cuisson est rapide (**tutuma, nawakoana, nawakoana kao**). En revanche, les **nawatikaou** ne demandent aucune préparation particulière ni aucune cuisson : elles sont presque toujours consommées crues en dehors des repas et le plus souvent directement là où elles ont été ramassées. Elles constituent les encas des jardiniers.

Un repas complet consiste en l'association d'éléments solides et liquides issus de ces catégories. En effet, aux tubercules produits localement ou au riz d'importation est adjointe une soupe (**luko**²²¹) élaborée à partir de feuilles vertes bouillies à l'eau ou dans du lait de coco. À cela, des protéines animales variées (**nambokasi**)²²² peuvent être ajoutées. C'est essentiellement après l'office religieux ou les jours de fête que les familles consomment de

²²⁰ Des tubercules comme le taro, le manioc ou l'igname contiennent des glucosides cyanurés qui ne permettent pas de les consommer crus tant ils sont toxiques (ils libèrent du cyanure). Depuis longtemps, les hommes ont appris à développer des parades, via des techniques de préparation (elles peuvent être râpées, coupées, écrasées) ou de cuisson (elles sont soit bouillies, rôties ou cuites à l'étouffée) pour les rendre comestibles. Voir notamment l'analyse développée par Barrau (1965a : 287) à partir de l'exemple des Aborigènes australiens.

²²¹ **Luko** veut également dire « eau résiduelle » et ainsi être employée pour parler d'une petite flaque d'eau.

²²² Un terme qui permet d'évoquer les protéines animales de la terre (œuf, volaille, porc, bœuf) et de la mer (coquillage, crustacé, poisson).

la viande. Les mets sont salés,²²³ mais rarement épicés, bien que quelques fois du gingembre frais ou du curry en poudre soit ajouté. Ils sont consommés le jour même, les restes et les déchets produits lors de l'élaboration des repas étant distribués aux animaux (bovins, porcs, volailles).

La cuisine locale revêt une importance particulière après un travail collectif (travaux pour Taripoa Mata ou la communauté) ou lors d'événements coutumiers divers (circoncision, mariage, deuil, naissance, ordination, fête des ignames, etc.), au cours desquels l'opulence ostentatoire des plats préparés révèle la portée sociale de l'événement et de ceux qui les reçoivent. Ces plats sont nécessairement composés de mets cuits au four traditionnel, dits **rupaki**²²⁴, et même si les quantités prévues ne sont pas calculées avec précisions, il faut qu'il y en ait suffisamment pour que chacun ait la sensation d'avoir été honoré et respecté par le repas servi. Effectivement, à Tongoa comme à Tahiti par exemple,

[...] bien manger signifie manger beaucoup et réciproquement : c'est le volume ingéré, ressentir la sensation de réplétion, l'impression physique de plaisir que procure la satiété d'un estomac bien rempli, qui guident le mode d'alimentation (Serra-Mallol, 2008 : 96).

Bien que les familles soient attachées à la cuisine locale, car elle est gratuite, abondante et facilement disponible, les régimes alimentaires tendent progressivement à se transformer. Les produits manufacturés tels que le riz, la farine, les pâtes instantanées, les conserves de viande ou de poisson sont de plus en plus consommés et induisent de nouveaux modes de préparation. Ils sont valorisés socialement, car ils sont considérés comme des attributs de la vie moderne et urbaine et signalent donc un certain prestige, lié à la mobilité (se rendre en ville), et aux revenus (pouvoir se procurer de telles denrées). Ces produits sont achetés dans les boutiques locales ou expédiées à Tongoa par les familles restées à Port-Vila. Ils sont devenus si courants dans la vie quotidienne qu'il n'est pas rare d'observer, lors d'un

²²³ Le sel est acheté à la boutique du village.

²²⁴ Plats cuisinés au four à pierres traditionnel dans des feuilles de bananiers, de palmier ou celles des **nafoa** (*Heliconia indica*) qui sont spécifiquement plantées dans les essarts pour leur utilisation dans la cuisson des **rupaki**. Ces derniers peuvent également être cuits dans une marmite, s'il n'y a plus assez de feuilles. Ces plats sont soit des **nakouao** dits « *laplap* » en bislama, soit des **namburi** appelés « *bugna* » en bislama. Il s'agit de tubercules coupés en morceaux cuits à l'étouffée, au four traditionnel. Lors du terrain, j'ai documenté onze **nakouao** et neuf **namburi** différents.

deuil ou d'un mariage, des dons conséquents de riz et de farine de l'ordre de plusieurs sacs de vingt kilogrammes chacun²²⁵.

Lors de mon enquête, j'ai cherché à évaluer le pourcentage de ces nouveaux produits de consommation dans l'alimentation quotidienne des familles, en observant durant plusieurs mois la composition des repas de trois familles issues de trois **namatana ni farea** différents du village de Kurumampe: celle de Magret Josua appartenant au **namatana ni farea ni tano** et chez qui je résidais ; celle de Magret Missel du **namatana ni farea ni malala ki muri** ; et enfin celle de Lei Nasu, relevant du **namatana ni farea ni undapua**. À partir de ces relevés systématiques, on peut conclure qu'à Kurumampe, les repas sont principalement élaborés à partir de produits locaux (80 % des denrées consommées). La famille de Magret Missel consomme le moins de produits importés de mon échantillon (le riz était cuisiné deux à cinq fois par mois), par contraste net avec celle de Lei Nasu, qui en utilisait le plus souvent (jusqu'à trois fois par semaine) ; cette dernière est l'une des familles aux revenus les plus importants au village, car les deux fils aînés travaillent de manière saisonnière en Nouvelle-Zélande.

Malgré le prestige social associé à de telles denrées, qui dénotent les capacités monétaires des familles et leur confèrent ainsi un statut à part au village, elles n'ont toutefois pas encore supplanté les produits du jardin, qui concourent encore largement à l'alimentation des familles. C'est par l'horticulture même que les villageois accèdent à ces produits manufacturés qui viennent diversifier et enrichir leur régime alimentaire : l'argent nécessaire à leur achat est dérivé en grande partie de la vente de produits autrefois limités à la consommation domestique. On cultive davantage de plantes, afin de dégager des bénéfices. Cette situation se distingue encore nettement de celle de Port-Vila, où la dépendance des populations aux denrées alimentaires importées est accrue, et où les régimes alimentaires tendent à se dégrader. Là, le riz occupe une place prépondérante et la consommation des produits vivriers est devenue secondaire²²⁶.

²²⁵ À Port-Vila, ces condiments se vendent principalement dans des sacs de dix et de vingt kilogrammes.

²²⁶ Sur ce sujet, voir notamment les travaux de Sara Muller (2009, 2010, 2014).

À même le sol ou dans un creux de quelques centimètres de profondeur, d'environ un mètre à un mètre cinquante de diamètre, des petites pierres volcaniques sont déposées (cette action est dite : « **sara lelepu** ») et, par-dessus celles-ci, des coques et de la bourre séchée de noix de coco sont entreposées méthodiquement pour encercler et recouvrir ce cercle de pierres. Du petit bois est ajouté et un feu est allumé (cela est dit : « **sui nakapu** »). Une fois que le feu a pris, des pierres de toutes tailles sont déposées sur celui-ci, on dit alors : « **fatu miala kiana** ». Après une à deux heures, lorsqu'il ne reste que des braises, les pierres chauffées à blanc sont retirées (« **kafa miki** ») à l'aide de pinces appelées « **mikiti** » (un morceau de bois ou de bambou fendu dans sa longueur), et sont étalées (« **nkura** ») à l'aide d'un râteau dit « **kura** » fabriqué spécifiquement pour cet usage et permettant d'obtenir une surface plane sur laquelle le **rupaki** est déposé. Sur celui-ci, les pierres encore ardentes sont reposées de sorte à le maintenir en place, on dit alors : « **putuia** », et d'autres pierres ardentes sont méthodiquement remplacées pour le couvrir et restituer la chaleur accumulée. Pour cela, les pierres sont d'abord mises au centre, puis sur les extrémités et ne doivent pas être trop grosses, afin que le **rupaki** ne brûle pas et cuise de manière homogène. Ensuite, celui-ci est recouvert d'une première couche de feuilles vertes « **nataou** » qui résistent à la chaleur et ne brûlent pas, puis il est surmonté d'une seconde couche constituée de feuilles sèches (« **laou nkokolo** ») que l'on a humidifiées pour l'occasion. L'ensemble est alors recouvert (cela est dit : « **sema** ») d'une moustiquaire ou de grands sacs de riz et de terre humide (« **ndoni** ») pour permettre une cuisson à l'étouffée « **ka tarupa é** » et la diffusion lente de la chaleur des pierres au cœur du dispositif. Après un minimum de deux heures (mais il peut être laissé toute une journée ou toute une nuit), les différentes couches qui recouvrent le **rupaki** sont retirées les unes après les autres : d'abord la terre, la moustiquaire ou les sacs, les différentes feuilles, les pierres et enfin le plat qui peut alors être partagé et consommé.

Encadré 1 : Élaboration du four à pierre à Tongoa.

Le surplus de production des jardins est ainsi commercialisé : il est notamment vendu au marché de l'île, ou envoyé à la capitale. Mais quelle est la valeur marchande de ces plantes ? La hiérarchie de valeur attribuée aux différentes plantes cultivées dans les jardins se manifeste-t-elle dans les prix pratiqués ? Comment les bénéficiaires de ces ventes sont-ils utilisés ? Telles sont les questions auxquelles je vais maintenant répondre à partir d'enquêtes sociologiques conduites, chaque vendredi, au marché de Morua entre 2013 et 2015.

3.2.2 Vendre

C'est à Morua, centre économique de l'île où se trouvent la banque et le chef-lieu de la province, qu'un marché a vu le jour au cours de l'année 2000. En 2004, les vendeuses se sont constituées en association et l'ont appelé « *Tongoa Market* ». Cela leur a permis d'officialiser leur activité et de constituer des dossiers de subventions en partenariat avec la Province, pour obtenir la création d'une aire cimentée pouvant accueillir leur activité. Leur requête a abouti au cours de l'année 2006, le gouvernement ayant accepté de financer la construction d'un marché couvert au sol cimenté, afin de soutenir le développement économique de l'île. Depuis cette date, chaque lundi, mercredi et vendredi, des femmes de tous âges viennent vendre des produits vivriers, vendus frais ou transformés, mais aussi des objets artisanaux²²⁷. Afin de permettre l'achat de matériel (banc et table) et pour assurer une rémunération au bureau de l'association et à son employé (un agent de la sécurité), la location de la table a été fixée à cent vatu²²⁸ (0,80 €). Lorsqu'elles proposent des produits transformés à partir de matières importées (beignets, pains, cigarettes, etc.), ces femmes doivent également acquérir une licence fixée à cinq mille vatu par an (40 €), vendue par la Province. Cette mesure est destinée à encourager les vendeuses à proposer des produits vivriers (fruits et tubercules).

Haut lieu de sociabilité, le marché représente l'occasion pour les femmes de partager les différentes nouvelles de l'île, d'échanger des conseils horticulturaux ou de s'interroger sur les techniques à employer pour la culture d'une nouvelle espèce exogène. Entre femmes venues d'un même village, elles se plaisent à commenter la taille et la qualité des produits vendus par les autres. Il se joue là une compétition de prestige pour faire reconnaître ses talents horticoles, qui n'est pas sans rappeler la fête des ignames durant laquelle, il est de

²²⁷ Le cyclone Pam a lourdement endommagé l'infrastructure, puisque toute la charpente s'est envolée. Les jardins ayant été anéantis, le marché n'a plus accueilli de vendeuses pendant plusieurs mois. Un autre incident a également détourné les femmes du site. En juillet 2015, un Man-Tongariki, arrêté pour viol incestueux et en attente de transfert vers la prison de Port-Vila, est parvenu à s'échapper de sa cellule pour venir se pendre, en pleine nuit, à un chevron de la structure du marché épargné par le cyclone. L'événement a bouleversé l'île et les rares femmes qui venaient encore vendre au marché ont arrêté de le fréquenter, car elles le disaient trop associé au suicide de cet homme.

²²⁸ Initialement, le coût de la table s'élevait à cinquante vatu (0,40 €). En 2013, à la suite d'un conflit interne à l'association (le bureau a été accusé de détournement de fonds), les femmes ont refusé de payer la location de la table et ont déserté le marché pendant plusieurs semaines. En attendant que ce différend soit réglé, la Province a décidé de prélever les femmes à hauteur de cinquante vatu afin de continuer à financer les éventuelles dépenses nécessaires à l'entretien du site. Lors de mon dernier terrain, la situation était restée inchangée.

rigueur d'exhiber de gros tubercules pour signifier aux autres ses savoirs en matière de jardin. Le marché se tenant trois fois par semaine, il représente une occasion régulière de montrer ses produits. Les femmes de Lumbukuti venant peu vendre leurs légumes, elles sont par exemple considérées comme de mauvaises travailleuses, incapables de produire suffisamment pour se nourrir ou dégager un quelconque revenu.



Photographie 10 : À gauche, la partie du marché où sont mises les tables sur lesquelles les femmes disposent leurs marchandises. Au sol se trouvent deux lots de racines de kavas non nettoyées. À droite, une autre partie du marché. Celle où les paniers et les tubercules plus encombrants sont exposés. Au premier plan, il y a des paniers de mandarines. Au second plan, des paniers de patates douces et des taros d'eau qui sont vendus à l'unité. Au troisième plan, on voit des Fiji taros vendus en panier, ainsi qu'un régime de bananes. 09/05/2013, Morua.

Afin de pouvoir observer les produits que les femmes choisissent de venir vendre au marché et d'évaluer la valeur monétaire attribuée aux plantes cultivées, j'ai enquêté au marché chaque vendredi – jour d'affluence, car les salaires sont versés ce jour-là, une semaine sur deux. Mes observations ont révélé que les villages du nord (Kurumampe, Purao, Lupalea) et de l'est (Itakoma et Sele) étaient ceux qui venaient vendre le plus régulièrement leurs produits, à la différence de ceux du Sud (Bongabonga, Meriu), situés à plus de deux heures de marche. Quant aux consommateurs, ils venaient pour l'essentiel du centre et de l'ouest (Pele, Lumbukuti, Morua), soit des villages où vivent la plupart des fonctionnaires (écoles, Province, dispensaire) et des entrepreneurs (épiciers, vendeurs de kavas, vendeurs de pains et de beignets). Les villages du nord sont également réputés pour leur patrimoine végétal varié, à la différence de ceux du centre, qui sont dits moins attachés à collectionner systématiquement des espèces. En moyenne, chaque jour de marché, les femmes sont une vingtaine à proposer toute une gamme de produits (voir l'inventaire récapitulé dans le tableau 6). Au fil des mois, j'ai recensé parmi ceux-ci quatre-vingt-un items différents²²⁹

²²⁹ À titre de comparaison au marché principal de Port-Vila, Delphine Greindl relevait cent vingt-deux produits différents sur les étals en 1998 (1998 : 17).

qu'il est possible de regrouper parmi cinq catégories, classées par ordre d'importance dans les produits proposés :

- 1) Produits vivriers qui représentent la majorité des produits proposés (57 %)
- 2) Produits vivriers transformés (17 %)
- 3) Artisanat (12 %)
- 4) Protéines animales (**nambokasi**) (9 %)
- 5) Produits divers (habits, cigarettes, etc.) (5 %).

Au marché, rien ne se négocie. Les prix sont affichés, ils sont fixes et toujours entiers. Ils varient toutefois en fonction de la saison²³⁰, de la taille du produit et de la quantité proposée (unité, lot, botte, contenu d'un sac en plastique ou d'un panier tressé avec des folioles de cocotier). Les articles avec lesquels les vendeuses dégagent le plus de profit sont les racines de kavas (lavées ou non), les volailles vivantes, et les nattes tressées en feuilles de pandanus. Ceux qui se vendent le plus rapidement, parfois même avant que les femmes n'atteignent le marché, sont les racines de kavas (les entrepreneurs de bars à kava de Lumbukuti et de Pele viennent chaque jour de marché s'en procurer), mais aussi les crabes et les poissons que les Man-Epi viennent vendre ou les produits transformés, comme des portions de **rupaki**. En revanche, ceux qui s'écoulent le plus difficilement sont les choux, car les femmes sont souvent nombreuses à en proposer et l'offre est ainsi nettement supérieure à la demande. Le marché terminé, les invendus sont rapportés au village ; les femmes ne les bradent jamais. Le volume différé de ces ventes varie selon la nature et la quantité de denrées vendues, mais aussi les périodes durant lesquelles elles sont vendues. La saison chaude, par exemple, est la plus profitable, car les fruits les plus onéreux (pastèques et ananas) y sont écoulés. Les bénéfices sont souvent réinvestis dans l'achat de produits d'importation (huile, sucre, sel, farine, riz, savon), mais ils sont parfois directement utilisés pour acheter des produits apportés sur le marché par d'autres femmes. Ils sont également économisés pour payer les frais de scolarité des enfants, pour acquérir des matériaux de construction (ciment, tôle), acheter un nouveau téléphone portable, des vêtements, etc.

Si les femmes vendent les produits de leur labeur au marché de Morua, certaines familles choisissent de partir les vendre à Efate ou les y envoient par bateau, espérant ainsi des bénéfices plus importants. Il s'agit alors principalement de racines de kavas, d'agrumes (mandarines et oranges) et de pastèques qui sont réceptionnés à Port-Vila par un parent qui

²³⁰ En début de saison, les ananas et les pastèques sont toujours vendus plus cher que pendant le pic de production.

se chargera de négocier leur prix de vente. Pour gagner quelques milliers de vatu (donc quelques dizaines d'euro), les familles villageoises vendent ponctuellement des racines de kavas (brutes ou déjà transformées en boisson), mais aussi des beignets et du pain cuit au four traditionnel. À Itakoma, village où se tient durant une partie de l'année le championnat de football de l'île, les femmes profitent de l'affluence générée par l'occasion pour venir vendre, des produits transformés, principalement des parts de **rupaki** (une occasion profitable, puisqu'elles n'ont pas à verser de contrepartie). On sollicite également parfois ceux qui sont réputés avoir de beaux légumes, pour leur acheter leurs pastèques ou leurs laitues à Noël. D'autres sont renommés pour les graines qu'ils ont su collecter ou les semenceaux d'ignames **masogni** qu'ils sont parvenus à mettre de côté durant la récolte précédente. Il s'agit principalement des horticulteurs les plus âgés comme Pua Daniel ou encore Tata Samoa. En 2013, Makret Josua avait par exemple demandé à Royline Roy de lui vendre une igname de semence, car elle ne possédait plus de **masogni**. Tout le monde n'accepte pas ce genre de transactions, précisément parce que la culture de ce tubercule et la quantité récoltée chaque année révèlent les talents horticoles de leur propriétaire, comme je l'ai déjà mentionné. Après le cyclone Pam, Meriam Elo, célèbre pour ses immenses jardins, a été interpellée à de nombreuses reprises pour vendre ses graines de choux et ses épis de maïs. Toutefois, certaines plantes localement valorisées lors des échanges coutumiers ne se vendent pas, c'est notamment le cas de la canne à sucre.

N°	Item	Unité de vente	Prix	N°	Item	Unité de vente	Prix
LES PRODUITS VIVRIERS				43	Poivron	Sac	100
1	Ananas	Unité	50-300	44	Taro d'eau	Unité/panier	300/400
2	Avocat	Unité	20	45	Taro Fiji	Unité/panier	200/400
3	Banane	Régime	200-500	46	Tomate	Sac	100
4	Banane mûre	Main	100-400	LA VIANDE DE TERRE ET DE MER			
5	Brocolis	Lot	100	47	Crabe de terre	Unité	20
6	Cacahuètes vertes	Grappe	100	48	Œuf frais	Unité	20
7	Cébette	Lot	100	49	Œuf dur	Unité	30
8	Chou blanc	Unité	100	50	Pétrel juvénile rôtie	Unité	50
9	Chou chinois	Lot	100	51	Poisson frais	Lot	100
10	Chou des îles	Lot	100	52	Poisson grillé	Unité	100
11	Chou vert	Unité	100-150	53	Poule/coq vivant	Unité	500-800/1000
12	Chou konkon	Lot	100	LES PRODUITS TRANSFORMÉS			
13	Chouchoute	Sac	100	54	Alcool local (ambrum)	Unité	150
14	Concombre	Unité	20-50	55	Assiette (repas)	Unité	100
15	Feuilles de chouchoute	Lot	100	56	Beignet	Unité	20
16	Feuilles de citrouille	Lot	100	57	Cacahuètes grillées	Sachet	30-40
17	Haricot vert	Sac	100	58	Crêpe fourrée	Unité	30
18	Haricot « snek pin »	Sac	100	59	Gâteau	Unité	50
19	Igname petite	Panier	500	60	Omelette	Unité	50
20	Igname masogni	Unité	1000	61	Laplap	Unité	100-300
21	Igname semi-domestique	Panier	400-500	62	Morceau de pastèque	Unité	20
22	Karuta	Lot	100	63	Pain	Unité	20-100
23	Kava lavé	Lot	700-1000	64	Pain tartiné + thé	Unité	100

24	Kava non lavé	Lot	500-1200	65	Tuluk	Unité	30-100
25	Laitue	Lot	100	66	Sandwich	Unité	50
26	Maïs frais	Unité/Lot	100	67	Verre de jus	Unité	20
27	Maïs cuisiné	Unité	20	L'ARTISANAT			
28	Maïs sec (graines)	Lot	100	68	Huile de coco	Unité	100
29	Mandarine	Unité/panier	20-200	69	Manche hache	Unité	300
30	Mangue	Unité/sac	10-20/100	70	Natte	Unité	700-1800
31	Manioc	Panier	500	71	Panier à coutume	Unité	400-500
32	Nakafika	Sac	100	72	Panier pour le jardin	Unité	150
33	Namambe cuit	Sac	20	73	Panier à laplap	Unité	200-500
34	Nangae entière	Sac	100	74	Panier Pentecôte	Unité	500-800
35	Nangae décortiquée	Lot	20	75	Robe mission	Unité	2000
36	Nangae grillée	Sachet	20	76	Tabac local tressé	Unité	200
37	Noix de coco verte	Unité	20	77	Tissu peint	Unité	500
38	Oignon	Unité	40	DIVERS			
39	Orange	Unité/panier	20	78	Cigarette	Unité	50
40	Pamplemousse	Unité	30-50	79	Habit seconde main	Unité	100-600
41	Pastèque	Unité	300-500	80	Soutien-gorge	Unité	300-500
42	Patate douce	Panier	400-500	81	Sous-vêtement	Unité	80-100

Tableau 6 : Inventaire des produits vendus au marché de Morua.

Au vu du tableau 6 qui rassemble les divers items relevés sur les étals du marché, il est possible d'avancer l'hypothèse que les prix pratiqués au marché reflètent la valeur sociale et culturelle conférée aux différentes plantes cultivées dans les jardins : ainsi les plantes les plus valorisées par la coutume sont celles qui se vendent le plus cher et inversement. Car, les plantes qui valent le plus, sont aussi celles qui ont le plus de valeur sociale. L'exemple le plus évident est celui des ignames : un cultivar **masogni** se vend à l'unité au même prix

qu'une dizaine de kilogrammes d'ignames semi-domestiques (*nawi koa*) ou de patates douces. Par ailleurs, les plantes principalement destinées à la vente comme le kava ou celles récemment introduites et dont il faut se procurer les graines (pastèque, laitue, basilic, etc.), sont bien plus onéreuses que celles reproduites végétativement (chou des îles). Comme on le voit, le maintien d'une abondance et d'une grande variété des espèces dans les jardins permet aux familles d'en retirer des bénéfices non négligeables. Mais, l'alimentation et la vente ne sont pas les seules utilisations des produits des jardins : nombre de plantes sont utilisées localement pour leurs vertus médicinales.

3.2.3 Soigner

En référence à Françoise Panoff, j'entends par médecine²³¹ « *the utilization of objects such as plants to restore a sick body to good health* » (1972 : 156). Les plantes des jardins utilisées à des fins prophylactiques et curatives permettent de traiter des maux ordinaires et récurrents²³² comme la varicelle, l'angine, l'otite, la constipation, la diarrhée, les toux, les rages de dents, les courbatures, l'hypertension, les problèmes oculaires, mais aussi les furoncles, les blessures ou les brûlures légères. Elles constituent également un moyen de lutter efficacement contre les parasites, notamment pendant la saison des pluies, lorsque les fruits sont véreux et les enfants malades. Les savoirs associés à cette pharmacopée sont partagés par le plus grand nombre et font partie de l'enseignement délivré aux jeunes générations. À l'usage, les enfants finissent par reconnaître les plantes, connaissent leurs noms et leurs utilisations²³³.

Les recettes médicinales sont le plus souvent élaborées avec un seul organe de la plante : jeunes pousses, tiges, sève, fruits ou encore racines. Il est employé frais et pour traiter un symptôme bien spécifique, comme la douleur ou la fièvre. La partie de la plante sélectionnée est alors broyée, chauffée sur la braise ou bouillie dans une boîte de conserve. Les décoctions sont à boire chaudes ou froides, elles peuvent être diluées avec de l'eau douce lorsqu'elles semblent trop épaisses. Parmi les plantes des jardins, onze sont fréquemment utilisées, dont sept sont des arbres ou arbrisseaux et quatre des plantes à racines ou

²³¹ Sur cette notion en Mélanésie, voir notamment la monographie de Gilbert Lewis (1975) sur les Gnau de Papouasie-Nouvelle-Guinée.

²³² Ces données ont principalement été recueillies auprès des femmes de l'Église presbytérienne de Kurumampe avec lesquelles je passais tous mes mardis.

²³³ Je m'attarde sur ce point au chapitre 4, section 4.2.1.

tubercules. À titre illustratif, les plaies et les blessures se soignent avec de la patate douce écrasée, les angines sont soulagées avec une décoction de jeunes feuilles de **nambilelu** (*Hibiscus tiliaceus*), et un cataplasme de ces mêmes feuilles est placé sur la gorge pour diminuer l'inflammation. Les otites sont soignées à partir de la sève prélevée d'une tige de citrouille (*Cucurbita pepo ssp*) qui est ensuite chauffée sur la braise ou alors avec quelques gouttes de lait maternel que l'on verse directement dans l'oreille douloureuse. La constipation est traitée par un bouillon de jeunes pousses de choux des îles, tandis que la diarrhée est limitée par la consommation d'eau de noix de coco verte. Les rages de dents, mal récurrent, sont apaisées à l'aide d'une décoction de coques de navel (*Barringtonia spp.*)²³⁴ – un arbre cultivé aux abords des essarts. Le jus de citron vert (*Citrus latifolia*) non dilué facilite l'expulsion du fœtus lors d'un avortement²³⁵ ou d'une fausse couche, tandis que les jeunes feuilles de **nameles** (plante indéterminée) fortifient les femmes anémiées après un accouchement. Une décoction encore bouillante de feuilles de corossolier (*Annona muricata*) et de citronniers est appliquée sur tout le corps des enfants atteints de varicelle pour désinfecter et sécher les boutons. Une telle décoction permet également de soulager un membre enflé, les propriétés médicinales du corossolier sont particulièrement réputées pour les familles de Tongoa. Les graines de papayes (*Carica papaya*) sont connues pour agir sur les problèmes oculaires. Contre les poux, l'huile de noix de coco est redoutable, tandis que le lait extrait des noix de coco germées apaise les démangeaisons et soigne les plaies et les infections engendrées par les parasites. Enfin, le kava est consommé pour ses vertus myorelaxantes : il est administré (quelques cuillerées) aux enfants lorsqu'ils ne parviennent pas à dormir quand ils sont malades. Il est également employé par les Man-Tongoa afin de contrôler leur hypertension ou pour soulager leurs courbatures après une dure journée de labeur. Cette automédication, comme l'observe Annie Walter sur l'île de Pentecôte (nord de l'archipel) fonctionne avec un certain succès :

[...] j'ai constaté dans mes enquêtes que, chaque fois que l'une ou l'autre de ces maladies étaient traitées par les plantes, elle l'était avec succès [...]. Par guérison, je suggère que le malade s'est effectivement déclaré guéri, c'est-à-dire que ses symptômes ont disparu et que, satisfait, il n'a pas recherché d'autres soins (1991 : 414).

²³⁴ Annie Walter et Chanel Sam (1992 : 24) détaillent les différents remèdes élaborés à partir de cet arbre à travers l'archipel.

²³⁵ Si les femmes interrogées au village de Kurumampe connaissaient ce remède et l'ont spontanément énoncé, aucune n'a reconnu l'avoir déjà employé. Une telle pratique est proscrite par les chefs de l'île, les différentes Églises et le gouvernement, sous peine d'emprisonnement. Sur ce point, voir Servy, 2017 : 202.

Toutefois, lorsque les maux perdurent ou que la maladie semble sérieuse, les villageois consultent des thérapeutes contre une rémunération (argent, sucre, savon, tubercules, etc.). C'est à partir de la pharmacopée du monde sauvage que ces derniers élaborent des remèdes locaux et, dans ce cas, les vertus des plantes et les modes opératoires du praticien sont tenus secrets. Ils ont pu être légués par un ascendant direct désireux de partager sa science ou alors ils ont été achetés à un membre de la famille. Les hommes comme les femmes peuvent soigner, bien que les femmes soignent plutôt les maladies des femmes et des enfants, et les hommes, celles des hommes.

Au village de Kurumampe, deux femmes sont consultées régulièrement pour leurs connaissances gynécologiques, on les nomme les **ndofi**, « celles qui massent le ventre ». Elles manipulent les femmes enceintes, retournent l'enfant lorsqu'il se présente par le siège, prodiguent des conseils aux jeunes mères, leur délivrent des traitements à base de feuilles de la brousse et examinent les nouveau-nés. Il y a encore peu, elles assuraient les accouchements, mais aujourd'hui le Ministère de la Santé encourage les femmes à accoucher dans les dispensaires. On s'en souvient, il en existe deux à Tongoa (un à Tafa lapa non loin de Kurumampe et un autre à Lumbukuti) ; au cours de mes différents séjours entre 2013 et 2015, la majorité des femmes y allaient, puisque seules deux femmes du village de Kurumampe ont accouché chez elles²³⁶.

Les maladies peuvent aussi être diagnostiquées par les devins-guérisseurs du village. Pakoa kao est l'un d'entre eux ; ses savoirs lui ont été transmis par sa mère. Il est décrit comme étant « e atu na maouli », c'est à dire « celui qui murmure la langue coutumière », car il parle une langue que lui seul connaît et perçoit en songe le mal qui affecte son patient. Lors d'une séance de soins, le malade est assis ; il tient dans la main droite, la pièce de monnaie avec laquelle le devin sera rémunéré. Il décrit les signes qui sont pour lui révélateurs de sa maladie et il explique depuis quand il en est affecté. Pakoa kao murmure alors des mots et des phrases secrètes ; tout en posant ses mains sur le crâne du malade, il souffle dans son oreille droite, puis gauche et recommence cette séquence à deux reprises. La séance terminée, il prend la pièce et au moment d'aller se coucher, il la place sous son oreiller. Investie du *mana* du malade, celle-ci joue le rôle de médiateur et permet au thérapeute de voir en rêve l'origine profonde de la maladie (le lieu où celle-ci a été engendrée et le cas

²³⁶ À la note n° 218, j'ai précisé les contextes dans lesquels ces accouchements exceptionnels ont eu lieu.

échéant la personne responsable). Au petit matin, lorsque son patient revient le voir, il lui révèle la cause de son mal. Si la maladie est « naturelle », c'est-à-dire s'il s'agit d'un virus ou d'un « coup de froid », Pakoa kao ne fera rien. En revanche, si la personne est malade parce qu'elle a été empoisonnée par un tiers ou par une entité invisible²³⁷, il propose une thérapie. Il élabore lui-même ses médicaments et prodigue des soins jusqu'à la rémission totale de son patient²³⁸.

Masiele, un petit chef de Taripoa Mata, est lui aussi consulté pour ses facultés divinatoires, mais il ne délivre aucun traitement, car il est ce que l'on appelle localement un *keleva*²³⁹, c'est-à-dire un clairvoyant. Lors de séances de divinations durant lesquelles il prie et invoque la Bible, il parvient à voir quel mal affecte son patient. Un don qu'il dit avoir reçu de Dieu à la fin des années 1990. Les responsables des maux pour lesquels il est consulté sont presque toujours les *nate mate*, ces entités invisibles qui se trouvent partout sur l'île et avec lesquelles les contacts involontaires sont fréquents. Toute personne (enfant comme adulte) qui mange un fruit déjà touché par les *nate mate* tombe automatiquement malade ou éprouve une grande fatigue physique. Masiele propose une prière pour apaiser le malade et lui laisse le choix de sa thérapie (médecine traditionnelle ou occidentale). Les thérapeutes de l'île les plus réputés (et les plus craints en raison de leurs accointances avec la sorcellerie) se trouvent au village d'Itakoma. Ils sont capables de soigner comme de tuer²⁴⁰. Ils sont consultés pour des maux causés par la sorcellerie, les entités invisibles ou ceux engendrés par le sucre (diabète), les lipides (cholestérol) ou le sel (hypertension)²⁴¹, et recourent systématiquement aux plantes de la brousse forestière pour guérir. Il n'est pas rare que les consultations auprès de devins-guérisseurs soient complétées par des traitements chimiques prescrits par le dispensaire (antibiotiques et antalgiques), l'objectif étant que la personne guérisse, quitte à multiplier les thérapeutes et les traitements. Lorsque la maladie semble trop sévère, et si la famille en a les moyens, la personne malade est envoyée à Port-Vila. Bien qu'elles ne permettent pas toujours de guérir, les plantes du jardin sont toujours consommées en complément du traitement, tant leurs vertus médicinales et nutritionnelles sont valorisées.

²³⁷ Il s'agit des *nate mate lapa*, des *nate mate tapu* ou des *nate mate*. Ils sont présents dans les espaces travaillés par les Man-Tongoa (voir les chapitres 5 et 6).

²³⁸ Le soignant se fait payer à chaque consultation.

²³⁹ Mot en bislama mot formé à partir de l'étymon anglais *clever*.

²⁴⁰ Je reviens sur ce point au chapitre 8.

²⁴¹ Les régimes alimentaires se modifiant au Vanuatu comme ailleurs en Mélanésie, ces pathologies sont de plus en plus fréquentes (sur cette question, se reporter à l'article de Dancause *et al.*, 2011). Par ailleurs, les villageois sont régulièrement sensibilisés à ces maladies par les infirmières de l'île.

Au terme de ce chapitre consacré à l'appropriation des plantes cultivées dans les jardins, j'ai montré comment ce processus engagé depuis des millénaires, couplé à l'intérêt des horticulteurs de Tongoa pour la diversification de leur patrimoine végétal, a permis de mettre en œuvre une culture vivrière répondant à des besoins d'ordres différents. D'abord, les plantes cultivées assurent l'autosuffisance quotidienne des familles, même si l'économie de marché, par l'introduction de produits manufacturés dans les régimes alimentaires, tend à remettre en cause leur importance. Le surplus de la production agricole est commercialisé au marché de l'île de Tongoa ou est envoyé à celui de Port-Vila, ce qui garantit des revenus financiers non négligeables et permet de surcroît de faire face à de nouvelles dépenses. Par ailleurs, les contacts continus avec les plantes depuis des générations et les sélections opérées par les cultivateurs ont permis l'émergence de savoirs botaniques précis dont résulte notamment une médecine traditionnelle. Celle-ci offre la possibilité à l'ensemble de la population de guérir des petits maux du quotidien.

Ainsi, la réussite d'un jardin se mesure à l'abondance et à la diversité variétale qu'on y observe ; en dépend pour les villageois leur « bien-être » général, de l'alimentation à l'accomplissement de la vie coutumière et de manière plus large le « bien-vivre » de la communauté. Savoir cultiver est donc un enjeu de taille. Mais quels sont les techniques et les savoirs à l'œuvre permettant l'existence d'un jardin ? Dans le chapitre à venir, je vais me pencher sur les processus techniques qu'implique l'instauration du jardin et les savoir-faire techniques incorporés et transmis depuis son plus jeune âge à l'horticulteur, afin qu'il puisse un jour devenir un **eboka wiya**, c'est-à-dire un « bon travailleur ».

CHAPITRE 4

LA TECHNOLOGIE DU JARDIN

La mise en culture des diverses plantes alimentaires présentées précédemment implique la transformation de la brousse forestière en un espace de cultures afin que celles-ci puissent s'épanouir et perdurer. Ce chapitre vise à étudier les différents processus à l'œuvre dans la mise en place et le maintien des conditions d'existence du jardin. Pour ce faire, les actions techniques quotidiennes entreprises par les horticulteurs seront détaillées à partir du concept méthodologique de « chaîne opératoire », proposé et développé par l'anthropologie des techniques (Mauss²⁴², 1966 [1934] ; Leroi-Gourhan, 1943 ; 1945 ; 1965 ; Creswell, 1996 ; 2000, 2003 ; Geistdoerfer, 1973 ; Lemonnier, 1976, 1980, 2000 ; 2005 ; Coupaye, 2013). Voici comment Robert Creswell l'a défini :

Une chaîne opératoire est une série d'opérations qui transforment une matière première en un produit, que celui-ci soit objet de consommation ou outil. Cette série est constituée par un certain nombre d'étapes, chaque étape étant caractérisée par : un terme indigène, un terme « scientifique » (il peut arriver souvent qu'un seul nom vernaculaire traduise deux opérations techniques), un lieu, un outil, un geste, un type de percussion, une force, une matière première, un produit, un agent et un état de la matière (chimique ou physique...) (1976 : 13).

Décrire une chaîne opératoire permet « la substitution terme à terme des éléments sociaux et des éléments techniques » (Cresswell, 1996 : 360) et rend compte des différentes étapes d'un

²⁴² Marcel Mauss est considéré comme le précurseur de ce champ après la publication en 1936 de son célèbre article sur les techniques du corps et dans lequel il donne sa définition du terme de « technique ». Il écrit : « J'appelle technique un acte traditionnel efficace (et vous voyez qu'en ceci il n'est pas différent de l'acte magique, religieux, symbolique). Il faut qu'il soit traditionnel et efficace. Il n'y a pas de technique et pas de transmission, s'il n'y a pas de tradition. C'est en quoi l'homme se distingue avant tout des animaux : par la transmission de ses techniques et très probablement par la transmission orale » (Mauss, 1966 [1934] : 371-372).

processus technique, de son état de matière première à celui d'artefact²⁴³. Il faut donc partir des techniques pour aboutir à l'homme, et ce, sans déterminisme de l'un sur l'autre, de manière à considérer la technique comme un processus. La technique, selon Pierre Lemonnier, peut être définie comme « une action socialisée sur la matière mettant en jeu les lois du monde physique » et impliquant toujours cinq éléments : une matière, sur laquelle elle agit, des objets, des gestes ou des sources d'énergie qui mettent en mouvements ces objets, et enfin des représentations particulières qui sous-tendent les gestes techniques (1992 : 5-6).

En anglais, le terme de « *technology* » a souvent été critiqué pour la définition limitée qu'il offre (voir notamment : Lemonnier, 1986, 1992, 1993 ; Sigaut, 1994 ; Schlanger, 2006), car ne considère les techniques qu'à partir d'un prisme économique. Il renvoie ainsi aux notions ethnocentriques de « progrès technique »²⁴⁴, de « technologie de pointe », de « moderne », etc. En revanche, dans la tradition anthropologique française, le terme de « technologie » est entendu au sens de « technique » et fait référence aux actions techniques entreprises par les humains (Lemonnier, 1992 : 1), ou comme la science dédiée à l'étude des activités techniques (Haudricourt, 1987 ; Sigaut, 1994).

Après une première ouverture de la technologie culturelle vers les *sciences and technology studies* dans les années 1990 (Lemonnier, 1986, 1992, 1993 ; Sigaut, 1985, 2002 [1994] ; Schlanger et Sinclair, 1990), des anthropologues français s'inscrivant dans le champ de la technologie culturelle ont poursuivi cet effort en cherchant à établir un dialogue avec les *Material Culture Studies* et les *Craft Studies* en publiant leurs recherches en anglais (notamment : Sigaut, 1994 ; Coupaye, 2009b, 2013 ; Warnier, 2009 ; Lemonnier, 1992, 1993, 2012 ; Pitrou, 2014). Ces mêmes auteurs ont proposé de renouveler le champ de l'anthropologie des techniques en suggérant que l'attention ethnographique soit portée sur les agents impliqués dans les processus. Cette perspective conduit à ne plus considérer les matériaux comme des objets finis, mais en train de se faire, pour ainsi révéler la complexité

²⁴³ En référence à Pierre Lemonnier, je me permets d'employer de manière équivalente les termes « artefact », « objet » et « chose » dans la mesure où « *all are of course objects; that is, embedded in social life* » (2012 : 169).

²⁴⁴ C'est-à-dire, écrit Ludovic Coupaye, « the scale against which the material conditions of life and production of 'Others' were to be evaluated. In other words, because 'technology' has often been seen as primarily concerned with modes of production, subsistence and/or the control of energies, of nature or environment, its study can always be suspected of being too materialistic and ultimately always privileging new elements that justify, even involuntarily, the 'major narrative' » (2009b: 434).

des interactions entre les humains et la matière. Afin de poursuivre cette démarche, je détaillerai dans la première partie de ce chapitre, les différentes étapes entrant dans le processus de fabrication du jardin pour montrer en quoi cet espace peut être pensé comme une entité processuelle impliquant des agents vivants et non-vivants. Une telle approche me permettra de préciser comment le jardin se distingue du reste de l'environnement. Enfin, dans la seconde partie de ce chapitre, je préciserai les savoirs, les techniques et les relations que les jardins agrègent. J'analyserai également comment s'apprennent et s'assimilent les savoir-faire techniques qui s'y rapportent. Cette étude permettra, *in fine*, de suggérer que le « bien-être » général des habitants, et plus généralement le « bien-vivre » de la communauté dépend de la bonne réussite des jardins.

4.1 Le jardin : un objet processuel ?

4.1.1 Les conditions d'existence du jardin

Élaborer un jardin requiert un ensemble d'actions techniques précises sur l'environnement pour créer les conditions de base nécessaires à son existence, et pour que cette zone de cultures puisse se distinguer de l'environnement alentour. À Tongoa, l'essart est une œuvre temporaire issue d'un déboisement local : sur une surface délimitée, la végétation est coupée, brûlée puis ensemencée avant d'être à nouveau abandonnée aux plantes envahissantes dites **namenaou sa**²⁴⁵. La jachère (**lolua**) s'accompagne « d'une modification de la composition floristique du tapis végétal spontané » (Donfack et Seignobos, 1996 : 231) et c'est par l'observation de la physionomie de la parcelle durant cette période (abondance et densité de la végétation, hauteur et largeur de la repousse arbustive, ou encore intensité de la couleur des feuilles) que l'horticulteur juge si celle-ci a suffisamment duré. La qualité du sol est évaluée en fonction des espèces adventices qui l'occupent. Ainsi, l'apparition des graminées de recrû de la famille des **nambiripiri** (il en existe quatre différentes) témoigne d'un sol particulièrement enrichi, comme me l'expliquèrent les horticulteurs de Tongoa. Ce sol est alors décrit comme étant « **natano wiyo** »²⁴⁶ (littéralement : « le bon sol »), car il est idéalement mou et granuleux pour assurer de bons rendements et signale, par conséquent, la reprise possible des cultures.

En revanche, comme le mentionnèrent les femmes de l'Église presbytérienne au cours d'un travail collectif dans le jardin de Magret Missel en octobre 2014, le développement des adventices appelées **sasale** et **natoara** sur un sol abritant déjà des cultures annonce une perte de fertilité du sol ; la seule façon d'y remédier consiste, pour l'horticulteur, à laisser sa parcelle en friche durant au moins une année. S'il continue de la cultiver, il n'obtiendra que de petits tubercules et les feuilles des plantes qui s'y trouvent ne seront plus vert ardent, mais vert pâle, autre signe visible de la baisse de fertilité du sol.

Pendant la période de jachère, le jardin n'est jamais tout à fait abandonné : il est encore visité pour le gibier qu'il abrite et les fruits et les tubercules qui s'y trouvent. Les

²⁴⁵ Cette catégorie concerne exclusivement les adventices qui poussent dans les jardins, elles sont très rarement observées dans la brousse.

²⁴⁶ En français, **natano** peut se traduire par « sol » ou « terre » et **wiyo** par « bon », « bien ».

plants de manioc, les pieds de bananiers et les arbres fruitiers plantés dans la parcelle en question constituent les marqueurs d'une anthropisation passée ; ils sont capables de résister quelques années à l'envahissement d'une végétation de transition, appelée « forêt secondaire »²⁴⁷. Ce sont par exemple dans ces jardins non travaillés que les plus gros tubercules de manioc sont déterrés à l'occasion de mariages ou de funérailles. Ainsi, même si la végétation de forêt secondaire envahit la parcelle, il y subsistera plusieurs années des signes de cultures entreprises par le passé.

Une parcelle prête à être remise en culture, une fois que la brousse l'a suffisamment envahie, est dite « **malowono** »²⁴⁸. La décision de recommencer à la cultiver se concrétise par un premier travail de réappropriation, à savoir l'installation d'une clôture en fil de fer barbelé ou à partir de branches de **nambilelu** (*Hibiscus tiliaceus*). Cette délimitation préalable tout autour de la parcelle permet de marquer visuellement le futur jardin et d'en empêcher l'accès aux animaux errants (bovins et porcs). Les ramifications de **nambilelu** plantées à la verticale et de manière rapprochée produisent rapidement des racines, assurant à la construction pérennité et efficacité. Dès lors, la distinction avec la brousse forestière devient manifeste et la parcelle recommence progressivement à retrouver des allures d'espace travaillé.

L'enclos du jardin achevé, le défrichage peut commencer. Pour cette deuxième grande période de travail, les hommes équipés d'une hache (**karaou**), d'une scie ou d'une tronçonneuse²⁴⁹ débitent les arbres, tandis que les femmes désherbent méticuleusement à l'aide de leur sabre d'abattis (**masi lapa**) – l'outil, le plus polyvalent et le plus répandu à travers l'archipel²⁵⁰. Afin de gagner en efficacité, elles confectionnent également un outil directement dans le jardin qui est appelé « **tangaou** ». Celui-ci est élaboré à partir de la fourche d'une branche de **nambilelu** est ressemblé à une forme de crochet. La plus longue des deux extrémités de la branche sert de manche tandis que la seconde est raccourcie afin que les lianes et les racines puissent être attrapées par l'outil. L'utilisation du **tangaou**

²⁴⁷ L'ethnobotaniste Geneviève Michon définit la forêt secondaire par opposition à la forêt primaire (celle qui n'a jamais été touchée, exploitée ou influencée par l'homme), c'est-à-dire celle « [...] qui a repoussé après avoir été détruite (par des ouragans, par l'agriculture sur brûlis) ou exploitée par l'homme (2015 : 244).

²⁴⁸ Ce mot peut également être employé pour désigner la brousse forestière.

²⁴⁹ Cet outillage particulier s'achète à Port-Vila.

²⁵⁰ Les Man-Tonga se servent autant de la pointe que du tranchant de la lame, afin de couper, gratter, piquer, creuser, etc.

requiert un travail en binôme : pendant qu'une femme, aidée de l'instrument, tire les rejets ou les racines de la plante, l'autre d'un geste précis, les sectionne avec son sabre d'abattis. Le défrichage s'échelonne en moyenne sur trois jours et il faut au moins deux heures à deux personnes pour défricher 20 m². Une fois les plantes éliminées, elles sont mises à sécher en petits tas et laissées au milieu de la parcelle pour que le soleil les dessèche. Quelques jours plus tard, ces tas sont retournés de manière à ce qu'ils sèchent uniformément, afin d'être facilement brûlés par la suite.

Le travail d'essartage est complété par un brûlis dit « **datagnaou** ». Pour cela, l'horticulteur rassemble des palmes sèches de cocotiers trouvées aux abords de la parcelle et les dispose en lignes soignées et en tenant compte du sens du vent²⁵¹ sur l'ensemble de la portion de parcelle à brûler. Ces palmes sont ensuite recouvertes des feuilles sèches qui constituaient les petits amoncellements élaborés quelques jours plus tôt. Le feu est ensuite allumé²⁵² à la base du rachis des palmes. C'est le vent (**nalagni**), acteur crucial de cette étape, qui assure le brûlis complet de la parcelle en attisant et en guidant la combustion de toutes les lignes. Le brûlis, expliquent les horticulteurs de Tongoa, est une étape incontournable, car il limite la croissance des racines des adventices, il annihile les graines forestières et endigue les parasites potentiels ou les maladies présentes sur la parcelle.

Cette deuxième grande période de travail achevée, le sol a changé d'allure. Il est dit et perçu comme « cuit » (« **natano maso** »²⁵³), car il est débarrassé de sa couverture de verdure et exhale une odeur de brûlé. Il doit sentir ainsi, car « les graines aiment l'odeur de brûlé » (« **ndadongo damo nasua** ») dit Aki Sam. Elles se développent mieux sur un sol préparé de cette manière. La troisième grande étape isolable dans le processus de travail du jardin consiste à repousser vers les extrémités les résidus charbonneux et les pierres dont le

²⁵¹ Pua Daniel m'a expliqué que les jeunes d'aujourd'hui n'observent pas toujours le sens vent, car ils ne savent pas repérer sa direction et/ou considèrent que ce n'est pas utile. Les palmes brûlent alors péniblement et l'action du feu est moins bénéfique. Durant mes différents séjours à Tongoa, lorsque j'ai eu la possibilité de participer à cette étape, les horticulteurs, jeunes comme moins jeunes, observaient toujours le vent.

²⁵² Le plus souvent, le feu est allumé avec des allumettes, mais il arrive encore parfois qu'il soit allumé autrement. L'horticulteur tient alors entre ces deux mains un petit bois sec préalablement taillé en pointe et dont il frotte l'extrémité sur un morceau de bois plus large posé à plat sur le sol. Il frotte les deux morceaux de bois jusqu'à ce qu'une petite étincelle se forme. Celle-ci est ensuite placée dans de la bourre sèche de noix de coco. Elle est attisée et nourrie par des brindilles, puis des morceaux de bois de plus en plus gros. Magret et Missel Pakoa se servent encore régulièrement de cette technique, car ils disent ne pas vouloir gaspiller leur argent avec l'achat d'allumettes.

²⁵³ En français **natano** peut se traduire par « sol », « terre » et **maso** par « cuit ».

poids et la taille pourraient empêcher la germination des futures plantes. Les horticulteurs expliquent que le sol doit être parfaitement dégagé pour la troisième phase de travail qui consiste à ameublir et à enrichir la terre par un léger labour. En effet, sur toute la surface essartée, la terre est retournée sur une vingtaine de centimètres de profondeur, à l'aide de divers instruments : une pelle (*sura*), un bâton à fouir (*kali riérié*)²⁵⁴ ou une bêche (*karaou kati*), ce qui permet à l'air et aux cendres riches en potassium de pénétrer et de se mélanger à la terre. Ces différentes étapes sont indistinctement entreprises par les femmes et les hommes. Il n'existe pas de tâches qui soient spécifiquement attribuées à l'un des deux sexes, même si les tâches les plus physiques (le gros œuvre) reviennent plutôt aux hommes. Une femme²⁵⁵ ou un homme seul peut accomplir l'ensemble de ces étapes.

Pour avoir de l'aide dans les jardins, il est possible pour un couple, un célibataire, et même un jeune garçon, de faire appel à des affins ou de payer un groupe de travail (il s'en forme régulièrement au village). Les femmes de l'Église presbytérienne avec lesquelles je passais mes mardis tarifaient par exemple la journée de travail dans un jardin à 300 vatu (2,40 €). Elles allaient, ce jour-là, désherber les parcelles de l'une, refaire les buttes de patates douces d'une autre ou encore, lorsqu'un nouveau jardin venait d'être commencé, elles transplantaient des boutures d'une parcelle à une autre.

Le changement d'apparence de la brousse forestière en jardin est total dès l'instant où les semences et les graines sont introduites²⁵⁶, une étape que l'on nomme « *lalawo* ». L'horticulteur choisit de répartir les graines et les semences en fonction de son inspiration du moment, plutôt qu'à partir d'un plan préalablement établi (l'agencement des plantes ne suit pas de modèle particulier). Nagege Tapao expliquait par exemple se fier à son inspiration de l'instant, bien qu'elle choisisse toujours de mettre les rejets de ses bananiers à la périphérie des parcelles afin qu'ils ne gênent pas la croissance des cultures basses (comme je l'ai mentionné au chapitre 2). Si les jardins de Tongoa se ressemblent par les plantes et les herbes qui les composent, les techniques pour les faire croître varient considérablement

²⁵⁴ À l'origine en bois épais et lourd, il est à présent en métal. En raison de son poids et de la force qu'il faut employer pour qu'il fende la terre, il est régulièrement source d'accidents (notamment au niveau des pieds).

²⁵⁵ Lors de mes enquêtes de terrain au village de Kurumampe, Tata Turana et Tata Samoa (deux veuves) accomplissaient seules l'ensemble de ces différentes étapes. C'était également le cas de plusieurs garçons célibataires, à l'image de Bari et Maten Pakoa.

²⁵⁶ La liste des plantes et des graines cultivées est présentée au chapitre 2 et elle est détaillée dans les annexes 4 à 9.

d'une famille à une autre, tant sont nombreux les « invisibles », c'est-à-dire les détours, les dédales, les astuces et les trouvailles du travailleur (Latour, 2010 : 29). L'horticulteur peut par exemple décider d'élaborer une nouvelle façon de mettre en terre ses ignames de semence (voir les photographies 11, 12, 13), de planter en lignes régulières les pieds de maniocs plutôt que de les intercaler avec des plants de patates douces, ou encore d'associer ses végétaux à des fleurs, s'il a remarqué que ces alliances étaient fructueuses. Dans un nouvel essart, le jardinier choisit de poursuivre des techniques de culture qu'il a déjà expérimentées par le passé, si celles-ci ont eu des résultats positifs sur la croissance de ses plantes, ou bien il imagine de nouvelles façons de faire, en fonction des contraintes nouvellement éprouvées, pour assurer la productivité de ses cultures.



Photographie 11 : **Faka Malekula**. Une première technique de mise en terre du semenceau d'igname au village de Kurumampe. Abel Pakoa a placé le semenceau à l'horizontale, la partie germée a été recouverte de terre et la pointe terminale est laissée à l'air libre. Elle est maintenue à quelques centimètres du sol par deux morceaux de bois.



Photographie 12 : **Faka Tanna**. Une deuxième technique de mise en terre du semenceau d'igname au village de Kurumampe. Le fils aîné de Tia Toara enterre le semenceau à la verticale dans un monticule de terre hors sol.



Photographie 13 : **Faka Tongoa**. Une troisième technique de mise en terre du semenceau d'igname au village de Kurumampe (la plus répandue). Royline Roy place le semenceau directement dans un trou d'une trentaine de centimètres qu'elle va ensuite recouvrir de terre.

Tari Liu (un petit chef du **namatana ni farea** Undapua) expliqua avoir découvert que lorsqu'il laissait se développer la liane appelée « **nama tolutolu** »²⁵⁷ (espèce non identifiée), autour de ses cannes à sucre et qu'il la laissait se développer sur ses pieds de canne à sucre, celles-ci se gorgeaient d'eau sucrée. Timataso du **namatana ni farea** met en terre ses pieds de bananiers chaque treize du mois, car il a remarqué que par la suite, ils grandissent mieux et que les régimes étaient bien plus importants. En avril 2013, Makret Josua fabriqua quant à elle, pour la première fois, un abri à semences. Ce mois-là, elle avait reçu des graines de radis et de carottes de la part de sa famille établie à Port-Vila. Comme ces graines ne se vendent pas à Tongoa et sont rarement cultivées sur l'île²⁵⁸, elle souhaitait optimiser leur croissance et leur rendement en les protégeant de la pluie et du soleil. Pour ce faire, Makret décida de semer d'abord le contenu de chacun de ses sachets de graines sur une butte de terre meuble et la surmonta, par la suite, d'un toit de palmes de cocotiers (sèches et vertes) afin que les jeunes pousses puissent être couvertes par l'installation. Elle laissa cet abri en place durant les quatre premières semaines de croissance des semences, puis le retira quand elle jugea que les jeunes pousses étaient suffisamment grandes pour supporter la lumière directe du soleil²⁵⁹ et résister à la pluie. Jusqu'aux premières récoltes, elle vint chaque jour arroser ses semences (une pratique marginale, puisque les tubercules cultivés n'ont pas besoin d'un apport en eau durant leur croissance, l'humidité de la nuit leur suffisant). Lorsqu'elle récolta ses radis, elle constata que ceux-ci s'étaient parfaitement développés. En revanche, tel ne fut pas le cas des carottes, dont les racines n'excédaient pas les cinq centimètres. Makret en conclut qu'elles avaient manqué de lumière et déclara qu'à l'avenir, elle ne continuerait pas d'employer cette technique pour ses carottes. Pendant que son abri était encore en place, les membres de son **namatana ni farea** vinrent lui rendre visite à différentes reprises pour comprendre pourquoi elle avait opté pour un tel agencement, mais aussi pour voir comment se développaient ces plantes rarement observées et consommées. Certains, à l'instar de Rose Mark (sa tante paternelle), demandèrent à transplanter dans leurs essarts quelques jeunes pousses de carottes en échange de jeunes pousses de *konkon kabej* (*Brassica juncea*)²⁶⁰.

²⁵⁷ Littéralement en français : « qui est épaisse » ou « qui est grasse ».

²⁵⁸ Semer des graines achetées dans le commerce est une pratique de plus en plus répandue ; c'est l'occasion de juger des moyens financiers de celui qui les cultive, surtout s'il s'agit de variétés originales ou onéreuses comme les carottes. Comme je l'ai signalé au chapitre précédent, plus un horticulteur cultive de variétés dans une parcelle, plus il est considéré comme une personne aisée.

²⁵⁹ Le toit des radis resta en place deux semaines et demie et celui des carottes un peu plus d'un mois.

²⁶⁰ Il s'agit d'une variété de chou asiatique appelé en français moutarde chinoise. Les horticulteurs de Tongoa en conservent les graines d'une saison de culture à l'autre.



Photographie 14 : À gauche, Makret Josua est en train de terminer de disposer les bois de nambilelu (*Hibiscus tiliaceus*) de l'un de ses deux abris avant de le recouvrir de palmes de cocotier. À droite, la structure une fois terminée.

Une fois qu'il a fini d'ensemencer le sol, l'horticulteur s'engage dans une lutte quotidienne pour préserver ses espèces contrôlées (domestiquées) des espèces adventices (spontanées) et ainsi maintenir manifeste la distinction entre la brousse forestière et le jardin. Pour ce faire, chaque jour, lorsqu'il se rend dans sa parcelle, seul ou accompagné, il sarcle les plantes indésirables. Cette action appelée « **puti namenaou** » (littéralement : « tirer les herbes ») est celle qui occupe le plus les jardiniers. J'ai calculé que chaque semaine, les horticulteurs consacraient au moins une vingtaine d'heures à cette activité (sur les trente-six heures passées au jardin²⁶¹, le reste du temps étant notamment dédié aux récoltes). Les femmes du groupe de travail de l'Église presbytérienne m'ont expliqué venir avec beaucoup d'enthousiasme prendre soin de leur nouvel essart, qu'elles décrivent comme étant « **tea wiya** » (littéralement : « le meilleur ») ou « **datapau**²⁶² » et dont elles souhaitent maintenir l'aspect le plus longtemps possible. Elsifa Rogea disait par exemple que ce qu'elle appréciait dans son nouveau jardin c'était qu'il était « propre » (car le sol était parfaitement entretenu) et fertile, comme en témoignait le vert luisant des feuilles de ses plantes (voir photographie 15).

²⁶¹ Je précise ce calcul horaire au chapitre 2, section 2.2.3.

²⁶² Expression qui s'emploie pour qualifier un jardin dont l'aspect est joli. Tari Maurice, un habitant de Pele connu pour sa parfaite maîtrise du nakanamanga, m'expliqua le 7 septembre 2014 que cette expression pouvait se traduire en bislama par « *nambawan* » (en français : « le meilleur » ou « c'est super ! »).



Photographie 15 : Le jardin d'Elsifa Rogea où poussent de nombreuses plantes « exotiques » (oignons, poivrons, tomates et choux) et où le sol est parfaitement entretenu. On remarque également sur cette photo qu'elle a choisi de planter ses plantes à proximité de la barrière séparant sa parcelle du chemin qu'empruntent d'autres familles pour se rendre dans leurs jardins. 23/10/2014, Kurumampe.



Photographie 16 : Tata Samoa dans son jardin où poussent essentiellement des pieds de maïs et des patates douces. À gauche de la photo, le sol vient d'être désherbé, à droite tout reste encore à faire. Le dos plié, les jambes tendues, elle se positionne au-dessus des adventices, qu'elle retire avec beaucoup de soin et d'agilité. Kurumampe, 10/10/2014.

De manière à désherber correctement leurs parcelles, les horticulteurs se positionnent au-dessus de la plante à retirer. Ils ont appris le geste et la bonne posture à adopter de leurs parents²⁶³ : le dos doit être plié et les jambes parfaitement tendues. Le corps de Tata Samoa (âgée de 72 ans), bien qu'usé et courbé par le temps et les heures de travail passés dans ses jardins, se plie encore de cette manière (voir photographie 16). Elle considère que cette posture est la meilleure, la seule qui permette d'avoir une bonne emprise sur la plante. Selon ses dires, si l'on s'accroupit pour cette tâche, on n'exerce pas la même force sur l'adventice et l'on risque de ne pas l'extraire correctement, mais de la briser ; la plante repousserait alors de plus belle.

Le désherbage est une opération qui doit toujours être renouvelée, car l'apparence du jardin n'est jamais définitive. Il faut sans cesse l'entretenir, il faut quotidiennement la protéger des espèces invasives. En cela, le jardin est l'expression de l'implication de celui qui le cultive. S'il est délaissé pour une raison ou pour une autre (deuil, maladie, voyage, etc.), les adventices parviennent, grâce à leurs stolons (des tiges horizontales qui s'enracinent), à se répandre, et en quelques semaines seulement ils tapissent toute la surface du sol. En à peine un mois, la frontière qui distinguait le jardin de la brousse forestière s'estompe. Dans leur expansion, les plantes envahissantes absorbent les éléments nutritifs du sol et étouffent les cultivars – concurrence difficile à surmonter pour les jeunes plants. Si un travail de remise en état n'est pas rapidement entrepris, les cultures dépérissent. À Tongoa, lorsque les horticulteurs jugent ce travail de remise en état trop conséquent, ils préfèrent délaissé la parcelle concernée et en commencent une nouvelle.

Les jardins sont donc le résultat d'un long processus technique à la base duquel se tient l'horticulteur. Penser le jardin par une approche dynamique permet de faire apparaître une séquentialité et la pluralité d'agents impliqués. En effet, pour assurer la stabilité de l'apparence de son jardin, l'horticulteur associe ses forces à celles de non-humains dont il combine et arrange les propriétés²⁶⁴. Ces interactions invitent à penser l'horticulteur comme un instaurateur et non pas seulement comme un créateur du jardin.

²⁶³ Je reviendrai sur la transmission et l'apprentissage des savoir-faire techniques dans la seconde partie de ce chapitre.

²⁶⁴ En référence à Webb Keane qui choisit le terme de « *bundling* ' of distinct material qualities » (2003 : 421) pour décrire les caractéristiques matérielles d'un objet.

4.1.2 Des relations hybrides

Comme je l'ai précisé en introduction, les anthropologues français qui s'inscrivent dans le champ de la technologie culturelle postulent que les processus techniques sont enchevêtrés dans un ensemble plus large de représentations culturelles (Lemonnier, 1993 ; Sigaut, 1994). Aujourd'hui, les technologues suggèrent de « repeupler les sciences sociales »²⁶⁵ en rendant intelligibles les connexions entre humains et non-humains impliquées dans les manières d'agir sur la matière (Coupaye, 2009a, 2009b, 2013 ; Lemonnier, 2012 ; Pitrou, 2015), mais aussi en révélant le mode d'existence des techniques (Simondon, 1958)²⁶⁶, leurs *pliages*²⁶⁷ (Latour, 2010 : 29). À la suite de son étude ethnographique sur la fabrication des longues ignames décorées (*Dioscorea alata*) par les Abelam de Nouvelle-Guinée, Ludovic Coupaye fait remarquer qu'examiner les différents collectifs impliqués dans les processus de production permet un usage élargi de la notion de chaîne opératoire (2009b : 58). Grâce à cette méthodologie, il devient possible de comprendre et de mettre en rapport des phénomènes techniques et des phénomènes sociaux (parmi les nombreux auteurs qui prirent part à ce débat, voir notamment : Cresswell, 1975 ; Lemonnier, 1975, 1996 ; Sigaut, 1994 ; Latour, 1996 ; Guille-Escuret, 2003). C'est dans cette perspective que je vais maintenant présenter les multiples dimensions qu'activent et agrègent les différents processus techniques à l'origine des jardins des Man-Tongoa.

Comme je l'ai signalé, élaborer un jardin c'est avant tout établir des conditions de base nécessaires au bon développement des plantes alimentaires. Par ailleurs, le « quant à soi »²⁶⁸ du jardin, c'est-à-dire sa fragile existence en tant qu'objet technique labile et qui ne peut demeurer sans soin (sous peine de disparaître), implique que le jardinier de Tongoa cherche à coordonner ses forces à celles de diverses entités non-humaines. Une synchronisation qui se fait, en référence à Perig Pitrou, dans « un régime de co-activité »

²⁶⁵ Cette expression vient du titre de l'ouvrage codirigé par Sophie Houdart et Odile Thiéry (2011).

²⁶⁶ Gilbert Simondon pense la technique comme un mode d'existence d'être au monde. Dans son ouvrage au titre éponyme (1958), il se donne pour projet de réhabiliter la technique en s'intéressant à son histoire et appelle à l'autonomie des objets techniques en les pensant comme des êtres techniques.

²⁶⁷ L'auteur parle de « pliage technique » pour évoquer le pli sur pli du temps, de l'espace et des différents actants (Latour, 2000 : 43).

²⁶⁸ Expression formulée par Bruno Latour : « ni le mur, ni la table, ni le vase – ni la voiture, ni le train, ni l'ordinateur, ni l'animal domestiqué – ne sont 'techniques' une fois laissés à eux-mêmes. [...] Si l'on n'y veille pas, le mur s'écroule, le bois taraudé par les vers tombe en poussière, le cristal s'opacifie ou se brise – la voiture tombe en panne, le train déraile, le cheval redevient sauvage » (2010 : 25).

(2016b : 179). Dans les jardins des Man-Tongoa, celui-ci s'observe dès la première grande étape de travail. En effet, lors du sarclage, les horticulteurs expliquent conserver les arbres situés en périphérie pour leur branchage, dont l'épaisseur permet de filtrer les rayons du soleil et de faire obstacle aux rafales destructrices en cas de cyclone. Les racines de ces arbres puissamment ancrées protègent également le sol du lessivage des pluies et y maintiennent les éléments nutritifs. Leurs feuilles mortes, une fois transformées en humus, concourent à l'amendement de la terre.

L'ameublissement du sol est également assuré par les insectes et les annélides. Alison Remon explique par exemple que, sous terre, les galeries creusées par les lombrics appelés **mata natano** (littéralement : « l'œil de la terre »)²⁶⁹, garantissent un drainage et une aération au sol. Toara Amos m'expliqua, le jour où nous mettions ses ignames en terre, que la présence de ces insectes assurait une croissance facile à ses tubercules, dans la mesure où ils travaillaient sans relâche à ameublir la terre. Il précisa également que des insectes, tels que le **puma** (un coléoptère), participent, eux aussi, à l'amélioration des sous-sols par la fragmentation des matières organiques qu'ils produisent, permettant ainsi aux tubercules de se développer sans obstacle dans les profondeurs du sol.

À la surface du sol, d'autres animaux représentent également d'indispensables auxiliaires. La coccinelle, connue pour sa redoutable efficacité à éradiquer les pucerons des feuilles du chou des îles, participe à l'équilibre de l'écosystème ; les toiles d'araignées (**kaluma**) entourant les fruits sont laissées en place pour les protéger des oiseaux ; les papillons (**pepe**) sont habilement attirés par les fleurs volontairement plantées de-ci de-là, afin qu'ils pollinisent le jardin²⁷⁰. Enfin, les oiseaux et les mammifères contribuent à la dissémination des graines. Les **navimba** (pigeon) ou les **manufa** (roussette) sont par exemple décrits comme étant à l'origine de la diffusion des papayers sur l'île (par leurs déjections) et sont localement considérés comme des cultivateurs :

Les roussettes sont des voleuses, elles mangent les fruits mûrs et parfois les emportent. Elles sont très douées pour faire le jardin. Elles plantent plus que nous ! La plupart des arbres fruitiers poussent grâce à elles, elles répandent les papayers, sans qu'on ait besoin de le faire.

²⁶⁹ Littéralement en français **mata** peut être traduit par « œil » et **natano** par « terre », « sol ».

²⁷⁰ Il me semble important de préciser ici qu'il n'existe pas à Tongoa d'abeilles, de bourdons, ou de guêpes. Les papillons sont les principaux insectes qui butinent et pollinisent les essarts.

Si tu vois un papayer pousser en forêt, tu sais que c'est l'œuvre de l'une d'entre elles (Magret Missel, le 16/11/2013, Kurumampe)²⁷¹.



Dessin 4 : « *Long naet taem ol flaenfokis ol i kam kakae ol banana* »²⁷², Paul Michel, homme de 40 ans, 23/06/13, Kurumampe. Il a dessiné son jardin près de **tafa lapa** où les roussettes viennent régulièrement la nuit, pour manger les bananes. Une perruche est représentée en rouge, à droite du dessin ; c'est également un animal connu pour ses incursions dans les jardins. Sur ce dessin Paul Michel a également dessiné deux plants de bananiers avec leurs jeunes rejets, deux *Fiji taros*, un pied d'ananas et deux cultivars de cocotiers (un rouge et un vert).

Ces agents sont considérés par les horticulteurs comme de véritables acteurs du jardin, en ce qu'ils participent à la croissance des plantes et assurent le bon fonctionnement des jardins. Dans les représentations locales, l'existence des parcelles de cultures dépend tout à la fois d'actions entreprises par les humains et de l'activité de non-humains. Ainsi, Pua Daniel explique combien le vent est indispensable dans la reproduction des plantes du jardin. Il en existe neuf, différenciés par les Man-Tonga en fonction de leur origine et de leur direction. En plus des informations météorologiques que communiquent les vents aux horticulteurs, leur observation permet à ces derniers d'anticiper le travail à entreprendre dans

²⁷¹ Traduit du bislama : « *Ol flaenfokis ol pijin blong stil, oli stap kakai ol frut we oli raev mo samtaem oli karem i ko. Oli gud tumas blong mekem garen. Oli stap planem sid bitim mifala ! Mos long ol frut oli gro tank yu long olgeta, olgeta oli stap spredem popo olbaot, mifala i no nid blong mekem. Sapos yu luk wan popo tri long bus, yu save se wan long olgeta i mekem* ».

²⁷² En français : « La nuit, lorsque les roussettes viennent manger les bananes ».

les parcelles. Les vents **tokolao kiki**²⁷³ (nord-est), **téa rua**²⁷⁴ (sud-est) et **siwo euta**²⁷⁵ (est) sont connus pour être les vents qui amènent le soleil à la différence de **tokolao lapa**²⁷⁶ (nord) et **oné e lao**²⁷⁷ (nord-ouest) qui sont ceux qui apportent le mauvais temps. Si le temps est sec et que la pluie ne vient pas ce jour-là, l'horticulteur décide, par exemple, d'entreprendre le brûlis de sa parcelle ou d'y transplanter des végétaux. En revanche, si des averses sont à prévoir, il préfère désherber ou limiter le travail à la récolte des végétaux, voire décide de rester au village, si le temps n'est pas favorable au travail²⁷⁸. Sasamaki, un petit chef de Taripoa Mata me dit à ce sujet que la pluie est l'occasion pour les travailleurs de se reposer.

Le vent apporte aussi des éléments nécessaires à la bonne croissance des végétaux. Masiele (un petit chef de Taripoa Mata) dit que celui-ci constitue la « nourriture des plantes », ce que soutient une expression en nakanamanga : « **e lawoye** » (littéralement : « il nourrit »). Cet élément est pensé comme tel, car il apporte aux plantes la lumière (via le soleil) et l'eau (via la pluie). Toutefois, il n'est pas le seul acteur non-humain à assurer la subsistance des plantes. Le soleil (**elo**) est également décrit par les horticulteurs comme étant un acteur fondamental pour le bon développement du jardin. Ce dernier est en effet considéré comme ayant un pouvoir d'action dans le maintien de la parcelle (ce que je compris au cours d'une séance de dessins²⁷⁹).

En avril 2013, je proposais à Pua Daniel, avec lequel je passais beaucoup de temps, de dessiner l'essart dans lequel nous venions de travailler, sans donner plus de précisions. Sur son dessin, il choisit de faire figurer plusieurs variétés de plantes, mais aussi le soleil, la lune (**atelangi**)²⁸⁰ et les étoiles (**masoe**) et m'expliqua :

²⁷³ Littéralement en français : le petit **tokolao** (**kiki** : petit). Il se forme à l'Est et se renforce au Nord.

²⁷⁴ Littéralement en français : les deux restent (**téa**: les ; **rua**: deux). Il s'agit des alizés qui ont tendance à se renforcer au début de la saison chaude.

²⁷⁵ En français ce peut être traduit par « le vent qui baisse lorsqu'il atteint la terre » (**siwo** : il baisse ; **euta** : peu profond, la terre). Toutefois, en cas de cyclone, ses rafales sont dévastatrices.

²⁷⁶ Littéralement en français : « le gros **tokolao** » (**lapa** : gros). Il est également connu pour être dangereux lorsqu'il y a un cyclone.

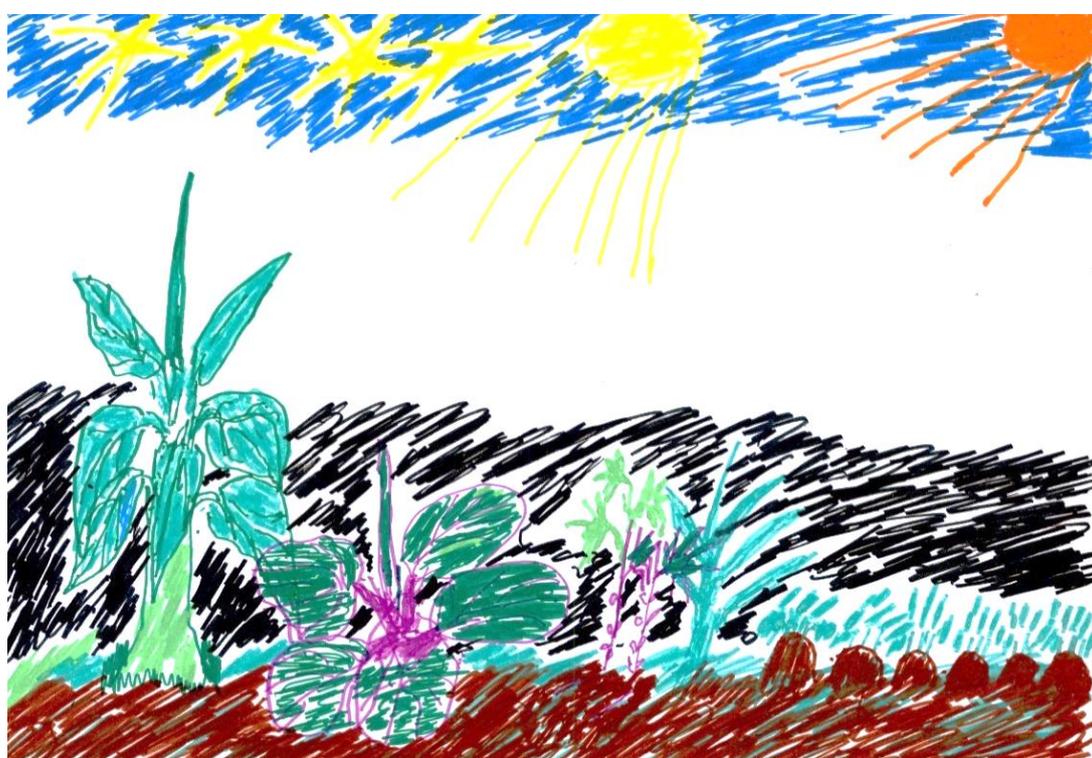
²⁷⁷ Littéralement en français : le vent de la mer (**one** : il reste ; **elao** : la mer). Lorsqu'il commence à souffler, il reste au moins 8 jours, ses rafales sont fortes. Il agite la mer et empêche les pêcheurs d'exercer. C'est aussi lui qui colporte le bruit des vagues sur l'île.

²⁷⁸ Les jours de mauvais temps, les femmes se consacrent au tressage des feuilles de pandanus afin d'élaborer des nattes.

²⁷⁹ Ce fut le premier dessin collecté cette année-là.

²⁸⁰ La pleine lune indique également au jardinier qu'il est temps pour lui d'aller repiquer les jeunes repousses des bananiers, car la taille de la lune aura, dit-on, une incidence sur la future grosseur des fruits et la lumière qu'elle diffusera la nuit participera à la bonne croissance de la plante.

Là, j'ai dessiné mon jardin en bonne santé, toutes les plantes sont bien vertes et poussent bien, grâce au soleil qui brille. Le soleil, c'est ce qu'il y a de mieux pour le jardin. C'est lui qui fait tout pousser ! Je l'ai mis en orange, car sa chaleur est forte, elle est plus intense que celle de la lune et des étoiles, voilà pourquoi elles sont en jaune. La lune aussi nourrit les plantes, c'est moins que le soleil, mais plus que les étoiles. Quand il fait chaud, les insectes ne viennent pas dans les jardins, ils restent cachés, car ils n'aiment pas le soleil. Par contre quand vient la pluie c'est différent. Là, en plus de ne pas pouvoir aller travailler, on sait que tous les insectes vont venir manger nos feuilles et s'il pleut trop, les légumes auront le goût de l'eau et seront mous. (Pua Daniel, 25/04/2013, Kurumampe)²⁸¹.



Dessin 5 : « Long garen taem ples i ot », Pua Daniel, 25/04/13, Kurumampe. Le sous-sol apparaît en marron et se distingue de la terre colorisée en noir, car en plus d'être volcanique, un brûlis y a été entrepris. De gauche à droite poussent un bananier, un pied de taro d'eau, deux pieds de maniocs, un plant de maïs et six buttes de patates douces. Il fait beau, le soleil brille et bientôt les autres astres (lune et étoiles) continueront de participer à la croissance des plantes. L'espace laissé blanc représente le vide observé entre le ciel et la terre.

²⁸¹ Traduit du bislama « *Long ples ia, mi droem wan garen we i helti, evri plan oli grin gud mo oli gro gud tank yu long bigfala sun we i shaen long olgeta. Sun hemi nambawan samting blong garen. Hem nao i mekem kakai i save gro ! Mi putum kala blong hem oranj from hit blong hem i strong, i moa strong bitim mun o star, hemia nao kala blong olgeta hemi yelo. Mun tu i stap fidim ol plan, no tumas olsem sun, be moa bitim ol star. Taem ples i hot, ol smol bebet oli no kam long garen, oli haed from oli no laekem sun tumas. Be taem ren i kam i difren. Taem ia, mifala i no save wok long garen mo antap long hem mifala i save se ol bebet bambai oli kam kakai ol lif blong mifala mo sapos ren i ren tumas, ol vegetebol bae oli testem wota nomo mo bae oli sopsop nogud ».*

De manière générale, le soleil est décrit comme un allié essentiel dans l'entretien de la parcelle. Ainsi, afin que ses propriétés (son rayonnement et sa chaleur) soient maximisées, l'horticulteur cherche à optimiser ses effets. Pour cela, il tente de maintenir son sol « sec » (c'est-à-dire dénué d'adventices), car si la végétation envahissante parvenait à le recouvrir, l'énergie lumineuse ne pourrait plus jouer son rôle initial. Pua Daniel m'expliqua que si l'humidité de la nuit était maintenue par la végétation, un microclimat ombragé se créerait et profiterait à la croissance des adventices et, par conséquent, il serait favorable à l'expansion des plantes indésirables. C'est pour cette raison que le soleil joue un rôle primordial dans l'instauration et le maintien du jardin.

L'observation et la description des différents actes techniques entrepris par les horticulteurs permettent donc de mettre en évidence les différents agents non-humains (arbres, animaux, astres, vent) que celui-ci dirige et avec lesquels il cherche à associer ses forces pour maintenir sa parcelle. Il apparaît important de concéder le statut d'acteur à ces non-humains dans la mesure où eux aussi interagissent avec l'environnement et participent à l'instauration du jardin. Ces actions entreprises avec la matière, et non pas seulement sur la matière, font de l'horticulteur non pas un créateur, mais un instaurateur. Il assemble des forces préexistantes (il ne les fabrique pas), mais qui, sans son intervention, ne permettrait pas au jardin d'exister (car ces forces ne sont, bien sûr, pas autonomes). S'inspirant de la théorie développée par le philosophe Étienne Souriau (1943 ; 1956) sur la création, Bruno Latour postule que l'artiste n'est pas le créateur, mais bien l'instaurateur d'une œuvre :

Dire d'une œuvre d'art qu'elle est 'instaurée', c'est se préparer à faire du potier celui qui accueille, recueille, prépare, explore, invente – comme on invente un trésor – la forme de l'œuvre (2010 : 19).

Dans la continuité des travaux de Gilbert Simondon (1958), il poursuit à propos du mode d'existence des techniques (qu'il nomme « le pliage technique », c'est-à-dire les détours, les complications et les explications que prennent les objets), en écrivant que « par la technique, l'être-en tant qu'autre apprend qu'il peut être encore plus infiniment *altéré* qu'il ne le croyait jusque-là » (2010 : 28). Une altération également notable dans le contexte de Tongoa, où l'horticulteur et les partenaires inertes ou vivants auxquels il s'associe (arbres, animaux, astres, vent) sont engagés dans une trajectoire commune au sein de laquelle leurs propriétés sont interrelationnelles, en ce qu'elles agissent les unes sur les autres et se transforment de manière concomitante.

4.1.3 L'altération mutuelle de l'horticulteur et du jardin

Les activités techniques d'instauration du jardin, par les gestes qu'elles impliquent, façonnent l'environnement ainsi que le physique de l'horticulteur, au point que tous deux se trouvent altérés. En ce qui concerne l'horticulteur, la transformation de son corps se fait progressivement afin de mieux correspondre à l'activité technique que sous-tend cet espace. Celle-ci commence dès le premier jour où celui-ci a commencé à travailler dans un jardin. Il s'est doucement adapté aux gestes accomplis et aux poids des outils manipulés (sabre d'abattis, barre à mine, bâton à fouir, hache, faux, etc.), tout comme le jardin qui, depuis le premier geste accompli par l'horticulteur, a commencé à émerger et se distinguer de la forêt avoisinante. Cette relation particulière du jardinier à son jardin, entre le corps social et le corps biologique, entre l'organique et l'inorganique est à l'origine de cet entremêlement de « choses » qui jusque-là étaient distinctes et qui se voient à présent activées et corrélées par l'horticulteur lui-même, pour co-naître de l'acte²⁸². Le jardin parvient à exister, grâce à l'assemblage des forces (des vents, des astres, des animaux et des humains) dont il dépend pour exister.

Un auteur comme Tim Ingold (2000, 2007, 2013) propose de considérer la fabrication d'artefacts comme des processus vitaux et insiste sur la corrélation entre le *making* et le *growing* (tandis que la tradition aristotélicienne proposait jusque-là de les opposer). Dans cette genèse, les matériaux sont autant actifs que les humains :

La vie organique, telle que je l'envisage, est active et non pas réactive, c'est l'éclosion créatrice d'un champ entier de relations à l'intérieur desquelles les êtres apparaissent et adoptent les formes particulières qui les caractérisent, chacun en relation avec les autres (2013 : 27).

Perig Pitrou va plus loin en envisageant d'aborder la vie comme un véritable objet d'étude à partir des processus techniques inventés par les humains (2014a : 161). À cet égard, il observe que, dans de nombreuses cultures, l'origine de la vie est attribuée à des processus techniques de fabrication, et que distinguer les organismes des artefacts relève d'une perspective fondamentalement ethnocentrique. Selon Perig Pitrou, les données

²⁸² Sur ce point, on pourra se rapporter aux travaux du philosophe Alfred North Whitehead qui appelle ce croître ensemble des matières la « concrescence », c'est-à-dire « la constitution d'un existant particulier à partir de la fluence de l'univers » (1995 [1929] : 24-26).

ethnographiques récoltées par une anthropologie des techniques attentive aux divers agents réputés efficaces, doivent permettre d'établir un corpus comparatif. Il est ainsi nécessaire d'aller au-delà de la distinction organisme/artefact, dans la mesure où les artefacts croissent comme des organismes :

Plutôt que de limiter l'étude de la vie à la compréhension du fonctionnement des organismes, il est donc indispensable de l'aborder dans un cadre écologique. En faisant porter l'enquête sur des processus, il n'est donc pas seulement question de traiter les « êtres vivants » ou les « artefacts » comme les résultats d'un enchaînement d'actions se déroulant parallèlement : l'enjeu est d'étudier comment ces deux types de processus s'insèrent les uns dans les autres ou servent à se penser mutuellement (Pitrou, 2016 : 6).

Cette dichotomie entre artefact et être vivant semble abolie dans le jardin de Tongoa dans la mesure où sa fonction première est précisément de faire vivre et de faire croître les végétaux, mais aussi celui qui les cultive et avec lequel il est engagé dans un processus vital commun. Puisqu'il suppose un ensemble d'actions et de relations complexes entre humains et non-humains, le jardin est une instauration hybride. En effet, s'il est indubitablement un artefact, il est aussi un organisme vivant sans cesse entretenu par l'horticulteur. Toutefois, pour que cet ouvrage aboutisse et qu'il perdure, le travailleur a dû apprendre à faire et à incorporer des gestes et des savoir-faire. Il a hérité cette habileté de ses parents et l'a fait progresser par de nouvelles connaissances, acquises au fil de son engagement quotidien dans les jardins. La mise en œuvre de ces compétences confère une identité à l'individu et lui garantit la reconnaissance sociale de ses semblables.

4.2 Savoirs et savoir-faire du jardin

4.2.1 Apprendre à faire...

Marcel Mauss dans son article fondateur sur les techniques du corps introduit la notion de « techniques du corps » qui correspond aux « façons dont les hommes, société par société, d'une façon traditionnelle, savent se servir de leurs corps » (Mauss, 1966 [1934] : 365). Si marcher, porter, accoucher, nager, etc. sont des phénomènes bio-psycho-sociaux en grande partie universels, ils ne sont pas « naturels », mais culturellement déterminés. Ils

résultent en effet d'un lent processus d'apprentissage (Mauss, 1966 [1934] : 367) qui témoigne d'une conception particulière de l'éducation (Martinelli, 1996 : 9).

À Tongoa, les savoir-faire techniques²⁸³ relatifs à l'horticulture sont généraux : tout le monde les maîtrise, sans distinction de sexe. Leur transmission commence dès le plus jeune âge et se fait en situation, c'est-à-dire directement dans les jardins. S'inspirant des travaux du philosophe Maurice Merleau-Ponty (1945) sur la phénoménologie, et du concept d'affordance²⁸⁴ forgé par le psychologue américain James Gibson (1979 : 254), Tim Ingold appelle cette forme d'apprentissage, l'« éducation de l'attention » (2000 : 167). Il s'agit de l'incorporation de savoirs par un affinement des capacités en contexte d'application. C'est par son engagement dans l'environnement que l'individu apprend, et dans la mesure où il ne s'agit pas d'une connaissance formelle ou institutionnelle, celle-ci ne pourrait être transmise en dehors du contexte où elle se produit (Ingold, 2000 : 25). En d'autres termes, l'observation du sujet est rendue possible parce qu'il maîtrise la grille culturelle relative à l'environnement dans lequel il évolue.

À Tongoa, l'enfant n'apprend pas à devenir un bon horticulteur à l'école, mais avec ses parents, dans les parcelles familiales, car « il n'y a pas une méthode, mais des choses à faire en situation » (Battesti, 2005 : 152). Dans la continuité de la perspective développée par Tim Ingold (2000), quant aux notions de pratiques incorporées et d'engagement en situation, Cristina Grasseni, dont les recherches ont porté sur les compétences visuelles²⁸⁵ d'éleveurs de bovins du nord de l'Italie, suggère que l'exercice des gestes et des modes de perceptions sensorielles se fait sur la base d'un regard expert qu'elle nomme « *skilled visions* » et qu'elle définit comme suit :

Skilled visions are the result of concrete processes of education of attention, within situated practices and ecologies of culture that are at the same time vulnerable, unruly, and evanescent as well as contested, collective, and distributed (2009 : 7-8).

²⁸³ Marie-Noëlle Chamoux définit les savoir-faire techniques comme « l'ensemble des connaissances et savoirs humains, conscients ou inconscients, qui permettent la mise en œuvre d'une technique. Les savoir-faire peuvent être gestuels et intellectuels, collectifs et individuels, et ils dépendent toujours à la fois des rapports des hommes entre eux et des rapports entre les hommes et les lois de la matière. (2010 : 140).

²⁸⁴Le concept d'affordance est construit à partir du verbe *to afford* signifiant à la fois « pourvoir » et « pouvoir ». En français, François Sigaut l'a traduit par l'expression « chose-ressource » (2012 : 118).

²⁸⁵ Michèle Salmona (1994) parlait du « coup d'œil » de l'éleveur pour reconnaître son troupeau et distinguer chacune de ses bêtes.

Par l'observation, l'apprenant développe une habileté et incorpore un savoir-faire nécessitant un entraînement préalable (Grasseni, 2004 : 43), car comme l'expliquait Bruno Martinelli « regarder s'apprend. La technique ne peut être vue que si elle est montrée » (1996 : 18). À Tongoa, les supports mnémoriques de la transmission du travail horticole requièrent une attention exercée, multisensorielle et systématique envers l'environnement avec lequel l'apprenant est en relation et où ces activités se pratiquent. Les parents montrent et désignent à l'enfant les éléments qu'il doit considérer et l'incitent ainsi à développer sa sensibilité en reconnaissant ceci, en sentant cela, ou en prêtant attention à telle ou telle chose. La transmission des savoir-faire relatifs aux jardins se fait par imprégnation, c'est-à-dire qu'il n'y a pas de relation spécifique d'apprentissage, celle-ci étant commune à l'ensemble de la communauté. Marie-Noëlle Chamoux considère que ce réseau d'apprentissage suppose deux conditions :

En premier lieu, il s'appuie sur un *entraînement corporel et intellectuel commun* à tous les membres du groupe villageois : gestes, postures, mode de perception de la matière, langage... Cet entraînement se rattache à ce que l'on appelle généralement la culture du groupe. En second lieu, il suppose la *répétition* de l'observation des différentes techniques et de l'expérimentation des gestes (2010 : 150).

À Tongoa, celles-ci me semblent toutes deux réunies. En effet, les gestes spécifiques en rapport avec le jardin sont suffisamment quotidiens pour être appris et intégrés par ceux qui les perçoivent, et cette observation est possible par tous. Peu de temps après la naissance de l'enfant, explique Tata Samoa, « on retourne travailler dans les parcelles avec le nourrisson²⁸⁶ ». De la natte où il est déposé, au fil des mois et des gestes techniques normés et inlassablement répétés, celui-ci observe, intègre des « schémas pratiques » (Martinelli,

²⁸⁶ La femme recommence à venir dans ses jardins lorsque les tétées sont plus espacées, vers 4 mois. Une femme qui tarderait à se remettre au travail serait accusée de fainéantise.

1996 : 28) et apprend à interpréter le monde qui l'entoure. Cet apprentissage relatif aux jardins se fait progressivement, passivement²⁸⁷ et donc inconsciemment²⁸⁸.

Dans le contexte qui nous intéresse, l'imitation constitue également une modalité d'apprentissage essentielle dans la transmission des techniques. C'est lorsqu'il a entre deux et trois ans que l'enfant s'amuse à reproduire, dans ses jeux, les gestes et les mouvements du corps de ses parents en manipulant un morceau de bois ou un petit couteau comme s'il s'agissait d'un sabre d'abatis. Meto, le garçon de Royline Roy alors âgé de trois ans, jouait par exemple en 2014, à couper les herbes folles qu'il rencontrait sur son passage lorsqu'il se rendait au jardin avec sa mère. Il s'amusait à taper le tronc des arbres ou tentait de fendre des noix de coco qu'il trouvait à sa portée.

Ces jeux constituent des supports à cet apprentissage. Les parents le savent et les encouragent, en offrant ou en laissant à disposition de leurs jeunes enfants un vieux couteau ou une machette à la lame émoussée (photographie 17). Lorsque l'enfant accompagne ses parents dans les jardins, il prend ses outils et s'amuse à copier les gestes qui sont entrepris par ses aînés, juste à côté de lui. Si les parents incitent les jeux de leurs enfants, c'est, comme le dit Makret Josua, parce que « le poignet doit se faire, l'enfant doit former sa main en s'habituant au poids de l'outil ». Il intègre ainsi peu à peu les gestes relatifs à l'objet qu'il manipule. Par ces actes mimétiques, l'enfant incorpore ces savoirs en automatismes psychiques et moteurs. Il s'exerce et bientôt, il sera suffisamment habile pour manier une machette sans prendre de risques, c'est-à-dire qu'il saura s'en servir en adoptant la bonne posture gestuelle et avec les gestes adéquats au fonctionnement de l'outil. Par ailleurs, comme le souligne encore Bruno Martinelli, « quelle que soit l'intentionnalité pédagogique qui peut le traverser, le geste technique est un geste qui montre » (1996 : 27). Ainsi, lorsque l'enfant imite, il signifie à ses parents qu'il est réceptif à leur enseignement : il a vu leurs gestes, il est capable de les reproduire et de les faire siens. Martinelli écrit : « l'imitation

²⁸⁷ J'emprunte ce qualificatif à Marie-Noëlle Chamoux, qui écrit dans un article consacré à la transmission des savoir-faire techniques : « Par simple observation, les enfants enregistrent des gestes, des séquences de chaînes opératoires. C'est la période d'apprentissage qu'on pourrait appeler 'passive' » (2010 : 150).

²⁸⁸ Sur ce point, des travaux conduits dans le domaine de la cognition, notamment en psychologie cognitive suggèrent que le savoir familial est difficile à objectiver : le langage occupe peu de place dans le processus d'acquisition des habilités quotidiennes (Bloch, 1998 : 3-21). Sur l'apprentissage du geste technique, on pourra également consulter les travaux de Blandine Bril (notamment : Bril, 1984 ; Bril et Roux, 2002).

(pour autant que ce terme ait un sens) n'est pas spontanée, mais reconstitutive [...], [elle] dissimule la complexité des processus cognitifs qu'extériorisent les réalisations enfantines » (1996 : 28). En d'autres termes, l'observation est une activité de duplication mentale et de mémorisation, car la mise en œuvre d'un outil implique la maîtrise de savoir-faire, d'habiletés et de schèmes conceptuels qui lui sont indissociables.



Photographie 17 : Pendant que leurs mères sont en train de préparer un repas de fête, deux petites filles de moins de trois ans s'amuse. Elles grattent le bois avec leurs couteaux, puis tentent de percer une noix de coco verte pour s'en désaltérer. 17/09/2014, Kurumampe.

Lors de mon retour au village de Kurumampe en 2013, j'émis au **farea** l'idée que je pourrais suivre les villageois dans leurs jardins afin de participer aux travaux horticoles ; Makret Josua chez qui je vivais m'offrit alors une vieille machette à la pointe cassée et au manche délabré – probablement l'ancien jouet de sa fille de six ans —, afin que je me fasse la main tout comme les enfants doivent le faire. Elle me suggéra de ne jamais la quitter et de l'avoir toujours en main, surtout lors de mes déplacements hors du village (ce qui en fit rire plus d'un, à la vue d'un adulte déambulant avec un couteau pour enfant). Il fallait que mon corps soit façonné par le poids de l'instrument avant que je puisse un jour parvenir à façonner le jardin correctement moi-même. C'était, selon elle, un prérequis nécessaire à mon implication dans les jardins. Se faire la main et acquérir une intimité physique avec l'objet en habituant son corps à le manipuler constituent les conditions *sine qua non* du début de la période d'apprentissage dite « active » (Chamoux, 2010 : 151).

D'après mes observations, cette phase d'apprentissage commence vers l'âge de six ou sept ans. L'enfant (garçon comme fille) est alors sollicité pour exécuter de petits travaux appropriés à ses capacités. Il aide par exemple à désherber les plantes ou participe aux récoltes de tubercules et de feuilles nécessaires à l'élaboration des repas. Les jeunes enfants

ont principalement pour tâche de constituer des bouquets de feuilles de chou des îles (*Albelmoschus manihot*) – une plante qui pousse à leur hauteur. L’enseignement de l’enfant relatif au travail des jardins perdurera jusqu’au moment où il se sera complètement approprié les diverses techniques relatives à cet environnement et qu’il deviendra autonome (autour de quatorze ans). Cette autonomie signifie que l’adolescent n’a plus besoin qu’un adulte lui explique comment faire pour accomplir un travail donné et n’attend plus qu’on lui dise quoi faire ; de lui-même, il saura quelle tâche entreprendre. Jusqu’à ce qu’il soit adulte, c’est par des plaisanteries, des remontrances, des gestes, des rires, qu’il sera corrigé par ses aînés. Les ajustements qu’il entreprendra lui permettront de terminer de se développer physiquement et d’étendre ses capacités. Il continuera au demeurant de perfectionner son savoir-faire tout au long de son engagement dans les jardins.

À Tongoa, lorsque je demandais aux horticulteurs comment ils avaient appris à faire telle ou telle tâche dans les jardins, ils répondaient, comme pour le reste des activités domestiques, qu’ils avaient regardé faire leurs parents et qu’ils avaient su faire par la suite. Pua Daniel se souvient par exemple des remarques entendues lorsqu’il ne désherba pas les plantes qu’il fallait, ou lorsqu’il marchait sur les lianes des ignames. Ces représentations de l’apprentissage technique évoquent les réflexions de Gilbert Simondon sur le discours de l’artisan quant à l’acquisition de ses connaissances techniques. Il écrit :

[...] si une technique, très peu rationalisée, exige le début extrêmement précoce de l’apprentissage, le sujet, même devenu adulte, conservera une irrationalité de base dans ses connaissances techniques ; il les possèdera en vertu d’une imprégnation habituelle, très profonde parce qu’apprise très tôt ; par là même, ce technicien fera consister ses connaissances non en schèmes clairement représentés, mais en *tours de main* possédés presque d’instinct, et confiés à cette seconde nature qu’est l’habitude. Sa science sera au niveau des représentations sensorielles et qualitatives, très près des caractères concrets de la matière ; cet homme sera doué d’un pouvoir d’intuition et de connivence avec le monde qui lui donnera une très remarquable habileté manifestable seulement dans l’œuvre et non dans la conscience ou dans le discours ; l’artisan sera comme un magicien, et sa connaissance sera opératoire plus qu’intellectuelle ; elle sera une capacité plus qu’un savoir [...] (2001 [1958] : 89).

Les savoir acquis par les horticulteurs de Tongoa au fil de leurs années d’apprentissage, font de ces derniers des experts au sens étymologique du terme, c’est-à-dire :

[...] [qu'] ils ont part à la nature vivante de la chose qu'ils connaissent, et leur savoir est un savoir de participation profonde, directe, qui nécessite une symbiose originelle, comportant une espèce de fraternité avec un aspect du monde, valorisé et qualifié (Simondon, 2001 [1958] : 89).

Dans le contexte qui nous intéresse, l'intégration des techniques et du vocabulaire relatif aux plantes (notamment leurs noms) est favorisée par les nombreux témoins sensoriels que mobilisent les expériences que l'enfant a dans les jardins. Quand il est envoyé pour récolter une plante, ses parents nomment le cultivar. Ils disent par exemple, « va récolter des patates douces **Lei Nase** », ou encore « va chercher un pied de taro **pialo** ». Il apprend au fil des années à distinguer les plantes entre elles, puis les différents cultivars d'une même espèce. Par ailleurs, lorsqu'il aide à déterrer un taro et qu'il plonge ses mains dans la terre, l'enfant apprend à reconnaître la forme du tubercule et découvre ses aspérités. Il peut par exemple les comparer, les associer ou les dissocier à celles du manioc et de l'igname qui sont bien moins nombreuses et saillantes. En l'extrayant du sol, il éprouve la force nécessaire pour réaliser cette opération et découvre le pouvoir urticant de celui-ci. Il comprend qu'il faut le porter par les feuilles, sans quoi sa peau sera en contact avec la sève de la plante et il ressentira une sensation de brûlure et de démangeaison durant un certain temps. Son expérience du sensible se poursuivra dans la cuisine où il pourra apprécier l'odeur émanant de l'eau de cuisson et le goût du tubercule, une fois cuit. Ces supports mémoriels, parce qu'ils sont hétérogènes (auditifs, visuels, olfactif et gustatif), assurent la transmission et l'incorporation des savoirs naturalistes et techniques. Plus tard, dans les parcelles, l'individu n'aura pas de difficultés à distinguer les nombreux cultivars et à savoir lesquels récolter pour sa consommation courante. Là réside probablement toute l'efficacité de cet apprentissage que je propose de qualifier de synesthésique, dans la mesure où le novice a une compréhension intime et entière de ce qu'il découvre.

Bien que les savoirs et les savoir-faire relatifs aux jardins soient partagés par toute la communauté, il existe des variations d'un individu à l'autre. Tout d'abord, comme j'ai pu le montrer aux chapitres 2 et 3, toutes les familles ne disposent pas du même corpus de connaissances, notamment en ce qui concerne la culture des ignames **masogni**. Ensuite, les capacités de création et d'innovation, mais aussi les dispositions idiosyncrasiques des individus, telles la force, la dextérité et la capacité de travail, produisent des résultats différents dans les jardins. Deux mouvements se superposent ainsi dans le processus d'incorporation des connaissances horticoles. D'une part, la persistance et la continuité de

savoir-faire techniques et d'autre part, la créativité, le renouveau et le perfectionnement individuels de ceux-ci. Comme on va le voir, de ces enseignements formels et informels, dépend la reconnaissance sociale de l'individu. On peut alors se demander sur quoi se fonde celle-ci et ce que recouvre localement la notion de « travail » (**posiwasi**) pour les horticulteurs.

4.2.2... pour devenir un « bon travailleur »

Une fois acquis et incorporés, les savoir-faire horticoles se manifestent dans l'acte technique et participent de la construction sociale de l'individu. Il ne s'agit pas seulement pour lui de savoir comment il faut faire, mais de savoir être, et plus généralement de savoir vivre. Comme le souligne François Sigaut « l'apprentissage n'est pas seulement acquisition de savoirs, c'est aussi l'acquisition d'une identité, celle de membre du groupe où ces savoirs sont reconnus et valorisés parce que partagés » (2009 : 43). L'individu se doit de maîtriser cette « grammaire des façons de faire » (Sigaut, 2009 : 44) et de s'y conformer suffisamment pour ne pas risquer la correction permanente, voire l'exclusion hors de sa communauté d'origine si les déviances sont trop nombreuses ou marquées. Il affirme son appartenance à cette communauté par les connaissances qu'il parvient à mobiliser et qu'il partage avec elle. Aussi, la mise en application des connaissances techniques reçues durant l'enfance va plus tard permettre aux autres de conférer un statut à chaque individu. À Tongoa, le marqueur principal de cette identité sociale est la capacité de travail dite « **posiwasi**²⁸⁹ ».

Les femmes du groupe de travail de l'Église presbytérienne m'expliquaient par exemple qu'une femme doit pouvoir œuvrer six jours par semaine et consacrer ses journées à ses parcelles, afin de garantir l'autosuffisance alimentaire de sa famille, mais aussi se plier à l'accomplissement de devoirs sociaux tout au long de l'année (**faka sokoro**²⁹⁰, fête des ignames, funérailles, mariage, etc.). Si une femme parvient à avoir un jardin productif, elle sera perçue par les membres de sa famille comme une **eboka wiya**²⁹¹, c'est-à-dire « une bonne travailleuse », expression qui s'applique à l'ensemble des activités techniques. Cette

²⁸⁹ Ce verbe recouvre un champ d'actions variées qui est lié aussi bien aux activités entreprises dans les essarts, en mer ou encore au village. À la différence de l'acception occidentale du terme, ici il ne sous-entend pas une activité impliquant une rétribution financière, un salaire.

²⁹⁰ Ce geste d'allégeance entre les hommes d'un **namatana ni farea** vers leur chef a été décrit au chapitre 1, section 1.2.1.

²⁹¹ Cela pourrait être traduit par « il touche bien » (**eboka** : il touche ; **wiya** : bien), sous-entendu, ce qu'il/elle entreprend, il/elle le fait correctement.

compétence est fondamentale pour espérer un jour se marier et s'inscrire dans le groupe social.

C'est le regard et le jugement des autres qui déterminent si un individu est un ou une *eboka wiya*. On dira que telle ou telle autre personne travaille bien, c'est-à-dire beaucoup, en se basant sur les stigmates qu'un dur labeur marquera sur le corps et les vêtements du travailleur. C'est sur la grande route séparant les jardins du village que les habitants de l'île se toisent et s'interrogent réciproquement sur le travail accompli durant la journée. Meriam Elo ou Pua Daniel sont connus pour leurs talents et leur capacité à œuvrer sans relâche, en témoigne le nombre de parcelles qu'ils entretiennent. En effet, alors que la moyenne relevée est de trois jardins par famille, ces derniers en cultivent au moins sept. Magret Missel et Missel Pakoa sont également connus à Kurumampe pour être un couple d'*eboka wiya*, car ils dorment tous les soirs dans leurs jardins pour commencer à œuvrer dès l'aube. Nagege Tapao est elle aussi une horticultrice valeureuse, car pendant que son mari était à Port-Vila pour recueillir les fonds nécessaires à la reconstruction de leur maison suite au cyclone Pam, elle s'activait seule pour nourrir leurs enfants et maintenir péniblement leurs parcelles en état. Tous les matins, une fois ses enfants partis pour l'école, elle partait travailler jusqu'à la tombée de la nuit. Au village, les habitants louaient son courage et critiquaient l'absence et l'égoïsme de Tapao²⁹², qui laissait sa femme s'épuiser à entretenir leurs jardins. Ainsi, pour les Man-Tongoa, le dynamisme du travailleur, son apparence physique et celle de son jardin déterminent sa réputation au village.

À l'opposé de ces travailleurs assidus, volontaires et capables de déployer une grande énergie dans leurs parcelles, se trouvent des *natamboli namalé*, ceux qui ne travaillent pas correctement et dont les comportements suscitent les réprimandes et les jugements négatifs de la communauté. Leur paresse est stigmatisée et considérée comme un défaut majeur qui peut mener à une nette marginalisation au sein de la communauté. Durant leur ouvrage collectif, les femmes du groupe de travail de l'Église presbytérienne consacraient la plupart de leurs discussions à des jugements sur le travail d'autres villageois. Elles raillaient par exemple le comportement de telle ou telle femme du village dont les mains et les habits ne leur semblaient jamais assez sales. Elles moquaient également les Man-Tongoa venus en

²⁹² Tapao est le frère du chef Taripoa Mata et il a la charge de le représenter quand il n'est pas là. Puisque ce *kitako* en question ne pouvait assumer cette responsabilité, c'est un troisième homme qui assurait le rôle de chef du village – Timataso.

vacances sur l'île et n'étant pas capables, selon elles, de produire des jardins. Ces individus sont considérés comme des **natamboli namalé**, car : « ils n'accompagnent jamais les membres de leur famille quand ils partent travailler au jardin, leurs tenues sont impeccables et leurs mains toujours soignées ». On dit qu'il s'agit de personnes aisées²⁹³, qui ont les moyens financiers de se nourrir de produits manufacturés.

Au cours de mes différents séjours sur l'île, j'entendis une seule fois les femmes de ce groupe se récrier avec indignation devant la paresse d'une femme ; elles en étaient venues à regretter que son mari ne la batte pas, pour lui apprendre à travailler davantage. La jeune femme concernée avait eu deux enfants à quelques mois d'intervalle et n'était plus retournée dans ses jardins depuis près de trois ans. Elle préférait passer ses journées chez elle pendant que son compagnon et sa grand-mère œuvraient pour assurer la subsistance de leur famille. Une situation que déploraient les femmes qui ne manquaient pas, chaque mardi, de souligner son manque d'éducation et son égoïsme (l'un allant rarement sans l'autre dans les représentations locales).

Les **natamboli namalé** sont considérés par les autres membres du village comme étant à la marge de la communauté et ne partageant pas les mêmes conceptions du travail ni les mêmes priorités que les autres : on considère ainsi que cette paresse signale un mépris pour les valeurs socio-culturelles du groupe. Cela évoque les représentations du travail chez les Maenge de Nouvelle-Bretagne décrites par Michel Panoff, qui relève que la pratique collective fait prévaloir l'homogénéité, le *statu quo* « se traduisant par un certain nivellement des conditions de vie » (1977 : 19). Toutefois, si Panoff conclut, suite à son analyse sémantique du mot « travail », que le dynamisme et la prévoyance de l'horticulteur prévalent sur le rendement du jardin, à Tongoa le rendement reste un critère d'appréciation qui entre en jeu lorsque l'on juge la parcelle ainsi que l'horticulteur qui la travaille.

S'il est d'usage de travailler sans relâche dans ses jardins, il existe cependant une période durant laquelle une interruption est tolérée : entre décembre et janvier, lorsque les lianes des ignames n'ont plus besoin d'être tuteurées. On entendra alors : « **kali pawa !** », « le bâton à fouir nous a assommés ! » (celui avec lequel les ignames ont été plantées). Le travail dans les jardins achevé, les lianes des ignames n'ont plus besoin d'être enroulées le

²⁹³ L'expression entendue est la suivante : « *ol i kat mani* », soit en français : « ils ont de l'argent ». Voilà comment sont décrits (en bislama) les gens de la ville.

long de leurs tuteurs ; vient alors le moment de se reposer, c'est « la paresse de Noël », disent les Man-Tongoa. À ce moment de l'année, la chaleur est écrasante, les mangues et les pastèques abondent, les familles résidant outre-mer reviennent sur l'île, les enfants ne vont plus à l'école, les femmes consacrent leurs journées à la cuisson de grands plats de fête et les hommes partent en mer pêcher ou construisent des abris pour accueillir les visiteurs. Durant quelques semaines, le village est animé par les célébrations de fin d'année, période de césure temporaire puisque bientôt le travail dans les jardins reprendra. Il faudra aller désherber les parcelles et préparer le sol des futurs jardins.

La transmission des savoir-faire techniques horticoles et leur application révèlent le système de valeurs en place dans le domaine de l'horticulture. Le travail entrepris par l'individu, son habileté et son implication dans ses jardins sont le corollaire de sa reconnaissance sociale. C'est parce qu'il consacre son existence à ses cultures qu'il est un bon travailleur, un Man-Tongoa par excellence. Un jardin à Tongoa est le résultat de la mise en relation de forces, d'agents et de matières impliqués dans le même devenir, celui d'une parcelle dégagée de la brousse forestière et suffisamment entretenue pour que les végétaux cultivés puissent se développer correctement et assurer à l'horticulteur la bonne organisation des différents événements coutumiers auxquels il devra participer durant l'année. En ce sens, un jardin peut être compris comme un processus demandant à être accompagné et dont les tâches d'entretien engagent la sociabilité de son instaurateur, tant physiquement que moralement. L'établissement d'un jardin va ainsi par-delà nature et culture, en ce qu'il réclame un travail continu et persistant et engage une identité, une organisation du travail, ou encore des normes sociales.

La première partie de ce travail a permis de commencer à répondre à la problématique de cette thèse : les jardins de terre de Tongoa reflètent l'histoire d'un clan et l'appropriation du sol par ses membres arrivés là en pirogue, voilà des générations. Les plantes qui assurent aujourd'hui leur devenir sont le résultat d'une longue coévolution. D'abord issues du monde sauvage, elles ont ensuite été employées progressivement par l'homme, multipliées et finalement domestiquées dans des espaces dédiés : les jardins d'ignames et de polycultures. Aujourd'hui, la pérennité de ces plantes dépend entièrement de l'énergie déployée par celui qui les possède et réciproquement, puisque celles-ci assurent la reproduction sociale du groupe et la subsistance quotidienne des familles. Les jardins dans lesquels ces plantes prospèrent sont l'expression de l'implication persistante et continue de l'homme avec son

environnement. Ils révèlent l'ensemble des savoirs, des techniques et des relations que ce dernier est capable de mobiliser avec des humains, comme des non-humains.

L'agencement des espaces cultivés, l'abondance des variétés et la diversité de celles-ci sont l'expression de la façon dont les Man-Tonga composent leur monde. Elles font également émerger les relations que les hommes déploient avec ce qui les environne pour y constituer les jardins. Toutefois, comme je vais à présent le montrer, d'après mes observations, pour que cette appréhension des rapports Homme-Nature soit complète et représentative, la mer doit être prise en considération.

C'est sur les différents modes de représentations et d'usages de la mer que va porter la prochaine section. Cela me permettra d'une part, de monter en quoi la mer, tout comme la terre, est un espace approprié par l'homme, et d'autre part de discuter la dualité entre gens de la terre et gens de la mer proposée par Joël Bonnemaïson (1996).

- Deuxième partie -

**TERRE ET MER POUR PENSER UN
MONDE COMMUN**



Dessin 6 : «Les terres du **namatana ni farea** Ki muri », Alan Roy, homme de 21 ans, 29/05/2013.

Les développements précédents m'ont permis d'explorer en quoi les jardins des Man-Tongoa se trouvent au cœur des pratiques sociales et comment ils engagent la sociabilité des individus. Le travail ethnographique a mis en évidence les différents processus d'appropriation de l'espace terrestre par l'horticulture et m'a conduite à suggérer l'idée selon laquelle la domestication de la nature ne s'arrête pas aux seules frontières de la terre, mais au contraire se prolonge jusqu'à l'espace maritime. Car ici, comme ailleurs, terre et mer forment un tout, un ensemble au sein duquel l'homme « s'active à ramener à la surface du sol et de la mer où il vit, les éléments essentiels de sa subsistance, de ses fêtes, de ses dépenses, de ses destructions » (De Coppet, 1976 : 171). Effectivement, loin d'être l'apanage des Man-Tongoa, une telle perception constitue un motif constant parmi les populations insulaires et côtières (Artaud, 2011 : 171).

Cette deuxième partie entend offrir un exemple de continuum supplémentaire pour renforcer cette affirmation. À partir d'exemples ethnographiques choisis, elle ambitionne de mettre en évidence la façon dont la mer s'enclasse au domaine continental. Pour ce faire, le chapitre 5 étudiera les représentations locales de cet environnement, sa tenure foncière, les pratiques et les techniques qu'il sous-tend. Cette analyse permettra de conclure que la mer, pour les Man-Tongoa, constitue un jardin – non pas végétal, mais animal : un « jardin de viande » (*roara ni nambokasi*). Plus spécifiquement, le chapitre 6 traitera des contiguïtés entre ces deux espaces travaillés et livrera la composition des mondes qui les constituent : un premier formé par les collectifs²⁹⁴ humains et un second institué par les collectifs de non-humains. À chacun de ces ensembles correspond un mode de traitement particulier de la nature qu'il s'agira d'analyser, afin de poursuivre cette étude des rapports des habitants de l'île de Tongoa à leur environnement.

²⁹⁴ J'emploie ce terme en référence à Philippe Descola qui a fondé la définition de « collectif » à partir de celle proposée par Bruno Latour, à savoir une manière de définir des humains et des non-humains dans un réseau de relations spécifiques (2005 : 350-351). L'auteur s'en distingue toutefois en précisant que le collectif « se caractérise avant tout par la discontinuité introduite à son pourtour du fait de la présence ostensible à proximité d'autres principes de schématisation des rapports entre les existants. Son existence est donc positionnelle et non intrinsèque, sa mise en évidence tributaire de la méthode comparative » (Descola, 2005 : 425).

CHAPITRE 5

LE TRAITEMENT DE LA MER

Les falaises égueulées et escarpées de l'île plongent abruptement dans les eaux profondes, les littoraux sont étroits, quand ils ne sont pas impraticables, et les mouillages inexistantes. C'est du haut des falaises que la puissante houle océanique **nambea** s'observe et que la hauteur des marées s'apprécie. Il est impossible d'apercevoir les bas-fonds et les ressources dont ils regorgent, tant l'eau y est profonde et sombre. Parfois, dans le creux des vagues émergent une tortue, un requin, une raie ou un dugong. Chaque jour, en fin de journée, un petit banc de dauphins longe la côte ouest. À quelques centaines de mètres du rivage, en direction de l'île d'Epi, c'est le moutonnement des vagues (**napeao**) qui attire le regard. Il s'agit des bulles d'hydrogène s'échappant du **Tompuku**. C'est aux abords de cette zone que les pêcheurs viennent jeter leurs lignes de fond, car, expliquent-ils, les poissons (**naeka**) sont attirés par les remous et l'odeur soufrée du volcan. Les femmes, elles, toujours sur terre et souvent accompagnées de leurs enfants, collectent depuis l'estran des mollusques (**finagonda**) et des crabes (**rakuma**). Il n'existe pas de clans de pêcheurs ou dits « de la mer », comme cela peut être le cas sur d'autres îles de l'archipel (Bonnemaison, 1996b, 1997) ou en Nouvelle-Calédonie (Leblic, 1989, 2008). À Tongoa, chacun peut venir prélever des ressources maritimes dans la mesure où aucun interdit (**nasikoro**) n'est en vigueur. À l'exception de Worafiu et Pele²⁹⁵, l'ensemble des villages de l'île possède une façade maritime.

Ce chapitre prend pour point de départ une anthropologie maritime qui « entend rendre compte de la variété et de la complexité des systèmes techniques, sociaux, symboliques, élaborés par les populations littorales pour s'appropriier les milieux marins et en retirer leur subsistance » (Geistdoerfer, 1991 : 447). Il présente les différentes modalités

²⁹⁵ Ces villages sont situés au centre de l'île, à proximité de l'aéroport et sont donc, les plus éloignés de la mer.

d'appropriation de cet espace à Tongoa. Cette section propose également une réflexion sur les continuités et discontinuités entre terre et mer. Pour ce faire, je retracerai d'abord l'histoire de la territorialisation de l'île et je présenterai la toponymie des parcelles de mer associées au village de Kurumampe. Ensuite, je détaillerai les différents modes de gestion des ressources, incarnés par les interdits périodiques localement appelés **nasikoro**. Par ailleurs, je m'attarderai sur une technique nouvelle ayant suscité de nombreux commentaires : celle développée par Tipea, qui en 2013 nourrissait chaque jour « ses » poissons. J'observerai enfin comment l'espace maritime est compartimenté suivant une forme de division sexuelle des tâches, mais aussi de quelle manière cette disjonction s'exprime dans les différentes techniques de prélèvement des produits de la mer.

5.1 Une appropriation maritime

5.1.1 Le partage du littoral

Les études conduites dans les différentes îles du Pacifique Sud témoignent d'une vision de l'environnement marin dont les éléments généraux sont partagés : il est support de territorialisation et s'inscrit dans le prolongement de la terre. Ce principe de continuité entre la terre et la mer a été rapporté pour les îles Salomon (Hviding 1988 ; 2006 ; Johannes, 1981 ; et Hviding & Johannes, 2002), la Nouvelle-Calédonie (Leblic, 2008 ; Teulière-Preston, 2000), Tonga (Bataille-Benguigui, 1992) ou encore la Polynésie française (Bambridge, 2013). À Tonga, la mer fait l'objet d'une appropriation similaire. Elle ne relève pas du domaine public, mais elle est partagée entre les différents clans de l'île qui possèdent des droits de propriété sur celle-ci. Parmi les dix *namatana ni farea* du village de Kurumampe, huit possèdent des segments littoraux différents. Cependant, à la suite des nombreux glissements de terrain engendrés par les séismes et le récent cyclone Pam (mars 2015), quelques chemins d'accès conduisant aux parcelles de mer ont disparu ; à la fin de l'année 2015, seulement trois parcelles étaient encore accessibles depuis la terre, les autres ne s'atteignant plus que par la mer. À cette période de ma recherche, seuls les hommes se rendaient encore en mer, les femmes préféraient laisser les stocks ichtyologiques se régénérer.

Depuis le village, la mer se trouve à une heure de marche. Pour s'y rendre, il faut emprunter les sentiers longeant les jardins et traversant la brousse forestière pour ensuite atteindre des radillons permettant de descendre les falaises abruptes. Les pentes, aussi raides qu'accidentées, impliquent pour les marcheurs de placer avec agilité les pieds dans le creux des racines et de se tenir aux lianes jalonnant leurs parcours (voir photographie 18). Les infirmes ou les personnes âgées dont les forces physiques déclinent ne peuvent donc se rendre en mer et cessent dès lors de la voir.



Photographie 18 : Baie dans laquelle se trouve la mer appelée **natoro toro**, la portion de mer la plus facilement accessible depuis le village, mais aussi l'une des plus exposées aux glissements de terrain. Au loin, on aperçoit l'île d'Emae. Cette photo a été prise après le cyclone Pam. 17/08/2015, Kurumampe.



Photographie : 19 Photographie 19 : La parcelle de mer **nambululua** du **namatana ni farea** ni tano dont le territoire s'étend jusqu'au rocher visible au bout de la baie. 5/10/2013, Kurumampe.

L'histoire sociopolitique de l'île permet de localiser chacune des propriétés maritimes. Le territoire s'est construit au fil de l'arrivée des pirogues en provenance de l'île d'Efate, cinq ans²⁹⁶ après l'éruption du volcan et l'explosion de Kuwae (1452 ± 1 an). Une fois débarqués, les hommes ont cherché à s'approprier un territoire depuis le littoral par lequel ils sont arrivés, jusqu'au sommet de l'île où ils ont choisi de s'établir. Tout au long de leur ascension, ils ont marqué leur nouvelle propriété en cassant des branches et en allumant un feu aux abords de leurs habitations. Par ces actions, ils signifiaient aux futurs arrivants leur prise de possession d'une partie du territoire de l'île et délimitaient leurs frontières. Chacune de ces embarcations, chacun de ces groupes d'hommes constitue aujourd'hui un **namatana ni farea**²⁹⁷.

Les propriétés maritimes suivent le rivage : une parcelle de mer s'étend d'une extrémité à l'autre des différentes baies de l'île. Il n'existe aucune délimitation matérielle permettant de signifier visuellement les parcelles et d'en marquer les contours, mais plutôt ce que Joël Bonnemaïson nomme des « points remarquables » (1981 : 254), c'est-à-dire une falaise, un bloc de pierre, un arbre, etc., permettant de jalonner les lieux. Les imposants rochers de l'île portent un nom spécifique et sont bien souvent à l'origine d'une histoire orale²⁹⁸. À titre illustratif, en face du village de Lupalea, en pleine mer, se trouve le rocher **fatu miala** (la pierre rouge). Les hommes relatent qu'autrefois celui-ci se trouvait sur l'île, sous un **nakafika** (*Eugenia malaccensis*), un arbre dont on dit que les nombreuses fleurs de couleur fuchsia lui recouvraient les yeux et le salissaient en tombant. Contrarié, le rocher demanda à l'arbre de se déplacer, mais celui-ci refusa, arguant de son antériorité sur les lieux. Le rocher, ne souhaitant pas discuter davantage, décida de partir durant la nuit pour aller s'établir en pleine mer avec ses enfants²⁹⁹, à mi-chemin entre les îles de Tongoa et d'Epi, là où aucun arbre ne pourrait plus jamais le gêner. Ces récits permettent aux enfants

²⁹⁶ Information recueillie le 7 novembre 2013 à Morua, relatif à un conflit foncier (*lan dispute*), qui oppose depuis près d'un siècle les chefs des villages de Burao, d'Itakoma et de Matagni. Lors du procès, les chefs relatèrent tour à tour leur arrivée sur l'île en pirogue depuis le premier descendant de leur lignage, jusqu'à l'éruption du volcan **Tompuku** et leur réinstallation sur l'île, post-éruption. Ils dataient celle-ci à partir de 1457.

²⁹⁷ On se souvient que la description et l'analyse des différents **namatana ni farea** présents à Kurumampe figurent dans le chapitre 1.

²⁹⁸ Celles-ci sont racontées aux enfants, par leurs parents, tout au long de leur enfance.

²⁹⁹ Ce sont des petits rochers qui aujourd'hui sont situés à ses côtés.

d'appréhender et de mémoriser au fil des narrations, la géomorphologie et les limites du territoire de leurs clans³⁰⁰.

Les villageois savent ainsi précisément que de tel rocher à tel autre se trouve la propriété maritime du clan de tel village. Rose Mark, une femme de Kurumampe, me signifia par exemple d'un large geste de la main, que depuis le commencement de la baie, marqué par un rocher tombé dans l'eau sur lequel pousse aujourd'hui un cocotier, jusqu'au dernier rocher, se trouve la mer de son *namatana ni farea* (voir photographie 19) et qu'après celui-ci commence la mer d'un autre clan.

Outre les éléments présents dans l'environnement de chacune de ces parcelles, celles-ci sont également distinguées par un nom qui leur est propre. Le système de désignation est fondé sur une observation empirique et articule étroitement le lieu aux événements qui s'y sont déroulés.

5.1.2 Une toponymie maritime

L'appropriation territoriale s'exprime aussi par la toponymie : chaque parcelle identifiée est nommée³⁰¹ (comme le récapitule le tableau 7). Ces noms des différentes zones maritimes qui permettent de les distinguer et de les délimiter sont principalement motivés par des critères topographiques. Il existe en effet une correspondance entre le nom donné à la parcelle et ses particularités écologiques ou géomorphiques. Les toponymes sont plutôt descriptifs, en ce qu'ils fournissent des indications sur l'étendue de la « mer » en question, son accessibilité, mais aussi sur ce qui la différencie des autres mers (ombre, fumerolles, danger, etc.). Ils peuvent également témoigner de l'histoire du lieu³⁰². Par exemple, la mer du *namatana ni farea* Kiki possède deux noms : « *elao ni melu* » et « *namateana* ». Le premier, le plus ancien des deux, évoque l'ombre importante qui se trouve sur le rivage de cette parcelle. Le second, d'origine plus récente, informe sur le danger de mort que représente à présent la parcelle, tant les éboulis y ont été nombreux et sont encore fréquents.

³⁰⁰ Cette transmission par l'oralité du système toponymique maritime est similaire à celui observé et décrit au chapitre 1 concernant le découpage du territoire terrestre.

³⁰¹ Ceci est une caractéristique partagée avec les parcelles de terre (voir chapitre 1, section 1.3.1).

³⁰² Hélène Artaud d'après son travail de doctorat auprès de la communauté de pêcheurs *Īmrāgən* de Mauritanie signale également la fonction commémorative et descriptive de la toponymie maritime, notamment lorsque les noms témoignent d'un événement passé, d'une personnalité ou d'un territoire pédestre autrefois emprunté (2011 : 264).

Namateana correspond à l'idée de mort et aux funérailles. Le nom de la mer du **namatana ni farea Mataso** signifie « la mer où la terre tombe », car là aussi les glissements de terrain sont récurrents. Lors du cyclone Pam, en mars 2015, à la suite des nombreux éboulis engendrés par la pluie et les rafales, les rochers et les galets situés sur l'estran ont été recouverts d'une épaisse couche de terre, détruisant de surcroît la population marine qui s'y trouvait. En dépit de ces particularités, cette portion de mer est la plus fréquentée par les habitants de Kurumampe, car en plus d'être grande et large, la mer y est toujours plus calme que celle de **natoro toro** – la parcelle de mer la plus rapidement accessible depuis le village³⁰³, mais où la houle venue du large limite les activités de prélèvement.

De manière comparable à la cartographie terrestre, celle du territoire maritime se transmet par la littérature orale et s'incorpore par l'expérience, au fil des déplacements. Un enfant de huit ans connaît le nom des différentes parcelles de mer de son village, il sait où elles se trouvent et il est capable de s'y rendre seul (s'il en a l'autorisation). Ce savoir toponymique, tout comme l'a observé l'anthropologue Hélène Artaud (2011 : 266), a « [...] une fonction autant épistémologique et pratique que sociologique : servant de toile de référents communs aux individus les plus distincts [...] ». Il révèle également la façon dont la nature est perçue et comprise, mais aussi comment la mémoire des lieux se transmet d'une génération à l'autre.

³⁰³ Il y a quelques années, les hommes du village ont tracé un large chemin et coupé l'ensemble des arbres qui se trouvaient sur celui-ci afin que les voitures puissent descendre à la mer. Leur projet était de faire venir des touristes, car à proximité de cette « mer » se trouvent les fumerolles grâce auxquelles les femmes cuisinent ou blanchissent des feuilles de pandanus pour la vannerie. À présent, bien que les arbres aient repoussé et que les voitures n'y circulent plus, ce chemin reste facile d'accès à pied.

Namatana ni farea	Nom des mers	Traduction	Remarques
Malala	Laika ; Tefala	X	Iles situées à proximité des côtes du village et non loin du volcan Tōmpuku.
Sa	X	X	X
Ni lagi	X	X	X
Undapua	Elao kiki	« La petite mer »	C'est l'une des plus petites mers du village.
Malala ki muri	Elao nafara ni fatu	« La mer aux lignes de pierres »	Cette mer est pleine de gros blocs de pierre, elle est difficile d'accès.
Laka nakafika	Natoro toro ; Nagisu naburia	« La terre qui transpire »	La parcelle se trouve dans la continuité des fumerolles (territoire disputé entre Lutafia manu et Laka nakafika). Natoro toro est la mer la plus facilement accessible depuis le village.
Farea kiki	Elao ni melu ; namateana	« La mer ombragée » ; « là où l'on meurt »	La parcelle se trouve en contrebas d'une falaise sous laquelle il est possible de s'abriter. C'est aussi l'une des plus dangereuses, les glissements de terrain y sont particulièrement fréquents.
Lutafia manu	Natoro toro	« La terre qui transpire »	La parcelle se trouve dans la continuité des fumerolles (territoire disputé entre Lutafia manu et Laka nakafika).
Mataso	Elao natiti	« La mer où la terre tombe »	Pour accéder à cette mer, il faut prendre des chemins où les glissements de terrain sont quotidiens. Il faut prêter attention aux éboulis lorsque l'on s'y trouve.
Ni tano	Nambululua ; Natoro toro	« La terre qui transpire »	Ce groupe possède une petite partie de cette baie située près des fumerolles et une plus grande baie située entre deux autres falaises.

Tableau 7 : Noms et significations des parcelles de mer des différents clans du village de Kurumampe. « X » indique que le clan ne possède pas de parcelles de mer ou que la signification du nom de la parcelle en question est inconnue

Si les frontières situées entre chaque parcelle le long du littoral sont facilement identifiables pour l'ensemble des habitants, celles se trouvant sur l'eau et permettant de distinguer la mer appropriée (*natasi*) de la pleine mer (*elao*), sont bien plus labiles et aléatoires. À la différence du territoire terrestre, en mer il existe peu de « points remarquables » ou de balises permettant de délimiter les territoires entre eux, ceci est particulièrement remarquable à Tongoa où il n'y a pas de lagon et donc aucun édifice corallien. Par conséquent, les habitants ne s'accordent pas toujours lorsqu'il s'agit de montrer les limites entre l'intérieur et l'extérieur de leur parcelle. Par exemple, pour Margaret Missel, une femme du *namatana ni farea* Malala ki muri, le territoire marin d'un clan s'étend du bord de la falaise jusqu'à la première grosse vague (*natafara*), à une dizaine

de mètres du rivage. D'après Alik Filip, un homme du **namatana ni farea** Laka nakafika, il se termine là où commence les eaux profondes, c'est-à-dire là où l'eau est noire et où personne ne peut atteindre le fond de l'eau, même en apnée. Il se situe ainsi, selon lui, à une trentaine de mètres de la côte. Pua Daniel, un homme âgé du **namatana ni farea** Undapua, explique quant à lui que la parcelle se termine là où les pirogues rencontrent la houle et les courants marins venus du grand large, soit à une centaine de mètres du littoral.

Au-delà de la limite extérieure de la parcelle, la mer devient « publique » : elle n'est plus appropriée et chacun peut venir y prélever ce qu'il souhaite sans avoir à demander d'autorisation préalable ; d'où l'importance de ces limites. Dans cette organisation, le large échappe au contrôle social et à l'ordre hiérarchique auquel les hommes se réfèrent lorsqu'ils sont sur terre. Le grand large, **malo tutumoru**, littéralement, « le précipice » ou « le grand trou », est en ce sens considéré par les habitants comme l'équivalent de la brousse forestière³⁰⁴ où rien n'est cultivé, où la faune sauvage prospère (en l'occurrence les requins), mais aussi et surtout, où personne ne possède de droits de propriété. Les hommes peuvent s'y rendre librement et s'affranchir de leurs chefs.

La mer est indissociable de la terre dont elle constitue le prolongement. Elle est régie par les mêmes codes de propriété foncière que ceux qui définissent la division de la terre. Les territoires maritimes sont en effet structurés par des systèmes de droits d'usage et d'accessibilité. Ils sont placés, comme je vais à présent le détailler, sous l'autorité du chef du **namatana ni farea** qui en contrôle l'accès et y régule les ressources. Cependant, et c'est là une différence essentielle, contrairement aux parcelles terrestres où les ressources appartiennent à une famille nucléaire particulière, celles de l'espace maritime sont collectives. L'ensemble des membres du clan, voire du village (s'ils en demandent la permission au **nambao ni nawota manga**), ont le droit de venir y prélever les espèces qu'ils souhaitent dans le volume de leur choix, et ce, sans contrepartie.

³⁰⁴ Bernard Vienne a fait une observation semblable aux îles Banks (au nord du Vanuatu) et nommé cet espace « la brousse maritime » (1984 : 128).

5.2 La tenure maritime

5.2.1 Les interdits périodiques

En mer comme sur le rivage, les espèces présentes sont la propriété des clans et constituent une réserve alimentaire, un « jardin de viande »³⁰⁵ comme le signala Alik Philip. Il y a plusieurs générations, les villageois ont mis en place un système de contrôle, afin de pouvoir exploiter durablement les ressources halieutiques³⁰⁶. L'accès, la gestion et l'usage de la parcelle reviennent au **nambao ni nawota manga**. Celui-ci veille à l'équilibre et à la diversité des ressources de la parcelle correspondant au territoire dont il a la charge. Ces appropriations coutumières sont reconnues par la Constitution du pays, comme le stipule l'article 73 du chapitre 12 « *All land in the Republic of Vanuatu belongs to the indigenous custom owners and their descendants* ». Leur étendue est précisée par le chapitre 123 de la Loi « *Land reform* » de 2014 : « *'Land' includes improvements thereon or affixed thereto and land under water including land extending to the seaside of any offshore reef but no further* »³⁰⁷. Depuis les années 1990, le Département des Pêches a initié de nombreux programmes encourageant et valorisant ces modes de régulations écologiques traditionnels (Johannes et Hickey, 2004 : 18-19).

À Tongoa, dès lors que les ressources présentes dans la portion de mer d'un chef semblent menacées de disparition, et afin d'enrayer leur épuisement, ce même chef peut

³⁰⁵ Traduit du nakanamanga « **roara ni nambokasi** ».

³⁰⁶ Une première étude fut menée entre 1993 et 2001 par l'halieute-anthropologue Robert Edward Johannes et le biologiste Francis Hickey pour évaluer l'impact biologique des mesures de gestion locales au Vanuatu au sein de vingt-et-un villages côtiers. Le renouvellement des stocks d'espèces récifales telles que le trocas, la bêche-de-mer, le poulpe, le burgau, etc. furent ainsi étudiés (Johannes et Hickey, 2004). Quelques années plus tard, des biologistes de l'IRD de Nouvelle-Calédonie ont de nouveau examiné l'efficacité de ce système de gestion des ressources. Ils ont conclu que si celui-ci était efficace dans le renouvellement des espèces sédentaires (coquillages et crustacés), il l'était bien moins pour les espèces migrantes (poissons). Les chercheurs ont suggéré aux chefs de la région de bloquer simultanément leurs parcelles afin d'étendre la zone d'interdiction et ainsi maximiser son incidence écologique dans la préservation des ressources (Dumas *et al.*, 2010 ; Léopold *et al.*, 2013).

³⁰⁷ Citations issues du site internet : <https://mol.gov.vu/index.php/en/acts-and-laws/232-the-new-land-laws-2014>, page consultée le 05/10/2016.

décider de poser une mesure de conservation appelée localement **nasikoro**³⁰⁸. Une fois ce **nasikoro** mis en place, le chef l'annonce publiquement au cours de l'une des réunions hebdomadaires du village qui se tiennent au **farea**. Il signifie également visuellement l'interdit en plantant dans le sol et à l'entrée du chemin conduisant à la parcelle concernée, un **nasarasara**. Il s'agit d'une structure évoquant celle d'une porte ou d'une croix sur laquelle l'espèce ou les espèces prohibées sont signifiées par métonymie : des coques vides de coquillages, des carapaces de crabe, des arêtes de poisson, des œufs vidés de mégapode *Megapodius layardi* (voir photographie 20). Généralement, toutes les espèces se trouvant sur une même zone sont interdites, telles que celles de la brousse forestière située à proximité du littoral (mégapodes, crabes), de l'estran (coquillages, crabes) ou de la pleine mer (poissons). Il arrive que la réserve soit intégrale, c'est-à-dire que toutes les espèces et toutes les activités (y compris la baignade et la promenade) sont interdites sur l'ensemble de la parcelle. Aussi longtemps que le **nasarasara** est présent, le **nasikoro** perdure et doit être respecté sous peine de répercussions sociales et de mesures de représailles.



Photographie 20 : Les espèces interdites périodiquement sont signifiées sur ces portails mis à l'entrée du chemin conduisant à la parcelle concernée. Ici, il est annoncé que la collecte d'œufs de mégapodes dits namalao est interdite. 3/12/2013, Kurumampe.

Ce sont aux **nate mate**, les âmes errantes de tous les défunts de l'île, que revient la responsabilité de faire respecter l'interdit. Ces non-humains surveillent et sanctionnent les individus qui l'outrepassent en les tuant ou en les rendant gravement malades, car la

³⁰⁸ La littérature concernant les restrictions coutumières dans le Pacifique Sud est conséquente. On se rapportera notamment aux travaux de Ruddle et Johannes, 1990 ; Hviding, 1996, 2006, Colding et Folke, 1997 ; McClanahan *et al.*, 1997 ; Johannes et Hviding, 2002 ; Johannes et Hickey, 2004 ; Hickey, 2007 ; Peterson et Rigsby, 2014 [1988] ; Bambridge *et al.*, 2016.

transgression de ce *tapu*³⁰⁹ est localement considérée comme un vol qu'il faut compenser en versant une contrepartie. Toute personne prise en flagrant délit, ou qui associe sa maladie aux *nate mate* et avoue ainsi son infraction, est jugée publiquement au *farea*. Afin de pouvoir se libérer du joug des *nate mate* et obtenir le pardon du chef de la mer concernée, l'individu coupable doit verser une compensation composée d'une carcasse de cochon, d'une natte tressée en fibres de pandanus et d'argent (le montant est déterminé par les assistants du chef du village). Les dons sont ensuite redistribués au sein du clan. Si la personne ayant enfreint l'interdit est gravement malade, elle peut demander au chef du *namatana ni farea* lésé de réaliser pour elle un rituel de pardon envers les *nate mate* à l'origine de ses maux. Pour cela, le chef dépose du kava jaune (*namaloku miloloa*) et une poule blanche³¹⁰ encore vivante en forêt, sur les terres de son *namatana ni farea*, là où jadis ses descendants ont été inhumés (*matingo*). Il leur demande, en échange de l'animal³¹¹, que la personne fautive soit épargnée. Si les *nate mate* acceptent l'échange et donc ce geste de pardon, l'oiseau *nasiko* (espèce non identifiée) se met à chanter.

Voyons à présent les raisons évoquées par les habitants pour justifier la fermeture temporaire d'une parcelle, et la fonctionnalité écologique et symbolique imputée à cette mesure. Les divers entretiens menés sur le sujet ont permis de distinguer trois motifs principaux, que mon interprétation m'amène à gloser ainsi : économique, stratégique et coutumier. Ces motifs déterminent à leur tour la durée de l'interdit qui va de quelques semaines pour les approches économiques et stratégiques, à quelques années lorsque le motif de fermeture est coutumier. Ils peuvent tout autant concerner une pratique de prélèvement qu'un territoire particulier.

³⁰⁹ Pour une réflexion sur la place qu'occupent dans des stratégies de conservation les systèmes symboliques, on se rapportera avec intérêt à l'article d'Hélène Artaud (2014).

³¹⁰ Les Man-Tonga ont signalé qu'à cet instant les *nate mate* pensent voir un cochon et non une poule.

³¹¹ En décembre 2013, un enfant du village tomba gravement malade : il ne parlait plus et ne pouvait plus marcher. Le devin-guérisseur du village dit *e atu na maouli* (voir chapitre 3, section 3.2.3), qui avait été consulté par la famille, avait vu que l'enfant avait été pris par les *nate mate* du *namatana ni farea* Mataso. Le père était accusé d'avoir transgressé un *nasikoro*. Pour le punir, les *nate mate* s'en étaient pris à son plus jeune enfant. Ce jour-là, Taripoa Liu, le chef de ce clan, alla en brousse et fit un dépôt cérémoniel (poule blanche vivante et pieds de kavas jaunes) afin de demander leur pardon aux *nate mate*. Le rituel achevé, il vint voir l'enfant, lui tourna autour, puis lui toucha le sommet du crâne et lui dit : « Te voilà bien ! ». L'état de santé de l'enfant s'améliora de façon spectaculaire, puisqu'en quelques heures, il recouvra toutes ses facultés.

Le motif économique

Lorsque les populations de poissons et de coquillages semblent en déclin parce qu'un certain nombre de collectes sont infructueuses, le chef de clan (**nambao ni nawota manga**) auquel la parcelle appartient peut décider d'interdire toute activité de prélèvement. Il est le seul à avoir cette aptitude d'ouverture et de fermeture de la mer. Cette mesure permet de ne pas épuiser les stocks ichtyologiques et prévient les ramassages abusifs. La restriction est maintenue durant quelques mois et peut se prolonger quelques années. La présence de gros spécimens de coquillages sur les parois des rochers déterminera la réouverture de la parcelle par le chef. Le jour où l'interdit est levé, il retire le **nasarasara**, demande aux **nate mate** de ne plus surveiller les ressources et annonce publiquement au **farea** la réouverture de sa parcelle. Dans cette perspective, les hommes apparaissent comme les protecteurs bienveillants de leur environnement. Ce motif de régulation s'inscrit ainsi dans une logique de gestion et de conservation durables des ressources dont les habitants dépendent pour leur subsistance.

Le motif stratégique

À l'inverse de cette posture de conversation des ressources, les habitants expliquent employer le **nasikoro** à la manière d'un leurre, afin de tromper la méfiance de l'animal. Ce dispositif est dès lors stratégique et s'il s'apparente au motif économique, il résulte d'observations différentes.

Les habitants de l'île concèdent aux animaux marins des caractéristiques analogues à celles des êtres humains : « *ol i kat tingting !* »³¹², ils voient, entendent et sont dotés d'une intentionnalité. Leur intériorité³¹³ est analogue à celle des êtres humains, seule leur physicalité³¹⁴ les en distingue. C'est l'intelligence de l'animal que les pêcheurs cherchent à duper lorsqu'ils les chassent. Quand les membres d'un clan considèrent que les proies convoitées ne se laissent plus attraper, alors même que ces dernières sont jugées abondantes,

³¹² Expression en bislama qui suggère l'intelligence d'une personne. Littéralement en français on pourrait la traduire par : « ils ont de la réflexion » ou « ils ont des idées ».

³¹³ Cette notion est définie au chapitre 2, section 2.2.1.

³¹⁴ Dans le sens où l'entend Philippe Descola, c'est-à-dire : « [...] l'ensemble des expressions visibles et tangibles que prennent les dispositions propres à une entité quelconque lorsque celles-ci sont réputées résulter des caractéristiques morphologiques et physiologiques intrinsèques à cette entité » (2005 : 169).

la parcelle est fermée ponctuellement de manière à tromper l'animal. Durant ce laps de temps, on suppose que l'animal oublie l'homme et ses ruses, et à la réouverture de la parcelle, il pourra être pris sans difficulté.

À force de contacts répétés avec les êtres humains, note Nagege Tapao, une femme du *namatana ni farea* Sa, les crabes, les coquillages et les poissons sont capables de les identifier et d'anticiper leurs intentions. Lorsque les coquillages les voient arriver aux abords des rochers, ils se laisseraient tomber dans l'eau où il est plus difficile de les apercevoir, tant ils se confondent par leur couleur avec le sable et les galets. Quant aux crabes, on dit que lorsqu'ils perçoivent la lumière des lampes torches (ils sont principalement collectés la nuit), ils s'enfoncent dans leurs trous pour ne pas se laisser prendre. Enfin, comme le signale Pakoa Abel du *namatana ni farea* Mataso, les poissons finissent par reconnaître l'hameçon (*tangaou*) et s'en détournent en l'apercevant. Par conséquent, expliquent les femmes, il devient impossible de les capturer.

Dans cette perspective, l'homme n'est pas soucieux de la durabilité des ressources dont il dépend pour son alimentation, mais inquiet de ne plus pouvoir les prélever et apparaît alors comme un prédateur rusé, capable de stratégies pour duper ses proies. À ces deux motifs s'ajoute une mesure non plus économique ou stratégique, mais relevant de la *kastom*, car elle s'inscrit dans le processus de deuil des familles.

Le motif coutumier

Lorsqu'une personne décède et que son clan possède un segment littoral, une prohibition d'accès est mise en place sur cette parcelle de mer pour plusieurs années. La période de *tapu* est proportionnelle au respect porté à la mémoire du défunt. Si le *namatana ni farea* ne bénéficie pas d'une façade maritime, il peut demander à un autre clan de fermer sa mer pour lui. En contrepartie, il remettra plusieurs cochons, des tubercules, du kava, des nattes et de l'argent lors de la fermeture puis de la réouverture de la parcelle.

Ce *nasikoro* concerne toutes les espèces et toutes les pratiques relatives à l'espace maritime. C'est le plus restrictif de tous, car il marque le début et la fin de la période de deuil (*namalepu ana*). Par respect et en souvenir du défunt, explique Makret Josua, une femme du *namatana ni farea* Ni tano, la mer est fermée, car l'âme du mort, trois jours après le

décès, descend s'établir en mer. Ce jour correspond à celui où les hommes de la famille sont allés cercler la tombe de pierres et à leur retour au village, ils ont brûlé les affaires du mort, comme il est attendu dans le rituel funéraire. Jusqu'alors, le récent **nate mate** vaguait sur l'île, observait les membres de sa famille, voire entrait en contact³¹⁵ avec ces derniers, car dit encore Makret Josua : « il faut plusieurs jours au défunt, pour qu'il comprenne qu'il a trépassé ».

C'est au terme de la première période de deuil, soit près de quinze jours après le décès, que le **nasikoro** est instauré. Ce jour-là, le groupe accompagné de son chef descend à la mer pour se laver (théoriquement pour la première fois), car depuis le premier jour de deuil, les parents proches du défunt ont cessé de se doucher, de se changer de vêtements et de se coiffer. Toutefois, si ceci est la règle énoncée par les villageois, le travail de terrain montre qu'elle est rarement suivie et révèle même un décalage considérable entre ce qui est dit à l'ethnologue et ce qui se pratique³¹⁶.

L'idée sous-jacente à cette pratique est que l'eau salée permet d'extraire du corps des personnes endeuillées l'odeur du cadavre qu'elles ont veillé, d'où l'importance de cette baignade³¹⁷. Une fois que le cortège s'est baigné et que l'eau de mer a absorbé l'odeur fétide du défunt, celui-ci s'éloigne du rivage. Le chef accroche alors une pièce de vêtement ayant appartenu au mort à un **nasarasara**. Lorsqu'il dispose l'habit sur la structure (qui évoque celle d'un épouvantail), le **nambao ni nawota manga** murmure au mort de veiller désormais sur les ressources de la parcelle et y noue ensuite deux feuilles de **namele**³¹⁸ (*Cycas seemannii*) (voir photographie 21). Cette installation, en plus de signifier l'effectivité de

³¹⁵ Lors de mes différents séjours sur l'île de Tongoa, durant les jours qui suivaient les funérailles, les membres de la famille du défunt racontaient souvent l'avoir entendu chanter, crier, pleurer aux abords de leurs jardins ou l'avoir vu jeter des projectiles sur ses parents proches, parce qu'il n'était pas satisfait par leurs décisions (notamment dans la transmission des titres). Je reviens sur ce point au chapitre suivant, voir au chapitre 6, section 6.2.1.

³¹⁶ J'ai observé qu'au-delà des trois premiers jours de deuil, les membres de la famille se lavent quotidiennement et se changent ou alors se lavent et remettent les habits qu'ils portaient le jour du décès.

³¹⁷ À l'entrée des maisons sont souvent accrochés des morceaux de coraux, car disent les villageois, l'eau salée incrustée dans ces derniers, éloigne les mauvais esprits et les protège des *nakaemas*.

³¹⁸ Cette plante est utilisée pour marquer les interdits et accompagne les événements coutumiers importants, notamment lors de l'ordination des chefs ou la venue d'un homme important au village. En juin 2013, lorsque le Premier ministre s'est rendu à Tongoa pour une visite officielle, à chaque entrée de chacun des villages qu'il a visités, des feuilles de **namele** (*Cycas seemannii*) ont préalablement été accrochées. Elles signifiaient que la délégation ministérielle était la bienvenue et soulignaient le caractère solennel de l'événement.

l'interdit, indique que le *nate mate* d'une personne décédée il y a peu surveille la mer de son clan et, du même coup, fait planer une menace de sanction sur qui le transgresse.

À l'issue de ce bain, explique Sera Alick du village de Purao (*namatana ni farea Sumani lagni*)³¹⁹, les membres du clan peuvent retourner œuvrer dans leurs jardins. Jusqu'alors, parce que leurs corps étaient encore imprégnés de l'odeur du cadavre, s'ils étaient allés travailler la terre, leurs végétaux pourrissaient ou cessaient de croître. Le petit chef Tapanga Ova, une fois l'accès à la mer de son clan bloqué, à la suite du décès de sa mère et alors que les ignames allaient être mises en terre, signala : « cette baignade, c'est un peu comme une purification³²⁰. Si on ne la fait pas, quand on va planter les ignames, le *kasoso* [un coléoptère] les mange »³²¹.

L'interdit levé, l'ensemble des membres du clan concerné se baigne, pêche et collecte des coquillages en vue d'un repas collectif. Auparavant, la famille du défunt doit tuer plusieurs animaux (cochons et vaches), ramasser des tubercules, déterrer des pieds de kava et confectionner des nattes de pandanus, afin de pouvoir les remettre aux différents chefs du village, en fonction de leur importance hiérarchique et leur proximité avec le mort. La dernière phase du deuil est alors accomplie. Désormais, le *nate mate* du mort errera sur l'île.

³¹⁹ Entretien réalisé au village de Purao, chez Sera, le 18/08/2015. À cette période-là, plusieurs personnes âgées de l'île venaient de mourir et les funérailles se succédaient.

³²⁰ Il me faut préciser que Tapanga Ova est également pasteur pour l'Église New Government, d'où probablement, l'emploi de ce terme religieux.

³²¹ Propos recueillis le 19/08/2015 à Kurumampe.



Photographie 21 : À la suite du décès de sa mère, Tapanga Ova, un nambao ni nawota manga, a bloqué l'accès à la parcelle de mer de son clan. L'interdit est signifié par la robe de la défunte à laquelle sont accrochées deux feuilles de cycas (*Cycas seemannii*). 17/08/2015, Kurumampe.



Dessin 7 : Au premier plan, le **nasikoro** mis en place à l'entrée du chemin pour descendre à Elao natiti, où il est désormais interdit de pêcher des poissons. Au second plan se trouvent le caillou Lumbutoni, puis les îlots Laeka et Tefala et un bateau de transport. Chef Taripoa Mata, 27/10/2013, Kurumampe.

À Kurumampe, entre 2012 et 2015, une seule « mer » a été fermée à la suite d'un décès. Cette pratique est moins suivie de nos jours, car ce *nasikoro* implique de la part de la famille endeuillée de nombreuses dépenses et subsiste bien plus longtemps que les autres interdits. Cependant, ceci n'est pas valable pour l'ensemble de l'île, puisqu'en 2014, après le décès du chef d'Euta, l'intégralité des parcelles de mer de ce village a été fermée pour une durée indéterminée³²². Car, comme je l'ai mentionné précédemment, plus le rang du défunt est élevé dans la hiérarchie locale, plus la période de restriction se poursuit dans le temps.

Le *tapu* de la tortue : un motif mythologique

Il existe également un interdit relatif à la mer qui doit être respecté par tous et « pour toujours » : il s'agit de la tortue. Il est en effet proscrit pour les villageois de Kurumampe de s'approcher de l'animal ou de ses lieux de ponte, de le chasser, de le consommer ou de le toucher. Ces proscriptions trouvent leur fondement dans le mythe d'origine du premier descendant du village de Kurumampe, lequel a été enfanté par une tortue³²³. Depuis, l'animal est érigé en totem et quiconque ne respecte pas les interdits le concernant voit sa peau rougir, démanger, voire se nécroser. Au village, les anecdotes évoquant les souffrances physiques éprouvées après une rencontre inopinée avec l'animal ou après un passage sur des sites de nidifications sont nombreuses et dissuasives. Les femmes originaires d'autres îles et qui auparavant mangeaient de cette viande disent à présent être malades, lorsqu'elles ou leurs enfants sont en contact, même indirect, avec une tortue. Lors de mes différents séjours au village, cet interdit a toujours été respecté.

Les motifs à l'instant détaillés témoignent de « la variété des principes explicatifs mobilisés [par les pêcheurs] pour justifier le tabou, mais également l'amplitude des pratiques prohibitives qui en résultent » (Artaud, 2014 : 3). Notons encore que ces interdits, s'ils assurent la durabilité des ressources, ils correspondent également à une réelle préoccupation esthétique³²⁴. En effet, pour les habitants de l'île, une parcelle de mer où la diversité ichtyologique est grande se révèle être une « belle mer ». Cette quête du « beau » (dit

³²² Au marché de l'île, les habitants du village d'Euta étaient d'ailleurs ceux qui achetaient le plus de poissons et de crabes, puisqu'ils ne pouvaient plus se procurer ces ressources depuis leurs propriétés maritimes.

³²³ Notons que si tout le monde sait que la tortue est *tapu* et qu'elle a un jour porté un Man-Tongoa, personne ne sait raconter dans le détail ce mythe d'origine.

³²⁴ Au chapitre suivant, je reviendrai plus en détail sur la notion d'esthétique, ses manifestations dans les espaces cultivés et ce qu'elle recouvre pour les Man-Tongoa.

« **toko** ») évoque celle observée dans les jardins de terre où, l'abondance et la diversité des espèces sont également recherchées pour elles-mêmes et sont synonymes de prestige social. L'apparence (en l'occurrence la surface de la mer) est un paramètre déterminant de cette qualité, comme en témoigne Makret Josua :

Notre mer [**elao nafara ni fatu**], c'est la plus belle de Kurumampe ! Il y a plein de coquillages et c'est celle où il n'y a jamais de grosses vagues, elle est toujours plate. Ce n'est pas comme **natoro toro** [une autre parcelle de mer du village] où la houle [**nambea**] est très forte. La nôtre est calme toute l'année. C'est celle où il est le plus facile de ramasser des coquillages, il n'en manque jamais et tu n'as jamais peur d'être déséquilibrée par la force des vagues quand tu travailles (23/10/2014, Kurumampe)³²⁵.

Avoir une belle mer emplit de fierté celui qui la possède, et l'esthétique de la parcelle révèle les qualités de gestionnaire de son propriétaire. Un bon chef est un chef dont les capacités de gestion des ressources maritimes sont louées par les membres de son clan. Voilà pourquoi certains déploient de nouvelles stratégies de préservation et inventent de nouveaux savoir-faire pour s'assurer la reconnaissance de leurs affins. Le projet mis en œuvre en 2013 par Tipea est à ce titre particulièrement éloquent. Cet homme est un **nambao ni nawota manga** de Lupalea, il est âgé de 70 ans et appartient à l'Église des Adventistes du Septième Jour (SDA).

5.2.2 Robert David : l'homme qui nourrit ses poissons

Le 25 décembre 2013, après avoir constaté qu'il n'y avait plus de gros poissons dans sa parcelle, mais seulement quelques petits spécimens, Tipea conclut que celle-ci ne remplissait plus les critères esthétiques d'une « belle mer ». Les habitants de Lupalea allaient principalement pêcher dans sa parcelle, alors qu'elle n'avait plus fait l'objet d'un **nasikoro** depuis une dizaine d'années. De manière à faire face à cette situation, Tipea décida qu'en plus du **nasikoro**, il viendrait chaque jour nourrir les poissons présents dans sa parcelle afin

³²⁵ Traduit du bislama et du nakanamanga : « **Natassi aneanu elao nafara ni fatu e lepano bitim ol nara wan long Kurumampe ! I kat fulap finagonda mo i no neva kat ol strong wev i kam, evri taem hemi flat nomo. I no olsem natoro toro, long we nambea i strong tumas. Hemia blong yumi i kwaet ful yia. Hemi wan solwota we i moa isi blong pikimap finagonda bitim ol narafala wan, yu neva save misim blong faenem finagonda mo yu neva fread se ol wev oli sakem yu taem yu wok** ».

de les engraisser et de les sédentariser. Il expliqua que cette idée lui vint à la suite d'une formation sur l'élevage des poulets organisée par le Ministère de l'Agriculture à Port-Vila :

En décembre quand je suis revenu de Port-Vila, je suis allé voir mes poissons avec mon masque, j'ai vu qu'il n'y en avait plus beaucoup et que les gros avaient disparu. Il restait seulement des petits bleus qu'on ne mange pas. J'ai compté les poissons autour de moi, il y en avait seulement vingt et pas un seul gros. Quand je suis rentré chez moi, j'ai décidé de bloquer l'accès à la mer. Le 25 décembre j'ai appelé Philip et Teri [ses petits-enfants], j'ai fait bouillir deux kilos de riz, j'ai ajouté une boîte de thon, mis de la papaye dans la préparation et j'ai versé tout ça dans un panier. On a pris les feuilles de **namele** [*Cycas seemannii*] et j'ai dit aux garçons : « Aujourd'hui on va bloquer la mer, il n'y a plus assez de poissons ! » On est descendu, on a regardé dans l'eau s'il n'y avait pas de requins et on a vidé le panier. Maintenant, lorsque j'y retourne, il y a déjà beaucoup plus de poissons. Il y a des carangues, des poissons-perroquets, quelques requins et même des dauphins. Eux, ils viennent manger les graines de papaye. Voilà, certains nourrissent leurs cochons³²⁶, moi je nourris mes poissons ! (05/06/2013, Lupalea)³²⁷.

Durant près de dix mois, de décembre 2012 à octobre 2013³²⁸, Tipea a déversé dans l'eau de grands paniers emplis de papayes écrasées (issues de ses jardins), de restes alimentaires et agrémentés, lorsqu'il en avait les moyens, de riz, de thon ou de maquereau en sauce achetés à la boutique du village. Il se plaisait à raconter à qui voulait bien l'entendre que sa mer regorgeait de poissons en tous genres, que les coquillages grossissaient à vue d'œil et que bientôt les crabes recouvriraient toutes les pierres du bord de mer. Les poissons restaient dans sa parcelle et l'attendaient chaque matin, car ils trouvaient là un environnement favorable à leur établissement.

³²⁶ Tipea fait ici référence à ceux qui ne sont pas membres de l'Église SDA.

³²⁷ Traduit du bislama et du nakanamanga : « *Long disemba taem mi kambak long Vila, mi go long solwota blong lukluk ol fis blong mi wetem glas blong daev blong mi, mi luk se i no mo kat fulap mo ol bigbigwan oli go finis. I kat ol smolsmol wan nomo oli stap, ol blu wan we mifala i no kakai. Mi kaotem ol fis we oli stap raon long mi, i kat twenti nomo mo no kat bigwan. Taem mi kambak long haos, mi disaed blong blokem solwota. Long numba 25 disemba mi ringim Philip mo Teri, mi boelem 2 kilo raes, mi ademap wan tin fis, putum popo i go mo mi fulemap evriwan i ko long wan basket. Mifala i tekem ol lif namele mo mi telem long ol boe : « Tede bambai yumi blokem solwota, i no mo kat inaf fis ! ».* Mifala i go daon long solwota, lukluk solwota blong jekem sapos i no kat shark long hem mo sakem kakai we i stap long basket long solwota. Naioa, taem mi go bak, i kat fulap fis oli kam bak finis. I kat foika, kalakala fis, sam pakoa mo iven sam dolfin. Olgeta ia, oli kam kakai sid blong lessi. Hemia nao, sam oli stap fidim ol pig blong olgeta, mi mi fidim ol fis blong mi ! ».

³²⁸ Tipea a cessé cette activité à la fin de l'année 2013 à la suite d'un départ vers Port-Vila. À son retour, près de six mois plus tard, il décida d'abandonner cette pratique, car expliqua-t-il, il n'avait plus l'énergie pour descendre chaque jour vers la mer. En 2015, lors de mon dernier séjour sur l'île, personne ne pratiquait cette forme de gestion des ressources ichtyologiques.

Cette nouvelle gestion donna lieu à controverse et ne manqua pas de susciter l'émotion des habitants de Lupalea et des villages limitrophes – l'information s'étant répandue sur l'ensemble du territoire par l'intermédiaire des femmes se rendant au marché de Morua³²⁹. À Kurumampe, l'activité de Tipea ne fit pas l'unanimité et fut contestée. Missel Pakoa, un homme du *namatana ni farea malala ki muri*, estimait par exemple que « cela ne se faisait pas ». Selon lui, installer un *nasikoro* était la seule démarche acceptable, car traditionnelle, pour permettre aux espèces de se renouveler. D'autres, comme *Elda Roy*, également membre de *Malala ki muri*, considéraient qu'il n'était pas d'usage de retenir les poissons en un seul endroit. Les femmes interrogées décrivaient Tipea comme un vieillard sénile, un homme inconscient attirant au bord du rivage des espèces indésirables. Si la plupart des poissons sont consommés, tous ne sont pas bons à retenir en un lieu puisque certains, comme les requins, représentent un danger pour l'homme. Au demeurant, les femmes l'accusaient de voler les ressources des autres, car selon elles la nourriture qu'il déversait quotidiennement attirait les poissons d'autres parcelles vers la sienne.

À l'opposé de ces discours de contestation, certains interlocuteurs souvent plus âgés que les premiers expliquaient que le principe de propriété sur les poissons n'avait pas de sens, dans la mesure où ceux-ci se déplacent librement d'une parcelle à une autre. D'après Pua Daniel, la propriété sur les animaux marins s'applique aux seules espèces sédentaires (crabes, coquillages et mégapodes), étant donné qu'elles se trouvent sur la surface du sol et évoluent par conséquent sur la propriété d'un clan identifiable.

Les savoirs écologiques qui s'expriment au travers de ces pratiques de gestion constituent une autre forme d'appropriation du territoire maritime, car « pour pouvoir gérer, il faut d'abord connaître » (Roué, 2006 : 11). De telles mesures sont complétées par les activités de prélèvements des hommes et des femmes au sein de cet environnement.

³²⁹ Concernant le marché de Morua, voir chapitre 3, section 3.2.2.

5.3 Techniques et savoirs écologiques

5.3.1 Une sémiotique partagée

Les activités maritimes nécessitent une fine connaissance du milieu et, comme le remarque Hélène Artaud, exigent « la coïncidence de paramètres naturels spécifiques » (2011 : 218), que je vais maintenant détailler. L'auteure qualifie de « sémiologie sensible » cette compréhension de la nature (*ibid.* : 218). Ce sont aussi ces savoirs qui permettent « à un pêcheur expérimenté de ne rien laisser au hasard et de se concentrer à chaque sortie sur la prise de quelques espèces particulières de poissons » (Hviding, 2006 : 84).

Comme dans la plupart des communautés de pêcheurs, la lecture de ces indicateurs conditionne le travail et l'accès aux ressources de la mer. À Tongoa, selon les phénomènes météorologiques observés, tels que le sens et la force des vents ressentis³³⁰, la luminosité, le moment de la journée ou encore la hauteur des marées, les hommes et les femmes entreprennent des activités différentes. Par exemple, afin de pouvoir se laisser dériver le plus longtemps possible et d'augmenter leurs chances de capturer de gros spécimens, les hommes ont besoin que la marée soit haute (*namuana*³³¹) lorsqu'ils quittent le rivage. Au contraire, les femmes opèrent à marée basse (*nama nati*³³²), quand le littoral est découvert et vaste³³³. Le moment de la journée est également pris en considération : la pêche est une activité plutôt diurne (en particulier lorsqu'elle est sous-marine), tandis que les collectes se font essentiellement la nuit, quand les coquillages montent au sommet des rochers et les crabes sortent de leurs trous. Notons toutefois que cette science nautique et ces savoirs relatifs à la mer sont communs à la région du Pacifique Sud (voir notamment : Di Piazza et Pearthree, 2001 : 64 ; Guiot, 2003 : 4).

³³⁰ À titre d'exemple, lorsque souffle le vent du sud appelé *siwo efate*, les pêcheurs ne se rendent plus en mer, car les vagues peuvent être dangereuses. Par ailleurs, quand souffle le vent du nord-ouest « *one e lao* » (*one* : il reste ; *elao* : mer), on dit que celui-ci persiste durant huit jours. À cette période, seule la façade est de Tongoa est navigable, car à l'abri du vent. C'est également *one e lao* qui fait raisonner sur l'île, le bruit des vagues déferlant sur les rochers.

³³¹ Littéralement en français : « elle vient au bord ».

³³² Littéralement en français : « elle sèche ».

³³³ Les femmes âgées du village ont raconté qu'avant elles regardaient à quel moment leurs poules laissaient l'œuf tout juste pondu qui, car celui-ci indiquait la marée basse. Elles ont également expliqué que le jour où le poussin sort de sa coquille correspond à un jour de grande marée basse. On dit aussi que lorsqu'il pleut et que le mauvais temps s'arrête, il y a marée basse et lorsque la pluie tombe de nouveau, c'est que la marée remonte. L'expression est la suivante : « *elao e mua ussa epowo* » (littéralement en français : « Quand la mer monte, la pluie tombe »).

Les Man-Tongoa distinguent également des indicateurs saisonniers qu'ils jugent fiables pour savoir quel est le meilleur moment d'entreprendre leurs activités de pêches ou de collectes. A titre d'exemple, ils savent qu'en novembre, la floraison du **namalakesa** (*Pterocarpus indicus*) annonce que les oursins (**riwota**) sont « gras ». En avril, lorsque les grillons se mettent à chanter dans les jardins, la chair des crabes (**rakuma**) est maximale, car ils s'apprêtent à muer. Enfin, quand les **nakarie** (espèce indéterminée) fleurissent, les pieuvres sont nombreuses dans les parcelles de mer, car elles viennent s'y reproduire.

Selon les femmes, l'abondance et la disponibilité des ressources qu'elles collectent ne connaissent pas de saisonnalité ; elles sont disponibles tout au long de l'année, contrairement à celles concernées par la pêche des hommes. Cependant, selon les phases lunaires ou la hauteur des marées, la qualité de la chair et la quantité des espèces appartenant à la catégorie des **finangonda** varie. Par exemple, en période de pleine lune, les coquillages sont dits « pleins » et plus nombreux, tandis que les crabes quittent la brousse forestière, pour venir pondre vers le littoral sédimentaire. À l'inverse, les crustacés sont décrits comme étant moins visibles lorsque la lune est décroissante.

Au cours d'entretiens collectifs réalisés avec les femmes, vingt-six noms de bivalves et de gastéropodes les plus communs, trois variétés de crustacés et une variété de bêche de mer ont pu être recensés³³⁴. Ces inventaires ont été complétés par des observations *in situ*, lorsque j'accompagnais celles-ci dans leurs activités. Ces différents relevés ont permis de mieux comprendre comment le biotope était conceptualisé, mais aussi de quelle façon les êtres vivants de cet environnement étaient classés et distingués les uns des autres.

Il est ainsi apparu que les espèces ne se trouvant pas sur l'espace intertidal, mais dans l'eau, sont considérées par les habitants comme des « poissons ». C'est la niche écologique de l'animal, à savoir la terre, la mer ou l'entre-deux qui détermine sa catégorie générique. À titre d'exemple, la crevette, la langouste ou le poulpe appartiennent à la catégorie supragénérique des **naeka**, car ils évoluent uniquement dans l'espace aquatique. Par contre, l'oursin qui se trouve dans l'entre-deux appartient à la catégorie locale des **finangonda**.

³³⁴ Voir annexe 3.1 et 3.2.

Lors d'entretiens conduits avec des hommes de tous âges, ce sont cent quarante-trois noms de *naeka* qui ont pu être relevés³³⁵ (raies et requins compris). Les *naeka* sont nommés par un terme particulier et unique en langue vernaculaire. Selon la nomenclature locale, les espèces pêchées appartiennent à soixante-quatre familles différentes, elles-mêmes rattachées à vingt-huit genres différents (voir annexe 2)³³⁶. Ces savoirs relatifs à la faune marine sont encore partagés par le plus grand nombre, sans distinction de sexes. Néanmoins, certains sous-domaines de connaissances plus spécifiques sont plus restreints. Par exemple, les techniques de navigation ou de pêche sont plutôt l'apanage des hommes, tandis que la collecte des coquillages est celui des femmes.

En *nakanamanga*, il n'existe pas un terme générique couvrant l'ensemble des pratiques halieutiques, mais une expression singulière pour chacune des techniques de prélèvement – qui vont à présent être présentées. Notons qu'à la différence des travaux accomplis dans les jardins de terre, le travail dédié à l'espace maritime répond à une logique de division plus stricte entre tâches masculines et féminines.

5.3.2 Occupation et découpage du territoire maritime

L'espace marin se décompose en quatre zones de travail : (1) la brousse située à proximité du littoral, (2) l'estran (*euta*), (3) l'intérieur des parcelles de mer (*natassi*) et (4) l'extérieur des parcelles de mer, c'est-à-dire la haute mer (*elao* et *malo tutumoru*)³³⁷. L'occupation de ces différentes zones par les villageois varie selon le genre et engendre de surcroît des techniques et des dynamiques de travail multiples. Le littoral est un écotype plutôt féminin, tandis que la mer est un domaine d'intervention plutôt masculin. Cette segmentation du territoire se fonde sur les différences de capacités idiosyncrasiques attribuées localement à chacun des deux sexes. Les femmes ne s'aventurent pas en mer, car elles expliquent ne pas connaître la navigation, mais aussi ne pas avoir la force physique suffisante pour faire face à l'impétuosité des flots et diriger une pirogue sans vaciller.

³³⁵ Ces relevés ont été faits à partir de l'ouvrage de Lindsay Chapman *et al.* (2012). Il est fort probable que certaines espèces aient échappé à mon recensement.

³³⁶ Sur les questions que pose la réalisation d'un inventaire des taxinomies de poissons, voir l'article d'Henri Lavandès et John Randall (1978) rédigé à la suite de leurs relevés des noms de poissons marquisiens.

³³⁷ Il existe une expression synonyme également employée pour évoquer le large, il s'agit de *natimboa* qui pourrait être traduite par la phrase suivante : « là où l'on coule, une fois que l'on n'a plus pied ».

Néanmoins, à Panita (le seul village situé au niveau de la mer à Tongoa), quelques femmes manient la pagaie. Aki Sam, une femme de ce village, à présent mariée à un homme de Kurumampe, aime évoquer son plaisir d'antan à naviguer seule en mer, notamment lorsqu'elle part ramasser des coquillages avec d'autres femmes³³⁸. Il arrive que les femmes accompagnent leur époux quand ils pêchent depuis à un bateau en aluminium à moteur hors-bord³³⁹. De même, il n'est pas rare que les hommes participent au travail de collecte le long du littoral, notamment la nuit quand leur épouse capture les crabes.

Les activités de ramassage concernent ainsi principalement les femmes et les activités impliquant une lutte ou l'emploi d'une certaine force physique relèvent plutôt du domaine des hommes. Au demeurant, si l'estran et la pleine mer correspondent davantage à l'un des deux sexes, les activités pratiquées à l'orée de la forêt ou en contrebas des falaises ne sont pas sexuées. Dans cette zone, les habitants chassent les pétrels juvéniles (*Pterodroma occulta*)³⁴⁰ et collectent les œufs de mégapodes, deux espèces endémiques au pays et menacées de disparition (Dekker *et al.*, 2000).

Les pétrels juvéniles sont chassés sur les îlots Laeka et Tefala, situés en face du village de Kurumampe. Tous les ans, entre les mois de mars et avril, les oiseaux qui ne savent pas encore voler et qui nichent sur le sol sont capturés, selon le quota imposé par le chef du village³⁴¹. Les villageois partent durant plusieurs jours à Laeka pour remplir de grands sacs de ces oiseaux marins (préalablement tués, plumés, vidés et roussis au feu) et de quelques crabes de cocotier (eou), puis rentrent au village les rôtir sur les pierres chaudes³⁴², afin de les conserver quelques jours. Cette activité annuelle est la plus rentable de toutes celles pratiquées dans l'environnement marin. Les pétrels une fois rôtis, sont distribués au marché de l'île de Tongoa à 50 vatu l'unité (soit 0,40 €) (aucun autre village ne possède des terres

³³⁸ Bien que son mari ne lui interdise pas de naviguer seule, depuis son mariage, Aki n'a plus jamais pris seule la mer.

³³⁹ Au cours de mes séjours à Tongoa, j'en ai comptabilisé quatre (deux au village de Lupalea, un au village de Morua appartenant à la police et un dernier au village de Panita). Leurs propriétaires louent leurs services pour la pêche en haute mer ou pour déposer les pêcheurs sur les îlots de Laeka et Tefala, lorsque c'est la période de chasser les puffins. Il arrive également qu'ils déposent des passagers au sud d'Epi (une heure de navigation).

³⁴⁰ À ma connaissance, cette espèce ne fait l'objet d'aucun *nasikoro* de nos jours, seuls des quotas sont imposés par le chef du village.

³⁴¹ En 2013, le chef a limité la chasse des *koroliko* à quarante oiseaux par personne. Cette année-là, un groupe de dix-huit personnes y est allé durant trois jours et a rapporté au village sept-cent-vingt oiseaux. L'objectif de ce groupe était de reverser les bénéfices des ventes à l'association de l'Église presbytérienne de l'île.

³⁴² À propos de l'élaboration du four à pierre, voir l'encadré 1 (chapitre 3, section 3.2.1).

sur lesquelles ces oiseaux viennent nicher) et sont parfois expédiés sur l'île d'Efate pour être proposés sur les différents étals de Port-Vila, à des prix bien plus élevés (200 vatu l'unité, soit 1,60 €).

Les œufs de mégapodes se développent dans des trous creusés par le gallinacé et qu'il recouvre de terre et de feuilles. Ces nids se situent sur le flanc des falaises conduisant à la mer, là où se trouvent les fumerolles et où la terre est suffisamment chaude pour que les œufs puissent incuber sous l'effet de la chaleur³⁴³. Chaque nid contient au moins une vingtaine d'œufs qui sont ramassés pour la consommation courante et tout comme les coquillages, ils ne sont pas destinés à la vente.

Si les activités maritimes peuvent être pratiquées à plusieurs, elles n'en restent pas moins individuelles. Chacun travaille pour sa famille nucléaire et les prises sont rarement partagées. Il n'existe pas de forme de pêche collective nécessitant la force de l'ensemble des villageois, comme cela peut être le cas au nord de l'archipel, notamment aux îles Banks (Vienne, 1984 : 165 ; Cillaurren *et al.*, 2001 : 79) ou sur l'île de Pentecôte (Walter, 1991 : 179). Les rares situations impliquant une collaboration surviennent lorsqu'un très gros poisson, tel un requin, a mordu au dispositif *eusi sulaeki* (voir plus loin) et qu'il faut la force de plusieurs hommes pour le sortir de l'eau. La prise est alors la propriété de la personne ayant placé l'hameçon, qui décidera de la partager ou non.

Les ressources maritimes ne se conservant pas, elles ne sont pas collectées en grandes quantités. De manière similaire à ce qui a été observé dans les jardins de terre, les habitants se rendent en mer en fonction de leurs besoins et prélèvent de quoi se nourrir pour un ou deux repas. Tout comme les végétaux, les ressources halieutiques assurent une partie de l'alimentation familiale³⁴⁴ et représentent l'assurance de revenus ponctuels³⁴⁵, notamment lorsque les crabes, les poissons ou les pétrels juvéniles sont vendus au marché de l'île.

³⁴³ Les œufs de mégapodes ne nécessitent pas d'incubation directe pour éclore ce qui constitue la spécificité de l'espèce (Jones *et al.*, 1995).

³⁴⁴ À noter que les hommes ou les femmes qui ont touché des poissons ou des coquillages ne peuvent plus être en contact avec un nouveau-né pendant un certain temps. Ils devront, avant un nouveau contact, avoir lavé leurs mains et leur bouche, sans quoi le nourrisson aura des boutons sur tout le corps.

³⁴⁵ Les coquillages ne sont pas vendus, ils sont ramassés en petites quantités.

5.3.3 Les collectes maritimes des femmes

Ramasser les coquillages – *fafagonda*

Venues en groupe et souvent issues d'un même clan, les femmes œuvrent depuis la frange littorale. Une fois arrivées en bord de mer, elles posent leurs paniers et retirent leurs robes ou leurs jupes pour une plus grande amplitude de mouvements (ce sont les mêmes habits que pour le travail dans les jardins). Par-dessus leurs sous-vêtements, elles nouent un tissu à leur taille et au cou, afin de former une poche ventrale (voir photographie 22) dans laquelle elles déposent leurs prises au fur et à mesure de la collecte de manière à garder les mains libres³⁴⁶

Couteau à la main, les femmes arpentent l'estran pour y récolter des coquillages et des crustacés. Elles le suivent d'un point A à un point B, pendant en moyenne cinq heures (ceci est l'équivalent d'une journée de travail dans les jardins de terre). Chacune part d'un endroit différent, voire opposé (elles se répartissent spontanément les extrémités) pour ne pas risquer de soulever les mêmes cailloux, puis elles se rejoignent progressivement au fil de leur avancée. La collecte est terminée lorsque l'ensemble de la baie a été parcouru.

³⁴⁶ Il y a encore peu, les femmes utilisaient un panier de facture locale qu'elles tressaient à partir de feuilles de pandanus et qu'elles s'accrochaient à la ceinture. Mais, il a été remplacé il y a une quinzaine d'années par du tissu bien plus résistant à l'usure et ne nécessitant aucun travail de confection préalable.



Photographie 22 : Nagege Remon à Natoro toro, en train de s'accrocher autour de la taille, le tissu qui lui servira de contenant. En contrebas, son fils l'attend pour aller se baigner. 26/09/2014, Kurumampe.



Photographie 23 : Alison Remon en train de repérer avec sa main les coquillages à ramasser sous les rochers de la mer appelée « natoro toro ». 26/09/2014, Kurumampe.

Le travail implique une certaine endurance physique : le corps à moitié immergé dans l'eau, il faut parvenir à garder l'équilibre, malgré la force des vagues, tout en veillant à la chute des cailloux déplacés. Les femmes passent leur main dans tous les trous, les interstices, sous les rochers et retournent toutes les pierres qui leur semblent abriter les bivalves et les gastéropodes convoités. Elles développent de fines capacités visuelles et tactiles qu'elles perfectionnent tout au long de leur engagement dans cet espace de travail. Sans voir, mais au toucher, selon le relief et la forme de la coquille, leurs mains entraînées détectent et reconnaissent les coquillages comestibles³⁴⁷. Pendant qu'une main palpe le rocher et cherche à découvrir un coquillage, la seconde tient le couteau et se cramponne au rocher (voir photographie 23). Lorsqu'un coquillage est trouvé, et s'il est comestible, le couteau change de main et sa pointe est passée derrière le coquillage, de manière à pouvoir l'extraire en le détachant délicatement de la paroi. Il est ensuite placé dans la poche ventrale qu'elles ont élaborée avec un tissu. Lors de leurs collectes, les femmes disent ne pas chercher la diversité, mais la quantité, ainsi que les coquillages qu'elles aiment le plus manger³⁴⁸. Une partie de la récolte est d'ailleurs consommée crue, directement sur place.

Les connaissances qu'ont les femmes de cet écosystème leur permettent de faire des associations entre les espèces et leur biotope et ainsi gagner en efficacité. Elles savent que telle catégorie d'habitat abrite telle catégorie de mollusque. La taille et la forme du rocher indiquent que probablement une sorte de coquillage s'y trouve ; une hauteur d'eau est interprétée comme le signe qu'un bivalve d'un type particulier peut y être ramassé. Il en va de même avec les marées : plus la marée est basse, plus les coquillages sont discernables. Par ailleurs, elles savent qu'un rocher particulier de telle baie abrite toujours une même variété de coquillages, et elles le retournent systématiquement lorsqu'elles se rendent sur le site en question.

Depuis leur enfance, elles ont été familiarisées avec cet environnement. Dès leur plus jeune âge, garçons et filles accompagnent les femmes de leur clan dans leurs expéditions et

³⁴⁷ Ariadna Burgos et Peyo Dillais décrivent des associations écologiques similaires dans leur article sur les pratiques de collectes de coquillages entreprises par les femmes de l'île de Siberut en Indonésie (2012 : 328).

³⁴⁸ D'après mes observations, le coquillage le plus collecté et apprécié est celui que l'on nomme « **kae** » (*Patella* sp.). Une fois sa chair consommée, la coquille est employée comme ustensile de cuisine. Les femmes s'en servent pour extraire la chair des bananes vertes lorsqu'elles préparent un **nakua**, mais aussi pour peler les patates douces ou pour gratter la peau des ignames ou des taros qu'elles veulent bouillir. **Kae** est également employé pour désigner le sexe de la femme.

apprennent à nager à ces occasions. Pendant que les mères collectent, les enfants les imitent et se font corriger lorsque les gestes manquent de précision. Les femmes indiquent où trouver les coquillages et nomment les espèces ramassées. Elles attirent l'attention des enfants et aiguissent, par conséquent, leur éducation sensorielle. Je me souviens par exemple de Sonia demandant à sa mère, Nagege Tapao, où collecter des oursins pour les faire rôtir sur le feu avec ses compagnons de jeu. Celle-ci indiqua un rocher et expliqua oralement et en mimant les gestes techniques, comment les sortir de l'eau sans se blesser avec les aiguilles de l'échinoderme.



Photographie 24 : La collecte de Nagege Tapao, après six heures de travail, elle est parvenue à ramasser une soixantaine de bivalves, une dizaine de gastéropodes et un oursin, 26/09/2014, Kurumampe.

La pêche à la ligne – *pua raeka*³⁴⁹

Depuis la berge, les femmes s'adonnent parfois à la pêche. Debout sur un gros caillou à moitié immergé, elles jettent une ligne à main pour pêcher le menu fretin (notamment des

³⁴⁹ Littéralement en français : « Ils tirent les poissons » (*pua* peut être traduit par « ils tirent » et *naeka* par « poisson »). Ce verbe est également employé dans les jardins de terre où lorsque les tubercules sont déterrés, on dit qu'ils sont tirés vers la surface de la terre, tel un poisson que l'on extirpe des profondeurs de la mer. Une image qui évoque celle proposée par Daniel De Coppet lorsqu'ils comparent les tubercules des jardins mélanésiens à de « merveilleux poissons qui grossissent lentement dans la terre » (1976 : 170).

petites loches). Elles envoient le plus loin possible un fil de nylon (**namea**) auquel est accroché un hameçon (**tangaou**)³⁵⁰ en acier qui est caché par un appât **nambura**³⁵¹. Il s'agit principalement de bernard-l'hermite ou de poulpes coupés en morceaux et lestés par des plombs de pêche achetés dans les boutiques de l'île, ou des cailloux trouvés sur la plage. Le fil est entouré autour d'une bouteille ou d'un enrouleur en plastique avant d'être lancé au-delà de la première vague³⁵².

Chercher les crabes – *langa rakuma*

La nuit, les femmes parfois accompagnées de leur époux se rendent en bas des falaises pour y ramasser des crabes. Leur espace de collecte s'étend à l'ensemble de l'estran, depuis l'orée de la brousse jusqu'à la plage. Elles attrapent l'animal en appuyant d'abord sur son dos avec une main, puis avec l'autre main, elles replient ses pinces sur les côtés (pour ne pas se faire pincer), elles le placent ensuite dans un grand sac. Le travail achevé, les crabes sont conservés vivants dans ce sac et ils sont nourris de noix de coco râpée le temps qu'ils soient tous consommés.

Il est notable que les activités entreprises par les femmes en mer et à proximité, bien que moins productives que celles des hommes, soient plus régulières et les récoltes plus fiables, car plus accessibles. En effet, lorsque les femmes se rendent en bord de mer, elles sont toujours certaines de rapporter quelque chose, tandis que la pêche des hommes est plus incertaine et variable, car elle dépend des saisons et de la météorologie.

5.3.4 Les techniques de pêche des hommes

Si les poissons sont consommés toute l'année, c'est principalement durant la saison chaude (de novembre à février) que les hommes les capturent, car il y a moins de travail dans

³⁵⁰ Autrefois, les hameçons étaient en bois. Cet outillage est aujourd'hui en voie de disparition (Anne Di Piazza, communication personnelle, 10 février 2017).

³⁵¹ **Nambura** est une expression employée pour désigner la nourriture avariée. Les habitants disent ainsi **nambua ki wango** lorsqu'il s'agit de nourrir les cochons avec ou **nambura ki naeka** lorsqu'il s'agit de l'employer pour attraper les poissons.

³⁵² Le fil étant mince, il ne permet pas aux femmes de remonter de grosses prises de plus de quelques centaines de grammes.

les jardins³⁵³. Cette période correspond également au moment où la mer est vue comme « généreuse » et « grasse », car les vives-eaux sont plus fréquentes. Elle est dite *elao matolu*, l'adjectif « *matolu* » étant également employé pour signifier la corpulence d'un animal ou d'un être humain. Lorsque la mer est décrite en ces termes, c'est qu'elle monte haut et apporte de gros poissons, notamment des espèces pélagiques (vivaneaux, thons, bonites, etc.)³⁵⁴. Ces observations s'opposent à celles de la saison « froide » lors de laquelle la mer est perçue comme « maigre » (*elao e mangura*) : les marées montent moins haut et fournissent seulement de petits poissons. Elles sont toutefois plus propices aux ramassages entrepris par les femmes. La pêche peut se faire depuis la côte, en pleine mer ou sous l'eau. À chacun de ces environnements correspondent une technique et un outillage particuliers.

Les hommes n'utilisent aucun engin dormant (nasse, filet maillant, parc à poisson), mais de jet (ligne à main, fusil-harpon, sagaie). Les plus âgés se souviennent avoir autrefois utilisé la dynamite ou des piscicides végétaux asphyxiant les poissons qu'ils harponnaient une fois qu'ils remontaient à la surface. Ils employaient également un fil de pêche fabriqué à partir de toiles d'araignée soigneusement enroulées et taillaient des leurres dans la nacre de coquillages. Ces techniques ont disparu au cours du XXe siècle, pourtant l'outillage ne nécessitait pas d'investissement financier, ce qui n'est plus le cas aujourd'hui. Le fil à nylon est à présent un outil indispensable, sa résistance permet de plus grosses prises et un usage prolongé dans le temps. Si les hommes possèdent encore des sagaies qu'ils conservent au sein de leurs cuisines, celles-ci servent à présent à chasser les animaux errants des jardins de subsistance. Selon les hommes, seule la fabrication des pirogues est demeurée inchangée.

À Kurumampe, les pirogues monoxyles (*rarua*) sont creusées dans des essences forestières locales prélevées dans les cocoteraies (*iard*) et mesurent entre 1, 80 mètres et 2, 50 mètres. Le manguier est apprécié pour la densité, la robustesse, mais aussi la résistance de son bois à l'humidité. Les archéologues Anne Di Piazza et Erik Pearthree (2001 : 66) observent que « le nombre limité de joints [de cette embarcation en un seul tenant] prévient les voies d'eau et facilite l'entretien de la pirogue en limitant les travaux d'ajustement ». La fabrication du navire nécessite la collaboration d'au moins deux personnes pendant plusieurs semaines, car les hommes y consacrent seulement quelques heures de travail par jour, le

³⁵³ À l'approche de Noël, les habitants disent : « *kali pawa* », « le bâton à fouir nous a épuisés », car toutes les semences d'ignames ont été mises en terre. Une période d'intense labeur dans les jardins vient de prendre fin, comme je l'ai décrit au chapitre 2.

³⁵⁴ Ces savoirs sont bien évidemment communs aux sociétés de pêcheurs du Pacifique Sud.

travail dans les essarts étant jugé prioritaire. Une fois la coque achevée, elle est descendue sur le rivage où son flotteur (*nasama*), fabriqué dans le bois d'un arbre à pain, est arrimé par des traverses de bois (*nakiato*) fixées par deux morceaux de bois (*lango*) cloués en forme de croix. Le flotteur permet d'équilibrer le bâtiment, il est installé à droite de la coque et en mer, il est toujours exposé du côté du vent. Après chaque utilisation, l'embarcation est laissée en haut de l'estran, dans le creux des falaises pour y être à l'abri des intempéries.

À la différence du travail de collecte des femmes, la pêche est considérée comme une activité plus incertaine : le pêcheur ne sait jamais s'il parviendra à attraper des poissons, mais aussi s'il sera épargné par la force des vagues³⁵⁵. Face à cette variabilité et de manière à s'assurer de bonnes prises, il doit respecter un ensemble de règles particulier dont la plus importante est de tenir l'entreprise secrète. Un homme qui part pêcher ne révèle pas son intention, mais prétexte un travail dans ses essarts. Son épouse elle aussi est tenue à la discrétion. Si quelqu'un lui demande où se trouve son mari, elle répondra qu'il est parti dans leurs jardins. Cacher son projet est un préalable de l'activité de pêche, car les poissons, susceptibles de comprendre les visées du pêcheur pourraient fuir l'hameçon. Par ailleurs, la discrétion protège des mauvaises actions d'autres pêcheurs, lesquels pourraient demander à leurs *nate mate* de détourner les poissons des dispositifs de pêche³⁵⁶. Afin de ne pas éveiller les soupçons des autres, le pêcheur s'en va en mer vêtu des mêmes habits que lorsqu'il part travailler dans ses essarts. Il rejoint alors le chemin descendant vers la mer en empruntant des accès discrets qui traversent la forêt, lieu où il cache et récupère sa pagaie (*nawose*) avant et après chaque pêche.

La pêche de pleine mer – *palako*

En *nakanamanga*, pêcher depuis une pirogue se dit *palako*, c'est-à-dire « surveiller ». La pêche se fait depuis les pirogues à balancier monoxyle propulsées à la pagaie, soit l'embarcation la plus utilisée pour la pêche³⁵⁷ – il n'y a pas d'embarcation motorisée au

³⁵⁵ Chaque village de l'île a perdu des hommes en mer, mais il y a plusieurs années que ceci n'est plus arrivé. Dans les années 1990, Pua Daniel a raconté être parti à la dérive (avec d'autres hommes de son *namatana ni farea*) pendant une nuit entière entre les îles de Tongoa et Epi, à bord d'un bateau à moteur tombé en panne et prenant l'eau. Ils ont été secourus au petit matin par le bateau de la police de Morua (village du centre de l'île).

³⁵⁶ Cette discrétion évoque celle relative à la mise en terre des ignames, car comme il a été vu au chapitre 2, les horticulteurs ne révèlent jamais leur entreprise, craignant d'être victimes de vols ou d'actes de sorcellerie.

³⁵⁷ Leur taille modeste n'est pas adaptée à la haute mer ni aux voyages de longues distances.

village. Relativement légers, ces bâtiments sont facilement manœuvrables. Notons que ceux-ci ne font l'objet d'aucune cérémonie ou de pratiques symboliques particulières, comme cela peut être le cas dans d'autres sociétés du Pacifique Sud³⁵⁸. À Tongoa, chacun peut les fabriquer et les employer. Elles ne sont pas réservées à un clan ou à une catégorie de la population locale, mais sont la propriété d'une seule personne (la pirogue est un outil de production individuelle), laquelle peut accepter de prêter sa pirogue à une autre en contrepartie de quelques poissons. Au village de Kurumampe, ces prêts sont fréquents, car en 2015, la flottille comptait seulement six pirogues (dont une en construction) pour une vingtaine de pêcheurs. Selon mes observations, ces emprunts se font principalement entre personnes issues d'une même famille. Par exemple Atafi du *namatana ni tano* confiait régulièrement sa pirogue à Tisanaripu (un cousin croisé) issu du *namatana ni farea mataso* et du *farea malala*. L'outillage de pêche peut faire l'objet de prêts similaires, notamment les fusils sous-marins, les masques ou les enrouleurs de ligne, car ils sont onéreux et difficiles à acquérir à Tongoa. À ce jour, aucun commerce n'en vend à Tongoa, il faut aller à Port-Vila pour s'en procurer.

L'activité de pêche est solitaire ; le pêcheur s'assied dans le creux de sa pirogue (*nambalu ni rarua*). Il arrive qu'il soit accompagné par son fils, dont l'apprentissage commence vers ses 10 ans, lorsqu'il sait nager et qu'il a suffisamment de force dans les bras pour ramer et remonter les poissons jusqu'à lui. La pêche hauturière n'est pas pratiquée, les poissons du large tels que les thons peuvent être pêchés entre Tongoa et Epi où les hauts-fonds, notamment à proximité de la caldeira du volcan, permettent la prise de ce genre de poissons. Le pêcheur ne s'éloigne pas de l'île (la terre reste toujours à portée du regard), il suit les courants côtiers et la houle durant de nombreuses heures (la durée de la sortie varie en fonction des saisons et de la météorologie). Cela lui permet d'économiser ses forces, comme l'expliqua Missel Pakoa, un pêcheur d'une cinquantaine d'années :

Ici, on n'utilise pas d'ancre, car on connaît bien la mer. On suit les courants marins, c'est la mer qui nous porte. On se laisse dériver pour ne pas trop se fatiguer en pagayant. Quand la mer est basse et que la pirogue se laisse déporter vers le large, à un moment, il n'y a plus de courant et le bateau s'arrête. On en profite alors pour jeter notre fil et pêcher. Quand la pirogue se remet à bouger, on sait que le courant

³⁵⁸ Voir notamment : Guiot, 2003 ; Damon 2008 ; Maranda et Revolon, 2013.

revient, que la mer monte et que nous allons doucement rejoindre la côte (22/08/2015, Kurumampe)³⁵⁹.



Photographie 25 : Le long des côtes de Tongoa deux hommes sont en train de pêcher chacun à bord de sa pirogue. Kurumampe, 21/08/2015.

Pour ferrer les poissons, les hommes jettent à l'eau un fil de nylon auquel est attaché un hameçon en acier acheté à Port-Vila. Celui-ci est lesté par une pierre plus ou moins lourde selon la taille de l'hameçon et le poisson recherché. Pour s'assurer de bons résultats et gagner la reconnaissance des autres (c'est-à-dire pour être reconnu comme un bon pêcheur), les hommes confectionnent des appâts différents dont ils gardent secrètes les techniques de fabrication. Ils en élaborent à partir de viscères de vache ou de cochon lorsqu'ils souhaitent pêcher des requins et mettent des poulpes coupés en morceaux pour capturer des poissons de moins grosse taille. Ils fabriquent également un leurre à partir d'une plante qu'ils cultivent spécifiquement à cet effet dans leurs jardins et qu'ils emploient pour cacher leurs hameçons. Appelée *nawota nano* (*Crinum asiaticum*), celle-ci est appréciée pour sa chair translucide qui, une fois taillée en forme de poisson et plongée dans l'eau, est déplacée afin de reproduire

³⁵⁹ Traduit du bislama : « Long ples ia, mifala i no yusum ankor from mifala i save gud solwota. Mifala i folem rod blong solwota, hemi solwota we i gaedem mifala. Mifala i lego solwota i stap karem mifala olsem mifala i no taed tumas blong pul. Taem solwota i drae mo kanu i stap go long rif, i kam wan ples we taed i no mo kat mo kanu i stop. Mifala i tekem janis blong sakem string blong huk. Taem kanu i stap muvmuv bakegen, mifala i save se taed i kambak solwota i stap kam antap mo bae mifala i ko bak long sor sloslo i ko ».

les mouvements d'un petit poisson. Les clapotis et la brillance du leurre éveillent la curiosité des carangues et des bonites qui viennent mordre au dispositif. D'autres emploient des feuilles dites « *nalikaou naeka namaouri* » (littéralement : « les feuilles pour appeler les poissons »), des pierres ou même des prières pour charmer les poissons³⁶⁰. Si les hommes sont capables de décrire les différents leurres qu'ils utilisent, aucun ne revendique recourir à ces procédés ancestraux. Pourtant, au village, quelques hommes sont connus pour leur maîtrise de la pêche et ils sont réputés pour leurs savoirs techniques en ce domaine. Notons encore que plus les prises sont conséquentes, plus le prestige et la reconnaissance sociale du pêcheur grandissent.

Faute de pouvoir voir ou sentir leurs proies depuis leurs embarcations, les pêcheurs développent une certaine capacité à se mouvoir et à faire de leur corps le prolongement de leur outillage, pour parvenir à leurrer l'animal convoité. Ils cherchent à se confondre avec l'environnement dans lequel ils évoluent afin de ne pas être vus des poissons, tout en les attirant avec leurs appâts. Les pêcheurs rusent³⁶¹, car comme je l'ai déjà précisé, les Man-Tonga concèdent une intentionnalité aux poissons. Une fois l'hameçon sous l'eau, les navigateurs s'emploient à ne faire aucun bruit pour ne pas effrayer les proies potentielles et ne pas risquer de les détourner du dispositif. Ils sont attentifs au moindre tressautement de leur fil, qu'ils retiennent entre l'index et le pouce. Lorsque celui-ci se tend et commence à frémir, c'est d'un coup sec et précis que l'animal est ferré. Il est ensuite remonté à la surface de l'eau avec agilité et précaution afin qu'il ne se décroche pas. À Tongoa comme ailleurs, une fois que le poisson est dans l'embarcation, le pêcheur enfonce la pointe de sa machette dans ses branchies pour le tuer et éviter que les sursauts de son agonie ne fassent résonner la pirogue sous l'eau. En effet, dit encore Missel Pakoa, un tel bruit alarmerait les autres poissons qui partiraient vers le large.

Depuis le rivage, la technique de la perche – *eusi sulaeki*

Il arrive que les hommes pêchent depuis le rivage, notamment lorsqu'ils n'ont pas de bâtiment de pêche. Pour ce faire, au moins deux personnes collaborent afin d'élaborer un dispositif particulier nommé *eusi sulaeki*, littéralement : « ils le jettent ». Il s'agit d'un fil de

³⁶⁰ Isabelle Leblic a relevé des techniques propitiatoires similaires en Nouvelle-Calédonie (2008 : 196-205).

³⁶¹ La littérature anthropologique sur ce point est vaste, on se référera notamment à Uexküll, 1965 ; Moscovici, 1968. Voir également le numéro thématique dirigé par Hélène Artaud (2013).

pêche de plusieurs dizaines de mètres, relié d'une part à une perche enfoncée à la verticale dans le sol et d'autre part à plusieurs hameçons cachés par un appât (des entrailles de cochon ou de vache). Le fil est lesté par une grosse pierre ramassée sur la plage (voir la photographie 26). Pendant qu'un homme maintient une extrémité du fil et reste au bord du rivage, l'autre, entre dans la mer et dépose, à une cinquantaine de mètres de la plage, le dispositif qui coule dans les profondeurs. L'extrémité du fil qui est restée hors de l'eau est attachée au sommet d'un bâton planté à la verticale dans le sol et maintenu par des pierres. Si la perche tombe sur le sol, c'est qu'un poisson a mordu (le plus souvent un carnassier, tel un petit requin). Lorsque les hommes pêchent ainsi depuis le rivage, les enfants qui les accompagnent doivent se taire et jouer loin de leurs installations, car le poisson pourrait bien se décrocher de l'hameçon. Une fois le poisson pris au piège, les hommes ou les femmes restées plus loin sur le rivage demandent à leurs enfants d'interrompre leurs jeux et de se coucher à terre pour éviter que le poisson parvienne à fendre le fil de ses dents, car s'il les entend, il se débattrait.



Photographie 26 : Le dispositif de pêche « eusi sulaeki » à elao natiti. Au loin, les enfants sont tenus à l'écart. Kurumampe, 21/08/2015.

La chasse sous-marine – *mosu mosu*

Depuis une cinquantaine d'années, les hommes utilisent un masque en plastique, un fusil-harpon et parfois une lampe torche étanche qu'ils se procurent à la capitale pour la chasse sous-marine. Lorsqu'ils pêchent avec cet équipement, ils recherchent principalement des pieuvres. Le sable au fond de l'eau étant sombre, il n'est pas aisé de discerner les poissons sans l'apport d'une lumière artificielle. Par ailleurs, les eaux étant rapidement très profondes et les requins nombreux, cette pêche est considérée comme étant la plus risquée.

Au terme de ce chapitre, la description des différentes logiques d'appréhension du milieu maritime à Tongoa, ainsi que des processus de gestion de la mer grâce aux *nasikoro*, les connaissances écologiques qu'elles mobilisent et les techniques de prélèvement développées par les habitants, ont permis de proposer une réflexion sur les conditions d'appropriation de cet espace. Omniprésente par les activités que la mer nécessite et par la subsistance qu'elle assure, celle-ci est sous la nette emprise de l'action humaine. Enfin, s'il apparaît pour le géographe Joël Bonnemaïson que « l'originalité des îles mélanésiennes est d'avoir formalisé jusqu'à l'extrême cette séparation écologique [entre la terre et la mer] et d'avoir fondé sur elle un système géographique de différenciation » (1996 : 226), ce n'est pas le cas à Tongoa, où les représentations que suscite ce milieu naturel encouragent à percevoir l'insularité non plus comme un territoire clos, mais comme un espace ouvert.

La rupture entre la terre et les flots n'est pas nette, tant ces espaces s'emboîtent. Les représentations dont la mer fait l'objet s'inscrivent dans le prolongement de celles rencontrées au sein de l'univers agricole. La mer constitue un jardin singulier, « un jardin de viande » (*roara ni nambokasi*), où, tout comme sur terre, les espèces doivent être protégées et multipliées par les actions de l'homme afin qu'elles perdurent et assurent par conséquent, sa survie physique et la reproduction sociale du groupe. Ces préoccupations témoignent au demeurant de l'intérêt porté à l'esthétique des espaces travaillés, dans la mesure où les pratiques prohibitives à l'instant évoquées permettent de prétendre posséder une « belle mer », c'est-à-dire une parcelle dans au sein de laquelle les ressources abondent.

De manière à poursuivre la réflexion engagée sur le traitement de la nature par les Man-Tongoa, la prochaine section traite des différences, des ressemblances, mais aussi des contiguïtés relevées entre ces deux espaces.

CHAPITRE 6

LA COMPOSITION DES MONDES DES JARDINS

Les espaces de production sociale constitués par les jardins de terre et de mer partagent un socle commun de représentations et de pratiques. Les Man-Tongoa pensent leur rapport à la mer et à la terre comme un tout où la nature n'est ni « domestiquée, ni domesticable, mais tout simplement domestique » (Descola, 1986 : 398). Au sein de ces environnements distincts cohabitent différents ensembles : des plantes et des animaux, des humains, et des esprits. Ce chapitre propose une réflexion sur les représentations et les éléments qui entrent dans la composition de la nature domestique des Man-Tongoa et postule que les jardins répondent à un idéal esthétique. Une telle notion mérite d'être précisée, car comme le constate Monique Jeudy-Ballini, lorsqu'elle se rapporte à des sociétés non occidentales, elle est aussitôt suspectée d'ethnocentrisme :

Tandis qu'on admet sans discuter qu'un Mélanésien fasse état de la fertilité d'un jardin, on ne concède qu'avec prudence qu'il puisse le trouver « beau ». Pourtant, et pour continuer sur cet exemple, on ne saurait interroger la pertinence d'une notion (beauté) sans interroger la pertinence de l'autre (fertilité), la recherche de l'effet esthétique constituant en l'occurrence une dimension fondamentale de l'activité horticole dans cette partie du monde (1999 : 3).

En tant que praxis, l'esthétique – au sens classique du terme, « sous-tend toutes les actions humaines, qu'elles soient techniques, rituelles ou encore sociales » (Hincker, 2003 : 1). Marie Mauzé précise que le beau résulte d'une opération élaborée à partir de réactions sensibles et affectives. Par conséquent, il n'existe pas en soi comme catégorie autonome « mais se manifeste dans un champ de relations, il ne peut être envisagé que dans un contexte social, culturel et historique précis. L'esthétique ne constitue donc pas un domaine séparé de la connaissance » (Mauzé, 1999 : 84). La première partie de ce chapitre s'arrêtera sur les pratiques des Man-Tongoa qui tendent vers la production volontaire d'une esthétique du jardin : il s'agit de rendre « beau » tant son jardin de terre que son jardin de mer, car cette

beauté est l'index de réussite du jardin. L'analyse des données recueillies m'a permis de mettre en évidence des critères esthétiques partagés par les horticulteurs en ce domaine, qui mobilisent tout autant l'œil que l'oreille de l'observateur. Toutefois, comme je le préciserai dans la seconde partie de ce chapitre, les jardins ne sont pas seulement empreints de la marque de l'homme, ils sont également appropriés par des entités non-humaines. Effectivement, un ensemble hétéroclite d'êtres invisibles et inaudibles les peuplent. La nature domestique des Man-Tongoa est ainsi caractérisée par ces deux collectifs distincts qui cohabitent et se rencontrent parfois.

6.1 Un univers sensoriel construit

6.1.1 Regarder un « beau » jardin

Lorsqu'un Man-Tongoa parle d'un jardin « bien fait », cette considération prend grandement en compte son apparence esthétique. Celle-ci témoigne en effet de l'adresse technique et des savoirs de son propriétaire. La sensibilité des horticulteurs à l'égard de la beauté d'un jardin qu'ils travaillent s'objective dès le premier geste technique entrepris pour faire de celui-ci, un espace façonné selon des critères esthétiques partagés par tous. Cette sensibilité mobilise deux univers sensoriels distincts, la vue et l'ouïe³⁶², et s'exprime dans les discours par l'expression « **tarapip wip** » et les adjectifs « **toko** » « **e lepano** » et « **e piya** ». Ces appréciations valent tant pour un « beau » jardin de terre (**toko roara**) que pour une « belle » mer (**toko natassi**). Elles permettent également de qualifier un visage agréable, un tubercule aux formes régulières ou encore une action technique habilement exécutée. Elles expriment ainsi de la même façon ce qui est « bien fait », ce qui est « beau », au sens précisé à l'instant, et ce qui est « agréable » au regard.

Les habitants de l'île fondent leur jugement sur l'adéquation entre les qualités esthétiques du lieu, en l'occurrence son apparence, et son efficacité fonctionnelle, c'est-à-dire nourricière. À titre d'exemple, une mer calme (sans grosse vague) qui augure de bonnes prises aux pêcheurs ou un jardin verdoyant qui témoigne de la richesse du sol sont « **tarapip wip** ». Cette rencontre entre la forme et la fonction de l'artefact a été qualifiée d'« esthétique fonctionnelle »³⁶³ par André Leroi-Gourhan, qui la pense comme un prérequis indispensable à l'insertion satisfaisante du sujet dans le monde qui l'entoure (1956 : 1)³⁶⁴. Un tel concept permet de comprendre le lien existant entre la recherche de l'efficacité technique et la satisfaction, c'est-à-dire le « plaisir esthétique ressenti par l'artisan, l'artiste ou le sportif lors d'une réalisation matérielle ou technique » (Garnotel, 2009 : 21).

³⁶² Je reviens sur cet aspect de la sensorialité esthétique des Man-Tongoa au point suivant.

³⁶³ Il écrit que la notion d'esthétique fonctionnelle s'étend « à la perception de la forme et à l'exercice de la fonction dans leur contexte naturel, en quelque sorte animal, elle correspond en somme à l'esthétique du bien-être physique et est clairement liée avec les réactions communes à l'homme et au reste du monde animal. On y retrouve les deux aspects du sentiment esthétique, celui de la satisfaction interne du sujet et celui de son insertion satisfaisante dans son milieu (Leroi-Gourhan, 1956 : 1).

³⁶⁴ À l'inverse de cette posture se trouve celle d'Alfred Gell (1998) qui réduisit l'esthétique au désintéressement et considéra que le « beau » ne pouvait être efficace.

Dans le contexte de l'île de Tongoa, les attentions portées à l'esthétique d'une parcelle de terre et de mer sont motivées par la satisfaction de réussite de celui qui travaille. Réaliser une action comme elle doit l'être et obtenir le résultat escompté constitue une source de plaisir à la base de laquelle se tient, selon François Sigaut, toute motivation de travail, car « il y a toujours une dimension de jeu, c'est-à-dire de plaisir, dans l'action technique » (2009 : 45), même si des manifestations restent le plus souvent discrètes (Sigaut, 2007 : 27). Transformer la matière est en soi un mode d'engagement gratifiant, car « lorsque le geste est 'maîtrisé', lorsque les outils 'glissent', lorsque l'intention, le geste, l'outil et la matière sont réunis en un tout cohérent, alors le plaisir émerge » (Buob, 2013 : 83). Toutefois, cette appréciation esthétique est soumise à un apprentissage et à des connaissances déterminantes, si bien que « celui qui ne les détient pas, ne peut être à même d'apprécier toute forme de beauté » (Hincker, 2010 : 624)³⁶⁵.

Les sites à partir desquels les habitants de l'île de Tongoa retirent leur subsistance sont des objets constitués dans lesquels, les traces d'un processus de transfiguration paysagère se décèlent. Philippe Descola a défini ce processus comme « un changement d'apparence délibéré au terme duquel un site devient un signe d'autre chose que lui et révèle par là ce qu'il contenait en puissance » (2014b : 680). Comme je l'ai déjà mentionné (chapitre 4), ce processus intervient à l'intérieur même des jardins, puisque l'architecture et la disposition des plantes qui les composent « figurent l'image des réalités très diverses que les créateurs des jardins ont voulu représenter et que chacun de leurs visiteurs, dans les cultures considérées, est en mesure de reconnaître comme telles » (Descola, 2014b : 698). Dans le contexte de Tongoa, les horticulteurs de l'île maîtrisent un référentiel esthétique commun : les appréciations esthétiques qui se rapportent au site qu'ils regardent (en mer comme sur terre) sont réellement partagées. Leur expertise mobilise une forme de perception dans laquelle, l'œil est le principal organe employé pour juger de la perfection technique mise en œuvre dans un essart. Ce « regard expert » que porte l'horticulteur sur l'ensemble de la parcelle qu'il contemple capte d'un seul coup l'aboutissement, réussi ou non, d'un ensemble d'actions techniques³⁶⁶ entreprises depuis le premier jour où le sol a été amendé, car la beauté d'un jardin n'est jamais trompeuse. En effet, et semblablement à ce que note

³⁶⁵ Sur l'apprentissage des savoir-faire techniques et les représentations locales du « bon travailleur », se reporter au chapitre 4.

³⁶⁶ On se souvient qu'une chaîne opératoire résumée des travaux du jardin est décrite au chapitre 4, section 4.1.1

Monique Jeudy-Ballini à propos des jardins de subsistance Sulka (Papouasie–Nouvelle-Guinée),

L'aspect des choses laisse préjuger de leur qualité interne et, plus encore, l'authentifie. [...] Nulle contradiction, par conséquent, entre réalité sensible et réalité non perceptible : l'apparence renseigne sur l'essence [...] (1999 : 3).

À Tongoa, à chaque fois que je passais une journée à accompagner le groupe des femmes de l'Église presbytérienne de Kurumampe, j'ai eu l'occasion de noter leurs multiples commentaires sur l'apparence des jardins d'autres membres de la communauté villageoise. Elles jugeaient, par exemple, la taille du jardin de l'un, le nombre de fleurs que tel autre était parvenu à faire pousser ou à acquérir par l'intermédiaire de ses réseaux d'échanges ; ou alors, elles critiquaient le manque d'implication de tel autre, dont les parcelles « ressemblaient à une forêt [malowona kao] ! ». Ces commentaires ne manquent pas de régularités, si bien que l'enquête ethnographique m'a permis de distinguer trois grands critères esthétiques auxquels les horticulteurs se réfèrent lorsqu'ils jugent de l'apparence d'un jardin.

Le premier de ces critères est relatif à l'abondance : l'espace doit être visuellement saturé. Ainsi, en mer, on jugera la « beauté » d'une parcelle au nombre de poissons observés sous l'eau ou à l'opulence des coquillages présents aux abords du littoral. En plus de garantir la subsistance des familles, un tel foisonnement témoigne des qualités de gestionnaire de son propriétaire qui a su mettre en place des interdits périodiques (*nasikoro*), mais aussi les faire respecter. Sur terre, précisa Alick Filip, « un beau jardin, c'est quand il y a assez à manger ». Par ailleurs, cette profusion des plantes alimentaires, en plus d'assurer un rôle nourricier, atteste la bonne organisation des différents événements coutumiers durant l'année (mariage, funérailles, cérémonie des ignames, etc.).

Le deuxième critère esthétique recherché met en avant la diversité des espèces. En d'autres termes, l'abondance ne suffit pas : il faut aussi avoir « beaucoup de tout », comme le précisa Masiele. C'est pourquoi les horticulteurs de l'île cherchent sans cesse à conserver la plus grande diversité d'espèces au sein des espaces qu'ils travaillent – diversité qui témoigne également, comme on le sait, des réseaux d'échanges que l'horticulteur a su mettre en place. Ces deux premiers critères relèvent de représentations collectives, c'est-à-dire qu'ils font l'unanimité parmi les horticulteurs de l'île. Ils se fondent également sur une fonction utilitaire qui est à la fois nourricière et sociologique (puisqu'ils fournissent la

matière première des échanges coutumiers). Cependant, même s'il existe des régularités dans les façons de faire un jardin de terre ou d'entretenir une parcelle de mer, le troisième critère est celui qui intègre le plus de variations individuelles. Il est celui où la créativité de l'horticulteur s'exprime le plus.

En effet, ce dernier critère se rapporte aux couleurs et à l'agencement des plantes, donc à l'ornementation du site. Selon les Man-Tongoa, un jardin de terre est « beau », car la couleur des feuilles des végétaux qui y poussent est vert ardent, teinte témoin de la bonne santé de l'essart. La couleur noire du sol est également regardée, car elle signale la fertilité du site favorisée par les multiples éruptions du volcan **Tompuku**. Cette couleur indique également que le propriétaire de la parcelle l'a correctement entretenue et donc désherbée. À ces deux couleurs principales viennent s'ajouter, dans les parcelles de la plupart des femmes, les couleurs de leurs nombreuses fleurs (**nafuma**³⁶⁷).

Au village de Kurumampe, Elsifa Rogea, Makret Josua, Mama Rose ou Royline Roy sont de ces hortultrices réputées pour leurs jardins multicolores. Elles m'expliquaient qu'elles aimaient planter ces fleurs aux couleurs variées et les agencer d'une certaine façon, par exemple au milieu de leurs pieds de patates douces, pour leur effet décoratif. Les fleurs choisies correspondent également à des « effets de mode » que les femmes se plaisent à suivre. Elles se procurent leurs fleurs en achetant des sachets de graines (tournesols, cosmos, roses, œillets, etc.) et en conservent les graines d'une saison à l'autre, afin de pouvoir à nouveau les semer. Elles obtiennent également des boutures de plantes ornementales par leurs réseaux d'échanges habituels.

L'agencement des jardins fleuris attire le regard du passant. « Ils sont beaux, car les couleurs des fleurs contrastent avec le vert des feuilles et le noir de la terre », me dit ainsi Elsifa Rogea. Toutefois, cette appréciation n'est pas partagée par l'ensemble des horticulteurs. Les plus âgés du village de Kurumampe, Pua Daniel, Tia Toara, Masiele, Tata Turana ou Tata Samoa reprochaient par exemple à ces femmes l'effet clinquant de leurs fleurs multicolores. Pour eux, la « beauté » d'un jardin se mesurait plutôt à l'entretien de la

³⁶⁷ Il me faut préciser ici que dans les représentations locales, une fleur n'est pas seulement l'organe de reproduction sexuée de la plante, mais plutôt la partie de la plante la plus jolie visuellement. Par exemple, une plante qui ne présente pas d'organe de reproduction, mais dont on trouve la feuille agréable au regard (dentelée, pointue, arrondie) ou dont la couleur est jugée « jolie » sera considérée comme une fleur (**nafuma**). Ainsi, la plupart des bosquets d'arbustes entretenus par les Man-Tongoa aux abords de leurs maisons et dans leurs jardins sont des « **nafuma** ».

parcelle (à sa « propreté ») et aux différentes techniques de culture mises en œuvre par l'horticulteur pour faire pousser ses tubercules et ainsi garantir de bonnes récoltes. On se souvient, par exemple, de Tia Toara (chapitres 2 et 4) qui plantait quelques-unes de ses ignames à la manière des Man-Tanna (**faka Tanna**) pour décorer son jardin et le rendre « plus joli » (*blong flasem ples*) ; Pua Daniel, quant à lui, estimait que la beauté d'un jardin d'ignames dépend du nombre de roseaux sauvages déployés par l'horticulteur pour que les lianes de ses ignames se développent correctement. Il apparaît donc ici une disjonction générationnelle dans l'appréciation de l'esthétique du jardin : les plus âgés associent sa beauté à sa fonctionnalité, quand les plus jeunes ont développé une sensibilité liée aux couleurs, mais qui n'est pas traditionnellement valorisée.

Cette attention portée aux couleurs s'applique également aux parcelles de mer, où celles des poissons sont également recherchées et appréciées. Tipea – l'homme qui nourrit ses poissons (chapitre 5) – s'enorgueillissait par exemple de posséder une mer où les poissons étaient de toutes les couleurs, signe de la bonne santé de sa parcelle et de l'efficacité de sa démarche. En mer, les Man-Tonga apprécient également la beauté d'une parcelle à ses fleurs « **nafuma ni elao** » (littéralement : « les fleurs de la mer »), c'est-à-dire, à ses coraux³⁶⁸. Ces derniers étant rares, ils sont valorisés lorsqu'ils se trouvent dans une parcelle³⁶⁹. Là encore, les occupants de l'île disent qu'ils décorent le site (*flasem ples*).

Les critères esthétiques (opulence, diversité, couleurs) auxquels se réfèrent les occupants de l'île pour déterminer si une parcelle est « belle », et donc correctement travaillée, se retrouvent dans les croquis de mes hôtes (hommes et femmes)³⁷⁰. En effet, afin de voir comment ces derniers se représentaient leurs jardins et les décrivaient autrement que par des mots³⁷¹, je leur proposais, entre 2011 et 2015, de dessiner leurs parcelles de terre et

³⁶⁸ Pour désigner le récif corallien, les Man-Tonga disent : « **nasakaou** », mais il n'existe pas de mot pour exprimer le morceau de corail.

³⁶⁹ C'est au sein des propriétés maritimes du village de Lupalea qu'il s'en trouve le plus.

³⁷⁰ Les dessinateurs sont âgés de treize à quatre-vingt-un ans. En 2011, soixante-et-un dessins ont été collectés, quatre-vingt-treize en 2013, soixante-trois en 2014 et vingt-cinq en 2015 ; ce qui constitue un total de cent soixante-dix-neuf. Parmi ces dessins, trente-et-un ont été réalisés par des femmes (ceux des enfants âgés de moins de douze ans n'apparaissent pas dans cette comptabilité). Généralement, c'était à l'issue d'un entretien que je laissais le matériel nécessaire pour dessiner (feuilles, feutres et crayons de couleur). Le dessin achevé, j'inscrivais au dos de la feuille : l'âge, le sexe de l'illustrateur et le titre qu'il donnait au dessin, mais aussi la date, le lieu de réalisation et parfois des annotations sur les figurations.

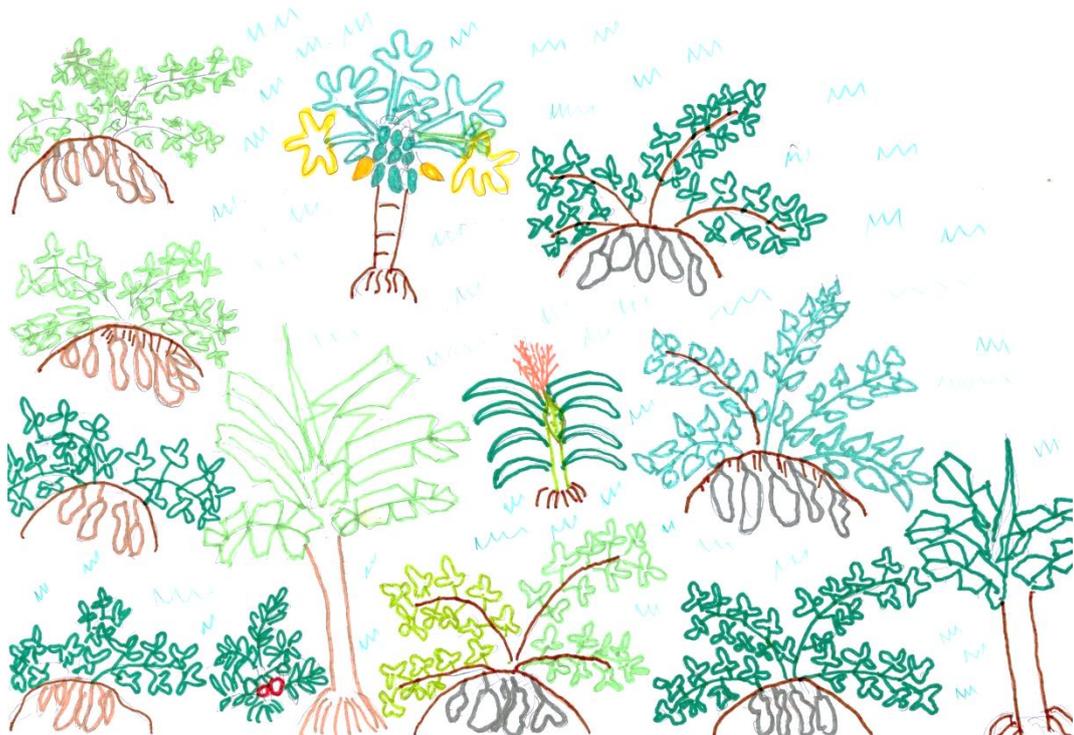
³⁷¹ J'ai décrit ailleurs (Calandra, 2013b), l'intérêt ethnographique d'un tel outil lorsque l'étude porte sur des questions de nature, car en plus de constituer un médiateur entre l'ethnographe et ses hôtes, il permet d'aborder des concepts abstraits autrement que par l'oralité.

de mer avec des feutres sur une feuille de papier. Ces dessins illustrent l'idéal du beau jardin. L'apparence des sites représentés est soignée, les espèces sauvages³⁷² n'apparaissent pas et semblent avoir été maîtrisées ; on se souvient que les horticulteurs cherchent à maintenir manifeste la frontière entre le spontané et le contrôlé et consacrent ainsi un temps considérable au désherbage. Les images réalisées sont également composées d'espèces végétales et animales multiples, aux couleurs variées, qui frappent le regard. Ces dessins témoignent ainsi, à mes yeux, de l'importance concédée par les Man-Tongoa à l'apparence des sites qu'ils travaillent et cherchent à maîtriser.

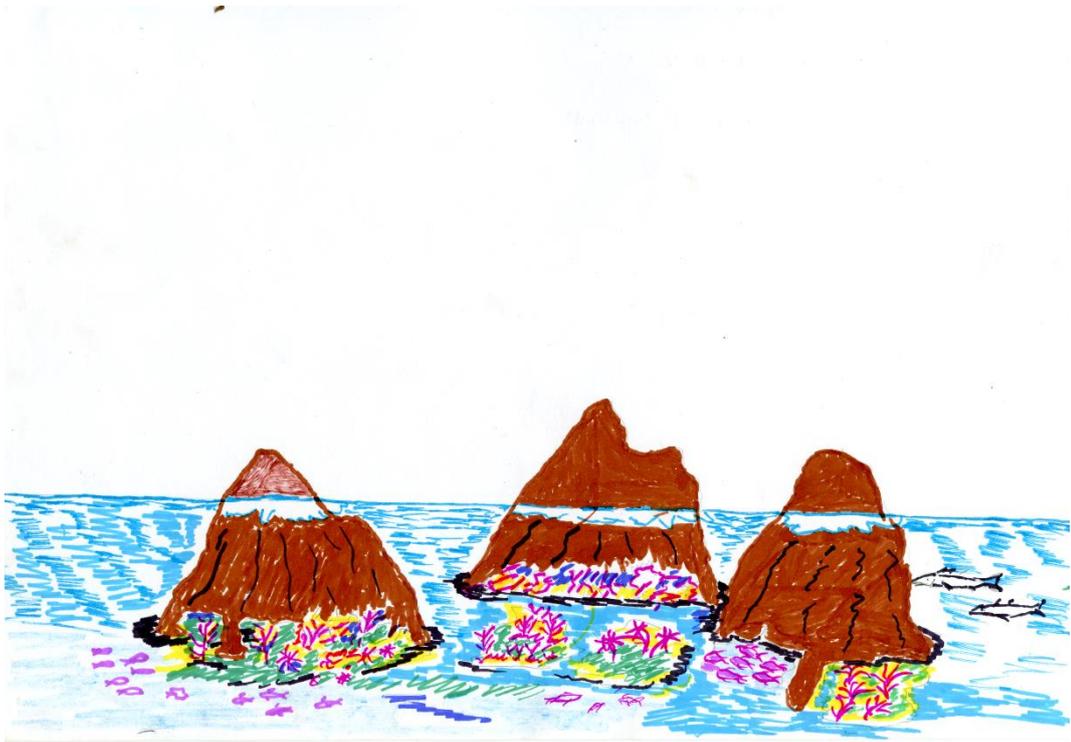
³⁷² J'inclus les requins dans cette catégorie, car comme je l'ai précisé au chapitre 5, ces animaux sont pensés comme les espèces « sauvages » de la mer. Parmi les dessins collectés auprès de mes hôtes, ces poissons ne sont pas représentés ou très peu.



Dessin 8 : «Le jardin d'ignames», Nakaramé Pakoa, homme de 75 ans, 25/10/2013, Kurumampe. Sur le dessin, Nakaramé a choisi de représenter sa collection de cultivars d'ignames lorsque leurs lianes se développent le long de tuteurs élaborés à partir de roseaux sauvages.



Dessin 9 : «Le jardin de patates douces», Aki Sam, femme de 26 ans, 17/11/2013, Kurumampe. Sur son dessin, elle a choisi de montrer les multiples cultivars de patates douces qu'elle possède, mais aussi deux pieds de bananiers, un papayer, un pied de chou des îles et un plant de poivron.



Dessin 10 : « **Elao ni melu** », Tia Toara, homme de 68 ans, le 08/08/2014, Kurumampe. Il a dessiné « sa » mer où à proximité de gros rochers se trouvent une multitude de petits poissons colorés et des coraux de toutes les couleurs. C'est aussi là qu'il pêche de gros spécimens.



Dessin 11 : « **Elao ni Lahunanumbu** (la mer de l'arbre-poison) », Tapanga Toara, homme de 60 ans, 02/10/2013, Lupalea. Lorsqu'on met la tête sous l'eau à cet endroit, « c'est coloré et c'est très joli ». Au premier plan, de gauche à droite, il a dessiné : un **natanahi**, une carangue (**foika**), deux **sungoro** jaunes, un dawa (**nakorana**), trois grands poissons-lait (**nesusu**), deux **malakesa**, une murène (**marae**). Sur un rocher, on peut distinguer deux crabes (**rakuma**) et, non loin, de petits poissons de toutes les couleurs. Au second plan, se trouvent les gros rochers du rivage, les arbres de sa plantation, et au troisième plan, apparaît la colline appelée « **Pahu tafa** » (littéralement : « la tête de la colline ») au dessus de laquelle volent des roussettes (**manufa**).

Cependant, les qualités esthétiques reconnues du jardin ne sont pas seulement révélées par l'œil, mais également captées par l'oreille. Les occupants de l'île reconnaissent l'expertise technique et l'efficacité d'un geste technique au son émis. À Tongoa, l'esthétique des espaces travaillés est tout autant visuelle que sonore, car le beau geste est un geste qui sonne bien.

6.1.2 Écouter un « beau » jardin

Marcel Mauss a écrit à la suite de Franz Boas que si la notion de beau pouvait être associée à celle de plaisir et de joie, il fallait aussi la rattacher au rythme, « car là où il y a rythme, généralement il y a esthétique » (Mauss, 1947 : 87). Selon Boas, seul le geste rythmé produit un objet régulier et donc esthétique (1955 [1927] : 9 ; 316). Ce dernier nota également que toutes les activités de la vie quotidienne pouvaient acquérir une valeur esthétique, dès l'instant où elles étaient accomplies dans un mouvement rythmique (1955 [1927] : 40). Plus tard, André Leroi-Gourhan³⁷³ poursuivit cette réflexion et ajouta que la maîtrise technique induisait une esthétique gestuelle et constituait de ce fait un prérequis indispensable à la production du beau résultat (1965 : 120). Ces remarques s'appliquent à l'île de Tongoa, notamment aux jardins de terre et de mer, car ils sont empreints d'une esthétique gestuelle caractérisée par le son de l'action technique : le « beau » geste se voit tout autant qu'il s'entend. En nakanamanga, un son qui « sonne bien » se dit « sao ». Cet adjectif est couramment employé pour signifier qu'une sonorité est agréable à l'oreille, tels le chant d'un oiseau, une musique amplifiée, la voix d'une personne, une chanson coutumière, etc.

Tout comme ils posent un « regard expert » sur une parcelle travaillée pour en juger l'esthétique, les Man-Tongoa portent une « écoute experte » sur les actions qui sont produites au sein de cet environnement, et cette perception du monde sensible mobilise des compétences spécifiques, car l'écoute n'est ni « naturelle » ni neutre. Nos instruments sensoriels doivent ainsi être éduqués :

³⁷³ Pour une analyse approfondie de la place du rythme dans l'œuvre de Leroi-Gourhan, se rapporter à l'article d'Alexandra Bidet (2007).

On apprend à percevoir, en restreignant (absence de stimulation) ou en augmentant (stimulation, hyperstimulation) la sensorialité possible (ou le possible des sensorialités). Cela tient à son histoire personnelle (depuis le ventre de sa mère, les rythmes sont perçus), dans l'apprentissage (métier, passion, intérêt) et par confrontation sociale (Battesti, 2013 : 75).

À Tongoa, en plus d'incorporer des séquences opératoires par l'observation, les enfants intègrent un sens rythmique en écoutant les sons scandés par les oscillations des outils de leurs parents. Il faut d'abord apprendre à écouter avant de pouvoir produire une action, car chacune possède une cadence singulière. En effet, pour les horticulteurs de l'île, maîtriser un geste technique revient à en maîtriser la musicalité. La régularité rythmique sous-tend un travail bien exécuté et augure ainsi d'un bon résultat. Comme le suggère Peter Gardenförs, cette capacité de l'homme à maîtriser un tempo est notamment ce qui le distingue de l'animal (2007 : 226-227). André Leroi-Gourhan a souligné à cet égard que « l'une des caractéristiques opératoires de l'humanité, dès ses premiers stades, a été l'application de percussions rythmiques, longtemps répétées » (1965 : 135). En 2013, Kaline, la fille de Makret Josua, alors âgée de six ans, apprenait à râper les noix de coco avec le tabouret dédié à cette activité (**karo goi naniu**). Lorsqu'elle maniait l'objet, sa mère la corrigeait si elle jugeait que les gestes étaient trop lents et manquaient de rythme (et donc d'assurance). Elle lui indiquait comment mieux poser la noix sur la râpe, ou elle lui ôtait l'outil des mains pour lui montrer le bon geste à exécuter et ainsi lui faire entendre la suite de sons à reproduire. Cette forme d'apprentissage est semblable en mer, où le pêcheur enseigne également à son fils la rythmique et les gestes à intégrer lorsqu'il emploie une pagaie, afin de ne pas faire fuir les proies qu'il traque et pour qu'il puisse se mouvoir convenablement dans cet environnement.

L'écoute attentive des suites de sons permet également de juger de l'habileté de l'exécutant sans nécessairement avoir besoin de le voir. Elle est requise dans les jardins où la hauteur des herbes limite la portée du regard et où il est difficile de voir ce que font les autres (notamment les enfants). Les horticulteurs disent se concentrer sur les sons émis, ce dont je fis l'expérience à plusieurs reprises. À titre d'exemple, un jour³⁷⁴ où j'aidais les femmes du groupe de travail de l'Église presbytérienne à essarter la parcelle de Nora Paul,

³⁷⁴ Le mardi 14 mai 2013, soit durant le deuxième mois de mon premier long séjour d'observation dans le cadre de ce doctorat. Puisque je ne maîtrisais pas encore la technique d'essartage, les femmes étaient attentives à tout ce que j'entreprenais.

on me dit : « Non, non ! Fais le bien, ça ne doit pas faire ‘crak’, mais ‘tchak’ ». J’étais pourtant cachée par les hautes herbes, mais les femmes suivaient chacun de mes gestes et les commentaient. Elles savaient aux sons que je produisais que je n’accomplissais pas le travail de manière convenable et qu’il fallait me reprendre sur les gestes effectués. Lorsque je retirais l’adventice du sol, elles entendaient que cela faisait « crak », un son qui signifiait que la tige était brisée et qu’une partie de ses racines étaient restée dans la terre.

Les sons produits par le travailleur témoignent donc de sa maîtrise technique et révèlent ses compétences à pouvoir produire un beau résultat. Leur accumulation contribue à faire émerger une musique³⁷⁵ singulière. On sait que l’on s’approche d’un jardin, et non d’une cuisine ou de la brousse forestière, aux sons qui s’en dégagent, car l’ambiance d’un territoire s’inscrit nécessairement dans une spatialité et un événementiel particuliers (Battesti, 2013 : 85). Les jardins de terre et de mer comportent trois sources sonores distinctes. Il y a celle produite par les animaux (principalement des oiseaux et des insectes) qui correspond à ce que le bioacousticien Bernie Krause a appelé « biophonie » (2008 : 73-75). Il y a ensuite des sources sonores générées par les entités non-vivantes telles que le vent, la pluie, le tonnerre, les vagues, etc., qui relèvent de ce que ce même auteur a nommé « géophonie » (2008 : 75-76). Enfin les sons produits par les humains et par les artefacts qu’ils fabriquent constituent l’anthropophonie (2008 : 76-77). Cette dernière source est celle qui domine les jardins de l’île et dont émerge ce que le compositeur Robert Murray Schafer (1977) a appelé le « paysage sonore » (*soundscape*). Un concept qui fut par la suite théorisé par Steven Feld (1982). Cependant, comme l’écrit Philippe Descola

[...] il ne faut pas confondre environnement sonore et paysage sonore : l’environnement sonore est l’ensemble des sons perçus par un individu en un temps et un lieu donnés, tandis que le paysage sonore exige une approche réflexive rendue possible par la capture et la discrétisation du premier au moyen d’enregistrements réécoutables à volonté et permettant de ce fait une expérience sur l’écoute et une structuration consciente de l’espace acoustique (2013 : 654).

Du fait de leur singularité, les sons des espaces travaillés qui ne sont ni comparables ni transposables à d’autres types de lieux marquent les limites de ces sites. Ils sont ainsi territorialisés et délimités par les champs visuels et audifis. Par ailleurs, dans la mesure où

³⁷⁵ En référence à la définition donnée par Joël Candau et Marie-Barbara Le Gonidec : « toute production sonore intentionnelle de l’homme est musique » (2013 : 11).

ils sont produits volontairement, ils contribuent à la domestication du territoire. La musique qui se donne à entendre dans les jardins répond à des régularités sociologiques appréciées et recherchées. L'ambiance sonore, bien qu'évanescence, est une construction sociale qui s'apprécie et fait l'objet de commentaires. La réussite technique d'un « beau jardin » tient donc à l'assemblage heureux de critères visuels et sonores. Toutefois, la description de la composition des jardins serait incomplète si elle se limitait à l'analyse de l'action des seuls êtres humains. La section suivante va ainsi porter sur les différents collectifs d'êtres invisibles qui peuplent également ces espaces.

6.2 Un univers invisible manifeste

De manière comparable à d'autres sociétés du Pacifique Sud, les Man-Tongoa considèrent que leur monde est composé par un ensemble d'êtres vivants (humains, animaux, végétaux) et par un ensemble hétéroclite d'entités invisibles et inaudibles (âmes des ancêtres, êtres primordiaux, êtres de la forêt, êtres hostiles), auxquelles ils octroient une morphologie, une individualité et une intentionnalité distinctes. En nakanamanga, il n'existe pas de terme générique pour regrouper l'ensemble de ces collectifs sous une même catégorie, cependant un ensemble de mots permet de les distinguer les uns des autres. Il y a ceux dont le substantif « **nate** » indique qu'il s'agit d'anciens défunts et dont l'adjectif qui suit précise leurs caractéristiques. Les habitants distinguent ainsi les **nate mate** (« les morts³⁷⁶ »), les **nate mate tapu** (« les morts sacrés »), les **nate mate lapa** (« les grands morts »), et les **sagalegale** (les petits êtres de la forêt). Chacune de ces communautés d'esprits se distingue par des attributs ontologiques qui lui sont propres : son existence biologique et sociale, le mode de rapport que celle-ci entretient avec les vivants (protection, prédation, neutralité), la manifestation des maux qu'elle provoque sur les corps humains ou encore son lieu de résidence. Car, si la plupart de ces esprits vivent aux abords de la sphère domestique et villageoise (notamment dans les parcelles de terre et de mer), certains ne se rencontrent qu'à proximité des entrelacs des **nabanga malakesa** (*Ficus virgata*, *Ficus sp.*), ou de gros blocs de roche volcanique disséminés dans la brousse forestière.

Bien que les rapports avec ces non-humains³⁷⁷ soient communs, voire quotidiens, une rencontre avec eux reste toujours inopinée ; elle ne peut être augurée, pas même par le devin-

³⁷⁶ En français cette expression pourrait être traduite par : « il est mort ».

³⁷⁷ Sur le terme de « non-humain », se reporter à la note de bas de page 294.

guérisseur traditionnel (*e atu na maouli*) ou le clairvoyant (*keleva*). La personne qui en est victime n'en est jamais consciente à l'instant où elle se produit. C'est seulement lorsque les symptômes de la rencontre commenceront à poindre (céphalées, fatigue, courbature, fièvre, etc.) que le devin-guérisseur consulté pourra attester du contact de son patient avec un non-humain. Pour identifier la catégorie d'esprit impliquée, il l'écouterait dresser la liste de ses symptômes et leur localisation sur son corps, car chaque catégorie d'esprit génère des maux particuliers. On sait par exemple qu'une plaie qui ne guérit pas résulte d'une blessure causée involontairement par un travailleur à un *nate mate tapu*, que des menstrues anormalement longues sont la conséquence d'un coït avec un *nate mate lapa*, et qu'une fièvre soudaine témoigne de la rencontre imprévue avec un *nate mate*. Par la prière ou en songe³⁷⁸, le devin-guérisseur détermine alors dans quelles circonstances la rencontre a eu lieu (le plus souvent dans un jardin) et révèle l'identité de l'entité impliquée et parfois son nom, lorsque celle-ci est un ancêtre récent ou un esprit connu. Dans la mesure où ces entités peuvent engendrer des maladies, voire la mort des êtres vivants, un ensemble de précautions s'impose. Voyons maintenant plus en détail les différents esprits impliqués, les pathologies qu'ils infligent et les mesures préventives qui sont prises à leur égard par les Man-Tongoa.

6.2.1 Les *nate mate* – les âmes errantes des défunts

Dans les discours recueillis auprès des villageois de Kurumampe, le groupe d'entités qui affecte le plus leur quotidien est celui des *nate mate*³⁷⁹ – les âmes errantes des défunts de l'île³⁸⁰. À Tongoa, comme ailleurs au Vanuatu³⁸¹ et plus généralement en Mélanésie, le monde des vivants côtoie celui des morts, et les interférences entre ces deux mondes sont particulièrement fréquentes (voir notamment : Lawrence et Meggitt, 1965 ; Coppet, 1970 ;

³⁷⁸ Se reporter au chapitre 3, section 3.2.3 pour plus de précisions sur le travail des devins-guérisseurs à Tongoa.

³⁷⁹ En *nakanamanga*, « *nate mate* » est également l'expression injurieuse la plus employée par les locuteurs. Les parents l'utilisent surtout lorsqu'ils s'adressent à leurs enfants désobéissants ou à un ami avec lequel ils plaisantent. Dans un tout autre contexte, ce mot est également un adjectif permettant de désigner quelqu'un de calme (comme mort).

³⁸⁰ Dans son *Tongan dictionary and notes on other Vanuatu languages*, compilé entre 1941-1973 et publié en 1991, le missionnaire J. Graham Miller note que le mot *nate mate* vaut également pour « fantôme ».

³⁸¹ Codrington, 1972 [1891] ; Vienne, 1984 ; Bonnemaïson, 1986a ; François, 2013 ; Durand, 2014 ; Servy, 2017.

Godelier, 1982 ; Damon et *al.*, 1989 ; Herdt et *al.*, 1989 ; Lemonnier, 2006a, 2006b)³⁸². Les **nate mate** sont des êtres évanescents dont la morphologie connaît de nombreuses variantes. Généralement imaginés comme des humanoïdes, ils peuvent aussi se manifester à travers une multiplicité d'incarnations zoomorphes ou chimériques. Ils résident principalement en mer (l'âme du défunt y descend le jour où sa tombe est cerclée de pierres) et dans les jardins (ceux où le défunt cultivait jadis). Ils se déplacent sans contrainte sur l'ensemble du territoire et viennent parfois au village pour visiter les membres de leur clan, notamment les jeunes enfants.

Les **nate mate** entretiennent avec les humains des rapports d'ordres différents. Ils participent au respect et au maintien de l'ordre social des Man-Tongoa et jouent également le rôle de justiciers lorsque certains interdits ne sont pas respectés. Dans les représentations locales relatives à ces entités, les ancêtres récents (ceux dont le nom est encore dans les mémoires) sont dévoués à la cause de leurs affins et consanguins. Ainsi, le pêcheur les sollicite pour qu'ils leur servent d'auxiliaires et intercèdent favorablement auprès de leurs futures prises³⁸³, ou encore afin d'éloigner les poissons des dispositifs de pêches des autres pêcheurs. Les grands chefs (**nawota**) les invoquent afin qu'ils veillent à l'efficacité du pouvoir (*mana*) des petits chefs nouvellement intronisés (**fufusakeana**)³⁸⁴ et pour qu'ils soutiennent leur autorité en veillant au respect des interdits périodiques (**nasikoro**)³⁸⁵ mis en place.

Mais si les **nate mate** protègent les membres de leur clan, ils sont également capables de représailles en cas de transgression et s'avèrent être de redoutables prédateurs. Ils peuvent s'en prendre directement ou indirectement au fautif, par exemple en rendant l'un de ses enfants malade³⁸⁶. Les effets de ces représailles se traduisent par des douleurs physiques, une grande fatigue, de la fièvre, ou même par la survenue d'un accident, pouvant aller jusqu'à la mort de la victime.

³⁸² Contrairement à d'autres îles mélanésiennes (voir notamment : Coppet, 1976 ; Guidieri, 1980 ; Lemonnier, 2006a ; Brunois, 2007), à Tongoa, une fois les funérailles terminées, il n'existe pas de rites ou d'offrandes destinées à honorer les défunts.

³⁸³ J'évoque cet aspect de la relation hommes-**nate mate** au chapitre précédent, section 6.2.1.

³⁸⁴ Sur ce point, se rapporter au chapitre 1.

³⁸⁵ Sur ce point, se rapporter au chapitre 5.

³⁸⁶ Au chapitre 5, je donne l'exemple d'un enfant qui fut gravement malade après que son père n'eut pas respecté un **nasikoro**.

Bien qu'invisibles, les *nate mate* sont discernables par les femmes enceintes, les nourrissons et les jeunes enfants, qui réagissent par des cris ou des pleurs lorsqu'ils les aperçoivent. Si un nourrisson se met à pleurer sans raison apparente, on entend ses parents s'exclamer : « *Oh ! Hemia i stap crae from defrens samting !* »³⁸⁷, sous-entendu « il pleure pour autre chose », pour ce que nous ne pouvons voir. Un jour de novembre 2014, alors que j'accompagnai Elsifa Rogea à Lupalea, sa fille Neri âgée de sept mois se mit à pleurer à l'entrée du village. Elsifa m'expliqua qu'elle se comportait toujours ainsi à cet endroit précis, car elle y voyait des *nate mate* aux visages effrayants. En août 2014, au village de Kurumampe, Sonia la jeune fille de Nagege Tapao, âgée de sept ans, revint un soir en criant et en pleurant du *namatana ni farea* Sa où elle était partie chercher de l'eau. Dans sa quête, elle dit avoir aperçu un *nate mate* au physique immense et disgracieux. Les soirs qui suivirent, on entendit le *nate mate* frapper la tôle du bassin, et plus personne ne se rendit à cet endroit pendant près d'une semaine. Fin septembre 2014, alors enceinte de quatre mois, Makret Josua (chez qui je résidais) vint me trouver à son réveil pour savoir si je l'avais entendue crier pendant la nuit, car elle avait surpris dans sa chambre un *nate mate* qui ressemblait à un serpent³⁸⁸ à poils de chat. Celui-ci fit le tour de son lit, puis s'approcha de ses jambes et de son ventre. À l'instant où il allait la toucher, Makret se mit à pleurer et à hurler, et la créature disparut. Selon elle, le *nate mate* passait dehors, sous sa fenêtre, lorsqu'il vit que celle-ci était ouverte et décida de s'y engouffrer. À Tongoa, on raconte également que les enfants somnambules (*taem ol i silip kranke*) quittent leur lit, car un *nate mate* est venu les prendre par la main pour les conduire en forêt. On dit que ce non-humain n'est pas mal intentionné, mais qu'il souhaite simplement passer du temps avec l'enfant, car il est nostalgique³⁸⁹, sentiment que l'on nomme *nakupa*³⁹⁰ et que les êtres humains ressentent

³⁸⁷ Littéralement en bislama : « il/elle pleure pour autre chose » ou « il/elle pleure à cause d'autre chose ».

³⁸⁸ Bien qu'il n'y ait pas de serpents sur l'île, ce reptile y est craint. À Kurumampe, on raconte que les *nasikoro* du *namatana ni farea* Ni Tano (celui dont dépend Makret Josua), sont toujours respectés, car c'est un *nate mate* à l'apparence d'un serpent qui y veille.

³⁸⁹ On me raconta que le jeune Seresere avait une fois quitté son lit et fut retrouvé au milieu de la nuit sur la route principale, près de l'école. Masiele fut aussitôt consulté et il vit que Roy Seresere, le précédent Taripoa Mata (chef du village), était venu voir l'enfant et avait voulu l'emmener en forêt.

³⁹⁰ Ce sentiment est principalement ressenti par les personnes âgées qui restent seules au village lorsque les plus jeunes partent travailler dans leurs jardins, mais aussi par les nourrissons. Afin qu'un jeune bébé n'éprouve pas ce sentiment, lorsque l'un de ses parents quitte le domicile, sous son oreiller est placé un coquillage dit « *Kae* » (*Patella spp.* – l'un des coquillages les plus consommés) qui a été touché au préalable par le parent en partance. Le coquillage reste sous l'oreiller, jusqu'au retour du parent.

également à l'égard de leurs morts. Ces jours-là, dit-on, les **nate mate** viennent entourer de leur présence la personne mélancolique.

Les humains peuvent également les apercevoir durant les premiers jours qui suivent le décès d'une personne. En effet, tant que la tombe n'a pas été cerclée de pierres, on dit que le **nate mate**, parce qu'il n'a pas encore compris qu'il avait quitté le monde des vivants, cherche à communiquer avec les siens. Ainsi, en avril 2013, une femme d'une cinquantaine d'années originaire du village de Kurumampe fut mise en bière ; quelques jours après, elle fut entendue par ses enfants. Elle hélait les siens lorsqu'elle les apercevait dans leurs jardins, et les faisait fuir à toutes jambes. En 2014, c'est un chef de Lupalea mort à l'âge de quarante ans que l'on surprit en train de jeter des pierres, les jours suivant son enterrement. On expliqua qu'il pourchassait les membres de son clan pour exprimer sa colère et infliger un châtement à ceux qui n'avaient pas respecté ses dernières volontés³⁹¹. Durant son agonie, ce chef avait effectivement annoncé le souhait que son titre revienne provisoirement à son frère et non à son fils aîné, car ce dernier n'avait pas encore terminé sa scolarité. Or le jour où on le mit en terre, l'assemblée des chefs de son **namatana ni farea** décida de donner le titre à son fils et lui remit son nouveau titre de chef retraité (**nasata**)³⁹².

Au travers de ces différents exemples, on constate que les **nate mate** apparaissent comme des êtres doués d'intentions et de sentiments. S'ils ne sont pas toujours mal intentionnés, une rencontre physique avec eux affecte les êtres humains, car ils font partie du monde de ceux qui ont trépassé. Chaque jour, les devins-guérisseurs du village sont ainsi consultés pour guérir les affections que ces entités causent aux vivants. En novembre 2014, Tata Samoa, qui souffrait depuis quelque temps de céphalées, alla voir Masiele³⁹³ afin qu'il prie pour elle. Ce devin-guérisseur vit alors qu'un peu plus tôt dans la semaine, elle avait cuisiné dans son jardin de **Tafa lapa** des bananes mûres qu'une **nate mate** avait touchées, car elle aussi était venue y cuisiner. Cette ancêtre continuait de cultiver là où elle le faisait jadis et, donc, là où se trouvaient à présent les cultures de Tata. Masiele pria pour apaiser les souffrances de Tata, qui s'estompèrent rapidement.

³⁹¹ Sur ce thème classique de anthropologie, voir notamment le double numéro de la revue *Études rurales* dirigé par Daniel Fabre (1987).

³⁹² Celui-ci lui sera retiré lorsque son fils transmettra son titre à sa propre descendance.

³⁹³ Au chapitre 3, je présente ce devin-guérisseur, section 3.2.3.



Photographie 27 : Une maman et son nourrisson sur la route de Tafa lapa : une branche de kava sauvage (*Macropiper latifolium* Forster) est accrochée au parapluie pour protéger l'enfant des **nate mate**. Kurumampe, 29/09/2013.

Photographie 28 : Devant l'entrée de la maison de Magret Missel, des branches de **nasosoafa** (espèce indéterminée) ont été pendues afin de tenir à distance les **nate mate** de la petite Maelyne qui venait de naître. Kurumampe, 23/09/2013.

Afin de limiter ces rencontres et de prévenir les maladies, les habitants accrochent à l'entrée de leur maison des branches de **nasosoafa** (espèce non identifiée) dont l'odeur rebute les **nate mate** (photographie 27) – précaution que les familles prennent notamment lorsqu'un nouveau-né occupe la maison, car celui-ci est particulièrement sensible à ces esprits des morts. S'ils parvenaient à entrer et à le toucher, ils le rendraient inmanquablement malade, voire le tueraient. Ces précautions sont également prises lorsque les parents se déplacent hors du village avec l'enfant. Ils accrochent alors au parapluie qui le protège du soleil une branche de **nasosoafa** ou de kava sauvage (*Macropiper latifolium* Forster) (voir photographie 28). Par ailleurs, comme me l'expliquèrent encore les habitants, les **nate mate** les suivent depuis l'endroit où ils sont partis travailler (en mer comme sur terre) jusqu'à leur maison. C'est pourquoi, lorsqu'une personne revient chez elle et qu'un nouveau-né s'y trouve, elle doit attendre un moment sur le pas de la porte (une petite heure), laps de temps nécessaire pour que le **nate mate** retourne d'où il vient et reste ainsi à distance de l'enfant. Ailleurs au Vanuatu, des observations similaires ont été faites par les anthropologues. Au sud de l'île de Pentecôte, Margaret Jolly note que les nouveau-nés « *are more vulnerable and open to spiritual influences* » (2001 : 182) et Annie Walter, dont les travaux ont été menés au centre de cette même île, écrit que les esprits des morts

[...] affectionnent tant les bébés qu'ils n'hésitent pas à voler leur âme et à les entraîner dans le monde invisible pour les mater, rire et jouer avec eux. Ils suivent les mères lorsqu'elles partent au jardin et à la moindre inattention de celles-ci se précipitent sur l'enfant. Les enfants sont heureux en compagnie des esprits et ne veulent plus rester avec leur mère. C'est pourquoi ils pleurent la nuit sans parvenir à se réveiller, sont agités et parfois fiévreux (1991 : 330-331).

Cette sensibilité des nourrissons persiste jusqu'à qu'ils aient leurs premières dents (*nambatine*) dont l'apparition signalera que l'enfant est à présent suffisamment résistant pour accompagner ses parents dans leurs jardins³⁹⁴.

6.2.2 Les *nate mate tapu* – les êtres primordiaux de Tongoa

À Tongoa, le monde invisible n'est pas uniquement composé des défunts de l'île, il est également imprégné par la communauté des êtres originels, les *nate mate tapu* qui vivent près de l'îlot Laeka et aux abords des jardins. On raconte qu'ils ont été mis là par Dieu avant les humains et ont ainsi une apparence et une existence analogues à ceux-ci. Ils sont connus pour être de valeureux jardiniers. Lorsque la pluie côtoie le soleil, les villageois commentent : « Ah ! Aujourd'hui les *nate mate tapu* sont en train de *momori*³⁹⁵ l'une de leurs femmes à *Fatu miala* [le rocher situé en pleine mer, entre les îles d'Epi et Tongoa] ».

Leur présence sur l'île est attestée par de grosses pierres volcaniques qui leur sont associées et qui portent leur nom. Les terres du *namatana ni farea Mataso* sont celles qui en contiennent le plus. Il y a par exemple *Nambale ni Pakoa*³⁹⁶, *Lei Lelei*³⁹⁷ ou encore *Nafi Toloa*, qui vit dans le jardin de *Tafura*. « *Nafi Toloa* », signifie « ceux qui ont faim » ou « ceux qui ne mangent plus », car selon l'explication de *Tafura*, ce *nate mate tapu* a la capacité de revêtir l'apparence d'un rat ou d'une fourmi pour manger les fruits qui tombent

³⁹⁴ Certaines familles du village de Kurumampe ne prennent pas leurs enfants dans les jardins tant que celui-ci n'a pas été baptisé à l'Église, observation également rapportée par Alice Servy dans la communauté de Seaside Tongoa de Port-Vila (2017 : 219-220).

³⁹⁵ Le paiement de la dot. Pour plus de précisions, se reporter au chapitre 1, section 1.2.2.

³⁹⁶ La parcelle où il se trouve porte son nom qui veut dire « le trou du requin » ou « le trou de Pakoa » (*nambale* peut être traduit par « trou » ; *ni* par « de » et *pakoa* par « requin », c'est également un prénom coutumier).

³⁹⁷ Le préfixe *Lei* indique qu'il s'agit d'une femme. Le nom qu'elle porte est un nom coutumier d'autrefois.

sur la pierre où il réside. Lorsqu'ils se rendent dans ces parcelles, les horticulteurs disent alors : « je vais travailler au jardin de Lei Lelei³⁹⁸ » ou de tel autre **nate mate tapu**.

Là encore, toute interaction physique avec un **nate mate tapu** peut engendrer des souffrances physiques chez les êtres humains, menace qui pousse les villageois à prendre certaines dispositions à leur égard. Dans les jardins où leur présence est signalée par les grosses pierres, l'horticulteur prend garde à ne pas risquer de blesser ou tuer un **nate mate tapu** par mégarde ; dans une relation de correspondance analogique, sa propre intégrité physique serait menacée par un tel incident. Par exemple, un coup de machette sur le bras d'un **nate mate tapu** causera douleurs, gonflements et saignements au bras de l'horticulteur maladroit. Ainsi, avant de se mettre à travailler et d'employer des outils tranchants (machette, hache, barre à mine, bêche, etc.), un horticulteur manifeste ses intentions en s'adressant à ces entités. Il leur dit : « Bonjour, pouvez-vous vous pousser et prendre vos vieux et vos enfants pour que je puisse un peu travailler ? ». Et il attend un instant pour se mettre à la tâche. Avant de partir, il les remerciera de l'avoir laissé tranquille durant sa besogne, et les invitera à revenir s'installer dans le jardin. Comme me le signala Tafura, si l'on prend soin des **nate mate tapu** en les prévenant ainsi, ils peuvent à leur tour prendre soin de vous en agissant sur les processus vitaux des plantes. Ils favoriseront ainsi la croissance et l'abondance des tubercules cultivés – une aide très appréciée lorsqu'elle permet de récolter de grandes ignames **masogni**.

Les **nate mate tapu** peuvent aussi être à l'origine d'accidents involontaires chez les humains. C'est par exemple régulièrement le cas de Lei Sik, une **nate mate tapu** qui vit non loin des maisons du **namatana ni farea Ki muri**. En 2013, alors que Lipi allaitait son premier-né, son sein se mit à gonfler et un furoncle apparut au-dessus de son mamelon gauche. Pakoa Kao, le devin-guérisseur traditionnel « **e atu na maouli** », vit en songe que le sein de Lipi était infecté, car Lei Sik profitait du moment de l'allaitement pour mettre son propre enfant au sein de Lipi. Le nourrisson étant un non-humain, Lipi en portait les stigmates. Afin de remédier à la situation, Pakoa Kao élaborait un cataplasme à base de feuilles prélevées en brousse pour guérir la plaie et tenir Lei Sik et son bébé à distance de la jeune femme. Après une semaine de traitements répétés, l'abcès finit par disparaître.

³⁹⁸ En nakanamanga : « **afak posiwasi roara ki Lei Lelei** ».

C'est dans le même esprit que les femmes enceintes ont pour consigne de se rendre le moins possible dans les jardins où vivent les **nate mate tapu**, car selon Makret Josua, « ils peuvent toucher le ventre et prendre l'âme du bébé et la remplacer par la leur ». L'enfant à naître en sera alors affecté et sera mentalement ou physiquement déficient³⁹⁹.

6.2.3 Les *nate mate lapa* – les « grands démons »

D'autres esprits également invisibles et inaudibles pour l'ensemble des vivants sont les **nate mate lapa**, les « grands morts » ou « grands démons ». Humanoïdes de grande taille, ils sont décrits par les Man-Tongoa comme des êtres anonymes privés de nom. Ils vivent non loin des espaces de travail et se déplacent en haut des arbres en sautant de cime en cime, descendant ainsi vers la mer pour gagner d'autres îles de l'archipel. À Tongoa, on dit qu'ils vivent principalement à **Tafa lapa** (là où se trouvent la plupart des jardins des Man-Kurumampe). Ils sont connus pour s'en prendre aux travailleurs isolés, afin d'assouvir leurs pulsions sexuelles – leurs activités en ce domaine étant décrites comme surabondantes. On raconte en effet que les **nate mate lapa** sont attirés par les odeurs et les flux corporels humains du sexe opposé⁴⁰⁰ et qu'ils ont eux-mêmes pour trait distinctif une odeur qui les précède et que l'on dit « proche de celle de la roussette ». Cette odeur caractéristique permet aux humains de deviner leur présence et de multiplier les actes de précaution à leur égard, car tout contact avec eux les rendrait automatiquement malades : « Tu es mou, tes jambes tremblent, ton ventre gonfle et tu peux même en mourir », me précisa Nagege Tapao.

De fait, la première des mesures prises par les Man-Tongoa concerne le contrôle des odeurs corporelles. Cela implique une tenue vestimentaire particulière lorsqu'ils s'en vont en mer ou dans leurs jardins : les femmes doivent porter des shorts sous leur robe, et les hommes des sous-vêtements sous leur pantalon. En complément, à l'orée des jardins, des bosquets odorants de **natafoa** (espèce indéterminée) sont plantés, car leur odeur rebute les

³⁹⁹ Les terres du **namatana** Mataso sont réputées contenir de nombreux **nate mate tapu**. Lors de mes enquêtes de terrain, plusieurs enfants issus de ce clan sont tombés malades et une femme est décédée. Systématiquement, les villageois justifiaient ces événements par la présence des **nate mate tapu** et l'imprudence des victimes à leur égard. Au village de Kurumampe, deux adolescents sont atteints de déficiences : l'un physiques et l'autre mentales. On raconte que leurs mères n'ont pas respecté cette mise en garde durant leur grossesse, car elles sont allées travailler dans leurs jardins alors que ces esprits s'y trouvaient.

⁴⁰⁰ L'entité féminine se dit « **nate mate lapa koroi** », et l'entité masculine « **nate mate lapa kanaou** ».

nate mate lapa et camoufle du même coup l'odeur humaine. La deuxième mesure de prudence concerne le contrôle des flux corporels : les horticulteurs ne doivent pas uriner à proximité des **nabanga malakesa** (*Ficus virgata*, *Ficus sp.*), une précaution particulièrement prescrite pour les femmes ayant leurs menstrues ou qui sont enceintes. Si celles-ci ne peuvent respecter cette mesure, elles doivent « bloquer » (*blokem*) leurs odeurs en laissant, après leur passage, une branche de kava sauvage (*Macropiper latifolium Forster*) ou de **natafoa** (espèce indéterminée). Une troisième règle veut que l'on ne se rende pas seul dans ses parcelles (de terre et de mer), car l'esprit en question s'en prend aux individus isolés. Enfin, les rapports sexuels sont à proscrire dans les jardins et vers la mer, car le **nate mate lapa** profite du coït pour pénétrer le corps des femmes. Les viols répétés provoquent chez elles des menstruations qui ne tarissent pas ou à l'inverse des grossesses anormalement longues. Chez les hommes, un rapport sexuel avec une **nate mate lapa** génère le gonflement des testicules et une fatigue extrême. Alison Remon, du **farea malala**, me raconta que sa mère avait été prise par le grand démon, qui l'avait choisie pour femme un jour où elle s'était endormie sur le sol de son jardin. Il l'avait alors « enroulée de son long sexe » et son sang menstruel coula des semaines durant, car le **nate mate lapa** ne cessait de la violer. C'est un oncle de Bongabonga (un village du sud de l'île) qui établit le diagnostic et la soigna à l'aide d'une mixture élaborée à partir de feuilles prélevées en brousse. Après plusieurs jours de traitement, le **nate mate lapa** finit par lâcher sa victime, et les saignements cessèrent.

Les rapports sexuels avec un **nate mate lapa** peuvent également mettre la femme enceinte. En juillet 2013, la cinquième grossesse de Meriam Alik du **namatana ni farea Mataso** fut interprétée comme telle par la plupart des femmes du village, et ce pour plusieurs raisons. Durant sa grossesse elle se rendit à plusieurs reprises dans ses jardins, or on s'en souvient, le grand démon choisit en premier lieu les travailleurs isolés ; de plus, ces jardins sont connus pour abriter des **nate mate tapu** et, régulièrement, les horticulteurs disent y sentir la présence des **nate mate lapa**. Par ailleurs, Meriam fut enceinte d'une manière anormalement longue, et dépassa d'un mois la date du terme estimée par l'infirmière⁴⁰¹. Certains, à l'instar de Makret Josua, allèrent jusqu'à déclarer que sa grossesse avait pris une année complète. Enfin, la naissance de l'enfant prit un jour et deux nuits, car le bébé « était trop gros », et s'engagea ainsi péniblement dans le bassin où il fut comprimé. Meriam souffrit terriblement, si bien que les femmes se relayèrent pour venir la pleurer, convaincues qu'elle

⁴⁰¹ Pour ce faire, l'infirmière se fonde uniquement sur la date des dernières règles donnée par la patiente. Le jour donné pour le terme est donc très approximatif.

n'y survivrait pas⁴⁰². L'enfant finit par venir au monde et la pesée révéla un poids qui avoisinait les cinq kilogrammes. Le comportement de Meriam durant sa grossesse, les circonstances de l'accouchement, mais aussi le poids exceptionnel de l'enfant sont autant d'éléments qui vinrent corroborer l'hypothèse d'une grossesse surnaturelle.

6.2.4 Les *sagalegale* – les êtres de la forêt

Dans le monde des entités invisibles, il existe un collectif dont les membres occupent une place bien plus effacée : les *sagalegale*⁴⁰³. Moins richement décrits que les précédents non-humains, ces derniers sont invisibles, inaudibles, inodores, mais également anonymes (aucun n'a de nom particulier ou d'histoire personnelle). Les habitants de l'île les imaginent nus, de petite taille et avec des cheveux semblables à ceux des Blancs⁴⁰⁴. Ce sont les seules entités du monde invisible à ne pas avoir d'incidence (positive ou négative) sur la vie des êtres vivants. Les Man-Tongoa observent toutefois des indices permettant d'attester leur existence, notamment à l'entrée des jardins et près des clôtures élaborées avec des branches de *nambilelu* (*Hibiscus tiliaceus*). On raconte en effet qu'ils apprécient les fleurs de cet arbre et qu'ils se plaisent à mettre en pièces leurs pétales qu'on retrouve alors en tas. Un jour où je suivis Mama Rose et Lison Mark dans leur jardin, celles-ci me montrèrent un tel petit amoncellement de pétales de *nambilelu* et Mama Rose me dit : « Ce sont les *sagalegale* qui font ça. Ils aiment beaucoup s'amuser avec les fleurs ».

Les êtres invisibles sont donc principalement établis et rencontrés dans le monde domestique. Si la plupart sont invisibles pour les humains, tous se distinguent par des spécificités de divers ordres. Ils sont classés en fonction de leurs apparences, de leurs constitutions et de leurs effets sur le monde des vivants. Certains sont anonymes, tandis que d'autres portent un nom. Avec certains d'entre eux, des interactions sont possibles, parfois négatives, mais dont les effets sont parfois positifs. À l'exception des maux causés par les *nate mate lapa*, les effets néfastes provoqués par ces entités sur les vivants résultent de

⁴⁰² Durant mes différents séjours à Tongoa, cet accouchement fut le seul à avoir été si long et compliqué.

⁴⁰³ Ces entités sont communes à d'autres îles de l'archipel. En bislama, elles se font appeler *lisepsep* ou *lisefsef*, mais sont plutôt décrites comme des êtres maléfiques. Voir notamment : Crowley, 1980 : 101-102 ; Gardissat, 2004 : 40-43 ; McDonnell, 2015 : 145. Sur l'île de Santo des promenades pour rencontrer les « *lisepsep* » et entendre les contes qui relatent leurs existences sont proposés aux touristes.

⁴⁰⁴ Dans son carnet, Miller note, le 21 juin 1943, un jour où ses compagnons lui parlèrent de ces créatures que leurs cheveux ressemblent à des fils de toile d'araignée.

confrontations qui auraient pu être évitées. Les humains ont donc une part de responsabilité dans leurs affections. De manière générale, comme le remarque Annie Walter sur l'île de Pentecôte, « le monde invisible fait planer une menace continuelle sur celui des vivants » (1991 : 368).

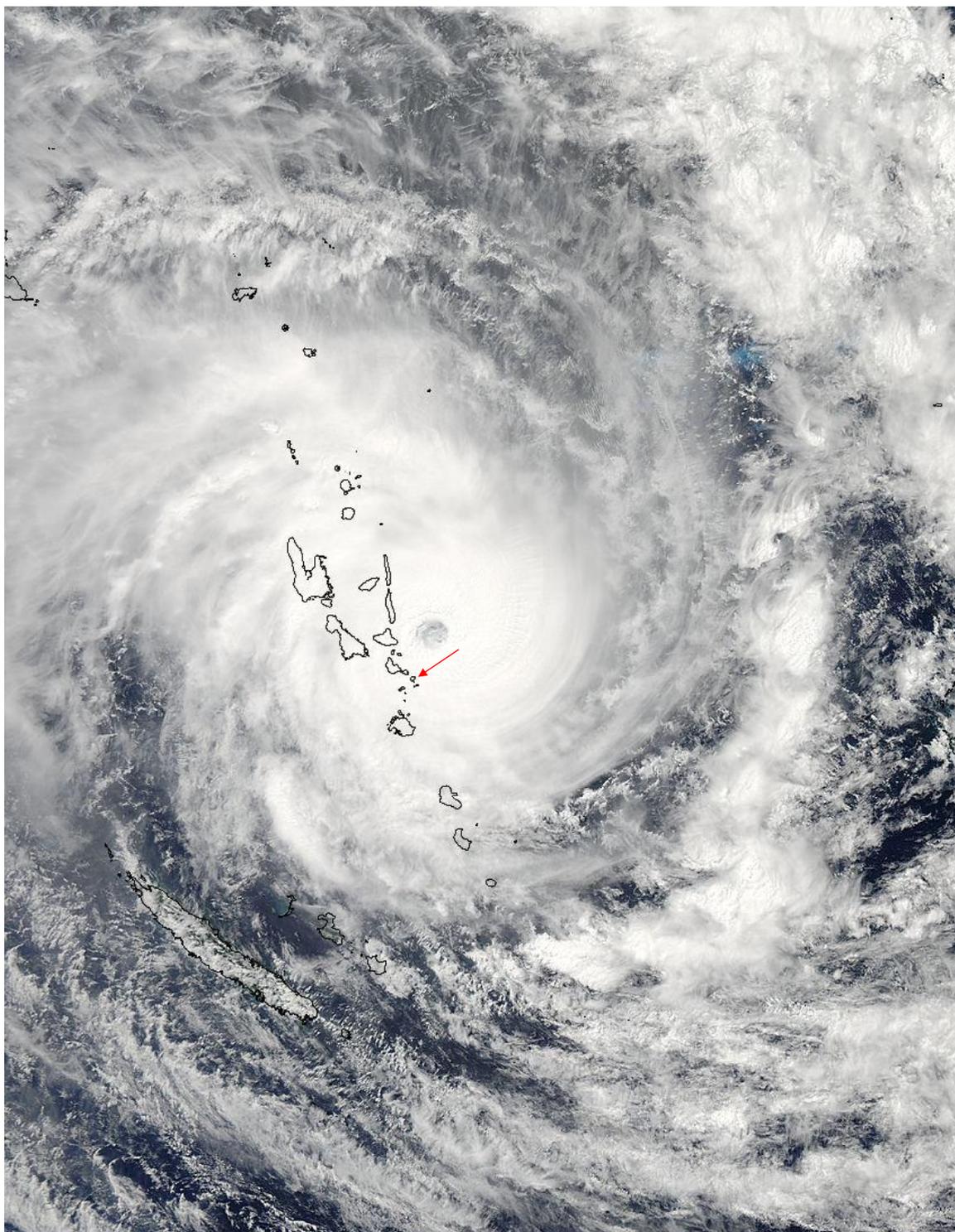
Ce chapitre a mis en évidence les différents collectifs qui partagent le monde des Man-Tongoa. Les jardins se situent ainsi entre différents ensembles : celui des plantes et des animaux, celui des hommes et enfin celui des êtres invisibles. L'environnement de l'île est perçu par ses occupants comme un ensemble constitué néanmoins de deux univers distincts : celui des vivants (des visibles) et celui des esprits (des invisibles). Le premier est celui sur lequel les collectifs humains agissent directement. Ils le perçoivent, le façonnent et le conquièrent à travers diverses actions techniques qui témoignent toutes d'une attention esthétique – le beau étant synonyme pour les Man-Tongoa de bel ouvrage pour les yeux comme pour les oreilles. Le beau marque de surcroît la domination réussie de l'horticulteur sur la brousse forestière. À cette appropriation ostensible de la nature vient se superposer l'univers des collectifs d'entités invisibles et intangibles sur lequel les êtres humains n'ont aucune emprise ; au mieux peuvent-ils tenter de s'en prémunir. Il existe ainsi un certain continuum entre ces deux ensembles constitués par les rapports de sociabilité qu'entretiennent les humains avec les non-humains qui forment ainsi les composantes d'un même système cosmologique.

Cette deuxième partie a donc porté sur l'étude des pratiques et des connaissances maritimes des Man-Tongoa et a cherché à montrer comment ces derniers conceptualisent, classent, organisent et distinguent le biotope maritime et terrestre qui compose leur île. La frontière terre-mer est labile, car dans les représentations locales de la nature ces deux espaces s'enchâssent jusqu'à former un tout. Cette exploration du continuum entre terre et mer m'a conduite à discuter la notion de « jardin ». En effet, la gestion foncière et les pratiques sociales qu'impliquent les portions de mer, mais également les critères de jugement permettant de déterminer si celles-ci sont « belles » et donc correctement entretenues, sont semblables à ce que l'on observe au sein de l'univers terrestre. Les espaces travaillés présentent ainsi des caractéristiques esthétiques communes et les occupants qui les constituent (êtres vivants et esprits) participent à une structuration commune de la nature domestique. J'ai pu ainsi en conclure que les habitants de l'île, par leurs pratiques et leurs représentations, étaient des horticulteurs de la terre *et* de la mer.

Disposant des éléments nécessaires à la compréhension de ce que constitue localement un jardin et de ce qui le rend fondamental dans le maintien de la vie sociale des Man-Tongoa, nous pouvons nous tourner vers ce qu'il advient lorsque cet espace est anéanti par un événement destructeur. Dans une troisième et dernière partie de cette thèse consacrée maintenant à l'étude des représentations des risques et de la catastrophe, je fonderai principalement mon analyse à partir de l'ethnographie du cyclone Pam survenu le 13 mars 2015 à Tongoa. Cela me permettra de prolonger et d'approfondir mon étude sur les rapports des Man-Tongoa à leur environnement, en montrant que la notion de catastrophe est subjective et que la construction éémique de cette notion dépend de ses effets au sein de l'espace social qu'est le jardin.

-Troisième partie -

**QUAND LA CATASTROPHE DETRUIT
LES ESPACES SOCIALISES**



Photographie 29 : Le cyclone Pam vu depuis l'espace. L'œil du phénomène est à cet instant encore au nord-est de l'île de Tongoa (signifiée par une flèche rouge), © Goddard MODIS Rapid Response Team/NASA/HANDOUT/EPA, *Severe Tropical Cyclone "Pam" on March 13, 2015.*

Le vendredi 13 mars 2015, l'île de Tongoa s'est trouvée au cœur du phénomène cyclonique le plus violent de son histoire depuis les années 1980. Tout a commencé le 11 mars 2015⁴⁰⁵, lorsque le Centre Météorologique du Vanuatu et le Département Geo-Hazards (VMGD) ont annoncé la transformation de la dépression tropicale située au nord-ouest de l'archipel, en cyclone. Celui-ci venait d'être nommé « Pam » par le *Fiji Meteorological Service* (FMS) qui suivait son évolution depuis sa formation le 6 mars 2015, à 1 140 km au nord-ouest de Nadi⁴⁰⁶. La probabilité que le cyclone affecte l'archipel du Vanuatu dans les vingt-quatre heures était estimée de « modérée à forte », mais dès le 12 mars, des pluies torrentielles distantes de 400 km de Port-Vila affectaient déjà l'ensemble du pays, et la force du phénomène allait en s'intensifiant. Il fut ainsi catégorisé par le FMS comme cyclone de force 5/5, soit le rang de gravité le plus élevé sur l'échelle de Saffir-Simpson. Au matin du vendredi 13 mars, Pam s'approchait dangereusement des côtes du centre de l'archipel. Cette nuit-là, le pays connut l'événement le plus destructeur depuis le cyclone Uma en 1987. Pam généra des rafales estimées à plus de 350 km/h (Leone et *al.*, 2015 : 5). Il fut si puissant que l'anémomètre du centre météorologique du Vanuatu s'envola. Le 14 mars, alors que Pam quittait le Vanuatu, le FMS signalait une intensification de la pression en son centre à un minimum de 896 hPa. À cet instant, Pam devint le cyclone le plus violent de l'histoire du Pacifique Sud depuis Zoé en 2002 (dont les rafales ont excédé les 290 km/h)⁴⁰⁷.

Selon le Bureau de la Coordination des Affaires Humanitaires de l'Organisation des Nations Unies (ONU), Pam aurait touché près de cent soixante-six mille personnes réparties sur vingt-deux îles du Vanuatu, soit 64 % de la population locale. Du centre au sud de l'archipel, le cyclone a provoqué de lourds dommages sur les infrastructures (treize mille maisons ont été détruites). Bien qu'à ce jour aucun bilan ne soit officiel, au moins onze personnes ont trouvé la mort, dont six à Port-Vila (Leone et *al.*, 2015 : 5). Parmi les îles les plus gravement touchées figure Tongoa, qui a été traversée par l'œil du cyclone. Les pluies diluviennes, la mer déchaînée, mais aussi la brutalité de certaines rafales ont bouleversé pour longtemps le paysage et le quotidien des habitants. Le littoral a été recouvert d'une épaisse

⁴⁰⁵ Voir l'article du *Dailypost* : http://dailypost.vu/news/meteo-chances-of-tropical-low-becoming-cyclone-is-moderate-to/article_2fad85d3-a165-57a0-a37f-75389053bcff.html, page consultée le 26/11/2015.

⁴⁰⁶ Voir le bulletin issu par le FMS, le 12 mars 2015 : http://www.met.gov.fj/aifs_prods/20036.txt, page consultée le 12/01/2016.

⁴⁰⁷ Informations publiées par l'Observatoire de la terre (*Observatory earth*) de la NASA : http://earthobservatory.nasa.gov/IOTD/view.php?id=3104&eoan=image&eoci=related_image, page consultée le 09/01/2017.

couche de terre, la végétation a été défoliée, l'intégralité des jardins a été endommagée et la majorité des maisons se sont écroulées ou envolées.

Au lendemain du cyclone Pam, les médias ont relayé l'information outre-mer et la « machine humanitaire » s'est déployée à travers le pays. De nombreuses Organisations Non Gouvernementales (ONG), des institutions de développement et des militaires originaires du monde entier sont venus en aide aux populations sinistrées. Sans réelle coordination ni concertation avec le gouvernement, du personnel aux savoir-faire multiples a été dépêché dans plusieurs îles de l'archipel. Ils ont participé à différents programmes d'assistance, d'aide ou de reconstruction (villages, écoles, aéroport, systèmes hydrauliques, etc.)⁴⁰⁸, en même temps qu'ils distribuaient des vivres et du matériel de « première nécessité » (tentes, bâches, médicaments, etc.). Sur l'île de Tongoa, c'est l'ONG *Save The Children-Australia* (STC) qui est principalement intervenue. Elle a pris part à la réhabilitation des maisons et des écoles détruites entre juillet et septembre 2015.

La troisième et dernière partie de cette recherche poursuit l'étude des rapports entre les Man-Tongoa et leur environnement à partir d'une analyse approfondie des conséquences du cyclone Pam. Elle fournit un contrepoint aux deux précédentes, dans la mesure où le cyclone a compromis la subsistance examinée précédemment et fournie par ces mêmes jardins dévastés par ce phénomène. Je continuerai cependant de montrer en quoi les jardins sont garants de la vie sociale locale, tout en étant exposés à des désastres comme les cyclones et à d'autres, moins spectaculaires, mais dont la menace est constante, comme les séismes, les glissements de terrain, la divagation des animaux dans les parcelles cultivées, les vols de tubercules, etc. Cette analyse me permettra d'approfondir l'étude de l'appropriation de la nature à Tongoa. Par ailleurs, dans la mesure où la notion d'événement « ne va pas de soi pour les sciences sociales » (Bensa et Fassin, 2002 : 3), je tâcherai de mettre en perspective la catégorie analytique de « catastrophe » et je montrerai comment à Tongoa, celle-ci se rapporte aux espaces de subsistance.

Pour ce faire, le premier chapitre livrera la chronologie du cyclone Pam. Il sera consacré à la période qui précéda l'événement destructeur et au système d'alerte établi par

⁴⁰⁸ Certains d'entre eux, à l'image de *Save The Children-Australia* et de la Croix-Rouge Internationale étaient déjà implantés dans le pays et intervenaient dans les domaines de la santé, de l'éducation ou de la prévention des risques naturels. Ils avaient ainsi une certaine connaissance du pays.

les habitants pour le prédire et s'en prémunir, mais aussi à son irruption dans le quotidien et aux bouleversements durables qu'il a engendrés. J'insisterai sur les dissonances relevées au sein des témoignages récoltés, ainsi que sur le hiatus entre les discours tenus à l'ethnologue et les pratiques observées. Puis il s'agira au chapitre suivant d'examiner les discours collectés auprès des habitants sur le sens et l'origine attribués au cyclone. Trois registres narratifs ont pu être distingués, et tous permettent aux habitants d'embrasser dans un système explicatif, sinon de justifier *a posteriori*, l'avènement d'un tel phénomène. Je montrerai ainsi que Pam est tantôt considéré comme un châtiment divin, tantôt comme l'expression de la jalousie humaine, tantôt comme événement naturel inscrit dans un cycle connu ou témoin d'un dérèglement climatique. Enfin, le dernier chapitre de cette thèse partira des mots et des concepts employés par les habitants pour proposer une réflexion sur la notion de catastrophe, en montrant comment et pourquoi celle-ci fait sens localement et quelles catégories sémantiques elle oppose. À terme, cela me conduira à proposer une grammaire locale de la catastrophe.

Avant de rentrer dans le détail de ces chapitres, rappelons que l'anthropologie des catastrophes s'attache à comprendre comment des phénomènes physiques deviennent des événements qui font catastrophe (Hoffman & Oliver-Smith, 2002 ; Langumier, 2008 ; Revet, 2007 ; Moreau, 2017). Elle s'inscrit dans la continuité de plusieurs sous-champs disciplinaires, tels que l'anthropologie du risque qui propose une théorie culturelle du risque (Douglas & Wildavsky, 1982 ; Beck, 1986) ou le *disaster studies* qui porte sur la vulnérabilité d'un environnement (Wisner, O'Keefe et Westgate, 1977). En opposition avec ce dernier courant, une approche plus « radicale » consiste à considérer la catastrophe, elle-même, comme objet principal de recherche (Oliver-Smith et Hoffman, 1999 ; Revet, 2007).

La « catastrophe » induite par un phénomène naturel se mesure par son ampleur et son imprévisibilité. Face aux phénomènes physiques que sont les inondations, les éruptions volcaniques, les séismes ou encore les cyclones, des récits émergent, des interprétations sont forgées, des angoisses voient le jour – autant de manifestations qui résultent directement de cet événement et contribuent à le construire socialement. Pour les victimes, la catastrophe existe dès l'instant où elle survient tandis que, pour les ONG, elle se mesure et s'apprécie dans une autre temporalité, celle de l'après-événement. La catastrophe implique une temporalité et une mise en mots révélant une dimension discursive (Revet, 2006 : 280 ; Langumier, 2008 : 18 ; Glowczewski et Soucaille, 2011 : 11).

Par ailleurs – et surtout – comme le remarque Sandrine Revet (2007 : 13), la catastrophe « [...] constitue un prisme grossissant tout à fait pertinent pour observer le fonctionnement de la société touchée [...] ». Comme le précise encore Yoann Moreau, « [...] tout désordre est relatif à une manière d'organiser un monde, à un caractère, une éducation et une cosmologie ». La catastrophe, poursuit-il, est « [...] affaire de relations, de ruptures dans la relation qu'établit un individu, une société ou une espèce, avec ce qui l'entoure » (2013 : 11). Sur l'île de Tongoa, c'est précisément cette fracture entre un temps passé et à venir que le cyclone Pam a révélée tout en mettant en exergue la relation entre les habitants et ce qui les environne.

CHAPITRE 7

FAIRE FACE A L'ALEA

Ce chapitre porte sur les témoignages recueillis quatre mois après le cyclone dans les villages de Kurumampe, Lupalea et Pura (carte 2). Il a pour principale ambition de livrer une vision synoptique de l'événement tout en révélant les différentes façons locales dont celui-ci a été vécu. Je montrerai également que les Man-Tongoa n'étaient pas, ou très peu, préparés à cet ouragan, alors même qu'ils disaient connaître les signes annonciateurs d'un cyclone permettant de s'en prémunir. Ce faisant, je mettrai en évidence les bouleversements spatiaux et sociaux qui ont suivi la catastrophe, en étant attentive à la confrontation entre les discours et les pratiques, pour mieux saisir comment les habitants de Tongoa se rapportent au cyclone – à sa venue et à ses effets. Ma problématique s'articule ainsi autour de ce décalage entre les discours situés en amont de l'événement et les pratiques constatées quatre mois plus tard, lors de mon retour sur l'île.

Certes, je n'étais pas sur place lors de l'événement et je n'ai partagé cette expérience que depuis la France, mais Pam s'approprie et se construit comme événement social dans la durée, par les pratiques qui le suivent et les discours qui le commentent et dans une certaine mesure le construisent. Pour l'historienne Arlette Farge, l'événement persiste au-delà des faits qui le constituent et « c'est à travers son existence éclatée que l'historien travaille s'il veut en saisir la portée, le sens et la ou les marques dans la temporalité » (2002 : 70).

Quatre mois après le cyclone, lors de mon retour sur le terrain le 20 juillet 2015, le traumatisme engendré par le phénomène était tangible. Pam était dans tous les discours et omniprésent dans les mémoires. Chaque personne rencontrée à Kurumampe tenait à livrer avec précision son souvenir, son expérience individuelle de l'événement, qui n'existait donc plus uniquement comme catégorie imposée de l'extérieur, mais comme moment traumatique appréhendé par une expérience physique et émotionnelle propre à chacun. Tous savaient que j'avais connu l'île de Tongoa « avant » et que j'étais en mesure d'apprécier les changements survenus depuis Pam. Les entretiens furent ainsi principalement réalisés autour d'une

première évocation de la catastrophe, le cyclone était le plus souvent raconté de manière factuelle et chronologique (sans beaucoup d'interventions de ma part). Ces discussions s'apparentaient davantage à un monologue, le but était pour mon interlocuteur de me donner à comprendre l'événement qu'il avait vécu, selon son point de vue. Les larmes, la dérision, les plaisanteries ainsi que les silences parfois douloureux rythmaient ces énonciations. Dans ces situations d'évocation de la catastrophe, nous disent Violaine Girard et Julien Langumier, « l'enquêteur est alors relégué dans le rôle de spectateur, tel le spectateur médiatique du drame, témoin muet d'un récit que ses questions ne sauraient détourner de son cours » (2006 : 130).

Lorsqu'une personne arrivait pour la première fois au village de Kurumampe depuis Pam, il était d'usage qu'elle exprime sa compassion par des larmes et des lamentations. Il était fréquent que des parents viennent de la capitale pour rendre visite à leurs proches, constater les dégâts, apporter leur aide, et manifester leur soutien (l'île a été endeuillée à quatre reprises au cours du mois d'août). Les répercussions du cyclone furent en effet longues : faute de cours d'eau sur l'île, les villageois étaient dépendants de l'eau des réservoirs, pourtant devenue vectrice de maladies virales et bactériennes, celle-ci ayant croupi après la projection de débris et d'eau salée pendant le cyclone. Dysenteries et ulcérations buccales devinrent chroniques, touchant en particulier les plus vulnérables (personnes âgées et enfants) et provoquant la mort de certains.

7.1 De l'annonce au départ du cyclone

7.1.1 Anticiper la menace, observer les signes du cyclone

Au cours d'entretiens conduits entre 2011 et 2014, les habitants de Tongoa m'avaient expliqué reconnaître les « signes » avant-coureurs du cyclone dans leur environnement ; maîtriser les clés de cette lecture interprétative leur permettait, me dirent-ils, de prévoir la venue d'un cyclone et de s'en prémunir au mieux. À titre d'exemple, en amont de la saison cyclonique, ils disent être attentifs à la végétation ceinturant les habitations, mais aussi à celle qui est présente dans les espaces de cultures, car, selon eux, un cyclone est à craindre dès lors que les arbres sont exceptionnellement feuillus, chargés de fruits au point que les branches menacent de céder sous leur poids. Dans ce cas-là, la couverture végétale est si dense, expliquait par exemple Pua Daniel, qu'elle obstrue la vue ; l'expression « *atumorako vusa* »⁴⁰⁹ est alors employée. L'abondance et la précocité des récoltes sont également des indicateurs de la saison cyclonique. En résumé, il semble que dans ce décryptage des signes de la nature, tout ce qui n'est pas habituel est interprété comme un risque de cyclone à venir.

Cette conviction est renforcée par la chronologie des cyclones eux-mêmes : leur absence n'est que temporaire. Pour les Man-Tongoa, le cyclone est un phénomène plutôt imprévisible⁴¹⁰, mais attendu, inscrit dans le cycle régulier des saisons – toujours amené à revenir, pour la bonne raison qu'« il y en a toujours eu et qu'il y en aura encore ». Seule la temporalité de l'événement reste à déterminer, ce que l'observation de ces signes avant-coureurs aide à déceler, mais ne permet pas de prédire avec exactitude. Par ailleurs, la force même du cyclone ne se laisse pas deviner dans les indices observés dans l'environnement.

⁴⁰⁹ « *Atumorako* » est le nom attribué à un mois du calendrier coutumier (janvier-février), lors duquel les pousses des arbres se développent et bloquent la visibilité. En nakanamanga « *vusa* » désigne les jeunes pousses.

⁴¹⁰ Je reviendrai sur cette catégorisation du *disasta* au chapitre 9.

L'ensemble de ces connaissances constitue le système d'alerte local⁴¹¹. Celui-ci s'est développé au travers d'une longue expérience de vie dans ce contexte marqué par des phénomènes destructeurs. Ce système est pensé comme un mécanisme de prédiction, et par extension de contrôle des risques. C'est la conviction de la survenue prochaine d'un désastre qui permet aux acteurs, pour reprendre les mots de Mondher Kilani sur le sujet, « [...] d'agir sur elle [la catastrophe] pour qu'elle n'ait pas lieu et de faire face à la panique [...] » (2007 : 47). L'expérience des aléas pouvant venir perturber l'environnement des villageois par l'irruption de certains phénomènes récurrents, voire cycliques, leur a permis d'intégrer à leur système de représentations et d'actions ce que Jean-Pierre Dupuy nomme, en référence au prophétisme biblique, « la certitude de la catastrophe » (2002 : 11). L'incertitude de l'événement est transformée en donnée existentielle permettant, par contraste et à des fins protectrices, le développement d'une conscience du pire et d'une logique de précaution. Ce « catastrophisme éclairé » prôné par l'auteur permettrait en outre

[...] d'obtenir une image de l'avenir suffisamment catastrophiste pour être repoussante et suffisamment crédible pour déclencher les actions qui empêcheraient sa réalisation, à un accident près (Dupuy, 2002 : 213).

Les pratiques observées à Tongoa semblent aller dans le sens de cette interprétation : en octobre 2014, la précocité des mangues et leur abondance exceptionnelle, un mois plus tôt que de saison, avaient été comprises comme l'expression anticipée de la venue prochaine d'un cyclone. Le 4 septembre 2014, lors d'une journée de travail dans le jardin d'ignames de Pua Daniel, alors que je m'étonnais de ses mangues déjà mûres, celui-ci déclara : « C'est le signe que cette année, on va avoir un cyclone ; ce n'est pas normal, tous ces fruits ! » Il ajouta cependant : « mais bon, heureusement que l'on a Nakarame ! ». Nakarame⁴¹² fait partie des quelques hommes de l'île dont la fonction est d'interférer sur les vents qui

⁴¹¹ Ce système d'alerte existe également pour les éruptions volcaniques. En 2011, lors de mon premier séjour sur l'île, les hommes m'avaient expliqué observer la couleur de l'eau de surface à proximité du volcan **Tompuku**. À chaque couleur était associée une mesure du danger. Si l'eau était bleue, alors aucun danger n'était à craindre ; si elle devenait jaune, cela signalait la recrudescence d'activité du volcan ; enfin lorsqu'elle se teintait d'un rouge orangé, une éruption était à craindre dans les jours à venir (Calandra, 2013b : 187). Outre la vue, l'odorat était également un sens mobilisé, car plus les fumerolles situées à proximité du village « sentaient fort » (le soufre), plus l'activité du volcan se renforçait. Dans ces cas-là, les habitants ont raconté se souvenir être partis se réfugier à Pele, un village situé à l'écart des bords de mer.

⁴¹² Je reviens sur le personnage de Nakarame au chapitre suivant.

pourraient anéantir les cultures. D'autres signes augurant l'imminence du phénomène avaient complété ces observations :

Trois jours ou peut-être quatre, avant que Pam arrive à Tongoa, on avait compris qu'un cyclone n'était pas loin. Le ciel était rouge au coucher du soleil, comme la couleur des plumes du coq, les nuages courraient vite et les **mala** [*Fregata minor*] volaient très très haut. Les **manu ni alagni** [*Matsudaira storm petrel*] volaient en groupe au-dessus de l'île. Ces signes sont toujours les mêmes et avant chaque cyclone on les observe, qu'il soit comme Pam ou plus petit (Alik Filip, homme de 54 ans, 17/08/2015, Kurumampe)⁴¹³.

En février 2011, lors de mon premier séjour à Tongoa dans le cadre du master 1, le cyclone Atu s'était abattu sur l'île. Trois jours avant qu'il ne survienne les Man-Tongoa avaient repéré la présence d'un cyclone dans la région grâce à ces mêmes témoins : le ciel était rouge à la tombée de la nuit, les nuages se déplaçaient très vite et les océanites⁴¹⁴ volaient à une altitude inhabituelle.

On juge la probabilité de la survenue d'un événement dévastateur également en prêtant attention au comportement des ignames, comportement interprété selon une grille de lecture similaire, consistant à se méfier de tout signe qui sortirait de l'ordinaire. Ainsi Toara Amos, un homme âgé de Kurumampe (décédé six mois après le cyclone), m'expliqua avoir remarqué qu'entre les mois d'octobre et décembre 2014 ses ignames s'étaient régulièrement détachées de leurs tuteurs. L'horticulteur traduisit ces manifestations comme le présage d'un événement dévastateur, car selon lui : « le **natana** du tubercule [son principe vital] est bien plus sensible aux aléas météorologiques que l'homme. Quand il sent qu'il va y avoir un cyclone, il fait tout pour rester à terre afin d'être à l'abri ».

⁴¹³ Version originale en bislama et en nakanamanga : « *Tri dae ating fo, bifo Pam i kam mifala i luk save wan saeklon i kam iet. From mifala i luk kala blong skae i kam red, red olsem feta blong faolman, ol klaod ol i spid mo ol mala ol i stap flae hae hae hae ! Ol manu ni alagni olgeta tu, ol i stap pasraon hae long aelan. Hemia nao, ol saen blong saeklon. Bae i no kat saen blong talem saeklon ia i kam olsem wanem big o smol...* ».

⁴¹⁴ Sur les capacités de vol de la frégate du Pacifique, voir l'article de Weimerskirch et al, 2016.

Bien avant que Pam soit annoncé par le Centre Météorologique du Vanuatu et le Département Geo-Hazards⁴¹⁵, les horticulteurs avaient donc déjà constaté des éléments signalant sa venue prochaine. Ces observations furent confirmées par des messages téléphoniques reçus quelques jours avant son passage. Les deux compagnies téléphoniques privées du pays, Digicel⁴¹⁶ et Telecom Vanuatu Limited (TVL), ont en effet accepté, après un accord passé avec le gouvernement, d'offrir la gratuité des messages à leurs utilisateurs, afin de permettre à la plus grande majorité des habitants d'être informée de l'imminence et de la force exceptionnelle de ce cyclone. L'objectif de cette mesure était de toucher les populations des îles n'ayant pas la télévision ou la radio pour se tenir informées de la météorologie. Tonga est dans ce cas, puisqu'il est rarement possible d'y recevoir les ondes radiophoniques, à l'exception du sud de l'île, plus proche d'Efate. Chaque utilisateur a ainsi reçu sur son téléphone portable les alertes émises par le gouvernement informant de la position du cyclone et des précautions à prendre, mais aussi ceux adressés par les résidents de Port-Vila et souhaitant informer les membres de leur famille n'ayant pas accès aux mêmes canaux d'informations qu'eux. Rappelons que la plupart des habitants du pays vivant en zone rurale n'ont pas l'électricité.

Deux jours avant l'arrivée du phénomène, les habitants étaient a priori tous informés de l'urgence et de la gravité de la situation. Le jeudi 12 mars, les opérateurs ont renouvelé l'alerte, en mentionnant la force et la trajectoire du phénomène. Le vendredi 13 mars, alors que celui-ci se renforçait et devenait un cyclone de catégorie 5/5, les antennes relais de l'île se sont brisées et les habitants ont cessé de recevoir les informations relatives à l'évolution de la situation. Ils ont dû patienter dix-huit jours avant que la communication soit rétablie sur l'île et pouvoir à nouveau communiquer avec leurs familles éloignées.

Alors que la majorité des personnes interrogées avaient noté les signes augurant la survenue d'un cyclone et en avaient par ailleurs reçu la confirmation « officielle » par les

⁴¹⁵ Trente-huit messages d'alertes différentes ont été adressés par le Département Geo-Hazards aux soixante mille usagers de téléphones portables au Vanuatu. Ainsi, plus de six millions de messages ont été reçus avant et pendant le cyclone. Informations issues du site internet de la Banque Mondiale: <http://www.worldbank.org/en/news/feature/2015/09/29/vanuatu-six-months-after-cyclone-pam>, page consultée le 21/03/2017.

⁴¹⁶ L'opérateur est arrivé le 25 juin 2008 après la privatisation du secteur des télécommunications et a radicalement transformé les usages du téléphone dans l'archipel où le réseau filaire était sous-développé. En 8 ans, le téléphone portable est passé d'un objet de prestige à un objet du quotidien. À Kurumampe, depuis le début de mes recherches, il s'est généralisé. En 2011, seules quelques personnes en avaient un, alors qu'en 2015, chaque couple et la plupart des adolescents en possédaient un. Sur le sujet, voir notamment O' Connor *et al.*, 2012 ; Taylor, 2016.

alertes gouvernementales, les Man-Tongoa m'ont déclaré ne pas avoir pris au sérieux la puissance annoncée. Leur compréhension et leur perception du phénomène en devenir ne l'avaient pas encore construit en événement dévastateur. Par conséquent, ils ne se sont pas préparés à vivre un événement de grande ampleur. Le bouleversement à venir était-il trop violent pour être admis et pris en considération ? Toujours est-il que, quatre mois après Pam, lors de mon retour à Tongoa, les habitants s'interrogeaient encore sur leur propre occultation de la violence du cyclone. Pour certains, notamment les plus âgés, à l'image de la doyenne du village Lei Wawa, cette cécité était imputable à un défaut de mémoire. Selon elle, c'était parce qu'un tel événement ne s'était plus produit depuis des décennies que personne n'avait su l'anticiper et donc y faire face :

Depuis trop longtemps, depuis Uma [1987], il n'y avait plus eu de gros cyclone à Tongoa, on ne savait plus vraiment ce que c'était donc on ne s'est pas préparé, parce qu'on n'y croyait pas, ça faisait tellement longtemps.... Voilà, on s'est laissé surprendre... (Lei Wawa, femme de 80 ans, 03/08/15, Kurumampe)⁴¹⁷.

Pour Margaret Missel, le hiatus entre la situation observée peu avant l'arrivée du cyclone et les alertes de prédictions extrêmes du gouvernement a créé une décrédibilisation de cette parole, venue contredire la perception directe des villageois, menant paradoxalement à une forme de relativisation de la gravité du phénomène à venir, voire à la mise en doute pure et simple d'un risque de cyclone. Doute qui est peut-être imputable au peu de crédit, sinon à la méfiance que les habitants nourrissent en général, à l'égard de cette parole gouvernementale.

On avait vu les signes du cyclone, on a reçu les messages de Digicel, mais la veille de Pam, il faisait très beau et il n'y avait pas de vent. Une journée normale. On n'y croyait pas, ce n'était pas possible que le cyclone arrive. Je n'ai rien fait, car je n'étais pas inquiète. Avec les enfants, on a juste mis des palmes de cocotier sur les toitures de la

⁴¹⁷ Traduit du bislama : « *Long taem nao, las wan hemi Uma, i no bin kat bigfala saeklon long Tongoa, mifala i no mo save bigfala saeklon i minim wanem mekem se mifala i no priperem wan samting, from mifala i no bilivim wan bigala saeklon bae i kam, from long taem tumas... Hem nao saeklon i mekem mifala i sek...* ».

maison et de la cuisine, puis on a attendu de voir si c'était vrai (Margaret Missel, 31/07/15, Kurumampe)⁴¹⁸.

Sera Alick, une femme du village de Purao, a également exprimé son scepticisme lorsqu'elle a reçu les différents messages d'alerte :

J'ai reçu les messages, mais j'ai attendu de voir si c'était vrai et quand j'ai compris qu'il arrivait, que c'était vrai, qu'il y allait avoir un gros cyclone, c'était trop tard. Je n'ai rien pu faire et je suis partie m'abriter chez mon frère, car sa maison en brique est plus solide que la mienne. (Sera Alik, femme de 55 ans, 18/08/15, Purao)⁴¹⁹.

Malgré l'incrédulité villageoise nourrie par un manque de confiance plus général vis-à-vis des autorités du pays, à la veille du cyclone les habitants ont mis en place, comme avant chaque tempête, quelques mesures de précaution, mais en les minimisant. Ils sont allés couper des palmes de cocotiers dans leurs plantations, les ont nouées deux par deux et les ont disposées de part et d'autre de leurs toitures, afin de les maintenir sur la charpente (voir la photographie 30). Cependant, contrairement aux pratiques décrites par les horticulteurs pour préserver leurs ressources agricoles en amont d'un cyclone, cette fois-ci, ils n'ont pas jugé nécessaire de couper les branches des végétaux dont la prise au vent était importante (pieds de manioc et bananiers). Aucune mesure particulière n'a donc été mise en œuvre, précisément parce que les villageois se préparaient à vivre un « petit cyclone » ; de fait, les témoignages recueillis montrent que jusqu'aux jours précédant le cyclone, les Man-Tongoa prévoyaient d'avoir à faire face à un phénomène comparable à ceux des années précédentes. Or Pam n'a rien eu d'un « petit » cyclone et son exceptionnelle brutalité provoqua une grande stupéfaction parmi la population locale.

⁴¹⁸ Traduit du bislama : « *Mifala i luk ol saen blong saeklon finis, mifala i bin risivim ol textmesej blong Digicel, be long de bifo Pam i kam : skae i klir, bigala sun mo i no kat win. Wan nomol de nomo. Mifala i no bilivim, tinkbaot se i no posibol se wan saeklon bae i kam. Mi no bin mekem eni samting from mi no wari nating. Wetem ol pikinini mifala i putum nomo ol lif blong kokonas antop long haos blong slip mo antop long haos blong kuk afta mifala i wet blong save sapos saeklong ia i tru o no* ».

⁴¹⁹ Traduit du bislama : « *Mi risivim ol text mesej be mi wet blong jekem sapos i tru, taem mi kasem se saeklon bae i kam mo hemi tru se wan bigfala saeklon hemi let finis. Mi no save mekem wan samting, mi go haed nomo long haos blong brata blong mi from haos blong hem konkrit, hemi mo strong bitim blong mi* ».



Photographie 30 : En prévision du cyclone Atu (catégorie 3), deux jeunes garçons nouent des palmes de cocotiers pour protéger la toiture de la cuisine de leur grand-mère maternelle Tata Turana. 20/01/2011, Kurumampe.

7.1.2 La stupéfaction. « *Pam i kam pamem mifala* »⁴²⁰

Pour l’anthropologue Yoann Moreau (2013 : 39) « la stupeur, expression d’un étonnement qui non seulement suscite, mais *impose* l’attention, naît d’une déroute profonde dans le rapport au monde ». L’hébétude, comme la torpeur ou le mutisme constituent « les premiers signes d’une catastrophe, ils l’indiquent en deçà du registre du sens, de la connaissance et de la parole » (Moreau, 2017 : 51). La surprise générée par l’irruption de la catastrophe interdit pour un temps toute analyse et tout recul sur ce qui est en train de se passer. Elle limite le champ d’expression à des sons inarticulés, des cris, des onomatopées ou encore des interjections (Moreau, 2015b : 95). À Tongoa, la sidération générée par le cyclone a conduit les habitants à « subir »⁴²¹ son extrême violence – le temps de l’action utile et réfléchie étant à cet instant révolu. En effet, l’événement lorsqu’il survient, induit provisoirement dans les régimes de pensées une « rupture d’intelligibilité », c’est-à-dire :

⁴²⁰ Les habitants évoquaient les conséquences du cyclone en employant, en bislama, ce jeu de mots. *Pamem* est un verbe inventé et substitué à l’interjection « *bam* » exprimant le coup. Littéralement en français : « Pam est venu nous taper/‘pamer’ ».

⁴²¹ Sur la notion du « subir », se rapporter à l’entretien de François Laplantine conduit par Yoann Moreau (2015).

L'évidence habituelle de la compréhension est soudain suspendue : à un moment donné, littéralement, on ne se comprend plus, on ne s'entend plus. Le sens devient incertain. Loin d'interpréter comme nous le faisons quotidiennement, sans y songer ou presque, tout à coup, nous ne sommes plus assurés de nos grilles de lecture. Tandis que nous vivons d'ordinaire dans le régime de ce qui va sans dire, nous voici plongés avec l'événement dans le régime extraordinaire de ce qui ne sait plus se dire, ou du moins n'en est plus si sûr (Bensa et Fassin, 2002 : 4).

C'est cette forme de « déprise » sur l'extérieur que les habitants semblent avoir vécue lorsque Pam a surgi. D'un coup, le temps ordinaire, celui de l'insignifiance et de la routine a été rompu par le temps de l'exceptionnel et de l'événement⁴²². Nagege Tapao, une habitante de Kurumampe raconte que ce matin-là, comme à l'ordinaire, elle s'apprêtait à partir travailler dans son jardin avec son mari Tapao. L'eau du thé était sur le feu lorsque les effets du cyclone ont commencé à se faire ressentir. Les rafales se renforçaient et en l'espace de quelques minutes, il ne fut plus possible de sortir de la cuisine (on se souvient qu'il s'agit de bâtiment annexe aux maisons) sans risquer d'être blessé par des débris.

Avec Tapao et les enfants, on était dans la cuisine en train de faire rôtir les fruits à pain et bouillir l'eau du thé pour notre petit déjeuner lorsqu'on a entendu le cyclone arriver. On devait aller travailler au jardin ; Tapao, malgré le vent, voulait y aller. Moi, j'ai eu peur et j'ai dit à Tapao d'y aller sans moi : je craignais que les noix de coco tombent et de ne pas savoir les éviter, car j'avais mal au genou, j'ai toujours mal au genou, et ça m'empêche de courir. On a écouté le vent, il commençait à siffler. Puis Tapao a hésité à sortir et il a finalement décidé de rester avec nous. On n'est pas parti au jardin et très vite, on n'a plus pu sortir de la cuisine (Nagege Tapao, femme de 37 ans, 4/08/15, Kurumampe)⁴²³.

⁴²² Les Grecs anciens distinguaient le *kairos*, c'est-à-dire le temps de l'exceptionnel et de l'événement, au *chronos* qui correspond au temps des horloges et à celui faisant « le lit de l'insignifiance » (Decrop, 2014 : 33).

⁴²³ Version originale en bislama : « *Witem Tapao olgeta, mifala i stap iet insaed long kijin taem saeklon ia i stat. Lo tetaem mifala i stap rusum bredfrut mo boilem wota blong ti. Mitufala i sud blong go long garen from Tapao hem bae i no wanem save win ia. Bambae mi mi harem mi fraet, afta mi se : "supos yu wanem go, bae yu go, mi bae mi stap". From mi fraet long kokonut, cos ni blong mi i no gud, i mekem mi mi no save ron; i stap so iet. Afta, mifala i stap harem win no mo, bae win ia i stat blong wesil koko i mekem Tapao i no mo wantem go afsaed. Bae mifala i no go lo garen from afta fiu minut nomo, mifala i no mo save go afsaed from win ia i bloe tumas ».*

Le fait que Tapao souhaitait se rendre dans son jardin malgré l'intensité grandissante du cyclone signale son refus (comme celui des autres villageois) de prendre au sérieux les alertes reçues. Vers dix heures, les toitures ont commencé à se soulever et les branches d'arbres à tomber. À quatorze heures, Nagege et sa famille, craignant que leur cuisine ne s'effondre, sont partis se réfugier dans une autre cuisine. Ils ont choisi de partir s'abriter chez *Elda Roy*, le catéchiste du village, dont la cuisine de facture locale venait d'être construite à l'occasion de son récent mariage. La famille de Nagege a pensé que celle-ci serait plus résistante que la leur. Lorsqu'ils sont sortis, explique Nagege, les tôles volaient et les arbres se cassaient et s'abattaient sur le sol dans un vacarme assourdissant.

On est parti en laissant la marmite sur le feu. On a couru pour aller chez *Elder Roy*, on a tapé et on a demandé à entrer. *Elder* n'a pas compris pourquoi nous arrivions seulement maintenant. On est entré et on s'est assis, nous étions trempés à cause de la pluie. Nos enfants avaient peur, car ils n'avaient jamais vécu cela. On les a pris sur les genoux pour les calmer, car ils pleuraient beaucoup. Dehors le vent soufflait de plus en plus fort, on a arrêté de parler et on a écouté. De temps en temps, on disait : « Il est fort ce vent, mais qu'est-ce qu'il est fort ! » Peu de temps après nous, la famille d'*Aki Sam* nous a retrouvé, puis *Faratia* a suivi. On devait être une vingtaine. On est resté comme ça jusqu'à la tombée de la nuit, lorsque vers dix-sept heures tout s'est arrêté. D'un coup, il n'y a plus eu de vent. Les hommes sont sortis, moi j'ai eu peur, je n'étais pas tranquille, j'avais l'impression que ça n'était pas terminé. C'était étrange comme sensation... (Nagege Tapao, femme de 37 ans, 4/08/15, Kurumampe)⁴²⁴.

Tout s'est alors arrêté – le vent comme la pluie – car l'œil du cyclone était au-dessus de l'île. Pendant de longues minutes, les villageois ont pensé que le cyclone s'en était allé. Des femmes ont commencé à cuisiner, des hommes sont partis voir leur maison pour constater les premiers dégâts et chercher des changes. Tapao a enjambé les branches pour retourner chez lui. Sa cuisine s'était écroulée, comme celle de beaucoup d'autres habitants.

⁴²⁴ Traduit du bislama : « *Mifala i go lego sospan long faia. Mifala i ranran blong go long aos blong elda Roy, mifala i kilim doa, askem blong go insaed. Elda i no understanem from wanem mifala i kam let olsem. Mifala i kam insaed, sidaon, mifala i wetwet evriwan from ren. Ol pikinini blong mifala oli fred from oli neva experiensem wan samting olsem. Oli kam sidaon long mifala blong mekem oli stap kwaet from oli krae bigwan. Aotsaed win i kam strong, mifala i stop blong toktok blong lisen long win. Samtaem, wan i telem : « Win ia i strong we i strong ! ». Smol taem afta we mifala i kam, famili blong Aki Sam i kam joinem mifala mo Faratia i folem. Ating mifala i twenti olsem. Mifala i stap olsem kasem ples i tudak, afta long faef oklok evrisamting i stop. I no mo kat win. Ol man oli ko aotsaed, mi mi fred, mi no save stap kwaet, mi filim se i no finis. Hemi wan filing we i difren... ».*

Il a essayé de récupérer des affaires pour les mettre à l'abri dans sa maison, lorsque le vent a recommencé à souffler, mais cette fois-ci en venant du nord-est et non plus du nord-ouest. Stupéfait et hébété, il est reparti s'abriter chez *elder* Roy (voir photographie 31). Il a exprimé lors de l'entretien son état de confusion quand le cyclone a atteint son paroxysme de violence, peu après s'être pourtant arrêté.

Avant que le vent ne se remette à souffler, il y a eu comme un bruit de moteur d'avion, un vrombissement énorme [**goragora lalapo**] et effrayant et puis le vent est arrivé. La pluie et le vent étaient si forts que **Salatove** [une falaise en contrebas du village] est tombée dans la mer et il s'est mis à pleuvoir des cailloux sur nous. Ils rentraient dans les maisons, brisaient les fenêtres et frappaient les toitures, c'était terrifiant ! On a vite été trempés, car l'eau s'infiltrait et nous brûlait les yeux, parce qu'elle était salée. C'était de l'eau de mer que nous projetait le cyclone. On ne pouvait plus se parler, car il y avait trop de bruit. Assis par terre, sous une bâche, nos enfants étaient terrorisés et pleuraient. On a lutté toute la nuit pour que la maison tienne, on a même démonté la table d'*elder* Roy pour clouer les planches sur le mur et là où il y avait des trous. Puis, vers 4 h, alors qu'il faisait encore nuit, le vent a commencé à faiblir. Avant de sortir, *elder* Roy nous a demandé de prier. On a chanté et remercié Dieu d'avoir épargné nos vies et celles de nos enfants (Tapao, homme de 44 ans, 26/08/2015, Port-Vila)⁴²⁵.

⁴²⁵ Traduit du bislama et du nakanamanga : « *Bifo win i stat blong flu bakegen, i bin kat wan nois olsem nois blong engin blong plen, wan nois we i bigwan we i bigwan [goragora lalapo] mo skeri afta win i kam. Tufala ren mo win tufala i strong tumas i mekem Salatove i foldaon long solwota mo ston oli folfoldaon long mifala olsem ren. Ol ston ia oli kam insaed long haos, brekem windo mo kilim ruf, i skeri we i skeri ! Mifala i wetwet hariap from wota i stap lik insaed long haos mo i bunem ae blong mifala from wota ia hemi wota blong solwota. Hemi wota blong solwota we saeklon i sakem long mifala. Mifala i no mo save toktok from tumas nois. Ol pikinini oli sidaon long graon andanit long wan topolin, oli fred bigwan mo oli krae. Mifala i faet fulnaet blong mekem haos i stanap, mifala i iven katem tebol blong elda Roy blong nilim timba long wol long ples we i kat hol. Afta, long 4oklok olsem, taem ples i tudak yet, win i stat blong godaon. Bifo blong go aot long haos, Elda i askem long mifala blong prei. Mifala i singsing mo telem tank yu long Papa God blong savem laef blong mifala mo laef blong ol pikinini blong mifala ».*



Photographie 31 : La cuisine cabossée et à demi écroulée d'Elda Roy (dite **sili sa**). Elle a été conservée en souvenir de l'événement, tel un monument commémoratif de la force de Pam, et réparée tant bien que mal avec les bâches distribuées par l'aide internationale et les morceaux de bois trouvés après le cyclone. Depuis, la famille y loge en attendant de pouvoir construire une nouvelle maison. 10/08/2015, Kurumampe.

Les habitants considèrent avoir vécu deux cyclones cette nuit-là, à deux moments distincts et de deux provenances différentes. Ils situent le premier avant l'œil du cyclone, dont les vents venaient du nord-ouest, et le second à la reprise des vents, mais cette fois-ci originaire du nord-est. De mémoire d'homme, jamais un tel phénomène n'avait été vécu. La distinction de ces deux moments met en exergue le caractère exceptionnel de l'événement, et permet de justifier l'ampleur des dégâts générés. Il semble qu'à Tongoa personne ne se souvienne avoir jamais expérimenté « l'œil du cyclone », ce moment où il semble être parti alors qu'il se trouve précisément au-dessus des têtes, au-dessus de l'île, prêt à se faire ressentir de plus belle. La violence et la vitesse des vents sont probablement identiques à la première manifestation du cyclone, mais il ne fait pas de doute que, déjà déséquilibrés ou à moitié détruites par les premières rafales, les arbres et les constructions ont achevé de se briser ou se sont envolés lorsque le second mur du cyclone est passé sur le village.

Jusqu'au petit matin, les habitants se sont accrochés aux charpentes de leur maison pour les maintenir en place, ils ont réparé les trous, bloqué les fenêtres avec des matelas de mousse et fixé des tôles ou des tuiles de **nambubua** (*Metroxylon warburgii*) lorsqu'elles menaçaient de s'envoler. Si leurs abris tombaient ou montraient des signes de faiblesse, ils

les quittaient pour aller se réfugier auprès d'une famille dont la maison située à proximité semblait être plus solide, comme celle de Toara Amos, construite en parpaings de ciment. Durant la nuit, cette maison se transforma effectivement en abri improvisé, rejoint au fil des heures par des groupes de villageois toujours plus nombreux, au point qu'au petit matin une centaine de personnes s'y était attroupée. Cette nuit-là, l'entraide et la solidarité ont prévalu et aucune famille ne s'est retrouvée isolée. Dès les premières lueurs de l'aube, un peu avant quatre heures⁴²⁶, les habitants sont sortis constater l'étendue des dégâts et ont anxieusement été prendre des nouvelles de parents qu'ils avaient quittés, pour certains, une dizaine d'heures auparavant.

7.1.3 Constater les dégâts

À l'aube, les deux cent trente villageois de Kurumampe étaient répartis entre trois maisons et deux cuisines. Sur l'île, aucun décès n'était à constater, et l'on ne déplora que quelques blessés légers, comme Faratia, un homme d'une trentaine d'années victime de projections de cailloux. Il était tellement occupé à maintenir la charpente de la cuisine d'*Elda* Roy qu'il ne s'est aperçu de sa lésion à la tête qu'une fois la tempête passée. Cette même nuit, au village de Matangi, une femme donna naissance à une petite fille tandis qu'une autre, à Kurumampe, eut de violentes contractions et accoucha trois jours plus tard, chez elle⁴²⁷, d'une petite Pamela – nommée ainsi en référence au cyclone.

Avant de sortir de leurs abris, les habitants racontèrent avoir chanté, prié et remercié Dieu d'être encore vie, car beaucoup, comme nous le verrons au chapitre suivant, avaient pensé vivre leur dernière nuit et s'en sont remis à la volonté divine. Lorsque le vent s'est affaibli et que les portes des maisons ou des cuisines se sont ouvertes, un premier bilan matériel a pu être dressé :

On a ouvert la porte et l'on s'est mis à pleurer. On a pleuré si fort, qu'on aurait pu croire qu'un homme était mort. Dehors, tout était détruit. On se demandait s'il y avait des morts, à ce moment-là, on ne le savait pas encore. On aurait dit qu'un bulldozer était passé dans le village, il ne restait plus rien. Tout était différent, ce n'était plus notre village, celui

⁴²⁶ À cette période de l'année, le soleil se lève vers 4 h 50 et les premières lueurs de l'aube, une heure auparavant.

⁴²⁷ Le dispensaire ayant été complètement détruit, c'était l'infirmière qui se déplaçait chez les femmes enceintes le jour de leur accouchement.

que l'on connaissait, mais un nouvel endroit sans arbre, sans herbe et sans maison. Tous les animaux et les oiseaux étaient morts, ils recouvraient le sol (Alik Filip, 54 ans, 17/08/15, Kurumampe)⁴²⁸.

Conséquence immédiate du cyclone, les habitations étaient presque toutes abîmées ou envolées, et sur les cinquante-sept cuisines et maisons dénombrées en 2013, cinquante étaient entièrement détruites. Le paysage environnant était jonché de tôles ondulées, parfois coincées dans les entrelacs des racines de banyans épargnés. Le contenu des habitations était répandu sur tout le territoire, ou avait été emporté au loin par le cyclone. L'intégralité des salles de bain et des latrines construites à partir de matériaux locaux avait été pulvérisée par les rafales⁴²⁹. Aucune des barrières construites entre les jardins ou les maisons n'avait résisté aux vents. Les villageois ont fait mention des oiseaux blessés, morts ou à l'agonie qui tapissaient le sol, tandis que d'autres volaient, hagards, à la recherche d'un abri. Au sol, il n'y avait plus d'herbe, mais un tapis de petites pierres volcaniques rouges, projetées par le vent après l'effondrement d'une partie de la falaise de Salatove. Les arbres encore debout étaient totalement défoliés, ils n'avaient parfois plus d'écorces, suite aux jets de pierres originaires de Salatove et encombraient les routes et les jardins. Les cocotiers étaient brisés en deux ou étêtés, les fruits étaient tombés, les tubercules et les végétaux des jardins, comme les plants de manioc et les bananiers, étaient déterrés et abîmés et comme déjà mentionné, l'eau potable était souillée. Quatre mois plus tard, Tata Samoa, une femme âgée du village de Kurumampe, se souvenait de l'état de son jardin et raconta :

Je n'ai pas eu le courage d'aller voir mon jardin aussitôt. Et puis, il y avait beaucoup de travail au village. J'y suis allée deux jours après. Il ressemblait à la terre battue des cuisines, il n'y avait plus rien et les tubercules étaient tous déterrés. J'ai pleuré les plantes que j'avais plantées et je me suis dit qu'avant de pouvoir les remanger, il allait falloir attendre des années. Je serai peut-être déjà morte... Les jours ont passé et les animaux ont eu faim. Ils ont senti l'odeur des bananes tombées et sont entrés dans mon jardin. C'est pourquoi, très vite, je n'ai

⁴²⁸ Traduit du bislama : « *Mifala i openem dao mo stat blong krae. Krae blong mifala i strong olsem taem wan man i ded. Aotsaed, evrisamting i distroi. Mifala i aksem mifala sapos i kat sam man oli ded o no, long taem ia, mifala i no save yet. Hemi luk olsem wan buldoza i pas long vilej, i no mo kat wan samting we i stap. Evri samting hemi luk difren, i no mo vilej blong mifala, vilej we mifala i save gud hem, hem i wan niufala ples we i no mo kat tri long hem, i no mo kat gras mo i no mo kat haos long hem. Evri animol mo evri pijin oli ded, oli stap kovermap graon* ».

⁴²⁹ Ces lieux d'aisance furent parmi les premiers à être refaits.

plus rien eu à manger (Tata Samoa, femme de 72 ans, 03/08/2015, Kurumampe)⁴³⁰.

Le paysage était profondément affecté et tout semblait changé, dirent mes interlocuteurs : en contrebas de l'île, il était possible d'apercevoir la mer et les îles voisines – ce qui autrefois n'était pas le cas, tant la végétation entravait la vue. Les nombreux glissements de terrain avaient recouvert d'une épaisse couche de terre, la frange littoral des « mers » *elao natiti* et *elao nambululua*, ce qui signifiait notamment que les mollusques et les crustacés avaient disparu pour un certain temps et que la pêche y serait dorénavant difficile, l'eau étant troublée par le limon.

Outre les bouleversements visuels préalablement décrits, en quelques heures, l'île fut envahie d'une odeur putride :

Dès le lendemain, on a senti que l'eau des réservoirs commençait à tourner à cause de l'eau de mer que Pam avait amenée sur l'île. Très vite, les cadavres des animaux se sont mis à puer, car le soleil était fort. Un peu partout lorsque l'on passait à côté d'un arbre renversé, il sentait mauvais, car sous ses branches des chauves-souris avaient été prises au piège. Dans les villages, la brousse, sur les routes ou dans les jardins, les petits oiseaux, les poules, les canards et les chauves-souris se décomposaient. Même dans les maisons, ça sentait. Il y avait une odeur de moisi. Les habits étaient pleins de boue, les matelas étaient imprégnés d'eau boueuse et les nattes pourrissaient. Ça sentait tellement mauvais ! (Nagege Tapao, femme de 37 ans, 4/08/15, Kurumampe)⁴³¹.

⁴³⁰ Traduit du bislama : « *Mi no bin strong inaf blong go stret long garen blong mi. Mo i bin kat fulap wok blong mekem long vilej. Mi go tu de afta. Garen blong mi hemi luk olsem graon blong kitjen, i no kat wan samting nating mo evri yam, taro, maniok oli kamkamaot long graon. Mi krae ol kakai blong mi we mi planem mo mi tinktink mi mas wet long taem bifo bae mi save kakai olgeta bageken. Mebi bae mi ded finis... Ol de oli pas mo ol animol oli angri. Oli harem smel blong banana we oli foldaon mo oli kam insaed long garen blong mi. Hemia nao i mekem se hariap nomo, mi no bin kat kakai blong kakai* ».

⁴³¹ Traduit du bislama : « *Long moning afta we saeklon i pas, mifala i filim se wota blong tank bae i tanem from solwota we Pam i karem insaed. Smol taem afta, ol ded bodi blong ol animol oli stat blong smel no gud from sun i strong tumas. Evriples taem mifala i wokbaot klosap long wan tri we i foldaon, hemi smel no gud, from andanit long ol branj blong hem sam flaengfokis oli bin fas. Long ol vilej, long bush, long ol rod, long ol garen, ded bodi blong smol pijin, faol, dakdak mo flaenfokis oli kam no gud. Iven insaed long haos i smel no gud. I bin kat wan smel we i konkon. Ol klos oli fulap long sopmat, ol mastres oli fulap long wota blong sopmat mo ol nat oli kam no gud. Smel i no gud we i no gud !* ».

Ces destructions s'avéraient durables. Après Pam, les habitants se sont nourris des oiseaux étourdis et de ceux qui ne parvenaient plus à se cacher, leur habitat ayant été détruit. À cette période de faste et d'abondance relative a succédé une longue période de césure puisqu'il fallut attendre mi-juillet pour que soient effectuées les premières récoltes depuis le passage du cyclone. Entre temps, les habitants se sont procurés ce qu'ils nomment « *kakae blong disasta* », c'est-à-dire la nourriture de la catastrophe, des fougères ou des bulbifères (*Dioscorea nummularia*, *D. bulbifera*, *D. hispida*) récoltés en forêt et consommés uniquement en temps de disette. Le macabo et les patates douces appartiennent également à cette catégorie, car ils présentent l'avantage d'avoir une faible prise au vent et donc une plus grande résistance en cas de cyclone. À ces produits locaux, s'est ajoutée la nourriture introduite par l'aide humanitaire. Un soutien complété par la distribution de matériaux destinés à la reconstruction des habitations. Toutefois, l'aide extérieure a suscité des tensions sociales et révélé des dissensions entre les Man-Tongoa et les ONG dans l'ordre des actions jugées prioritaires.

7.2 Un monde bouleversé

7.2.1 La confusion induite par l'aide extérieure

Lors de mon retour à Tongoa, alors que le cyclone Pam, en tant qu'événement ponctuel, appartenait à un temps révolu, ses effets duraient dans le temps et marquaient encore l'espace de vie et le quotidien des Man-Tongoa. Parmi les perturbations sérieuses et durables, l'eau potable était venue à manquer, en raison de la sécheresse due à *El Niño* qui survint au lendemain de l'ouragan. Les réservoirs en plastique étaient quasi vides et les bassins de rétention n'étaient pas opérationnels, puisque l'eau limoneuse et croupie n'avait pas été vidée et qu'aucun dispositif ne permettait de recueillir et de diriger l'eau de pluie vers ces derniers⁴³². Ce manque d'eau entraîna la fermeture des écoles (francophones et anglophones) chaque après-midi. Durant les trois semaines qui suivirent le cyclone, elles ne purent accueillir les écoliers. L'école primaire anglophone « *Naworaone* » ayant été gravement endommagée par le cyclone, elle a reçu de la part du Fonds des Nations Unies pour l'Enfance (UNICEF) une tente pour créer une « nouvelle » salle de classe.

⁴³² La décision d'éliminer le bouillon de culture des bassins fut longue à prendre, car la rumeur courait qu'une ONG allait venir s'en occuper.

Dans les jardins, les travaux de réhabilitation s'annonçaient considérables, tout comme au village. À la place des constructions de facture locale se dressaient des abris élaborés à partir de bâches distribuées par les ONG et de déchets épars retrouvés au lendemain de la tempête (morceaux de tôles, planches de bois, tuiles de **nambubua**, sacs de riz, etc.)⁴³³. Ces habitations rudimentaires et bricolées dans la hâte étaient qualifiées de « *geto* », probablement en référence au mot anglais *ghetto*, un terme nouveau à Tongoa⁴³⁴. Il était employé par les villageois pour exprimer la précarité de leurs abris et leur sinistre apparence. Lorsque je suis arrivée, le village avait des airs de camps de réfugiés. Les insignes des Nations-Unies, mais aussi celles des ONG venues prêter main-forte aux habitants, apparaissaient sur le toit de chacune de ces habitations précaires (photographies 32 et 33). Kurumampe était méconnaissable, sa géographie et son apparence avaient changé.

L'alimentation quotidienne reposait encore sur des vivres envoyés par le gouvernement, les derniers « colis » ayant été reçus fin juin 2015⁴³⁵ (en l'occurrence des boîtes de thon, des pâtes instantanées et des sacs de riz) et d'aides ponctuelles de certaines ONG ou de personnages politiques originaires de l'île. Au moins une fois par semaine, une distribution de denrées alimentaires se tenait au **farea**. Ces jours-là, la cloche sonnait pour que chacune des soixante familles nucléaires du village vienne déposer un récipient pour recevoir sa part (photographie 34). Le porte-parole de Taripoa Mata, Sasamaki, avait en charge la répartition de l'ensemble des dons ; aucune distinction n'était faite entre les familles selon leur revenu, le nombre de personnes qui les composaient ou leur rang au sein de la hiérarchie locale – une égalité de principe que personne ne contesta. À cette même période, les candidats de Tongoa en lice pour les élections législatives du mois d'octobre offrirent également des vivres afin d'obtenir, pour leur générosité, la reconnaissance des villageois et peut-être leur vote. Le chef de Lupalea, alors en campagne, offrit par exemple à chacun des villages : cinq sacs de riz de 25 kg chacun, des barres de savon, des paquets de sucre, des biscuits et des habits de seconde main (probablement collectés auprès d'ONG présentes à Port-Vila). Tout comme l'a observé Jean-Pierre Olivier de Sardan après la famine de 2005 au Niger, en temps de crise, les distributions à l'initiative de personnalités locales

⁴³³ Sur le bricolage avec les restes et les résidus post-catastrophe, voir l'article de Moreau et *al.* (2016).

⁴³⁴ Ce terme est en revanche usité à Port-Vila, mais ne fait pas, comme ici, référence à l'apparence d'une maison. Il permet plutôt d'exprimer l'idée d'appartenance à un quartier ou à un groupe de personnes.

⁴³⁵ Concernant la distribution alimentaire, chaque mois une affiche du gouvernement était accrochée sous le **farea**. Elle indiquait d'abord : « *evri man, woman, pikinini mo bebe i karem sem sem kakai* » (Traduction littérale : chaque homme, femme, enfant ou bébé reçoit la même quantité de nourriture), puis détailler le nombre de vivres par personne. Par exemple, au mois d'avril, chaque membre de chaque famille a reçu : cinq kilogrammes de riz, quatre boîtes de thon et deux paquets de nouilles instantanées.

leur permettent « de renforcer leur implantation, leur pouvoir ou leur prestige (autrement dit leur capital symbolique ou social) » (2011 : 424). Selon cette même logique, ces dons ont permis au chef de Lupalea d'asseoir sa notoriété locale. Notons toutefois que sa mobilisation et sa générosité ostentatoires ne lui ont pas été favorables lors des élections, remportées par son concurrent Pakoa Sogni Kalo Lawo.



Photographie 32 : Tata kiki et ses arrières petits-enfants, devant eux la dalle de leur maison envolée, à leurs pieds les cailloux projetés par le cyclone, provenant de *Salatove*. Au premier plan, son nouveau logis construit à partir de bâches et de tôles récupérées. Au deuxième plan, la toiture de la maison de son petit-fils en train d'être refaite à partir des matériaux fournis par l'ONG *Save The Children-Australia*. Au troisième plan, les débris du cyclone encore éparpillés et un arbre tombé, 31/07/2015, Kurumampe.



Photographie 33 : Le « *geto* » de la famille de Lei. À gauche, l'abri dans lequel elle dormait et à droite celui où elle cuisinait. 31/07/2015, Kurumampe.



Photographie 34 : Une distribution de vivres offerts par le chef de Lupalea au *farea* de Kurumampe, 04/08/2015, Kurumampe.

C'est également au farea que les ONG délivraient des messages de prévention et d'hygiène, à l'occasion de leurs distributions d'articles de première nécessité et de médicaments. Ainsi l'ONG australienne *AusAid*⁴³⁶ dispensait des brosses à dents et du dentifrice et, dans le même temps, expliquait aux femmes comment les utiliser en insistant sur les dangers d'une mauvaise hygiène dentaire. Cette intervention généra l'agacement de certaines femmes qui se sentirent traitées avec condescendance – les brosses à dents étant bien connues et employées depuis des décennies. Au début de la réunion, Makret Josua dit par exemple à voix haute : « C'est quoi ça ?! Non, mais on n'est pas des sauvages ⁴³⁷ ! ». Des distributions de médicaments prient également place : l'infirmière du dispensaire de Tafa lapa vint par exemple au village distribuer des compléments alimentaires offerts par UNICEF. Elle expliqua aux familles comment celles-ci devraient les dissoudre chaque jour dans l'assiette de leurs enfants et précisa que ces traitements étaient réservés à ceux-ci et que les adultes ne devaient pas les consommer, sans cependant prendre le temps d'expliquer la raison d'une telle injustice, probablement parce que cette campagne se fit dans l'urgence. Les villageois se montrèrent sceptiques et ne suivirent pas toujours les consignes qui leur avaient été données. Par prudence, des familles choisirent de se débarrasser de ces étranges remèdes manifestement « dangereux » pour les adultes – nombre de comprimés finirent ainsi au feu ou aux ordures. Quelques semaines plus tard, l'infirmière ayant entendu dire que les habitants de Kurumampe ne donnaient pas les comprimés à leurs enfants revint au village pour réexpliquer l'intérêt de ces substituts alimentaires et réprimanda les mères qui se sentirent une fois encore jugées.

Mes enquêtes montrent que de nombreuses distributions de dons similaires effectuées à la suite du cyclone générèrent la confusion ou la défiance de la population, faute de s'inscrire dans des schémas explicatifs clairs. Un projet conduit par *Save The Children-Australia* (STC) retint particulièrement mon attention en raison des discussions qu'il suscita au village. Avant de le détailler, il me faut préciser que l'analyse ne porte pas sur les actions mêmes menées par STC et ne s'attache pas à examiner les discours de ses employés ; il s'agit

⁴³⁶ En février 2017, cette ONG a financé la reconstruction du dispensaire de Tafa lapa qui avait été détruit par le cyclone Pam.

⁴³⁷ Version originale en bislama : « *Olsem wanem ?! Yumi no manbus ia, carr!* ». Sur le terme de « *manbus* ». Leslie Vandeputte écrit : « Le terme de *manbus* conserve encore en bislama une connotation péjorative, celle d'une personne « arriérée », non « civilisée », vivant en dehors de toute « modernité ». Le terme est devenu une insulte qui peut être adressée à une personne ignorante des nouveautés et de la technologie, plus caractéristique du monde urbain (quelqu'un ne sachant pas se servir d'un téléphone portable va par exemple être identifié comme un *manbus* : « *yu manbus wan taem !* » qui signifie « toi tu es un vrai *manbus* ! ») (Vandeputte, 2014 : 217).

plutôt de rapporter et d'analyser les réactions des bénéficiaires et les tensions générées par ricochet au sein de la communauté.

Une dizaine de salariés de STC arrivèrent à Tongoa durant la première quinzaine de juillet, afin de prendre en charge la reconstruction des écoles et des maisons. Selon un *modus operandi* invariable, quel que soit le pays d'intervention, l'ONG catégorisa les habitations détruites en deux groupes, pour ensuite pouvoir organiser la distribution du matériel. Le premier groupe (A) correspondait à celui des maisons intégralement détruites par le cyclone et le second (B), aux maisons partiellement abîmées par les vents. Les familles classées dans le premier groupe reçurent vingt tôles ondulées, deux sacs de ciment, des chevrons de bois et des clous, tandis que les familles listées dans le second eurent droit à dix tôles ondulées, un sac de ciment et des clous. À la réception de ces dons, les familles devaient signer une sorte de récépissé les engageant à reconstruire leur demeure selon les normes imposées par l'ONG et qui ne correspondaient pas aux normes traditionnelles de construction des habitations – notamment en leur imposant une toiture monopente n'excédant pas trois mètres de haut⁴³⁸. Une autre condition imposée par l'ONG était d'avoir terminé la reconstruction dans un délai de huit semaines. *Save The Children-Australia* prévoyait de quitter l'île au cours de la troisième semaine de septembre et souhaitait que l'ensemble des maisons soit reconstruit à ce moment-là. Le délai semblait être dicté par leur propre calendrier plutôt que de la place accordée à la reconstruction pour qui d'autres tâches étaient prioritaires (travail dans les jardins, réfection des bassins, assistance aux funérailles). Aussi, de manière à assurer le bon avancement des travaux, l'organisme demanda à chacun des quatorze villages de l'île de nommer deux personnes dont la fonction serait d'organiser le calendrier des travaux de leur village et d'en superviser l'avancement ; celles-ci seraient rétribuées pour leur peine et leur temps et constitueraient le « *disasta komiti* » (comité de pilotage post-catastrophe⁴³⁹). Toutefois, en dépit de ces mesures, la reconstruction n'alla pas au rythme escompté par l'ONG.

⁴³⁸ Voir à ce sujet le compte-rendu de l'ONG à la suite de son action de réhabilitation des maisons de l'île de Tongoa : <https://www.savethechildren.org.au/about-us/media-and-publications/latest-news/years/2015/vanuatu-three-months-on-from-cyclone-pam>, page consultée le 17/11/2015.

⁴³⁹ Celui-ci se réunit chaque semaine à Morua, afin que chacun des délégués puisse faire état de l'avancée des travaux dans son village et des potentielles difficultés qu'il rencontrait avec les villageois.

La polémique autour du choix des matériaux

Si les habitants furent enthousiastes à l'idée de recevoir le soutien de cet acteur humanitaire, celui-ci fut à l'origine de contestations et de déceptions. Dans un premier temps, au début de son séjour à Tongoa, l'ONG visita l'ensemble des villages dans le but d'établir, sur la base d'une observation systématique, les besoins de chacun et d'évaluer l'étendue des dégâts. À Kurumampe, la communauté fut consultée au *farea* et exprima alors sa volonté de reconstruire les maisons à partir de matériaux locaux (bois et palmes de *nambubua*) originaires de régions épargnées par le cyclone (Banks, Torres, Santo). Cette demande ne fut pas retenue par l'ONG, probablement parce qu'elle ne correspondait pas à un protocole préétabli d'intervention. Au lieu d'exaucer les souhaits des habitants, l'ONG distribua, comme on l'a vu, des tôles ondulées, du ciment et des clous. Cette décision a été vécue par certains comme une méprise : en plus de ne pas être le premier choix des villageois, la tôle s'était avérée meurtrière durant le cyclone Pam, et ses dangers latents étaient donc ressentis avec inquiétude. Le témoignage de Missel Pakoa (un homme d'une cinquantaine d'années) est ici éloquent :

Ce que je vois c'est que Pam nous a fait beaucoup de mal et que *Save* ne nous aide pas. Je ne comprends pas ! À leur arrivée sur l'île, ils sont venus nous voir, pour nous demander ce que l'on voulait et ce dont on avait besoin. On a été beaucoup à dire que l'on désirait reconstruire nos maisons en *nambubua* [*Metroxylon warburgii*] et ils ont noté. On leur a dit que si nous étions en vie, c'était grâce à nos maisons locales auxquelles on avait pu s'accrocher. Mais, ils n'ont pas compris et nous ont amené des tôles ondulées. Pendant le cyclone, les tôles n'ont pas mieux résisté et se sont envolées pour se retrouver en bas, à la mer. Là, je me dis qu'au prochain cyclone, c'est sûr, on va tous mourir ! C'est fini pour nous. Les tôles vont s'envoler, on n'aura plus d'abris et elles nous couperont, comme ça a été le cas à Tanna⁴⁴⁰ ! (Missel Pakoa, 22/08/2015, Kurumampe)⁴⁴¹.

⁴⁴⁰ Lors du cyclone Pam, sur l'île de Tanna cinq personnes sont décédées des suites de blessures causées par des tôles ondulées (Leone *et al.*, 2015 : 5).

⁴⁴¹ Traduit du bislama et du nakanamanga : « *Mi luk se Pam i kosem fulap damej long mifala mo Save i no stap helpem mifala nating. Mi no understandem ! Taem oli jas kam, oli kam luk mifala blong askem wanem we mifala i wantem mo wanem we mifala i nidim. Fulap long mifala i telem long olgeta se mifala i wantem buldim ol niufala haos blong mifala wetem nambubua mo oli raetem daon. Mifala i telem long olgeta se sapos mifala i laev i stap yet hemi tank yu long lokol haos we mifala i save hang long hem. Be olgeta oli no understandem oli karem kaba. Taem saeklon i pas, ol kaba oli no strong inaf mo oli flae i go daon, long solwota. Naioa mi stap tinktink se nekis saeklon bae mifala i ded evriwan ia ! Bae hemi en blong mifala. Ol kaba bae oli flae, bae mifala i no mo kat wan shelta blong haed mo bae oli katkatem mifala olsem hemi hapen long Tanna finis ».*

Un décalage de calendrier

Par ailleurs, des Man-Tongoa ont parfois déploré les contraintes de calendrier imposées par l'ONG. Ils expliquaient ne pas souhaiter reconstruire leurs maisons dans la hâte, mais plutôt vouloir conserver les matériaux et économiser de l'argent afin de pouvoir acheter de nouvelles tôles ondulées et du ciment pour reconstruire une maison plus grande que ne le permettaient les dons de l'ONG. D'autres considéraient que la priorité n'était pas la reconstruction de leur logis (les *geto* suffisaient pour l'instant), mais la remise en état des jardins, pour assurer la nourriture quotidienne. Les ignames allaient bientôt devoir être mises en terre, les jardins devaient donc être préparés. Ces différentes considérations guidèrent le calendrier des villageois, qui au lieu de s'ajuster à celui de l'ONG vint le contredire et ralentir l'avancée des travaux de reconstruction des maisons ; l'ONG décida par conséquent d'envoyer régulièrement des émissaires au village pour rappeler aux habitants leur engagement et leur obligation de se plier aux exigences énoncées.

Des obligations sociales : des deuils à répétition

En outre, l'île fut endeuillée à quatre reprises au cours du mois d'août, ce qui ralentit considérablement les travaux. À Tongoa, comme je l'ai déjà mentionné, lorsqu'un individu décède, même s'il s'agit d'un parent très éloigné, il est d'usage d'aller témoigner sa compassion à la famille concernée. Aussi, après chaque décès, une période de deuil est décrétée localement, mettant un terme pendant au moins trois jours, à toute activité sans lien direct avec le décès et à tout bruit (musique, rires, coups de marteau, rugissements des tronçonneuses, etc.).

Le 11 août 2015, à la suite de la mort de la vieille Lei Lissi, tout le village de Kurumampe s'arrêta de travailler pour aller la pleurer. En temps normal, lors des rites funéraires, les dons de nourriture, d'argent et de nattes abondent⁴⁴². Toutefois, en raison des deuils répétés et des pénuries engendrées par le cyclone dans les jardins, les échanges mortuaires furent nettement restreints, et les habitants se virent contraints de modifier leurs transactions habituelles. Ainsi, dans une logique métonymique, des tissus se substituèrent dans les dons aux nattes en fibres de pandanus et les sacs de riz remplacèrent les habituels tubercules et végétaux. Le contexte post-cyclonique conduisit la famille endeuillée à réduire

⁴⁴² On se souvient qu'au chapitre 5, je détaille les différentes phases de deuil.

le deuil à trois jours au lieu d'une à deux semaines⁴⁴³. Les parents venus des villages voisins furent renvoyés chez eux, faute d'avoir de quoi assurer leurs repas durant cette période. Par ailleurs, en l'absence de palmes de cocotiers, le jour de l'inhumation on réquisitionna les tôles ondulées offertes par *Save The Children-Australia* pour qu'un abri soit élaboré, de manière à pouvoir accueillir l'ensemble des parents venus pour les lamentations funéraires.

L'ensemble de ces événements a retardé les travaux de reconstruction, relégués au second plan, ce qui a fortement déplu à l'ONG. Un employé Ni-Vanuatu de *Save The Children-Australia*, agacé de la situation, vint se plaindre aux habitants de leur retard à plusieurs reprises et déclara qu'ils perdaient leur temps avec la coutume plutôt que de penser à leurs maisons⁴⁴⁴. Ces remarques firent le tour du village et s'amplifièrent à mesure qu'elles étaient répétées par un interlocuteur différent. En quelques jours, la rumeur disait que si la construction des maisons n'était pas achevée d'ici le départ de l'ONG, celle-ci viendrait, avec l'aide de la police, reprendre de force le matériel distribué. Cela révéla une fois de plus les tensions et les décalages de perceptions de priorités entre la population et l'ONG. À la fin du mois d'août, quatre maisons avaient été reconstruites tandis que quatre autres ne l'étaient que partiellement. En décembre 2015, les travaux étaient toujours en cours et l'ONG avait quitté les lieux sans récupérer ses dons. Mais, en plus de ces bouleversements profonds, des changements notables furent également relevés au sein des espaces de cultures.

7.2.2 Des jardins « dénaturés »

Dès qu'ils l'ont pu, c'est-à-dire lorsque les travaux provisoires de reconstruction ont été achevés au village (*geto* et sanitaires), les villageois se sont attelés à la réfection de leurs jardins, afin d'en tirer une partie de leur nourriture le plus rapidement possible. Meriam Elo, a raconté y être retournée au lendemain de la tempête pour planter du maïs ; d'autres, comme Nagege Tapoa, n'y sont allés que trois semaines plus tard. Les priorités divergeaient pour chacune des familles, certaines souhaitant d'abord remettre leur maison en état, d'autres leurs jardins. Afin de rendre les travaux horticoles efficaces et rapides, Timataso (le

⁴⁴³ La durée du deuil est en moyenne de quinze jours, mais cela varie selon le statut de la personne décédée et des moyens de sa famille, car il faut chaque jour nourrir les personnes venues témoigner et partager leur émotion, et donc tuer les animaux disponibles pour fournir ces dons de nourriture.

⁴⁴⁴ Propos recueillis lors de la venue de cet homme à Kurumampe, le 11/08/2015.

représentant de Taripoa Mata à cette période-là, Tapoa le **kitako**⁴⁴⁵ « officiel » étant lui aussi absent), conscient de l'ampleur de la situation, a demandé aux villageois de constituer cinq groupes de travail et de nommer pour chacun d'eux, un responsable devant organiser le travail en établissant un calendrier de tâches à accomplir. Cette initiative a permis à chacune des familles du village de recevoir l'aide de la communauté pour dégager les arbres tombés dans ses jardins, reconstruire les barrières de ses parcelles, bouturer les cultivars cassés par les rafales et planter des graines (principalement des choux, des salades, des maïs et des tomates) reçues du *National Disaster Management Office* (NDMO), mais aussi des boutures de manioc offertes par des Man-Malekula. En résumé, notons le décalage entre l'organisation locale, le calendrier, les priorités, les groupes et chefs de groupes – et la reconstruction imposée de l'extérieur, ses normes et ses consignes.

Les horticulteurs ont raconté que l'eau saumâtre projetée par le vent dans les essarts avait détérioré la qualité des sols, le sel qu'elle contenait ayant fait sécher et tuer les herbes et ralenti la croissance des plantes. En général, à la fin du mois de juin, les jardins avaient retrouvé leur allure d'autrefois et le patrimoine végétal des familles se reconstituait peu à peu, à une exception près, celle du manioc. L'absence de pluie pour dissoudre le sel aurait, dit-on, provoqué la disparition définitive de trois cultivars sur les dix-neuf recensés en 2013. Ce changement est remarquable, puisqu'il y a encore peu, ce tubercule était le dénominateur commun entre tous les jardins de l'île, par la grande place qui lui était accordée. Il était d'usage d'entendre qu'à Tongoa, comme je l'ai déjà mentionné dans cette thèse, « *waet i go, waet i kam* »⁴⁴⁶ tant le manioc y était consommé souvent, et abondait dans les parcelles. Comme on le sait, ce tubercule était apprécié, car à la différence des autres, en particulier l'igname, il était capable de se développer sans soin spécifique et n'impliquait pas une culture sur brûlis. Depuis Pam, la quasi-absence du manioc dans les jardins (en moyenne, moins d'une dizaine de pieds par parcelle) était toutefois profitable à l'expansion du taro (*Colocasia esculenta*), jusque-là minoritaire. En 2013, j'avais relevé dix-neuf cultivars de manioc différents, contre seulement cinq cultivars de taro. Les horticulteurs ayant remarqué que cette plante était la seule à avoir résisté au cyclone, ils ont décidé de favoriser sa culture. Dès la fin du mois de mars 2015, le taro était bouturé et échangé en grande quantité.

⁴⁴⁵ Comme déjà mentionné au chapitre 1, section 1.2.1, dans la hiérarchie locale, le **kitako** est celui auquel le chef (d'un clan ou du village) peut céder ses responsabilités le temps de son absence ou lorsque dans le lignage dudit chef, il n'y a pas d'héritier agnatique à qui transmettre le titre.

⁴⁴⁶ Littéralement en français : « quand un blanc part, un autre arrive ».



Photographie 35 : Après le cyclone Pam, la nouvelle place accordée au taro dans les jardins, 12/08/2015, Kurumampe.

Ce tubercule était en juillet 2015 le plus cultivé et allait bientôt être le plus consommé (photographie 35). Les horticulteurs ont justifié cette substitution par l'alimentation que le taro a permise durant les semaines qui ont précédé le cyclone. Cette permutation avec le manioc a été d'autant plus facile que le *Colocasia esculenta* était autrefois cultivé en grandes quantités dans les essarts. Pakoa Kao raconte qu'il faisait jadis la fierté et la renommée de l'île, si bien qu'un homme d'Epi (une île voisine), fut jaloux et jeta un sort (*nakaemas*)⁴⁴⁷ dans les jardins de Tongoa, pour limiter sa croissance sur l'île. Par conséquent, les taros poussaient mal et le manioc occupait désormais une grande place dans les parcelles. La force du cyclone a été si forte, dit encore Pakoa Kao, qu'elle a annihilé le sortilège et redonné leur place de choix aux taros.

Par contraste avec ce qui vient d'être décrit, le cyclone a également été considéré dans les discours et les représentations non plus seulement comme un événement négatif, mais par certains aspects que je vais à présent décrire, comme un phénomène également positif.

⁴⁴⁷ *Nakaemas* désigne en bislama les pratiques viles pour empoisonner, tuer, rendre malade ou causer du tort et mêle, comme le remarque Knut Rio, des savoirs tenus secrets à des relations marquées par la peur, la colère ou la jalousie (2010 : 182). Je reviens sur les pratiques de sorcellerie au chapitre suivant.

7.2.3 La mise en mouvement des frontières

Si le cyclone a détruit des biens matériels, il a également fait surgir de nouveaux éléments dans le paysage de l'île. J'ai déjà signalé que la mer était désormais visible depuis le village alors qu'elle est normalement dissimulée au regard par d'épais murs végétaux, mais ce n'est pas tout. Après quelques semaines, un peu partout à Tongoa, poussaient des plantes alimentaires là où on n'en voyait pas d'ordinaire. Ces surgissements ont conduit des horticulteurs tels que Sasamaki à considérer le cyclone comme un événement ambivalent, à la fois destructeur et créateur, capable d'ensemencer la terre même qu'il avait ravagée.

Le travail du cyclone, ça a été de planter. Il a semé sans faire de distinction entre les bonnes et les mauvaises plantes. Il n'a pas cherché à savoir, il les a jetées partout ! Chez moi, il m'a fait cadeau d'une citrouille, avant je n'en avais pas (Sasamaki, 05/08/15)⁴⁴⁸.

La force des vents a détruit les cuisines et dispersé les graines qui y étaient stockées. Ces mêmes graines se sont principalement développées à proximité des cuisines détruites. Les villageois racontent à ce sujet que deux semaines après le cyclone, un peu partout dans le village, des plantes alimentaires ont commencé à germer, principalement des pastèques, des citrouilles et des haricots – visions inattendues et « déplacées » d'espèces alimentaires par ailleurs disparues de là où on les cultivait précédemment. Dans la mesure où il n'y avait plus rien dans les jardins, les habitants ont décidé de conserver ces précieuses pousses et de les protéger des animaux errants en les entourant de morceaux de tôles ondulées et de débris (photographie 36) : en recréant l'environnement d'un jardin là où jusqu'à récemment il n'avait pas lieu d'être. Plus ces plantes se sont épanouies et plus les petits enclos dans lesquels elles se trouvaient se sont agrandis et se sont transformés en espaces de cultures, si bien que d'autres espèces y ont été introduites volontairement (telles que les graines distribuées par les ONG). Au fil des semaines, ces nouveaux espaces ont prospéré et les récoltes se sont succédé, car les plantes y étaient confinées et bénéficiaient pour leur croissance des cendres des anciens feux de cuisson. Le village qui était jusque-là un lieu

⁴⁴⁸ Version originale en bislama : « *Hariken ia, wok blo hem hem i blo kam planem. Hem i no wanem save wanem sid hem i gud, wanem sid hem i no gud, hem sakem olgeta olbaot ! Hem i presen long mi wan pumken, bifo mi neva kat wan* ».

exempt de cultures a vu sa structure se modifier : après Pam, chaque famille possédait désormais un petit jardin à proximité de son habitation⁴⁴⁹.



Photographie 36 : Au sein du village, à la suite de la destruction des cuisines, l'irruption de nouveaux lieux de cultures, 01/08/2015, Kurumampe.

Pam n'a pas seulementensemencé l'espace d'habitation, puisque des graines de tomates, de pastèques et de cucurbitacées se sont également répandues dans la brousse forestière (*namalasi*), là où a priori aucune plante domestique n'est censée pouvoir croître, tant leur développement dépend des actions de l'homme. Ce mouvement des plantes vers la brousse ou vers le village est double, dans la mesure où des espèces de la brousse se sont également dispersées dans les jardins. Au milieu des plants de maïs et des patates douces ont surgi des *mandove* (espèce indéterminée), un arbre au bois rouge utilisé pour la charpente des maisons, ainsi que des *piko* (*Solanum torvum*), une espèce sauvage envahissante qui recouvre les sols. En quelques semaines, les pieds de cette espèce invasive mesuraient près d'un mètre de hauteur et rendaient le travail de débroussaillage difficile, du fait de ses larges épines présentes sur ses feuilles, ses tiges et ses calices. Des familles comme celle de Nagege Tapao ont ainsi fait le choix d'abandonner leurs parcelles pour en travailler de nouvelles, moins exposées à ces envahissements (voir les photographies 37 et 38).

⁴⁴⁹ Ailleurs sur l'archipel et après Pam, des ONG comme *CARE International* ont encouragé les familles à cultiver de petits potagers à proximité de leurs maisons. Sur ce point, se rapporter à l'article de Lucie Hazelgrove-Planel (2015 : 21). Au cours de mon séjour, les ONG n'ont pas formulé de telles recommandations aux habitants de Tongoa.



Photographie 37 (gauche) : Des **nandove** poussant dans le jardin de patates douces de Makret Josua, 06/08/2015, Kurumampe.

Photographie 38 (droite) : Une invasion de **piko** (*Solanum torvum*) dans le jardin de Nagege Tapao, 19/08/2015, Kurumampe.

À ces invasions végétales s'est ajouté le déferlement d'un ravageur difficile à identifier pour les horticulteurs qui n'en avait encore jamais fait l'expérience. Personne ne savait comment l'endiguer, pas davantage que ce à quoi il ressemblait vraiment. Il était tantôt décrit comme un insecte, et s'il était une punaise pour certains, il était pour d'autres une chenille, une coccinelle ou encore un champignon. En tout cas, présent dans la plupart des espaces cultivés, il attaquant les feuilles des végétaux avec une prédilection pour celles des patates douces et des choux des îles. Ailleurs dans l'archipel, notamment à Tanna, également dévastée par le cyclone (Leone, 2015 : 7), des horticulteurs firent les mêmes observations et décrivirent l'arrivée de ce ravageur comme un autre désastre, car les récoltes s'annonçaient mauvaises. Selon Hervé Jourdan, entomologiste de l'IRD en Nouvelle-Calédonie, bien qu'inquiétantes pour la population ces proliférations qui concernent en fait des chenilles n'avaient « rien de surprenant » pour le spécialiste.

Le cyclone Pam a été un traumatisme terrible pour l'environnement, il va falloir des mois pour que la nature retrouve un équilibre. [...] Les différentes chenilles identifiées sur place sont des espèces bien connues dans la région. L'hypothèse de l'intrusion accidentelle d'un insecte envahisseur peut donc être écartée. En revanche, le cyclone a détruit toute une génération de prédateurs des chenilles. Celles-ci ont alors pu proliférer. Il faut attendre quelques mois pour que la population de prédateurs soit à nouveau suffisante. Ça peut-être long.⁴⁵⁰

⁴⁵⁰ Propos recueillis par le quotidien *Les Nouvelles Calédoniennes* et édités le 14 septembre 2015, <http://www.lnc.nc/article/pacifique/vanuatu/un-nouveau-fleau-ronge-tanna>, page consultée le 18/11/2015.

Ces introductions (végétales et animales) constituent des bouleversements de l'espace, de son organisation et de la manière de le penser. La brousse où d'ordinaire prospère le sauvage a été modifiée par l'action du cyclone en un espace où poussent désormais des plantes horticoles. Le jardin a également vu sa nature se recomposer, puisque des éléments sylvestres, jusque-là étrangers, sont apparus. De surcroît, le village où jadis aucune culture n'avait été observée s'est rempli de petits jardins fertiles. Tant les limites de ces trois espaces que le contenu qui les distinguait auparavant et les pratiques qu'ils engendraient ont subi des recompositions profondes. Après un tel phénomène, le jardin post-Pam représente le contrepoint de celui décrit dans la première partie de cette thèse, celui qui permettait d'assurer la subsistance des familles et par extension, la reproduction du groupe social. Par ailleurs, l'image ambiguë du vent à la fois démiurge et destructeur renvoie aux discours tenus par les habitants sur la catastrophe puisque celle-ci peut être « une bonne nouvelle », un événement nécessaire pour le renouveau des jardins, comme je le montrerai au chapitre 9.

Ce chapitre a livré la chronologie du cyclone Pam en examinant les divers discours tenus sur l'événement, depuis la prédiction de son arrivée, jusqu'à quatre mois après son passage. Une analyse de ces différents ordres de représentations et des différentes pratiques qui ont accompagné le phénomène cyclonique m'a permis de souligner que, malgré une maîtrise du système d'alerte locale, les habitants se sont laissés surprendre par la brutalité du phénomène. Le bouleversement profond engendré au sein de la communauté dans son ensemble ressort nettement des observations menées quatre mois après le passage de Pam. Pour chacune des familles du village, c'est l'intégralité de l'univers domestique qui fut ravagé. En conduisant à distinguer l'avant et l'après du cyclone, l'événement a également entraîné une rupture de temporalité. Le cyclone a flouté les frontières symboliques qui en temps normal sont distinguées entre l'extérieur et l'intérieur, le propre et le sale, les vivants et les morts (notamment les animaux). Le rétablissement de ces frontières impliqua une longue période de tri et la reconstruction des habitations. Les tensions induites par l'aide extérieure furent nombreuses et révélèrent des désaccords dans l'ordre des priorités entre la communauté locale et les ONG, notamment en ce qui concerne le calendrier de reconstruction du village.

Outre les destructions matérielles survenues au sein du village et de l'univers domestique, les jardins et les cultures ont également été anéantis, si bien que le manioc a

disparu temporairement au profit du taro. Autre point notable, le cyclone ne fut pas seulement considéré comme un événement dévastateur, mais aussi créateur. Il mit en mouvement les frontières entre les espaces sylvestres et contrôlés et rendit possible la culture de plantes domestiquées là où elles n'avaient jamais été observées (la brousse forestière et le village). Il provoqua donc un bouleversement et une hybridation non seulement de la localisation de ces espaces, mais aussi de leur composition végétale.

Une fois l'effroi provoqué par l'événement passé et les dégâts dénombrés vient le moment de donner du sens à l'événement. Yoann Moreau note que « la question des causes de la catastrophe est centrale », car précise-t-il « c'est par elle que s'établit un sens, que se comprend une mouvance dans laquelle peut être intégré ce qui a fait événement » (Moreau, 2013 : 29). Par l'analyse des discours des habitants, l'enquête empirique a permis de mettre au jour trois registres interprétatifs principaux permettant de justifier la catastrophe et de lui trouver une origine : divine, humaine ou naturelle. Le prochain chapitre va s'attacher à détailler ces différents modes d'objectivations et montrera comment le rapport à la nature des Man-Tongoa se construit également par une mise en récits de la catastrophe.

CHAPITRE 8

PAM, UN CYCLONE DISCURSIF. ANALYSE PLURIELLE DE TROIS DISCOURS DE LA CATASTROPHE

À peine revenue à Tongoa au lendemain de l'ouragan et alors que celui-ci était encore omniprésent dans les mémoires, je pus découvrir à quel point un même événement avait pu engendrer des interprétations variées au sein de la communauté. Toute situation catastrophique a besoin d'être expliquée et des éléments de réponses doivent être trouvés afin de « remettre de l'ordre dans le désordre provoqué par la catastrophe » (Boscoboinik, 2012 : 85). Ce chapitre analyse de tels éléments explicatifs au sein des récits omniprésents sur l'île quatre mois après le cyclone, ainsi que les différentes stratégies discursives mises en place par les habitants pour donner du sens à l'événement et le rendre acceptable. Trois « régimes d'intelligibilités » (Moreau, 2015a : 6) émergent des récits des habitants. Le premier régime de pensée puise ses sources dans la religion chrétienne, le deuxième s'inscrit dans un registre axiologique et le troisième relève davantage du schème naturaliste, tel que le définit Philippe Descola, c'est-à-dire une vision binaire du monde qui oppose les concepts de nature et de culture (2005 : 176). Chacun de ces cadres permet d'assigner à la catastrophe une origine – divine, humaine ou naturelle – et à chacun d'eux correspond un champ d'action qui « doit permettre d'agir face au désastre » (Revet, 2006 : 309) : un engagement à la dévotion, le rétablissement d'un ordre social ou encore la mise en place d'une mémoire du risque. Pour les sinistrés, expliquer la catastrophe permet d'éloigner l'hypothèse du hasard et redonne à ces derniers « un sentiment de maîtrise sur le destin, une prise sur les événements et la capacité d'agir » (Revet, 2010 : 44).

La construction discursive du cyclone se situe ainsi à la croisée entre différentes narrations qui se superposent plus qu'elles ne se contredisent ; il est intéressant à cet égard de constater que, selon le contexte d'élocution et les interlocuteurs, une même personne peut donner des interprétations variées du cyclone Pam. On module l'interprétation selon que l'on s'adresse à l'ethnologue, à un membre de la famille, à un représentant d'une ONG ou de

l'Église. Par ailleurs, selon son statut dans une interaction particulière, un même locuteur ne tient pas tout à fait le même discours : que l'on parle en tant que représentant de la famille, de l'Église ou du gouvernement, les propos ne seront pas les mêmes. Par conséquent, comme le souligne Yoann Moreau : « les catégories mises au jour [par l'analyse] ne sont que des moments de l'interprétation, qu'une interprétation générale – un scénario – va tisser ensemble, à la manière d'un patchwork » (2013 : 230). L'essentiel étant, pour le locuteur, que l'argumentation soit suffisamment convaincante pour que la survenue d'un tel phénomène destructeur soit justifiée. Ceci vient rappeler à l'ethnographe qu'il lui faut user de nuances pour cerner un phénomène tel qu'il transparaît dans les récits de ceux qui en furent les témoins. Une démarche ethnographique défendue par Pierre Lemonnier qu'il a qualifié « *the anthropology of nuances* » (2004 : 141).

8.1 Un châtement divin

8.1.1 Message d'Apocalypse ou courroux de Dieu ?

Une première trame de justification livrée par les habitants postule une origine divine à la catastrophe, interprétation qui n'est d'ailleurs pas spécifique à une culture particulière (Revet, 2010 : 44 ; Bornet, 2012 : 97 ; Hermesse, 2016 : 161), tant elle est récurrente après un événement de grande envergure. Une telle vision religieuse de la catastrophe permet de refuser le fortuit : en concédant à l'événement une dimension symbolique et religieuse, on l'inscrit dans un univers de sens dans lequel on puise à la fois les causes d'un événement et l'identité de responsables potentiels. Ce qui est pensé comme « châtement divin »⁴⁵¹, a donc été causé par l'action humaine.

À Tongoa, le culte chrétien s'est enraciné dans toutes les communautés par le biais des missionnaires arrivés au XIXe siècle. On se souvient qu'à Kurumampe les villageois appartiennent majoritairement à l'Église presbytérienne et à deux Églises évangéliques qui comptent de plus en plus de fidèles : l'Église *New Government* et l'Église des Adventistes du Septième Jour (SDA)⁴⁵². Ces deux dernières, dont l'influence va croissante, prédisent une seconde venue du Christ sur Terre lors d'un cataclysme⁴⁵³ final qui prendra la forme d'un immense tremblement de terre, d'un cyclone dévastateur ou encore d'une éruption volcanique démesurée. Ces Églises ancrent leur discours de destruction radicale (c'est-à-dire n'épargnant personne) dans l'Apocalypse⁴⁵⁴ de saint Jean qui vient clore la Bible chrétienne par l'annonce d'un bouleversement cosmique et l'avènement d'une nouvelle ère. Le professeur Thomas Römer note que dans les récits bibliques « cette visée eschatologique se

⁴⁵¹ Précisons que dans les écrits bibliques, le châtement est un événement qui ne touche que les coupables, à la différence du fléau qui concerne tout le monde.

⁴⁵² Il est difficile d'évaluer avec précision le nombre de fidèles de ces Églises, tant d'une année à l'autre, les habitants décident d'en changer, notamment après la venue d'évangélistes. D'après mes observations, la grande majorité des deux mille habitants de l'île est presbytérienne (près de mille personnes), puis *New Government* (près de six-cents personnes) et enfin adventiste (près de quatre-cents personnes).

⁴⁵³ Du grec *kataklysmos* qui signifie littéralement inondation. Le cataclysme est à l'origine une catastrophe « naturelle » (Godin, 2009 : 4), et non pas surnaturelle comme le décrivent les écrits bibliques.

⁴⁵⁴ L'Apocalypse, avant d'évoquer la catastrophe, a d'abord le sens de révélation sacrée sur la fin de toutes choses. En grec, le verbe *apokaluptein* est la traduction du verbe hébraïque *אִפְקָלֹפְטוּ* (*apokalúptô*). Dans la Bible grecque, il a été traduit par les verbes hébreux suivants : *gālâ* « découvrir » ; *hāsap* « dénuder » ; *'ārâ* « mettre à nu » ; *pāra'* « défaire », « émanciper », « laisser aller » ; *nāgād* « annoncer », « révéler » ; et *lāban* « blanchir » (Muraoka, 2010 : 14).

reflète également dans l'organisation de l'Ancien Testament » qui se clôt « par les livres prophétiques » (2012 : 28). Ces textes sont devenus le fondement d'une hypothèse interprétative et leur lecture littérale permet de spéculer sur la fin du monde :

[...] ils ne sont plus perçus comme des allégories, leur lecture ne se limite pas à leur contexte initial d'écriture et de lecture, ils apparaissent au contraire comme des systèmes explicatifs, une façon de comprendre le monde, de l'interpréter et de lui donner un sens (Gervais, 2004 : 17).

C'est parce que la fin est posée comme l'hypothèse la plus probable qu'il devient possible d'en observer les manifestations dans le monde, lues de manière téléologique. Dans ce cadre interprétatif, chaque calamité, chaque aléa majeur peut être pensé comme le signe avant-coureur d'un désordre final. Cependant, si la disparition du monde semble inéluctable, le jour où celle-ci se produira reste incertain, car seul le Créateur transcendant en maîtrise le calendrier ; c'est lorsqu'Il l'aura décidé qu'Il mettra un terme à sa création, lors du jugement dernier au cours duquel les fidèles seront sauvés (ressuscités) et les pécheurs châtiés. L'équilibre avec les hommes sera dès lors restauré et Il pourra régner dans un monde de concorde. Les textes bibliques font là référence au millénarisme, défini par Hans Kohn comme

[...] la croyance religieuse en la venue d'un rédempteur qui mettra fin à l'ordre actuel des choses soit de manière universelle soit pour un groupe isolé et qui instaurera un ordre nouveau fait de justice et de bonheur (1933 : 358).

En attendant la concrétisation de cette promesse divine, les dévots doivent être fidèles à leurs engagements religieux. À Tongoa, chaque semaine, au cours des offices, ces thèmes sont abordés et ces convictions sont partagées par la majorité des habitants, et ce, quelle que soit leur Église de référence. Dans cette logique, lorsque le cyclone Pam s'est abattu sur l'île et que les éléments se sont déchaînés avec une violence inouïe, le phénomène a été compris comme l'expression d'une punition divine. Affligés et remplis de crainte respectueuse devant un phénomène jamais vu, d'une intensité incommensurable et impossible à maîtriser, les hommes et les femmes ont prié, convaincus de voir apparaître Dieu et de vivre leurs derniers instants sur terre. Margaret Missel se souvient ne pas avoir pleuré pendant le cyclone, car, raconte-t-elle :

Lorsqu'on pleurait, les vieux nous disaient : « ne pleurez pas, Dieu va descendre ! » Moi j'ai prié et j'ai attendu. Je n'avais pas peur, car Dieu est bon. J'ai pensé que le ciel allait s'ouvrir et qu'il allait venir nous voir. Mais il n'est pas venu. C'est lui qui a décidé de nous garder en vie, c'est sa décision. Voilà pourquoi nous sommes encore là (Margaret Missel, femme de 45 ans, 31/07/15, Kurumampe)⁴⁵⁵.

Ce n'est pas la première fois qu'à Kurumampe un événement exceptionnel fait penser aux villageois que la fin du monde est proche. On s'en souvient, l'histoire de l'île s'inscrit dans la continuité d'une catastrophe majeure, celle de l'explosion de Kuwae après l'éruption du **Tompuku**⁴⁵⁶ en 1452 (± 1 an). Depuis, les falaises du bord de mer ne cessent de se déliter et les habitants impuissants assistent au rétrécissement progressif de leur île. En 2011, lors de mon premier séjour, mes hôtes m'avaient confié craindre la disparition totale de Tongoa en raison des glissements de terrain incessants (Calandra, 2011b : 55-57). Tata Turana s'inquiétait par exemple que ses futurs descendants ne puissent connaître leur île d'origine, qui s'écroulait chaque jour un peu plus. Elle déclara qu'à terme Tongoa finirait par ressembler à Laeka et Tefala, ces deux reliquats de Kuwae de quelques centaines de mètres carrés (inhabités, ils sont la propriété de Taripoa Mata)⁴⁵⁷. La géographie de l'île donne donc corps à cet imaginaire eschatologique véhiculé par les discours de l'Église, un imaginaire qui s'amplifie à chaque nouvel événement destructeur (pluie diluvienne, séisme, cyclone, éruption volcanique).

En fonction de leur intensité, ces aléas peuvent être lus comme les signes avant-coureurs d'une catastrophe finale. À titre d'exemple, en 2009, un violent tremblement de terre⁴⁵⁸ avait déclenché un important glissement de terrain (**natiti**) au nord du village Kurumampe. Une falaise s'était écroulée, entraînant dans sa chute les parcs à cochons des familles du **namatana ni farea** Laka nakafika. La puissance des secousses, raconta Teres Joel (une femme de ce clan), avait conduit la communauté tout entière à se réfugier au **farea**

⁴⁵⁵ Version originale en bislama : « *Taem mifala i crae, ol olfala ol i talem: bae yufala i no crae from papa god bae i kam ia ! Mi mi prea mo mi waet no mo lo hem. Mi no skeri from God hem i gud tumas. Mi ting se skae ia bae i save openem blo lettem papa god i kam luk yumi. Bae hem i no kam, hem i decisem blo hem blong lettem mifala i laef i stap, from hem i gud ! Hemia nao rison wé i mekem yumi laef i stap!* ».

⁴⁵⁶ Se reporter à l'introduction générale.

⁴⁵⁷ On s'en souvient, ce sont sur ces îlots que les villageois vont collecter les pétrels juvéniles (**koroliko**).

⁴⁵⁸ À Efate, le séisme a été enregistré à 5,7 sur l'échelle de Richter et l'épicentre se situait entre Emae et Tongoa, c'est la raison pour laquelle les dégâts ont été plus importants sur ces îles. Après l'événement, on a dénombré dix blessés, et constaté de nombreuses maisons cassées et des jardins ruinés.

pour y prier, y chanter, mais aussi et surtout pour y « attendre Dieu ». Si la terre avait tremblé si fort, selon elle, c'était précisément parce que le jugement dernier était imminent. Dans ce contexte, où les imaginaires eschatologiques et apocalyptiques marquent déjà les discours et les représentations, on comprend pourquoi la stupéfiante violence avec laquelle Pam s'est abattu sur l'île fut interprétée comme le signal d'un chaos final ou l'augure d'une venue Céleste.

Durant la nuit du 13 mars 2015, l'Apocalypse ne se produisit pas, mais le cyclone fut pensé *a posteriori* comme une sanction divine, une sorte d'avertissement lié à un comportement répréhensible dont les habitants devaient prendre acte. Si la fin du monde n'avait pas eu lieu, elle n'en restait pas moins certaine, seuls le *quand* et le *comment* restant indéterminés – situation que Yoann Moreau qualifie de « contingence certaine » (2013 : 187). Langas, un petit chef de Kurumampe, considéra que les hommes avaient été épargnés par Dieu, car celui-ci souhaitait les mettre en garde et leur laisser la possibilité de corriger leurs attitudes pécheresses.

Dans ce cadre interprétatif de la catastrophe, les femmes du groupe de prière de l'Église presbytérienne de Kurumampe estimèrent également à l'unanimité que Pam était l'expression du courroux de Dieu envers les mauvais agissements des Man-Tongoa ; selon elles, si aucun changement n'était engagé, d'autres calamités allaient se produire. Les Man-Tongoa se devaient de mener une vie chrétienne plus vertueuse, en abandonnant leurs comportements séculiers, car disaient-elles, depuis bien trop longtemps les villageois se détournaient de la Bible. Faute de donations, l'église du village tombait en désuétude, et peu d'habitants du village assistaient encore aux offices du dimanche matin. Les manquements réguliers à la morale chrétienne parmi les habitants du village justifiaient *a posteriori* l'intervention divine. Pour Erima Langas, la secrétaire du groupe :

Avant Pam, trop peu de monde allait à l'église le dimanche, le bâtiment semblait être abandonné. Lorsqu'il pleuvait, l'intérieur était inondé, les bancs pourrissaient et les cochons allaient y dormir. Au village, il n'y avait plus d'offices. Voilà pourquoi ce très gros cyclone est arrivé, il est venu nous dire qu'il fallait qu'on aille à l'église et qu'on devienne de bons chrétiens. Il y avait trop de commérages, on parlait trop les uns sur

les autres. Il fallait qu'on arrête : on était devenus mauvais ! (Erima Langas, femme de 24 ans, 10/08/15, Kurumampe)⁴⁵⁹.

Si les femmes du groupe de prière soulignaient que les fautes devaient être expiées et le pardon demandé, elles déplorait que la dévotion et les pratiques des habitants n'aient pas évolué depuis la survenue du cyclone. En juillet 2015, l'église presbytérienne n'avait pas été reconstruite et on se rendait très rarement aux offices qui se tenaient ailleurs sur l'île (là où d'autres avaient déjà été reconstruites) – entre autres parce que les travaux de réhabilitation des maisons et des jardins occupaient tout leur temps. Si bien que, selon la présidente de ce groupe, Makret Josua, d'autres événements dévastateurs étaient à redouter :

Les habitants de Kurumampe sont trop têtus, ils n'en font qu'à leur tête et ne respectent rien. Dieu a fait ce cyclone pour nous rappeler de ne pas oublier notre foi en lui. Mais rien n'a changé, les gens vont encore moins à la messe qu'avant. Ils ont mieux à faire... Donc ça va recommencer, Dieu va encore se fâcher, mais la prochaine fois, ça sera pire. Les habitants d'ici sont vraiment trop têtus ! (Makret Josua, 23/07/2015, Kurumampe)⁴⁶⁰.

Dans cette perspective, « si Dieu est considéré comme celui qui déclenche la catastrophe, c'est malgré tout aux humains que la responsabilité finale revient » (Revet, 2010 : 47). Dans ces conditions, nous dit encore Yoann Moreau, « l'aléa est légitime et il s'agit alors d'opérer une mise à jour des normes morales (une 'remoralisation' dit Revet) et comportementales » (2013 : 226). Cette « remoralisation » fut initiée par les Églises évangéliques qui n'eurent de cesse, au cours des offices qui suivirent le cyclone, d'accuser la faible dévotion des habitants et d'évoquer les prophéties bibliques de fin du monde. Afin de remédier à cette situation et pour que les fautes des habitants de Kurumampe soient pardonnées, un « séminaire » de quinze jours fut organisé au village à la fin du mois d'août,

⁴⁵⁹ Version originale en bislama : « *Bifo Pam i kam, ol man Kuru ol i no mo wantem go lo jej, mekem se aos blong jej i go rotten, mo i brokbrok olbaot. Taem ren i ren, wota i stap go insaed mekem hemi no mo wan jej, bae wan aos blong pig. Long Vilej blong yumi lo tataem i no mo kat wan somting wé i apen lo jej. Hemia noa rison wé i mekem bigfala mama blong saeklon i kam, hem i kam talem se yumi mus chanis, yumi mus tingting strong lo jej mo yumi mus bikom ol gudfala kristian. From bifo Pam i kam, fasin blong mifala ol i no gud. Miifala i stap gossip tumas, mo mifala i stap tok tok plente biae. Hemia nao, i mus stop, mifala i kam no gud wé!* ».

⁴⁶⁰ Version originale en bislama : « *Ol pipol blong Kuru ol stronghed no mo, ol i mekem olsem olgeta yes, bae ol i no save respectem wan somting. Hemia nao God i mekem saeklon ia, blong mekem mifala i no mus forgettem hem. Bae yu luk, i no kat wan somting wé i jenis, ol i same mak no mo, i no kat wan man wé i stap go lo jej! From ol i stap talem sé ol i kat wok blong mekem. Yu luk, bae somting ia bae i mus apen bak agen. God bae i mus kro bakegens, bae nekis taem, bae i mekem wan bigwan! Ol man plecia ol stronghed wé!* ».

à l'initiative des représentants de l'Église des Adventistes du Septième Jour de Lupalea et en association avec les membres du **namatana ni farea** Undapua (le seul clan du village de Kurumampe dont les membres appartiennent à cette dénomination). À cette occasion⁴⁶¹, des leaders ecclésiastiques dépêchés de Port-Vila vinrent accompagnés d'une soixantaine de jeunes (*Adventist Youth Vanuatu*). En journée, ils prêtaient main-forte aux habitants (rétablissement des jardins et reconstruction des maisons) et en soirée, ils prêchaient durant plusieurs heures dans l'objectif d'attirer de nouvelles recrues vers leur Église. Pasteurs et catéchistes exhortèrent chaque soir les habitants à ne plus vivre dans le péché (et donc à rejoindre leur Église) afin d'être épargnés au moment tant redouté de la fin du monde ; catastrophe imminente selon eux, Pam n'était qu'un signe avant-coureur d'un désastre bien plus violent dont les premiers signes venaient d'être annoncés. Mais les textes et les discours de prophéties millénaristes ne furent pas les seules indications qui vinrent confirmer l'origine céleste de l'événement.

8.1.2 L'impuissance de la coutume envers la volonté divine

Le vent sauvage (*suata viro*)

Lorsque les rafales s'intensifièrent en fin de matinée le 13 mars 2015, les personnes en proie à la peur d'un châtement divin virent leurs craintes de fin du monde confirmées : il devait s'agir d'un cyclone d'origine céleste, car jamais auparavant les vents n'avaient ainsi enveloppé l'île de toutes parts ; jamais ils ne s'étaient déchaînés avec une telle violence. Il était impossible de savoir d'où venaient les rafales ni quelle était leur trajectoire en regardant comment les arbres se pliaient. Et pour cause, expliqua Toara Amos, il ne s'agissait pas du « vent du cyclone » – « **nalagni atu** » (littéralement « le vent qui tape ») – mais « d'autre chose », car « les rafales formaient des tourbillons ; c'était **suata viro** (littéralement « le vent sauvage ») qui frappait Tongoa ». D'ordinaire, ce vent se rencontre en mer, mais ce jour-là, il était venu balayer l'île elle-même. Voilà pourquoi, raconte Nalsere (un petit chef de Taripoa Mata), les dégâts ont été si remarquables. Une telle force des vents ne pouvait être que l'œuvre de Dieu et contre cela, les hommes ne peuvent rien. Ce qui jusque-là s'observait en mer, se trouvait à cet instant sur terre. Dans ce contexte de désordre total, les

⁴⁶¹ Cette initiative ne fut pas du goût de tous, notamment parce qu'à Kurumampe les villageois sont majoritairement presbytériens et rejettent l'église adventiste qui prône l'abandon des traditions locales. Par ailleurs, à cette période l'eau manquait cruellement et à cet égard l'accueil de ces soixante personnes posa bien des soucis logistiques.

connaissances sémiotiques décrites au chapitre précédent servirent des fins religieuses. La lecture des vents pour déterminer l'origine et la direction du phénomène était impossible, car Pam était une création divine.

L'insuccès de « ceux qui crachent dans le vent »

Pour les Man-Tongoa, le caractère céleste du phénomène fut également confirmé lorsque les tenants des savoirs coutumiers relatifs aux vents tentèrent, sans succès, d'agir sur celui-ci pour en infléchir le cours. À Kurumampe, trois hommes, dont deux petits chefs, ont la réputation de savoir maîtriser les vents. Grâce à leurs compétences coutumières héritées d'un parent⁴⁶², ils savent, dit-on, comment réduire l'intensité des rafales ou détourner un cyclone de sa trajectoire initiale. Leur réputation s'est forgée au fil des épisodes météorologiques qu'ils ont su maîtriser, et pour le chef Taripoa Mata, si l'île n'avait plus été frappée par de violents phénomènes depuis tant d'années, c'était précisément parce que ces hommes-là œuvraient pour le bien de la communauté. En effet, dès que le vent soufflait trop fort et qu'il était susceptible d'endommager les jardins et les habitations, et ce, à n'importe quelle saison, ces spécialistes projetaient dans les airs des feuilles mâchées de **nasehi poa**⁴⁶³ tout en prononçant des paroles particulières. Par ailleurs, on trouve à Sele des hommes qui ont aussi la capacité de former des cyclones, notamment lorsque les jardins sont malades ou produisent peu, en interagissant également avec les vents⁴⁶⁴. *A posteriori*, l'origine du cyclone et sa force furent pensées comme étant de leur fait, je reviendrai sur cette interprétation du cyclone à la prochaine section.

Lorsque les opérateurs téléphoniques ont émis les premiers messages d'alerte, les 11 et 12 mars 2015, si personne ne s'est vraiment inquiété ni préparé au village comme ailleurs sur l'île, c'est précisément parce que tout le monde pensait qu'une fois de plus, ces spécialistes sauraient infléchir le cours du cyclone⁴⁶⁵. Et, de fait, dès que Pam a commencé à se faire sentir, chacun de leur côté (car ils ne travaillent pas ensemble), ces hommes sont sortis « cracher dans le vent » ; mais leur persévérance n'a pas suffi. Ce jour-là, ils n'ont

⁴⁶² À l'exception du plus âgé de ces hommes qui, comme je le décris un peu plus loin dans ce chapitre, a reçu ses savoirs d'une personne étrangère à l'île et à sa famille.

⁴⁶³ En français **poa** peut être traduit par « mauvaise odeur ». Il s'agit d'un arbuste qui pousse en forêt.

⁴⁶⁴ Je m'attarderai plus en détail sur ce point au chapitre suivant.

⁴⁶⁵ Sur ce point, se rapporter au chapitre 7.

« pas su, pas pu » expliqua Joel Joe, l'un des deux petits chefs capables d'agir sur les vents, âgé d'une quarantaine d'années :

Plus on crachait, plus le vent se renforçait. On n'y arrivait pas, il ne voulait pas se calmer. On a essayé plusieurs fois, puis on est rentré se mettre à l'abri, car ça devenait trop dangereux. C'est parce que c'est Dieu qui a créé ce cyclone qu'on ne pouvait rien. Les autres le savent, on en a calmé plein des cyclones, mais celui-ci, on n'a rien pu faire. Si on n'a pas su, pas pu, c'est parce qu'il est la création de Dieu (Joel Joe, 20/08/15, Kurumampe)⁴⁶⁶.

Au village, l'impuissance de ces petits chefs n'a pas remis en question leur réputation ou leurs capacités d'action sur les vents, mais elle est plutôt venue renforcer la thèse d'une catastrophe céleste. Et comme le déclara Tapao, le représentant du grand chef Taripoa Mata, « contre les œuvres et la volonté divine, on ne peut rien ». Mais l'incapacité de ces spécialistes fut interprétée tout autrement par les Adventistes du Septième Jour de Lupalea, qui se référèrent à cet échec pour établir la véracité de leur discours aux dépens de la coutume.

La remise en cause de la capacité d'action de la kastom par les adventistes

Au village de Lupalea, les messages d'alerte adressés par les compagnies téléphoniques du pays n'ont pas été davantage pris au sérieux ; malgré la menace du cyclone, chacun était convaincu que les responsables des vents de Kurumampe sauraient faire face. Ils ne se sont donc pas mieux préparés à vivre un événement de grande ampleur que leurs voisins. Néanmoins si le phénomène fut interprété là aussi comme une production céleste, l'échec des Man-Kurumampe ne fut pas relativisé de la même manière, mais servit d'argumentaire aux SDA pour stigmatiser la crédulité de ceux qui adhèrent à la *kastom*.

On le sait, la dénomination SDA est connue pour les règles strictes qu'elle édicte à l'encontre des traditions locales (Massé, 1978 : 26). Pour des raisons hygiénistes et parce qu'elle prône une doctrine ascétique, elle interdit notamment la consommation de kava et de

⁴⁶⁶ Version originale en bislama : « *Mo mifala i wanem spet lo win ia, mo i kam bigwan wé ... koko mifala i no mo save nao, from win ia i no wanem go daon. Mifala i bin traem koko... mi fala i go bak insaed from plecia i kam no gud finis. God no mo i mekem saeklon ia, hemia nao i mekem mifala i no save mekem wan samting blong mekem hem i go daon. Ol narafala man blong Tongoa, ol i save gud hao nao mifala i save winim ol win, bae hem no mo, hem i different from god i mekem!* ».

viande de porc à ses fidèles, alors même que ces produits occupent une place centrale dans les différents échanges coutumiers (mariage, funérailles, ordination, etc.), dont ils constituent même des symboles. Les danses traditionnelles, et de manière générale tout ce qui relève de la *kastom* est proscrit (Eriksen, 2008 ; Taylor, 2008). Dans les semaines qui suivirent le cyclone, en démontrant l'incompétence, voire le danger de la coutume, les représentants de l'Église adventiste cherchèrent opportunément à renforcer leur propre pouvoir en assurant aux fidèles qu'elle seule avait la capacité de les protéger contre l'infortune céleste, à condition, bien sûr, qu'ils abandonnent leurs croyances païennes et s'en remettent exclusivement à la Bible.

Quatre mois après le passage de Pam, la plupart des Man-Lupalea interrogés raillaient les hommes de Kurumampe et leur incompétence. L'aide-soignante du centre de soins adventiste, par exemple, exprima son désaveu envers la *kastom* et me livra l'enseignement qu'elle tirait de cet événement :

Si ce cyclone nous a fait beaucoup de mal, c'est de notre faute et c'est bien fait pour nous ! On a voulu croire que la coutume allait nous protéger, alors on n'a pas agi. C'est bien fait ! La prochaine fois qu'on nous dira qu'un cyclone arrive, on saura quoi faire et on arrêtera de penser que les hommes de Kurumampe peuvent faire quelque chose pour nous (Lei Wiya Karie, femme de 30 ans, 8/08/2015, Lupalea)⁴⁶⁷.

Robert Karie, le père de Lei Wiya, également présent lors de cette rencontre, interpréta le cyclone Pam comme la manifestation de la colère divine envers les croyances des Man-Kurumampe :

Depuis trop longtemps, les hommes de Kurumampe copiaient la coutume des Man-Pentecôte et des Man-Maewo [deux îles de l'archipel]. Puisque ces savoirs ne leur appartenaient pas, ça a cessé de fonctionner et ça s'est aggravé, voilà pourquoi ce cyclone est devenu si gros (Tapanga Toara, homme de 77 ans, 08/08/2015, Lupalea)⁴⁶⁸.

⁴⁶⁷ Version originale en bislama : « *Saeklon ia i spoilem gud yumi from yumi no mo. Yumi no mo yumi wantem bilivim kastom, hemia nao i mekem yumi no redi gud lo hem. Hem i oraet, nekis taem, supos yumi harem se wan saeklon i kam, bae yumi stop blong bilivim ol Man-Kurumampe bae ol i save mekem wan somting!* ».

⁴⁶⁸ Version originale en bislama : « *From long taem tumas, ol Man-Kurumampe ol i stap copi ol kastom save blong ol Man-Pentecost mo ol Man-Maewo bae hemia hem i no kastom blong olgeta, ol something we ol mekem bae ol I kam no gud mo l I no mo wok. Hemia nao I mekem someting ia I kam bigwan* ».

Nakarame, le plus âgé des hommes de Kurumampe sachant agir sur les vents (qui est lui-même membre de l'Église SDA) reçut cet enseignement de la part d'un Man-Pentecôte au cours d'une rencontre politique qui se tint à Tongoa à la fin des années 1970. Dans la mesure où ces connaissances n'émanaient pas de la *kastom* locale, mais provenaient d'une autre île, un jour où l'autre « ce pouvoir n'agira plus », expliqua Robert Karie. Il précisa que si les deux autres dignitaires n'avaient pas su agir sur le cyclone, c'était parce qu'ils étaient encore trop jeunes et manquaient d'expérience pour avoir une emprise suffisante sur un tel phénomène. Mais parallèlement à cette interprétation du cyclone comme production céleste invitant à la dévotion, le cyclone apparut aussi dans les discours comme une production humaine, œuvre d'un homme jaloux.

8.2 Un cyclone fabriqué

8.2.1 Sorcellerie et *nakaemas*

Ce second schème de légitimation de la catastrophe s'articule autour du principe suivant : si Dieu est bon par essence, il ne peut être à l'origine d'une telle crise. En revanche, parce que l'homme est fondamentalement jaloux (*jealos*), il est capable de produire un tel chaos. Dans ce registre explicatif, le cyclone Pam est pensé comme étant d'origine anthropique et le coupable comme quelqu'un émanant de la communauté locale. Ce postulat fut principalement défendu par les membres de l'Église presbytérienne et par des villageois de tous âges.

Au Vanuatu, l'idée qu'un événement malheureux peut être causé délibérément par une personne aux intentions mauvaises et aux pouvoirs particuliers est largement répandue (Walter, 1991 ; Rodman, 1993 ; Rio, 2010 ; Dousset, 2015b ; McDonnell, 2015, etc.). La sorcellerie, l'un des objets privilégiés de l'anthropologie classique, a notamment été définie en Mélanésie par Mary Patterson (1974 : 132) comme étant : « [...] *the belief, and those practices associated with the belief, that one human being is capable of harming another by magical or supernatural means* ». Rappelons que d'après ses travaux chez les Azande (qui habitent aujourd'hui ce qui est devenu la République du Soudan du Sud), Evans Pritchard (1937) a distingué à propos des pratiques magiques néfastes deux catégories sémantiques et terminologiques – *sorcery* et *witchcraft* – dont il n'existe pas d'équivalents en langue française. La première forme de sorcellerie est consciente et intentionnelle et s'acquiert par

initiation, tandis que la seconde désigne une capacité inhérente au sorcier qu'il peut exercer à son insu, en étant possédé.

En bislama, la notion de sorcellerie s'exprime par différents termes : *nakaemas*, *posen*, et moins couramment *blak majik*. À travers l'archipel, ces termes recouvrent une variété de pratiques malfaisantes, proportionnelles à la diversité linguistique et culturelle du pays (McDonnell, 2015 : 137). Du point de vue de la rhétorique, comme le note Laurent Dousset (2016 : 86) à la suite de ses travaux sur la sorcellerie à Malekula (une île du nord de l'archipel), les mots *posen* et *nakaemas* se réfèrent à un même processus et sont intimement liés, voire s'inscrivent dans un certain continuum, dans la mesure où

[...] both express a specific relationship to the body and the penetration thereof, both aim at destruction and both have an identical relationship with the imaginary that accompanies cannibalism. Moreover, the sorcerer is thought to manipulate poison, and poison is primarily the weapon of a sorcerer (Dousset, 2015b: 165).

Toutefois, si les locuteurs du bislama emploient ces termes de manière indistincte, dans les conceptions locales de la sorcellerie à Tongoa, les habitants les opposent selon une distinction de nature et de principes opérants. Pour évoquer un empoisonnement ayant provoqué la mort ou la maladie, ils parleront ainsi de *posen*, tandis que pour exprimer un acte de magie noire (le sorcier est par exemple capable de voler dans les airs pour se déplacer, ou de devenir invisible pour violer les femmes la nuit⁴⁶⁹), c'est le terme de *nakaemas* qui sera préféré. Le premier implique une préparation préalable, tandis que le second relève davantage des capacités idiosyncrasiques du sorcier et n'implique pas l'incorporation préalable de substances létales, à la différence du premier. Il existe également un terme en nakanamanga pour évoquer la sorcellerie, « *kaimasi* », mais il est rarement employé, peut-être parce qu'il ne permet pas de distinguer ces deux formes d'actions.

⁴⁶⁹ Ceci est une pratique courante à Tongoa. En janvier 2011, lors de mon premier séjour l'île, l'ensemble des habitants se réunit au *farea* durant deux journées, pour déterminer qui était le sorcier capable de s'introduire chaque nuit dans des maisons du village pour y violer les femmes. Si des accusations furent lancées envers un certain homme du village, à ce jour, celui-ci n'a toujours pas été reconnu coupable.

Au Vanuatu, bien que le Malvatumauri⁴⁷⁰ (le Conseil national des chefs coutumiers du pays) et l'Église interdisent les pratiques de sorcellerie⁴⁷¹, elles sont omniprésentes et affectent ainsi

[...] people's life on a daily basis, forming an invisible background to social life and giving new impetus to the energetic activities of churches, healing rituals, relations of gift-giving and sharing, and people's patterns of socialization on the whole (Rio, 2010 : 182).

À Tongoa, ces pratiques restent fréquentes, bien qu'elles soient également proscrites par les Églises⁴⁷² et les pouvoirs locaux – sous peine d'expulsion de l'île par les chefs. L'infortune (décès brutal, maladie soudaine, accident violent, infertilité, etc.) et tous les événements hors du commun sont souvent expliqués par référence au *nakaemas* ou à un empoisonnement. Les Man-Tongoa expliquent que les motivations d'un sorcier les plus répandues sont la jalousie sociale (soit de renommée politique, statut social élevé, etc.), la haine, les conflits fonciers ou politiques, mais aussi les ressentiments amoureux. Une telle imputation du malheur advient principalement en période de tensions politiques, de changements historiques ou matériels, d'épidémies, de pauvreté et d'insécurité. Ces situations d'incertitude cristallisent les inimitiés et les craintes présentes au sein de la communauté (Forsyth & Eves, 2015 : 5). En cela, souligne Laurent Dousset, ces moments constituent

[...] a place where belonging and being are reconfigured and therefore where notions of the 'person', the 'group', 'ethnicity' or 'power' are redefined and adapted to changing historical and material conditions (2015b : 163).

⁴⁷⁰ Cette institution est reconnue par le chapitre 5 de la Constitution du pays, les vingt chefs qui y siègent sont élus tous les quatre ans par les représentants des différentes régions de l'archipel. Ce Conseil a en charge de conseiller le gouvernement sur l'ensemble des questions relatives à la *kastom*. Pour plus de détails sur son fonctionnement, voir notamment : Wittersheim, 2003 : 279-280 ; Forsyth, 2009 : 162-164).

⁴⁷¹ Article 3 (4) du Custom policy of the Malvatumauri: « *No person has the right to ensorcelled or poison another. If a person kills another through sorcery, he will be tried in a custom court. If the court finds proof that he killed through sorcery, he must compensate that person's life according to the judgement of the court* ».

⁴⁷² Le révérend Michelsen note qu'avant l'arrivée de la parole divine sur l'île de Tongoa, les gens justifiaient la mort par la sorcellerie : « *Death from a natural cause was no part of the creed of Tongoa before the missionary gave the people the Gospel. If a man died, someone had caused his death – that was at once fact and argument* » (1893 : 120).

Localement, le sorcier – aussi bien une femme qu’un homme —, est considéré comme une personne « normale », mais ayant été consciemment ou inconsciemment transformée en personne transgressive, capable de bouleverser les frontières physiques et morales (Rio, 2013 : 7). Le sorcier œuvre principalement la nuit, pour lui-même ou pour un tiers, contre rémunération. Comme on l’a vu, il peut avoir la faculté de voler dans les airs ou celle de devenir invisible ; il peut aussi changer d’apparence à volonté, emprunter celle d’autres humains ou se transformer en animal, par exemple en oiseau pour se rendre sur d’autres îles, en chien pour se mouvoir en toute discrétion, ou encore en requin pour tuer sous les eaux. Lorsqu’il use de ses capacités, le sorcier peut tuer, blesser, violer, rendre gravement malade, se nourrir des organes de sa victime pour lui nuire, lui causer des tourments, ou encore la faire tomber éperdument amoureuse d’une autre personne. Il peut agir directement sur sa victime par le regard ou le toucher, mais aussi indirectement, en employant un médiateur (aliment, boisson, cigarette, etc.) qui dévoilera son effet lorsqu’il sera ingéré, touché ou employé par la personne visée⁴⁷³. Le sorcier exerce également ses fonctions à l’encontre de non-humains ayant une valeur sociale importante à ses yeux. Par exemple, il rend malades les porcs ou les bovins de sa victime et fait pourrir ses ignames ou se dessécher ses kavas.

Les sorciers de l’île dont les savoirs et les compétences sont les plus redoutés habitent les villages de Sele. Ils sont reconnus et consultés pour leurs capacités à causer du tort, mais aussi pour leurs facultés ambivalentes à conjurer les mauvais sorts. Au cours de mes différents séjours à Kurumampe, lorsqu’une personne était malade et quand les *nakaemas* étaient mis en cause, les sorciers ou les habitants de Sele étaient régulièrement incriminés⁴⁷⁴. Un vieil homme du village de Pele est également connu pour ses connaissances en matière de sorcellerie. En raison de sa réputation de sorcier redoutable, il ne se déplace pas sur l’île sans que les personnes croisées maintiennent une certaine distance physique à son égard. Il n’enlève jamais ses lunettes de soleil, car dit-on, un seul regard suffit pour qu’il vous

⁴⁷³ À titre illustratif, en mai 2013, alors qu’il se rendait à Sele pour y jouer un match décisif contre l’équipe de ce village, Alan Roy – l’un des meilleurs attaquants de l’équipe de football du village – eut sa cheville droite qui se mit subitement à gonfler, si bien qu’il ne put plus poser le pied à terre et donc jouer le match. Le soir venu, de retour au village et accompagné de son oncle, il alla consulter Masiele, le *keleva* du village qui vit, au cours d’une séance de divination, qu’Alan avait foulé le matin même un paquet de feuilles empoisonnées déposé sur son chemin par un homme de l’équipe adverse, jaloux de son talent.

⁴⁷⁴ À en croire Masiele, ces attaques n’ont jamais été aussi nombreuses. Il dit qu’avant l’indépendance, la sorcellerie était une pratique rarement pratiquée à Tongoa, mais que depuis, les hommes l’employaient constamment.

ensorcèle. Il joue de sa réputation pour effrayer les jeunes femmes et les enfants qui poussent de grands cris, lorsqu'ils l'aperçoivent ou quand il se rend à une célébration dans un autre village. Il est consulté secrètement contre de l'argent, par des individus cherchant à nuire ou à influencer les sentiments amoureux de personnes tierces.

Pour se protéger des mauvais sorts, les villageois clouent à l'entrée de leurs maisons des morceaux de coraux trouvés en bord de mer et en placent dans leur sac (toujours en nombre impair). Le sel marin est localement considéré comme un puissant talisman envers les *nakaemas* ou pour maintenir à distance les *nate mate* (les âmes errantes des défunts de l'île). D'autres, par vigilance, après un ouvrage dans leurs jardins, y déposent systématiquement des feuilles de kava sauvage (*Macropiper latifolium Forster*), afin de bloquer toute action d'empoisonnement.

En dépit de la prégnance de certains phénomènes de sorcellerie, rares sont ceux qui reconnaissent leurs actes (même si leur réputation les précède), tant la punition encourue est dissuasive. Tout sorcier démasqué est répudié de l'île par le *nawota lapa* (grand chef) du village où il a été jugé. La plupart des affaires de sorcellerie restent ainsi sans suite et les responsables inconnus. Les rares fois où le sorcier est identifié, c'est en raison de l'action du devin guérisseur du village (le *keleva*), qui l'a vu au cours d'une séance de divination⁴⁷⁵, ou encore parce qu'il est accusé par quelqu'un qui l'aurait vu en train d'agir ou d'avoir un comportement suspect (cela prend le plus souvent la forme de rumeur⁴⁷⁶). La personne suspectée est alors entendue publiquement au *farea* durant de nombreuses heures, pour répondre de ses actes et avancer les preuves de son innocence. Laurent Dousset argue que les processus d'actes d'identification de la sorcellerie sont des formes d'élicitations. Il décrit l'élicitation comme « une parole formalisée à tendance générale ou généralisante produite par un jugement, et elle cherche l'assentiment » (2016 : 97). Ici, comme souvent ailleurs, lors du jugement, les diverses élicitations donnent aux acteurs « un cadre d'analyse consensuel à partir duquel les accusations de sorcellerie peuvent se développer » (Dousset, 2016 : 97).

⁴⁷⁵ Concernant les devins-guérisseurs du village et leurs *modus operandi*, se rapporter au chapitre 3 de cette thèse, section 3.2.3.

⁴⁷⁶ Concernant le lien entre phénomène de rumeur et sorcellerie, voir Stewart et Strathern, 2004.

Une seule personne fut bannie de l'île ces dernières années, un Man-Epi (rappelons que le territoire de Taripoa Mata s'étend jusqu'au sud de cette île) qui avoua en août 2015 avoir délibérément causé la mort d'un autre homme par empoisonnement. En 2009, j'assistai au procès de Sarine, une jeune femme accusée d'avoir fait parvenir, par l'intermédiaire d'un enfant, un philtre d'amour (des cigarettes « magiques ») élaboré par le vieil homme de Pele à Adege Sogni⁴⁷⁷ (un homme de Kurumampe), afin que ce dernier tombe amoureux d'elle. Si les chefs désapprouvèrent à l'unanimité cette pratique, tous les actes de sorcellerie ne sont pas condamnables de la même manière. L'intention de Sarine n'étant pas de causer du tort ou de provoquer la mort, sa peine ne fut pas aussi lourde que celle du Man-Epi. En dédommagement, elle dut remettre à la famille de la victime une carcasse de cochon, des tubercules et mille vatu ainsi qu'une seconde carcasse de cochon au farea pour obtenir le pardon de Taripoa Mata et de ses petits chefs. Au cours du procès, le vieil homme de Pele fut désigné, mais il ne fut pas inquiété ni même entendu, car celui-ci avait « seulement » exécuté les mauvaises intentions de l'accusée.

Dans ce contexte où la sorcellerie occupe une place prépondérante, la violence inouïe du cyclone Pam fut interprétée comme la conséquence d'un *nakaemas*. Examinons à présent d'un peu plus près les raisons invoquées par les défenseurs de cette thèse et les motivations attribuées au sorcier.

8.2.2 Un cyclone catalyseur des inégalités sociales

Lorsque le cyclone s'est abattu sur l'île en mars 2015, sa vigueur fut interprétée par certains comme un exploit de sorcellerie. Les dégâts furent si conséquents qu'ils ne pouvaient être que le fait d'un redoutable sorcier. Pour Meriam Elo, une femme de Kurumampe d'une trentaine d'années et originaire des îles Banks, le coupable était un villageois de Sele jaloux des bénéfices que retiraient les habitants de Kurumampe de la vente de leurs kavas. En effet, peu de temps avant que le cyclone détruise l'intégralité des cultures, des hommes de Sele venaient plusieurs fois par semaine acheter des racines de kavas qu'ils revendaient ensuite à différents bars à kava⁴⁷⁸ de la capitale. Les recettes de ces transactions permirent aux familles d'acquérir de nouveaux biens de consommation. Meriam Elo s'acheta par exemple une lampe reliée à un petit panneau solaire pour éclairer sa cuisine à la tombée

⁴⁷⁷ Aujourd'hui Sarine et Adege sont en couple et de leur union est née une petite fille en 2012.

⁴⁷⁸ Dits « *nakamal* » en bislama.

de la nuit. Elle raconta que peu de temps avant Pam, certains producteurs gagnaient jusqu'à trente mille vatu par semaine (280 euros), une somme tout à fait exceptionnelle⁴⁷⁹. Envieux de la réussite de ces personnes, le sorcier aurait dévié le cyclone de sa trajectoire initiale, pour le faire venir à Tongoa, afin que soient détruits tous les pieds de kava présents dans les jardins de l'île. Meriam Elo précisa :

Peu de temps avant Pam, on vendait plusieurs fois par semaine nos kavas à des hommes de Sele qui les envoyaient ensuite à Vila pour les vendre. Ils ont vu qu'on gagnait de l'argent, beaucoup d'argent, et ils ont été jaloux et l'un d'entre eux a fait ce gros cyclone. Lorsqu'il a entendu qu'il y avait un cyclone dans la zone, il l'a fait venir ici et l'a fait devenir énorme. Le résultat c'est qu'aujourd'hui, plus personne ne possède de kava et qu'on n'a plus rien à vendre (19/08/2015, Kurumampe)⁴⁸⁰.

Taripoa Liu, le mari de Meriam Elo, considère quant à lui que les habitants de Kurumampe étaient spécifiquement visés par ce cyclone, car releva-t-il, en plus des destructions matérielles dénombrées au village et dans les jardins, une falaise localisée au nord du village (Salatove) s'était écroulée et la roche qui la constituait avait été projetée sur les habitations, voire jusque dans certains jardins limitrophes, « il pleuvait des cailloux ». Selon lui, puisque l'impact du cyclone fut plus important à Kurumampe qu'ailleurs sur l'île, cela constituait la preuve que Pam fut orienté à l'encontre des Man-Kurumampe (et non contre l'ensemble des Man-Tongoa).

D'autres raisons furent invoquées pour expliquer que le cyclone résultait partiellement d'actions de sorcellerie. Selon John, un homme d'une quarantaine d'années originaire du village de Panita, le cyclone n'a pas été dévié de sa trajectoire, mais il a été fabriqué (*nalagni mariana*⁴⁸¹) par un Man-Tongoa envieux des cocotiers d'un autre. Le

⁴⁷⁹ Rappelons qu'à Tongoa très peu d'habitants ont des emplois salariés. La plupart des économies des familles proviennent des cultures de rente ou de la vente d'animaux (bovin, volaille, caprins, porc). À Kurumampe, seuls les trois épiciers, l'instituteur et le *kancela*, ont un revenu régulier. Au Vanuatu, le salaire mensuel minimum est de trente mille vatu (soit 243 €).

⁴⁸⁰ Version originale en bislama : « *Lo taem wé Pam i kam, evri wik mifala i bin sale.m kava lo ol Man-Sele, wé afta ol i sendem i go lo Vila. Taem ol i luk mifala i stap winim bigfala mani from kava ia, i mekem olgeta ol i jealous lo hem, afta taem wan i harem se i kat wan saeklon klosup lo Tongoa, man ia i mekem saeklon ia i kam tru long Tongoa, mo i mekem hem i kam wab big mama blong saeklon. Emia nao i mekem se tedei, i no mo kat wan Man-Tongoa wé i kat wan stamba blong kava blong salem* ».

⁴⁸¹ Littéralement en français : « le cyclone qu'ils ont fait ». *Nalagni* peut être traduit par « cyclone » ou « tempête » et *meriana* par « ils font ».

sorcier aurait créé ce cyclone pour détruire les cocoteraies de l'île, car tout comme le kava, cet arbre fournit une rente aux familles qui produisent du coprah. Toutefois, comme je l'ai déjà évoqué au chapitre 3, depuis la dépression des cours en 2009, à l'exception de quelques rares habitants de Panita, les Man-Tongoa ont abandonné cette production. Si les arbres ne servent plus cette activité, ils n'en ont pas moins perdu leur valeur monétaire.

Enfin, pour Ruth, l'une des doyennes de Kurumampe, le cyclone était le fait d'un homme de Lumbukuti, jaloux des jardins des Man-Kurumampe. Pour elle, le cyclone a également été créé et non pas seulement dévié de sa trajectoire initiale :

Dans ce village, ils sont fainéants et ils ne font pas de jardins. Ils ont vu que nos jardins étaient pleins d'ignames prêtes à être récoltées, ils ont été jaloux et l'un d'eux a fait venir ce cyclone à Kuru (27/07/2015, Kurumampe)⁴⁸².

Ainsi, pour les villageois qui attribuent la catastrophe à un acte de sorcellerie, – une hypothèse qui transcende toutes les catégories d'âge et de sexe (hommes, femmes, jeunes et moins jeunes), la situation dans laquelle se trouvait leur village avant l'événement, à savoir une prospérité qui le différenciait du reste de l'île, constituerait la cause du cyclone, et les dégâts constatés après l'événement (Kurumampe a été le plus lourdement affecté par les vents) marquent les conséquences matérielles de son envergure et renforcent cette interprétation. Ces observations ont conduit les habitants de Kurumampe à penser Pam comme un cyclone de nature anthropique. À travers ces récits, la jalousie est systématiquement posée comme le mobile du sorcier qui cherche à détruire ce qu'il ne possède pas et auquel il aspire.

Par conséquent, et dans la mesure où l'on conçoit les inégalités sociales et économiques comme la source de ressentiments pouvant mener à des actes volontaires de destruction, les villageois prennent soin à ne pas à dévoiler leurs réussites personnelles, de ne pas se vanter de leurs acquisitions matérielles onéreuses (écran de télévision, lecteur de DVD, téléphone portable tactile, etc.), à souligner l'importance de leur patrimoine végétal (le nombre d'ignames mis en terre) ni de divulguer le montant des économies déposées sur

⁴⁸² Version originale en bislama et en nakanamanga : « *Long vilej ia, olgeta ol les man ia ol i no kat roara. Ol i luk se ol yam ol i fulap mo ol i go redi long garen blong mifala, afta ol i jealous long hem mekem se ol i mekem saeklon ia i kam long tru long Kuru* ».

leur compte en banque⁴⁸³. De tels comportements les exposeraient à la jalousie d'autrui et leur feraient prendre le risque de devenir la cible potentielle d'actes de sorcellerie. De la même façon, les entrepreneurs (épiciers, vendeurs de racines de kava transformées, vendeurs de pain, de beignets, etc.) qui souhaiteraient se démarquer du reste du groupe sont rapidement dissuadés de le faire, et le moindre événement anormal qu'ils observeraient une fois leur entreprise créée serait interprété par eux, comme l'indice d'un acte de *nakaemas* à leur rencontre. Dans les sociétés à *Big man* des Highlands de Nouvelle-Guinée, la crainte d'être empoisonné ou d'être sanctionné par des forces surnaturelles représente également une forme de limitation au succès de ces hommes (Strathern, 1971 : 363 ; Lemonnier, 1990 : 47).

La menace d'être un jour attaqué et la crainte que ce risque inspire jouent un rôle déterminant dans le maintien de l'ordre en influençant les comportements des villageois. En cela, la sorcellerie permet de solidifier et de réaffirmer les normes du groupe en poussant, comme l'observe Julien Bonhomme, « les individus au conformisme afin de se tenir à l'abri des suspicions. Elle constitue en ce sens un mécanisme de contrôle social » (2010 : 9). Toutefois, comme le remarque Laurent Dousset à propos du village de Lamap, à Malekula :

[...] personne ne tente d'ensorceler un individu insignifiant. De là à dire que tous ceux qui se considèrent comme importants s'attendent à des actes de sorcellerie, voire même attendent d'en être les victimes, il n'y a qu'un pas que les habitants de Lamap n'hésitent pas à franchir. Un chef respecté est, par définition, un chef en danger (2016 : 102).

Dans ce contexte-ci, le cyclone n'apparaît plus comme un châtiment divin ou une invitation céleste à ne plus vivre dans le péché, mais comme une arme, un moyen d'action pour niveler les inégalités sociales – les vents ayant conduit à l'éradication des objets de convoitise. À présent, et pour un certain temps, plus personne ne pourra tirer un quelconque avantage financier des cultures de ses jardins ou de ses cocoteraies. Les horticulteurs devront attendre entre trois et cinq ans avant de pouvoir à nouveau vendre leurs racines de kava ou exploiter leurs noix de coco pour en obtenir des bénéfices. Dans ce registre d'intelligibilité, Pam a eu pour conséquence de rétablir une forme d'égalité sociale entre les Man-Tongoa en

⁴⁸³ Très peu de villageois possèdent un compte en banque. L'argent économisé est conservé dans un endroit secret. Avoir un compte en banque est signe de richesse. Ceux qui en possèdent disposent soit de revenus réguliers, soit de ceux d'un membre de leur famille parti travailler à l'étranger dans le but de l'alimenter régulièrement. La banque (*National Bank of Vanuatu*) se trouve à Morua, à environ une heure de marche du village.

effaçant temporairement les différences qualitatives entre jardins et cocoteraies, lesquels constituaient habituellement une source de rivalités et d'inégalités entre villages.

C'est probablement parce que la force du cyclone fut comprise comme l'effet d'un *nakaemas*, dont la responsabilité fut attribuée à un sorcier extérieur à la communauté que l'on ne chercha pas à identifier le coupable. Or c'est là une observation surprenante : comme je l'ai indiqué, à Kurumampe toute personne qui pense être en proie à la sorcellerie se tourne vers ceux qui pourront l'aider à expliquer son malheur afin que le coupable soit identifié et puni. Dans la mesure où la communauté entière fut touchée par l'événement, et parce que l'ordre social ne fut pas remis en cause (le coupable n'étant pas de Kurumampe), la « chasse aux sorcières » ne fut pas nécessaire. Ainsi, contrairement à ce qu'observent les auteurs qui travaillent sur les moments d'élicitation de la sorcellerie au Vanuatu (Dousset, 2015b ; 2016 ; Forsyth et Eves, 2015), à Kurumampe, ce *nakaemas* n'est pas venu accroître ou révéler une instabilité sociale, ni remettre en cause le bien-fondé de la politique locale. Le phénomène aurait plutôt renforcé la communauté dans son ensemble, dans la mesure où celle-ci s'est rangée derrière une même idée, un même scénario de la catastrophe : son importance sociale fut suffisante pour faire l'objet de convoitise et devenir la cible d'un *nakaemas*. Dans cette grille d'interprétation de la catastrophe, tout comme dans la précédente, Pam n'est pas le fruit du hasard, mais émane d'une volonté identifiée (surnaturelle ou humaine). Parallèlement à ces deux logiques discursives, un dernier discours fut mobilisé : celui qui construit le cyclone comme phénomène « naturel », dans un registre de pensées qui reflète l'influence de notions exogènes au monde des Man-Tongoa autant que leur appropriation au sein de la communauté locale.

8.3 Un aléa « naturel »

8.3.1 Des motifs profanes

Une saison cyclonique

Cette lecture du cyclone est plus marginale et se distingue nettement des deux précédentes. Dans ce registre, ce ne sont pas tant des mœurs (dévotion chrétienne) ou des normes sociales (non-conformisme réprimé par la sorcellerie) qui ont été sanctionnées par la catastrophe, mais plutôt des interprétations et des pratiques jugées inadaptées à la situation. Ce scénario « place l'homme au centre des explications de la catastrophe » (Revet, 2010 : 52). C'est parce que les habitants n'ont pas considéré avec assez de sérieux leur vulnérabilité qu'ils ont été durement affectés par Pam. Cette posture principalement masculine fut défendue par des représentants de l'État (les personnes salariées par la Province et les enseignants), mais aussi par des hommes ayant été amenés à voyager en dehors du pays en tant que travailleurs saisonniers, notamment en Nouvelle-Zélande ou en Australie.

Pour ces derniers, c'est la nature qui apparaît à l'origine du cyclone, le phénomène résultant de la combinaison de plusieurs facteurs mécaniques et physiques (température, vent, humidité, etc.). L'ouragan est amoral. Il n'est pas interprété comme une production céleste ou humaine, mais comme un phénomène « naturel » dont il faut saisir les causes, afin de pouvoir se protéger de ses effets nuisibles. Atafi, un jeune chef de Kurumampe, décrit Pam comme « quelque chose » (*wan samting*) d'inhérent à une saison spécifique, à savoir la saison chaude qui s'étend du mois de novembre à avril. C'est durant cette période que la plupart des dépressions tropicales surviennent et se transforment parfois en cyclones – événements non pas divins, mais inscrits dans une régularité cyclique observable. Or, si l'ensemble de la population distingue effectivement ces deux saisons et reconnaît que l'une d'elles est marquée par les cyclones, cette argumentation ne fut pas mobilisée par les tenants des deux autres rhétoriques autour de la catastrophe, probablement parce qu'en inscrivant Pam dans un registre de la régularité, l'interprétation évoquant une cause « naturelle » ne rendait pas compte du caractère inédit du cyclone de 2015.

Rogea Henri, un homme de Kurumampe âgé d'une trentaine d'années, qui depuis 2012, part chaque année travailler durant plusieurs mois en Nouvelle-Zélande, expliqua au cours d'un entretien, que Pam relevait des lois de la nature et n'avait « rien d'exceptionnel » dans la mesure où il s'était développé durant la saison cyclonique. Selon lui, si les effets du cyclone avaient été si conséquents, c'est parce que les Man-Tongoa avaient fait preuve de négligence. Les habitants de l'île auraient dû prévoir ces manifestations régulières, et donc mieux s'y préparer. Selon lui, ils avaient oublié ce qu'était un cyclone. Par conséquent, Pam et son cortège de dévastations étaient venus leur remémorer la récurrence de ces phénomènes et les enjoindre à cultiver cette mémoire du risque pour mieux l'anticiper à l'avenir.

Dans cette même logique, Daniel Marae⁴⁸⁴, un homme de 70 ans membre de l'Église SDA, relativisait la radicalité et la singularité du cyclone et encourageait les Man-Tongoa à replacer Pam dans l'histoire des événements destructeurs auxquels l'île avait déjà fait face. Il déclara que d'autres cyclones et d'envergure comparable avaient déjà eu lieu. Pour lui aussi, Pam n'était pas un cyclone exceptionnel, et si les Man-Tongoa l'interprétaient comme tel, c'était parce qu'ils avaient oublié les précédents, le dernier cyclone étant advenu au début des années 1970. Il faisait référence au cyclone Gail, qui dévasta les Iles Shepherd et le nord Efate durant la nuit du 17 au 18 avril 1972 (sa pression fut estimée à 948 hPa)⁴⁸⁵. Encore aujourd'hui, expliqua-t-il, il observait des traces de celui-ci sur l'île, notamment dans la terre des jardins situés à proximité du village de Burao où des petites pierres originaires de la falaise de Salatove sont régulièrement déterrées par des horticulteurs qui, comme lui, possèdent des jardins dans ce secteur. D'après lui, ces reliquats constituent la preuve que, tout comme le fit Pam, ce précédent cyclone causa l'effondrement d'une partie de la falaise de Salatove⁴⁸⁶, en même temps que ses vents violents projetèrent des cailloux en provenant. Pour lui, Pam n'avait donc rien d'un cyclone « hors normes ». Toutefois, lui seul fit cette observation, évaluant le phénomène par sa puissance alors que pour les autres villageois, Pam s'était imposé comme un phénomène d'un autre genre qu'un aléa cyclique ordinaire,

⁴⁸⁴ Cette explication Daniel Marae la donna en ma présence, à un homme originaire de l'île d'Ambrym venu au village dans le cadre du séminaire organisé par l'Église des Adventistes du Septième Jour, dont je parle au chapitre 7.

⁴⁸⁵ Information issue du Vanuatu Meteorological Service, rapport intitulé *Tropical cyclones in Vanuatu 1847-1994* et publié en 1994, http://pacificdisaster.net/pdnadmin/data/original/VUT_TC_1847_1994.pdf, page consultée le 23/02/2017.

⁴⁸⁶ On s'en souvient, les villageois ont raconté qu'il avait plu des cailloux la nuit du 13 mars 2015, lorsqu'une partie de cette falaise s'était écroulée. Depuis, un tapis de pierres rouge couvrait le sol du nord de Kurumampe.

notamment parce que l'interpréter comme un phénomène « normal » impliquerait la possibilité régulière de son retour.

Klimate jen

Un autre motif explicatif mobilisé par les hommes qui ont voyagé hors des frontières du Vanuatu est celui du changement climatique, ou « *klimate jen* » en bislama (comme en nakanamanga, car il n'y a pas de terme vernaculaire pour désigner cette réalité somme toute récente dans la conscience locale). Cette notion exogène fut introduite par les scientifiques occidentaux issus des sciences naturelles et les institutions gouvernementales, elle est à présent renforcée au travers de programmes de prévention conduits localement par des ONG et des associations. Largement reprise par les médias nationaux, elle fait aujourd'hui partie intégrante du langage courant. Selon mes observations, le concept de *klimate jen* permet aux Man-Tongoa d'exprimer ou de justifier toute anormalité observée au sein de leur environnement par contraste avec un temps passé, pierre de touche d'une « normalité » plus fantasmée qu'avérée. Ce constat d'une anormalité n'est d'ailleurs pas nécessairement négatif ou vu comme la conséquence directe des activités anthropiques, mais traduit plutôt un changement nouveau observé dans l'environnement – comme une récolte précoce, une longue saison des pluies ou encore une sécheresse inopinée. L'anthropologue Lucie Hazelgrove-Planel, qui a conduit un travail ethnographique à Futuna, au sud de l'archipel, observe que « *climate change is also a well-known concept – to the extent that it is often joked about as the cause for any kind of change on Futuna* » (2015 : 20). La non-implication de l'homme dans ces bouleversements est bien distincte du postulat défendu par le Groupement Intergouvernemental sur l'Évolution du climat (GIEC) qui, en conclusion de sa contribution au cinquième rapport d'évaluation publié en 2013, notait qu'« il est extrêmement probable que l'influence de l'homme est la cause principale du réchauffement observé depuis le milieu du XXe siècle »⁴⁸⁷. Pour les tenants de cette thèse interprétant le cyclone comme un phénomène inscrit dans un cycle naturel, mais témoin d'un dérèglement climatique, le discours expert apparaît comme une clé de compréhension de la catastrophe et se construit en opposition aux arguments jugés profanes (châtiment divin, sorcellerie).

⁴⁸⁷ Citation extraite du rapport du GIEC [GTI RE5, RID, Section D.3, 2.2, 6.3, 10.3–6, 10.9], http://editions.educagri.fr/cop21/ST22/res/giec_resume2014.pdf, page consultée le 28/02/2017.

À cet égard, au cours d'un entretien à la Province de Morua le 12 août 2015, à la suite de la réunion hebdomadaire du *komiti disasta*, Jonas Joe, nommé représentant du village pour le *komiti disasta* et salarié temporaire de l'ONG *Save The Children-Australia*, m'expliqua que si Pam avait été « *wan naturol disasta* » (une catastrophe naturelle), sa force était imputable au réchauffement climatique. Cet homme de Kurumampe âgé d'une trentaine d'années ajouta que ces phénomènes allaient désormais être récurrents. Il tenait ces informations d'un oncle résidant à Port-Vila et considérait que les Man-Tongoa devaient, à présent, se tenir prêts à cette éventualité.

8.3.2 Le discours de « la culture du risque »

Le concept de « culture du risque » a émergé dans les années 1990 dans un courant théorique sociologique d'abord porté par Ulrich Beck (2001 [1986]) et Anthony Giddens (1991) qui la décrivit comme « un aspect culturel fondamental de la modernité, par lequel la conscience des risques encourus devient un moyen de coloniser le futur »⁴⁸⁸ (1991 : 244). Dans cette perspective, l'individu est invité à s'appuyer sur des savoirs experts afin d'anticiper les risques connus auxquels sa société est exposée. Société au sein de laquelle, celui-ci « a acquis une grande autonomie et se voit exhorté à prendre sa vie en main, en se projetant sans cesse dans l'avenir » (Peretti-Watel, 2005 : 372-373). Ainsi, toute forme de passivité vis-vis de cette condition est méprisable, car celle-ci

[...] est associée à l'image d'un homme dominé, « archaïque » parce que puisant dans le domaine du religieux des interprétations de ce qu'il traverse, d'un homme soumis, impuissant (Revet, 2010 : 52).

À Tongoa, les tenants de cet argumentaire du risque pensent que les dégâts engendrés par le cyclone Pam reflètent un manque d'organisation des villageois. C'est par exemple ce que souligne Morisson Makao, le représentant de la Province des Iles Shepherd à Tongoa⁴⁸⁹ :

[...] on a une saison pendant laquelle les cyclones surviennent. Tout le monde le sait, tout le monde aurait dû s'en souvenir, mais les Man-Tongoa sont têtus et ils ont fait comme s'il n'y aurait plus jamais de cyclones ici. Je suis en colère, car personne n'a rien anticipé, personne

⁴⁸⁸ Cité et traduit en français par Patrick Peretti-Watel dans son ouvrage intitulé *Sociologie du risque* (2003 : 95).

⁴⁸⁹ Entretien réalisé à l'issue d'une réunion hebdomadaire avec le *komiti disata* de l'île.

ne s'est préparé en plantant des **nambubua** [*Metroxylon warburgii*] pour pouvoir rapidement reconstruire les maisons en cas de cyclone. Aujourd'hui, ils se plaignent, mais c'est de leur faute [...]. Maintenant, comme l'a dit le gouvernement c'est *El Niño* et il va falloir se préparer, sans oublier qu'on peut encore vivre un cyclone cette année. (07/08/2015, Morua)⁴⁹⁰.

La négligence des villageois est ainsi vue comme un facteur aggravant de la catastrophe, qui est venue souligner leur aveuglement face au risque cyclonique : si les villageois avaient su anticiper le cyclone, ils auraient pu en limiter les effets. Cette logique est également celle des ONG⁴⁹¹ qui, dans leur campagne de sensibilisation, enjoignent les populations à cultiver une mémoire des catastrophes antérieures, « sorte d'archives ouvertes » (Clavandier, 2015 : 103), afin d'agir en conséquence. Et ce, en développant des comportements pragmatiques spécifiques (prévention) face aux risques identifiés tout en maintenant une vigilance accrue face à cette menace. Dans cette logique d'action, souligne l'anthropologue Julien Langumier, « la culture du risque rend chaque habitant conscient du danger, c'est-à-dire aussi responsable de la situation potentielle de sinistré » (2008 : 285). Ces principes de gestion du risque ont pour effet « de normer l'exceptionnel et, en le routinisant, de le normaliser » (Revet et Langumier, 2013 : 13).

À Tongoa, les représentants de la Province des Shepherd regrettaient par exemple qu'en amont du cyclone, les habitants n'aient pas mis en place des dispositifs appropriés face à cette inéluçabilité. Ils n'avaient pas coupé les végétaux dont la prise au vent est importante (ignames, maniocs, bananiers), pour préserver leurs réserves alimentaires, ou encore, ils n'avaient pas suffisamment renforcé leurs toitures. Morisson Makao reprochait aux villageois leur manque de précautions dans la construction de leur maison. Autrefois, disait-il, en amont de chaque saison chaude, les villageois conservaient les fruits de l'arbre

⁴⁹⁰ Version originale en bislama et en nakanamanga : « *Yumi, yumi kat wan saeklon season. Ol man plecía ol i shuld save something ia bae ol i forgetem from olgeta ol stronghed no mo, ol i mekem olsem ol i neva luk wan saeklon lo plecía. Mi harem mi kros wé, from i no kat wan man wé hem i bin redi long hem, ol man ples bae ol I no mo plant nambubua [*Metroxylon warburgii*] blong reperem aos taem wan saeklon i kam brekem olgeta. Naoia ol i stap komplein, bae olgeta no mo [...]. Olsem gavman i talem, naoia yumi stap long leninio, yumi mus redi long hem, yumi mus tinkink strong long saeklon, from wan saeklon i save kam bakegen* ».

⁴⁹¹ Notamment de la Croix-Rouge française qui en partenariat avec le National Disaster Management Office, le Geo-Hazards Department et le Meteorological Department, a développé, en 2011, un programme dans la Province de Torba (nord Vanuatu) intitulé : « Préparation aux risques de catastrophes naturelles », <http://www.croix-rouge.fr/Nos-actions/Action-internationale/Rechercher-un-programme/Vanuatu-Preparation-aux-risques-de-catastrophes-naturelles-Province-de-Torba>, page consultée le 28/02/17.

à pain dans des fosses, afin de pouvoir les consommer après un cyclone dévastateur (voir le chapitre 2). Par ailleurs, dit-il encore, l'architecture des maisons de facture locale tenait compte du risque cyclonique : il n'y avait aucune autre ouverture que celle de la porte d'entrée et leur forme en demi-sphère réduisait la prise au vent ; ces maisons sont appelées « *ekopu natokahi*⁴⁹² ». Mais aucun cyclone majeur ne s'étant plus produit depuis des années, les habitants de l'île ont progressivement introduit des fenêtres et ont édifié des maisons de forme quadrangulaire, bien plus vulnérables en cas de tempêtes.

La dimension symbolique présente dans les deux autres registres d'interprétation du cyclone, religieux et magique, est ici écartée. Dans ce troisième paradigme, le cyclone est pensé dans une perspective naturaliste où le mode de relation au monde implique un partage entre la nature et la culture, et entre les humains et les non-humains. La grammaire descolienne propose quatre typologies des cosmologies humaines, quatre manières de « faire monde » en distinguant les différents rapports que construisent les sociétés humaines avec le monde qui les environne (Descola, 2005 : 176)⁴⁹³. Parmi ces différents schèmes cosmologiques, le naturalisme correspond à nos sociétés modernes, pour qui l'homme se distingue du reste des non-humains sur le plan de l'intériorité⁴⁹⁴ – la subjectivité, la conscience ou encore le langage – et sur le plan de l'extériorité – par ses aspects physiques (métabolisme, structure moléculaire). Cette opposition binaire entre intériorité et physicalité n'est pas le seul fait de l'Occident, mais s'appréhende dans l'ensemble des mondes humains (Descola, 2005 : 175). Toutefois, les sociétés humaines ne distinguent pas toujours les mêmes oppositions ou les mêmes ressemblances, cela varie en fonction des milieux. Par conséquent, l'interprétation des causes et des conséquences d'une catastrophe va varier d'un contexte à un autre, d'un monde humain à un autre, car « les aléas affectent les vécus humains selon leurs matrices culturelles et géographiques » (Moreau, 2017 : 28).

Ici, la catastrophe est ramenée à ses causes naturelles et ses conséquences sont jugées comme étant le seul fait des humains, qui n'ont pas su anticiper leur vulnérabilité, toutefois les mœurs, elles, ne sont pas remises en cause. L'aléa dans la perspective naturaliste est disjoint des normes sociales. Ce registre de discours s'oppose ainsi aux précédents sur deux

⁴⁹² *Natokahi* peut être traduit par « qui touche le sol ». Littéralement en français : la maison qui touche le sol.

⁴⁹³ Pour plus de détails, voir l'introduction générale.

⁴⁹⁴ On se souvient de la définition de l'intériorité proposée par Philippe Descola (2005 : 168-169), se rapporter au chapitre 2, section 2.2.1 de cette thèse.

points fondamentaux. D'une part, l'homme n'est pas considéré comme étant à l'origine du phénomène. Il n'a provoqué ni le courroux de Dieu ni la jalousie d'une personne tierce, et l'on considère d'autre part qu'envers la nature, rien ne peut être entrepris, sinon mettre en place des mesures de prévention. Ainsi, dans cette perspective, l'homme a la capacité d'agir sur sa condition et de la maîtriser en développant des comportements adaptés pour anticiper, voire endiguer la catastrophe à laquelle il est exposé. C'est là une posture bien différente des deux premières, qui considèrent le cyclone comme un événement plus aléatoire et donc bien moins prédictible contre lequel on se prémunie par des comportements conformes à la morale (devenir un meilleur chrétien, ne pas attiser de convoitises), et non pas en construisant sa maison de telle ou telle manière ou par un arrangement particulier de son jardin.

Ce chapitre a mis en évidence l'amplitude, la richesse et la variété des interprétations possibles d'un même phénomène, mais aussi les différentes stratégies discursives mises en place par les Man-Tonga pour justifier et surmonter l'inacceptable : le bouleversement de leur quotidien par un événement d'ampleur radicale. Comme je l'ai montré, les trois schèmes d'appréhension mis au jour (religieux, magique et naturaliste) sont imbriqués les uns dans les autres et chacun peut être mobilisé à différents moments par un même interlocuteur. Ils permettent tous de donner un sens à l'irruption du cyclone Pam en rejetant le caractère fortuit de la situation. Par ailleurs, « chaque type d'explication promeut implicitement un certain type de stratégie à l'égard de ce qui pourrait se produire à l'avenir » (Moreau, 2017 : 358). Le schème religieux appelle à plus de dévotion, le magique à plus de conformisme social et enfin, le schème naturaliste à plus d'anticipation envers les risques identifiés. La vision pluraliste qui se dégage de cette analyse de l'origine du cyclone Pam évoque le concept de « co-vérité » développé par Nicolas Bouleau (2014 : 143), c'est-à-dire une énonciation construite autour d'un même phénomène, mais engageant à remettre en cause toute souveraineté épistémique. Ainsi, à Tonga, le savant tirant son savoir des sciences occidentales n'est pas plus légitime que le *keleva* ou le catéchiste pour justifier et conférer une origine à la catastrophe. C'est au contraire par la confrontation de ces divers régimes d'intelligibilités que le malheur est explicité.

Les différentes explications de la catastrophe laissent entrevoir comment les Man-Tonga pensent leur monde et ce que constitue localement une catastrophe. Plusieurs acceptions de cette notion ont émergé des discours : elle peut être « naturelle » ou

« fabriquée », « prévisible » ou non, et ses effets « positifs » ou « négatifs ». À partir de concepts et de notions relevés au cours de l'enquête de terrain, mais aussi d'analyses d'autres événements que les habitants qualifient de « *disasta* », le prochain chapitre proposera une grammaire de la catastrophe et montrera comment celle-ci se rapporte aux jardins de subsistance. Au terme de cette thèse, cette étude plus large de ce que constitue le désastre, me permettra de justifier l'intérêt d'associer au champ de l'anthropologie de la nature celui des catastrophes.

CHAPITRE 9

UNE GRAMMAIRE DE LA CATASTROPHE

Dans la littérature scientifique, la catastrophe est présentée comme un événement néfaste, destructeur et impliquant une rupture dans un rapport au monde. L'objectif de ce dernier chapitre est de comprendre ce que recouvre la catégorie de « *disasta* » et de quelle manière elle fait sens dans le contexte de l'île de Tongoa où il n'existe pas de mots en langue vernaculaire pour l'exprimer strictement. À partir des concepts mobilisés par les Man-Tongoa à la suite d'événements destructeurs, on cherchera à faire émerger une grammaire de la catastrophe, car « comprendre ce qui fait catastrophe, c'est aussi comprendre les façons dont sont construits les mondes ; étudier ce qui défait une existence, c'est aussi saisir ce qui la fonde » (Moreau, 2017 : 17). Dans cette perspective, je commencerai par entreprendre un détour épistémologique et historique, malgré la remarque que fait Michael O'Dea sur le sémantisme et l'origine du mot « catastrophe » qu'il associe à un roman policier. Selon lui, « aucun Sherlock Holmes ne peut être convoqué qui révélerait l'élégante simplicité d'un ensemble parfaitement cohérent : on avance péniblement, s'appuyant sur des points de détails dont la place définitive demeure parfois insaisissable » (2008 : 35). Cependant, déterminer de manière succincte la genèse du terme « catastrophe » me permettra d'affirmer que celle-ci est autant personnelle que culturelle, car avant d'être constatée dans un cadre socialement déterminée, elle est d'abord vécue par l'individu qui en est touché. À partir d'exemples ethnographiques relevés au cours de mes différents séjours sur l'île de Tongoa, je regarderai ce qui localement fait catastrophe et, par là même, le seuil d'appréciation de ce type d'événement. J'analyserai ensuite les différents couplages et les oppositions qu'établissent les Man-Tongoa lorsqu'ils cherchent à caractériser un épisode destructeur. Cela me permettra de conclure que les représentations de la catastrophe sont enchevêtrées à celles que les hommes se font de leur environnement, tant les rapports qu'ils construisent avec le monde conditionnent leur façon de vivre au milieu des catastrophes qu'ils subissent.

9.1 La catastrophe comme catégorie de pensée

9.1.1 La genèse du terme

Afin de comprendre la construction du sens donné au terme de catastrophe dans nos conceptions occidentales, je me propose d'en retracer brièvement l'histoire et le sémantisme. L'étymologie du mot renvoie au latin *catastrophā*, littéralement « re-tournement », et à la racine grecque *katastrophê*. Le radical *strophê* provient du verbe *strephein* (action de tourner, de vriller, retournement) et du préfixe *kata* qui signifie « vers le bas », exprimant l'idée de l'achèvement de l'action (Quenet, 2000 : 17). Le terme *katastrophê* évoque ainsi le retournement irréversible d'une situation.

En Grèce Ancienne, une autre acception du terme *katastrophê* relevait en effet de la dramaturgie. Le mot exprimait alors le renversement qui survient à la fin d'une tragédie. C'est Aristote qui, dans la *Poétique*, fut le premier à développer l'idée de changement radical, lui associant la notion de « péripétie », définie comme « le renversement qui inverse l'effet des actions » (Chap. XI, 1452a 22). Bien qu'il n'ait pas employé le terme de *katastrophê* dans ses écrits, il conférait une place considérable au renversement et au dénouement : ce n'était pas tant un événement dévastateur qui était désigné, que la révélation de l'intrigue aux yeux des spectateurs et la fin effective de la pièce. Premiers traducteurs et commentateurs de l'œuvre d'Aristote, les Modernes italiens préféraient toujours des tragédies au dénouement funeste, parce qu'elles permettaient de susciter les passions tragiques – terreur et pitié – dont le spectateur devait, selon Aristote, se purifier par l'intermédiaire de la représentation artistique (*catharsis*). Progressivement, le dénouement malheureux devint le trait caractéristique des tragédies modernes, alors même que la tragédie antique ne se fondait pas sur ce critère (Zanin, 2014 : 45).

La connotation négative à laquelle la notion de catastrophe est à présent liée n'est donc pas à mettre en corrélation avec ces deux premières acceptions. Pour les Grecs de l'Antiquité la *katastrophê* avait valeur d'un simple constat, semblable à celui que fait une personne en situation de spectateur. Elle n'avait pas toujours de connotation funeste, comme c'est le cas aujourd'hui. (Moreau, 2017 : 19). Toutefois, de cette origine, le mot catastrophe a gardé dans notre construction occidentale de la catégorie analytique qui lui correspond, la

notion d'un retournement brusque et funeste, faisant référence aux caractéristiques du dénouement des tragédies antiques.

Le théâtre de la Renaissance fit la part belle à la catastrophe. Le terme lui-même apparut pour la première fois dans la langue française en 1564, dans les écrits de Rabelais (livre IV de Pantagruel, chapitre XXVII) : « La fin et catastrophe de la comédie⁴⁹⁵ approche ». Bien que le terme revêtît encore le sens théâtral de dénouement ou de retournement, il ne sous-entendait pas encore un événement lourd de conséquences pour la communauté (Quenet, 2005 : 195). Antoine Furetière, dans la première édition de son *Dictionnaire universel contenant généralement tous les mots françois, tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts* (publication posthume de 1690), décrivait la catastrophe de la façon suivante :

CATASTROPHE. *s.f.* Terme de Poésie. C'est le changement et la revolution qui se fait dans un Poëme dramatique, & qui le termine ordinairement. Ce mot vient du Grec *katastrophè*, *subversio*, *renversement*, *bouleversement*, *l'issue d'une affaire*.

Catastrophe, se dit figurément d'une fin funeste & malheureuse, parce que d'ordinaire les actions qu'on represente dans ces Poëmes dramatiques serieux sont sanglantes. La vie de ce grand homme se termina par une estrange *catastrophe*.

L'auteur attribuait ainsi deux sens à la catastrophe, l'un théâtral et un second figuré, mais là encore, comme le remarque Michael O'Dea, dans la définition de Furetière « la référence théâtrale fournit explicitement une explication [...] la catastrophe est largement personnelle [...], elle est celle d'un individu (éventuellement assimilé au héros tragique) » (2008 : 37).

Toujours selon Michael O'Dea (2008 : 35), il faudra attendre le XVIII^e siècle pour que le mot « catastrophe » et ce qu'il dénote quittent le domaine littéraire pour rejoindre celui de la science. En français, l'un des premiers emplois non dramaturgiques du terme apparut dans les *Lettres persanes* de Montesquieu (1721), où son utilisation permit de dépeindre des désastres collectifs de grande ampleur. L'auteur évoquait alors la dépopulation dans les anciens temps et la décrivit comme un processus lent, invisible et relatif à l'homme :

⁴⁹⁵ Au sens du XVI^e siècle, c'est-à-dire toute pièce de théâtre.

Voilà, mon cher Usbek, la plus terrible catastrophe qui soit jamais arrivée dans le monde ; mais à peine s'en est-on aperçu, parce qu'elle est arrivée insensiblement et dans le cours d'un grand nombre de siècles ; ce qui marque un vice intérieur, un venin secret et caché, une maladie de langueur qui afflige la nature humaine (1835 [1721] : 76).

Au cours du siècle des Lumières, le mot « catastrophe » revêtit progressivement son sens moderne, celui qu'on lui connaît désormais, évoquant le désordre et la destruction. À cette époque, recourir au terme de « catastrophe » permettait de désigner un tremblement de terre, un raz de marée ou tout autre aléa naturel (O'Dea, 2008 : 35). Mais, progressivement, la catastrophe devint aussi un concept permettant de penser le monde autrement. Les calamités (famines, guerres, épidémies, incendies, séismes, etc.) ne furent plus strictement associées à la Providence ou perçues comme des témoins de la colère divine, mais comprises et explicitées en dehors de toute référence religieuse, ouvrant de surcroît le champ aux recherches scientifiques (Mercier-Faivre et Thomas, 2008 : 13). Dans cet horizon, l'âge des Lumières correspondit à celui de la naturalisation et de la laïcisation des phénomènes naturels, pensée nouvelle qui fut encouragée notamment par le tremblement de terre de Lisbonne, survenu le 1^{er} novembre 1755. Les nombreux écrits suscités par l'événement conduisirent à l'emploi du terme de « catastrophe » dans les gazettes de l'époque, « les registres paroissiaux et les livres de raison » (Quenet, 2008 : 268). À la fin du siècle, le mot devint polyvalent et la catastrophe fut pensée comme un événement désastreux et exceptionnel interrompant soudainement le cours ordinaire de l'ordre physique des choses (Bethemont, 1991 : 139) et délimitant un avant et un après « dans un temps et dans un espace précis » (Quenet, 2010 : 22).

De nos jours, les dictionnaires définissent unanimement la catastrophe comme un événement exceptionnel, dévastateur et de grande ampleur. Le *Nouveau Petit Robert de la langue française* (dans son édition de 2010) la décrit dans son usage courant comme un « malheur effroyable et brusque ». Pour Yves Gauthier, auteur de l'entrée « Catastrophes » de *l'Encyclopædia Universalis*, « les catastrophes sont des événements qui produisent des conséquences graves pour la vie en général, l'être humain en particulier, l'environnement, les infrastructures »⁴⁹⁶.

⁴⁹⁶ Citation extraite du site internet de *l'Encyclopædia Universalis*, <https://universalis.aria.ehess.fr/encyclopedie/catastrophes/>, page consultée le 14 avril 2017.

De son origine antique, le mot catastrophe garde encore un lien profond avec la tragédie et les événements funestes. On parle ainsi désormais de « scénario-catastrophe », ou encore de « spectacle de la catastrophe », registre également renouvelé par l'industrie cinématographique – pour preuve, l'attrait grandissant des films-catastrophes⁴⁹⁷. Selon Christian Godin, ces productions visuelles ont une fonction de « délivrance et de prophylaxie » (2009 : 6), semblable à la *catharsis* développée par Aristote. Le traitement médiatique des événements de grande ampleur révèle aussi le lien étroit entre catastrophe et audimat. Lorsque l'inattendu surgit et détruit, son spectacle occupe toujours le devant de la scène médiatique. La catastrophe fascine. Les médias, écrit l'historien Pierre Nora, donnent aux catastrophes « une répercussion explosive. Hier la presse et la radio, aujourd'hui les chaînes d'information continue et le web qui assurent la dramatisation maximale » (2015 : 4). C'est pourquoi, pour le sociologue Bertrand Vidal, le désastre est un « fait médiatique total », celui-ci étant

[...] filmé en direct, capturé par les *smartphones*, commenté, *twitté*, *retwitté*, paradoxalement « *liké* », mais aussi enregistré, diffusé, rediffusé en boucle jusqu'à la saturation esthétique dans les linéaments de l'imagerie populaire, c'est en temps réel que nous le vivons (2014 : 74).

De cette origine théâtrale grecque persiste encore ce que Yoann Moreau appelle « une grammaire du spectaculaire » (2017 : 21), car pour qu'un phénomène soit qualifié de catastrophe, sa structure dramaturgique doit répondre à la règle dite « des trois unités » (action, temps, espace). L'événement doit en effet être ramassé dans le temps, il doit être soudain et rare, il doit être contenu dans un endroit précis et l'ampleur de ses conséquences doit pouvoir être mesurée et quantifiée. Ainsi, comme l'explique Moreau, les accidents automobiles qui génèrent chaque année dans le monde des millions de victimes ne sont pas traités comme des catastrophes, tant ils sont disparates dans le temps et dans l'espace. C'est également le cas de l'accident nucléaire de Fukushima au Japon, dont les effets ne sont pas mesurables, mais diffus, invisibles et endémiques. Le dénouement de ces événements n'étant ni prompt, ni spectaculaire, mais « spectaculaires » (Moreau, 2017 : 123) ils ne répondent pas aux règles dramaturgiques qui agencent la mise en image et en récit des catastrophes, depuis l'antiquité grecque jusqu'à la modernité.

⁴⁹⁷ Sur l'origine du genre « film-catastrophe », je renvoie à l'article de Cyril Neyrat (2012).

Comme le résume encore Yoann Moreau, « la connotation funeste ainsi que le caractère "brutal et soudain" associé au mot "catastrophe" relèvent d'une mouvance historique et culturelle très spécifique » (2017 : 21). Selon les contextes culturels, la catastrophe ne s'impose pas objectivement, mais repose sur des imaginaires et des représentations particulières qui sont propres à un groupe donné. Pour Anthony Oliver-Smith et Susanna Hoffmann, les désastres sont multidimensionnels « *because they are both physical and social event/processes* » (2002 : 25). La catastrophe apparaît ainsi comme une notion subjective, qui varie selon les circonstances, mais aussi en fonction de l'impact du phénomène en cause et du groupe humain concerné. Toutes les sociétés ne sont pas catastrophistes, comme l'illustre le cas de Tongoa où, comme je vais le montrer, les aléas ne sont pas toujours vécus ou perçus comme des événements funestes. Voyons donc à présent ce que ce terme recouvre dans le contexte qui nous intéresse.

9.1.2 *Disasta* : une notion intermédiaire

Alors que certains phénomènes destructeurs sont récurrents et constants sur l'île de Tongoa, il n'existe pas de mot en nakanamanga pour évoquer strictement la « catastrophe ». Pour autant, cela ne signifie pas qu'un événement aux conséquences négatives et durables ne soit pas considéré comme une catastrophe. Pour traduire en mots un événement exceptionnellement dévastateur, les Man-Tongoa recourent au bislama « *disasta* », terme formé à partir de l'étymon anglais *disaster* et dont l'introduction dans le corpus de la langue est récente puisqu'il serait apparu dans le courant des années 2000⁴⁹⁸. Ce mot de « *disasta* » permet aux occupants de l'île de rendre compte d'événements hétéroclites, d'origines différentes (humaines comme non-humaines), et dont ils jugent les conséquences sur l'environnement comme étant négatives durant un certain temps⁴⁹⁹, dans la mesure où elles peuvent menacer leur existence, mais aussi causer des pertes irréversibles (matérielles, symboliques, humaines ou non-humaines). Comme nous le rappelle Gaëlle Clavandier,

[...] les catastrophes sont un construit social et ne sont pas produites *ex nihilo*. Si elles ne sont pas de simples occurrences, si dramatiques soient-elles, c'est bien qu'elles questionnent *de facto* une organisation sociale, des pouvoirs, des responsabilités, etc. (2015 : 99).

⁴⁹⁸ Dans la seconde édition du dictionnaire de Terry Crowley (2003), les mots « *disasta* » ou « *disaster* » ne figurent pas.

⁴⁹⁹ Je reviens sur cette remarque à la section suivante.

Partant de ce postulat, je me suis demandé, lors de mes différents séjours à Tongoa, quel était le seuil de mesure du « *disasta* » qui permettait aux villageois de décréter qu'un événement devait être qualifié comme tel. Pour ce faire, j'ai recensé les diverses situations que mes hôtes nommaient ainsi, au cours de discussions informelles ou lors des réunions hebdomadaires qui se tenaient au *farea* et pendant lesquelles les incidents survenus durant la semaine étaient discutés et négociés (vols de tubercules, disputes entre familles, accusations de sorcellerie, incursions d'animaux errants dans un jardin, etc.). L'évaluation du *disasta* engendrait parfois des pleurs, tant ses effets pouvaient revêtir un caractère durable. C'est manifestement l'amplitude des dégâts constatés qui permet à la famille concernée de qualifier un événement de *disasta*.

En novembre 2013, Tapao et sa femme Nagege déploraient les multiples incursions des vaches d'une autre famille dans leur jardin où poussaient les pastèques (*Citrullus lanatus*) qu'ils souhaitent vendre pour payer les frais de scolarité de leur fils aîné. Les bêtes étaient parvenues à pénétrer dans la parcelle pour y manger les fruits mûrs, elles avaient piétiné les lianes rampantes des pastèques dont les fruits étaient en train de se développer et avaient dévoré les feuilles des choux des îles (*Albelmoschus manihot*) plantés sur sa bordure (voir photographie 39). L'espoir de retirer un quelconque profit de la vente de ces végétaux s'était envolé en l'espace d'une nuit. Qualifié de *disasta* par Tapao et sa femme, cet événement fut discuté sous le *farea* par la communauté assemblée, qui désigna les vaches comme responsables des dégâts et entreprit d'évaluer le montant des indemnités à verser par leur propriétaire au couple lésé⁵⁰⁰. En l'occurrence, la compensation s'éleva à la moitié des recettes de la vente de la viande de l'une des vaches (près de 5000 vatu (40 €) – un montant bien inférieur aux recettes que le couple aurait pu espérer retirer de la vente de ses pastèques).

⁵⁰⁰ Lorsqu'un dommage de la sorte se produit dans le jardin d'une famille, c'est Timataso (un assistant de Taripoa Mata) qui est appelé pour constater les faits et confirmer qu'un ou plusieurs animaux errants sont entrés là.



Photographie 39 : Les pastèques de Tapao et Nagege éventrées par les vaches. 22/11/2013, Kurumampe.

En octobre 2014, lorsque Tata Samoa se fit voler la plupart de ses ignames de semence (*nasata*) dans son jardin situé à Tafa lapa, elle déclara qu'il s'agissait d'un *disasta*, car cette année, et pour un certain temps par la suite, elle n'aurait plus de *masogni*, en l'occurrence le cultivar le plus valorisé socialement⁵⁰¹. En novembre 2014, après plusieurs jours de pluie, Royline Roy décréta elle aussi qu'un *disasta* était advenu dans son jardin d'ignames. L'eau de pluie tombée en excès avait entraîné le jaunissement des lianes et certains plants avaient commencé à pourrir. L'horticultrice jugea qu'à présent les ignames auraient du mal à grandir et expliqua que cette année, lors de la fête des ignames, elle n'aurait pas de tubercules à offrir au grand chef Taripoa Mata. Après le cyclone Pam, le fait que les patates douces ne repoussent plus ou très mal a également été perçu comme un *disasta*. Ces différents exemples montrent que la catastrophe peut avoir un agent connu ou non, trouver une compensation ou non, mais aussi que la catégorie n'est pas uniquement construite sur ces critères.

En effet, à Tongoa, la catastrophe n'est pas toujours évaluée en fonction de l'amplitude des dégâts matériels observés après un événement destructeur (tempête, séisme, incendie, etc.) comme cela peut être le cas en Occident, mais plutôt selon l'état des jardins

⁵⁰¹ Sur l'importance sociale et culturelle des ignames, se rapporter au chapitre 2 de cette thèse.

au moment où l'événement survient. L'analyse des situations qualifiées de *disasta* par les familles révèle que les jardins de subsistance sont leur seul dénominateur commun : lorsque les cultures sont anéanties par un événement soudain (cyclone, séisme, sécheresse, inondation, vol, animal errant, maladie, parasite, etc.), la situation est systématiquement qualifiée de *disasta*. Les jardins de subsistance (*roara*) constituent par conséquent la jauge permettant de mesurer la catastrophe. Une situation est d'autant plus négative lorsque l'événement destructeur survient entre deux récoltes ou se répète à plusieurs reprises sur une période de temps limitée. Alors que la raison d'être des jardins est d'assurer l'autosuffisance alimentaire des familles, le *disasta* met cette autonomie alimentaire en péril. Il faut en effet attendre plusieurs mois pour que les cultivars repoussent, voire plusieurs années, pour que le patrimoine végétal de l'horticulteur soit complètement reconstitué (notamment en ce qui concerne les ignames *masogni*). Les jardins de subsistance (*roara*) constituent un patrimoine vital, un patrimoine qui est parfois perdu définitivement, comme lors du cyclone Pam, qui engendra la disparition de trois cultivars de manioc sur les dix-huit recensés en 2013 dans les jardins du village de Kurumampe⁵⁰².

Un cyclone qui ne détruit pas complètement et durablement les espaces cultivés n'est pas décrit comme un *disasta*. Je reviendrai plus loin sur ce point, car il fait ressortir par contraste, un aspect remarquable de ce qui est considéré comme catastrophe dans le cas de Tongoa. Lorsque le cyclone Atu survint dans la nuit du 20 février 2011, et que la plupart des cuisines du village de Kurumampe furent abîmées par les rafales, que la maison des femmes s'écroula et que les fruits mûrs tombèrent (pamplemousses, avocats, bananes), peu d'habitants de l'île déclarèrent qu'il s'agissait d'un *disasta*. Et pour cause : si des maisons étaient effondrées, les jardins quant à eux n'avaient pas été directement affectés. Les patates douces, les ignames, ainsi que les taros avaient été épargnés par les rafales. Seuls quelques pieds de bananiers et certains plants de manioc avaient été brisés, ce qui ne remettait toutefois pas en question la subsistance des familles (Calandra, 2012 : 81). La nature des dégâts est donc une donnée essentielle de ce qui constitue, ou non, un *disasta*. Un événement destructeur ne sera pas considéré comme une catastrophe s'il ne menace pas directement et durablement la survie alimentaire des habitants. Ces considérations amènent à penser la catastrophe comme une notion subjective et relative à une manière de « faire monde », c'est-à-dire « à une manière d'organiser et de classer ce qui nous environne » (Moreau, 2017 : 17). Sur l'île de Tongoa, comme je vais à présent le montrer en exposant les oppositions binaires

⁵⁰² Je m'attarde sur cette disparition et ses effets au chapitre 7, sections 7.2.2 et 7.2.3.

et les couplages mis au jour par l'analyse, la catastrophe ne s'inscrit pas toujours dans une axiologie « naturelle » et varie selon les points de vue et les situations vécues par ses habitants. En effet, ce qui représente un *disasta* pour une famille nucléaire particulière n'en constituera pas nécessairement un pour le reste de la communauté villageoise.

9.2 Les attributs du *disasta*

9.2.1 La contingence des *disasta*

Des *disasta* prévisibles

Bien qu'à Tongoa la catastrophe semble être une donnée certaine, tant les aléas dévastateurs sont récurrents, dans leurs discours, les occupants de l'île distinguent les *disasta* en fonction de la contingence de leur apparition. L'analyse des différentes situations qualifiées de « *disasta* » par mes hôtes révèle que le facteur d'occurrence est une caractéristique significative de la catastrophe, laquelle est régie par un « principe d'indétermination irréductible » (Moreau, 2009 : 1).

Le *disasta* peut être prévisible, c'est-à-dire que, comme je l'ai mentionné précédemment (chapitre 7), certains signes laissent penser qu'un événement potentiellement dangereux et dévastateur va se produire prochainement. Les Man-Tongoa disent reconnaître l'enchaînement de causes à l'origine d'un cyclone. Ils savent que ces phénomènes surviennent plutôt en période de saison des pluies et que, peu de temps avant leur apparition, le ciel devient rouge feu, les arbres sont anormalement chargés de fruits, il fait plus chaud qu'à l'ordinaire, etc. De la même façon, les Man-Tangoa distinguent certains signes indiquant une potentielle reprise d'activité du volcan **Tompuku**. Ainsi, juste avant l'éruption, la couleur de la surface de l'eau de mer change de teinte, devenant jaune, puis rouge-orangé ; les fumerolles (**natoro toro**) situées en contrebas de Kurumampe sentent plus fort et les bulles d'hydrogène sulfuré émanant de la caldera se font plus nombreuses qu'auparavant. Depuis les falaises, « on peut voir la mer bouillir » expliqua par exemple Lei Nafu Pakoa (l'une des doyennes du village de Kurumampe), un jour de décembre 2013 où elle relatait ses souvenirs des éruptions survenues durant les années 1970.

Parce qu'ils connaissent des saisons ou une forme de régularité (des cycles) et parce qu'ils ne surgissent pas brusquement, mais progressivement, ces aléas se laissent deviner. Les hommes peuvent ainsi s'en prémunir en prenant des dispositions appropriées : avant un cyclone, on ira couper les pieds de ses maniocs et ceux de ses bananiers⁵⁰³. Avant une éruption, on partira se réfugier à Pele, un village du centre de l'île, où l'on sait d'expérience que les chutes de scories et de pierres volcaniques n'atteindront personne. C'est à cette forme de *disasta* « prévisible », celui auquel il est possible de se préparer, que s'oppose le *disasta* « imprévisible ».

Des *disasta* imprévisibles

Cette catégorie correspond aux *disasta* pouvant survenir à tout instant : aucun signe avant-coureur ne permet de les anticiper et la stupéfaction saisit toujours ceux dont ils viennent bouleverser les existences. En référence à Benoît Mandelbrot (1997), Yoann Moreau qualifie le hasard relatif aux catastrophes de « sauvage ». Il correspond à des phénomènes rares aux amplitudes disproportionnées par rapport à d'autres phénomènes.

Ainsi, une déferlante de tsunami (relativement aux vagues quotidiennes), le prix d'un tableau de Van Gogh (relativement aux autres ventes d'œuvres), les pertes financières de certains groupes bancaires, le succès du film *Titanic*, tout comme le coût du tremblement de terre de Kôbé, relèvent d'un hasard « sauvage » (2009 : 1).

C'est bien ce « hasard sauvage » qui caractérise les *disasta* imprévisibles dont l'occurrence reste rare, mais les dommages toujours extrêmes pour ceux qui les expérimentent. Les phénomènes sismiques illustrent parfaitement cette catégorie de *disasta* : on ignore quand ils surviendront précisément, ainsi que la force de leur amplitude et de leurs potentielles répliques. C'est aussi le cas des sécheresses, des inondations ou des vols d'espèces horticoles valorisées⁵⁰⁴ (ignames *masogni* ou kavas) qui sont toujours inopinés. Les incursions d'animaux dans les parcelles relèvent également de ces *disasta* imprévisibles. Comme le dit

⁵⁰³ Comme je l'ai précisé précédemment (chapitres 2 et 7), ces deux plantes sont les plus sensibles aux rafales des vents violents. En prévision d'un cyclone, les horticulteurs préfèrent les couper pour préserver leurs fruits, car une fois brisées, leurs fruits pourrissent en quelques jours.

⁵⁰⁴ La catégorie « catastrophe naturelle » est remise en cause par le classement du vol dans ce groupe de *disasta*.

Tata Samoa : « les animaux, quand ils entrent dans les jardins et qu'ils mangent absolument tout, c'est le *disasta*. C'est un *disasta* qui n'a pas de saisons ! »⁵⁰⁵.

Le *disasta* imprévisible le plus redouté par les occupants de l'île est le séisme. À Tongoa, les mouvances telluriques sont toujours pourvoyeuses de grandes émotions. Quand la terre se met à trembler, c'est en criant que les villageois sortent de leurs habitations, craignant qu'elles ne s'écroulent et quand les tremblements semblent plus violents que les fois précédentes, les familles partent se réfugier sous le *farea*. C'est là qu'elles vont attendre la catastrophe ultime augurée par les secousses, telle que celle promise par la Bible⁵⁰⁶ ou celle déjà vécue à l'époque de l'île de Kuwae⁵⁰⁷.

Ces différents événements sont considérés comme des *disasta* aléatoires dont les conséquences dans les jardins sont à la fois soudaines, massives et parfois durables. Le séisme fait pourrir les tubercules, les animaux qui parviennent à entrer dans les jardins annihilent tout espoir de récoltes et les vols⁵⁰⁸ d'espèces valorisées détruisent, quant à eux, un patrimoine agricole constitué durant plusieurs années, voire plusieurs générations. Par ailleurs, ces *disasta* sont suffisamment rares et incertains pour conserver leur caractère d'événements. À la distinction de fond concernant l'occurrence prévisible ou imprévisible du *disasta*, il nous faut ajouter une différence de qualification, qui pourra aussi être décrite comme étant « naturelle » ou, à l'inverse, « fabriquée ».

⁵⁰⁵ Version originale en bislama et en nakanamanga : « *Ol animol taem ol i kam insaed long roara, taem ol i putum long flat ol naminanga ni roara, hem ia nao disasta. Bambae, hem i wan disasta wé i no kat sison blong hem !* ».

⁵⁰⁶ Concernant les représentations eschatologiques locales, voir le chapitre 8, section 8.1.

⁵⁰⁷ Sur la catastrophe de Kuwae, se rapporter à l'introduction générale.

⁵⁰⁸ Au cours de mes différents séjours à Tongoa, cette forme de *disasta* était courante. Chaque année, avant que les ignames soient mises en terre, des habitants déploraient des vols de tubercules de semence dans leurs jardins ou leurs cuisines. Les vols de kavas étaient également communs. Par exemple, Atafi, connu pour ses grandes parcelles de kavas, était régulièrement la cible de vols. Ils accusaient les villageois de Burao qu'ils qualifiaient de « jaloux » et de « fainéants ».

9.2.2 La nature des *disasta*

Des *disasta* fabriqués

Les aléas qui affectent l'île sont analysés en fonction de la cause qui leur est attribuée. Les habitants attribuent deux caractéristiques distinctes au *disasta* : une naturelle (*naturol*) et une fabriquée (*mariana*⁵⁰⁹), c'est-à-dire humaine. Un cyclone peut être considéré comme un *disasta* « fabriqué » (*nalagni meriana*)⁵¹⁰ lorsqu'il survient hors de la saison cyclonique ou s'il est plus violent qu'à l'ordinaire, mais aussi parce qu'il se répète pendant un laps de temps limité, ou encore parce qu'il n'a pas suivi la trajectoire initialement annoncée par le Centre Météorologique du pays. Le cyclone Atu (2011) fut par exemple pensé en ces termes par les Man-Tonga, car la dépression tropicale qui l'avait précédé avait évolué en cyclone à l'approche de l'île⁵¹¹. Le lendemain matin du cyclone, Tapao me déclarait ainsi : « C'est un Man-Pentecôte qui l'a fait et il lui a échappé, car il a été plus fort que prévu. C'est pour ça qu'il est ensuite venu jusqu'à nous ». On sait que ce fut également le cas lors du cyclone Pam (2015) dont les effets furent si remarquables pour le village de Kurumampe qu'il fut compris par ses occupants comme un acte de *nakaemas* attribué à un habitant de Sele (voir chapitre 8).

Un autre exemple sensible de *disasta* fabriqué me fut donné en novembre 2013 lors d'un procès⁵¹² relatif à un conflit foncier (*lan dispute*). Il se tint au village de Morua durant deux semaines, afin que les frontières de la terre de **Tanaroro**⁵¹³ soient débattues, car celles-ci font l'objet d'un litige depuis des années (au moins quatre générations) et opposent les villages de Purao, Matangi et Itakoma. À cette période, les précipitations incessantes et anormalement abondantes pour la saison furent dites « fabriquées », thèse corroborée par les appels téléphoniques reçus depuis la capitale – car partout ailleurs dans les Shepherd, il faisait un soleil radieux et Tongoa était la seule île de la région à être victime d'un tel mauvais temps. À cette occasion, Taripoa Liu déclara devant d'autres chefs du village de

⁵⁰⁹ Littéralement : « ils font » ou « ils fabriquent ». Il s'agit d'un verbe utilisé pour exprimer une situation provoquée par un être humain.

⁵¹⁰ Voir note de bas de page numéro 481.

⁵¹¹ On s'en souvient, comme je l'ai mentionné au chapitre 8, les habitants de Tongoa concèdent aux Man-Pentecôte des savoirs particuliers relatifs aux vents. C'est l'un d'eux qui aurait enseigné à Nakarame comment influencer sur la trajectoire des cyclones.

⁵¹² Une magistrate originaire de l'île de Santo (nord de l'archipel) fut dépêchée sur place pour présider les audiences et rendre un verdict. À la fin de l'année 2015, celui-ci n'était toujours pas connu.

⁵¹³ Littéralement : « La terre plate ».

Kurumampe : « Ce temps n'est pas celui de Dieu, car les gros nuages sont au-dessus des villages de Sele » (et donc au-dessus des villages réputés abriter les meilleurs sorciers de l'île). Selon lui, l'un d'eux s'appliquait à retenir les nuages pour dissuader les habitants qui voulaient assister aux audiences du procès de s'éloigner de chez eux. Les jours d'auditions, l'assistance composée de membres des quatorze villages de l'île considérait, quant à elle, que ces tempêtes étaient produites par un homme qui souhaitait empêcher qu'assistent au procès, non pas les habitants se trouvant déjà sur l'île, mais ceux qui résidaient à Port-Vila et désiraient la rejoindre⁵¹⁴. D'autres, comme Missel Pakoa, jugèrent que ce mauvais temps était l'œuvre d'un homme jaloux des mangues d'un autre, car un jour où il s'était rendu à Morua pour écouter une audience, il surprit deux hommes de Matangi se dire « cette année, on ne mangera pas de mangues ! », déclaration qu'il prit pour un aveu et qu'il rapporta au village de Kurumampe. Selon lui, l'un d'eux avait donc « touché les pierres » (*tajem ston*) pour générer ces précipitations et priver de mangues l'ensemble des Man-Tongoa. À chaque rafale, les fruits en formation tombaient et l'espoir de pouvoir manger ces fruits à Noël s'amenuisait peu à peu. Les récoltes s'annonçaient mauvaises et les bénéfices retirés des ventes, modiques.

D'autres événements peuvent également être interprétés comme des *disasta* fabriqués, telles les irruptions répétées d'animaux errants dans une parcelle, qui pourraient avoir été envoyés par un sorcier ; une pluie diluvienne ; ou au contraire une longue sécheresse. Point remarquable et commun à ces différents exemples : cette forme de *disasta* résulte d'une volonté humaine. Par ailleurs, l'avènement d'un *disasta* fabriqué est mis en relation avec celui d'événements particuliers qui se produisent tant au niveau de la communauté humaine (procès, mariage) que de celui des jardins (abondance des récoltes). Enfin, ce type de *disasta* se distingue aussi par son originalité, puisqu'il n'obéit pas aux régularités qu'on lui connaît. Un cyclone va par exemple changer de trajectoire, la pluie va tomber à un moment inopiné, la sécheresse s'étendra au-delà de la saison sèche, les cochons choisiront toujours de ravager un même jardin, etc. Ce sont à ces circonstances, à ces aspects et à ces explications entourant les *disasta* fabriqués que s'opposent les caractéristiques de ceux qualifiés de « naturels ».

⁵¹⁴ Durant les deux semaines de procès, les avions d'Air Vanuatu ne purent atterrir sur l'île en raison des mauvaises conditions météorologiques. Les bateaux de transports furent également gênés par la mer agitée.

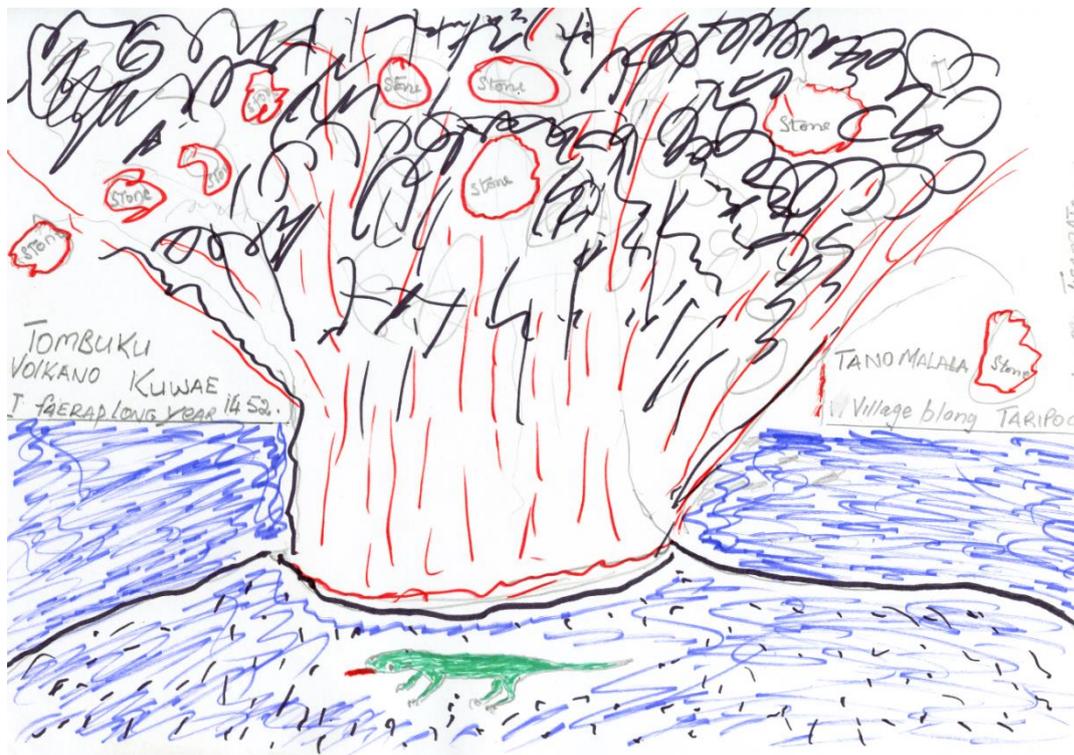
Des *disasta* naturels

Un phénomène est interprété comme « *naturol* » (naturel) lorsque sa survenue est indépendante de toute volonté humaine, c'est-à-dire quand personne ne semble être intervenu pour qu'il adviene. Par exemple, bien que dévastateur, un cyclone peut être considéré comme intrinsèquement lié au cycle des saisons. Un séisme peut également être pensé en ces termes, son occurrence étant justifiée par la théorie de la tectonique des plaques qui est à présent enseignée à l'école primaire. Une éruption du **Tompuku** est quant à elle mise en relation avec la présence du lézard encore vivant et présent en son sein⁵¹⁵ (voir le dessin 12). Il est donc lui aussi considéré comme un « *naturol disasta* », car personne n'est intervenu pour qu'il rentre en éruption ; seul le lézard en est responsable.

Cette catégorie de *disasta* « naturel » se construit donc en opposition avec la précédente. Toutefois, cette interprétation du *disasta* me fut rarement donnée lors de mes différents séjours. Il sera toutefois intéressant de voir comment les représentations de la catastrophe ont évolué à la suite du cyclone Pam et des multiples campagnes de prévention sur les risques naturels conduites par le gouvernement et les ONG.

Le *disasta* a donc une dimension éminemment circonstancielle, puisque selon le contexte et l'observateur, mais aussi le moment durant lequel il survient, l'événement n'est pas appréhendé de la même manière. Il est tantôt pensé comme « naturel », tantôt comme « fabriqué », et son occurrence est loin d'être toujours uniquement négative. Nous allons maintenant voir que l'appréciation de tels *disasta* évolue au fil du temps et des déliquescentes sociales qu'il engendre.

⁵¹⁵ L'histoire coutumière est relatée dans l'annexe 1.



Dessin 12 : *Le Tompuku*, dessiné par Nakarame, homme de 70 ans, 21/02/11, Kurumampe.

9.2.3 L'axiologie des *disasta*

Des *disasta* positifs

En fonction de l'incidence qu'il a sur l'environnement, un *disasta* est caractérisé par les termes de « bon » (**e piya**) ou de « mauvais » (**nasaana**). Lorsque les horticulteurs considèrent qu'un cyclone est survenu opportunément au regard du cycle de croissance des végétaux, il est qualifié de « *gud nius* » (bonne nouvelle). Il arrive également que le cyclone soit souhaité, en dépit des dégradations qu'il pourrait générer sur les infrastructures, car les Man-Tongoa concèdent plusieurs vertus à un tel phénomène, notamment celle d'éradiquer les maladies et les parasites des plantes cultivées. À ce propos, Harry Samson (de Lupalea) m'expliqua en 2011 que les résidus salés apportés par les vents annihilent les indésirables du jardin. Pour cette raison, les horticulteurs souhaitent parfois qu'un cyclone se produise lorsque leurs récoltes sont mauvaises. Un autre exemple qui confirme cette appréhension positive du cyclone me fut donné par Tata Turana alors que nous étions encore dans la tourmente de Atu, elle s'exclama : « Oh ! Demain, les réservoirs seront pleins de mon eau

préférée⁵¹⁶ », car le cyclone apporte une eau « fraîche et pure »⁵¹⁷. Pour mon interlocutrice, le cyclone Atu était venu soulager les habitants de l'île du manque d'eau. Au lendemain de son passage, Lison Mark, une jeune femme de Kurumampe, déclara pour sa part qu'il avait aidé les Man-Tongoa dans leur ouvrage, puisque les vents avaient fait tomber les fruits mûrs sans abîmer les autres plantes du jardin, notamment les ignames qu'on allait bientôt pouvoir récolter. Par ailleurs, les légers glissements de terrain générés par l'événement avaient fait sortir les crabes de leurs trous. Pour la totalité des occupants de l'île, à l'instar de ces deux femmes, Atu avait donc été un « bon cyclone »⁵¹⁸.

Ces aspects vertueux des cyclones sont si appréciés, qu'il arrive que, pour le bien de la communauté, Taripoa Mata (le chef du village de Kurumampe, comme on le sait) demande à « ceux qui crachent dans le vent »⁵¹⁹ d'en fabriquer un à un moment précis, afin notamment, d'améliorer le mauvais état des jardins, ou lorsque l'eau potable fait défaut. Mais, comme je l'ai précisé au chapitre précédent, les cyclones ne sont pas toujours fabriqués pour le bien de la communauté.

Des *disasta* négatifs

Certains *disasta* – dits *nasaana* – sont pensés par les habitants de l'île comme ayant des effets uniquement délétères, car ils opèrent des bouleversements malheureux dans la vie quotidienne de ceux qui en sont affectés. On se souvient de l'exemple fourni par le cyclone Pam, qui fut compris par certains Man-Tongoa comme un *nakaemas* créé à dessein pour anéantir les cultures convoitées, dans la mesure où il détruisit l'ensemble des jardins et des cocoteraies. Comme le remarqua Aki Sam, dans les jardins, le sel marin déposé par les vents fut à ce point concentré qu'il « brûla » (*maso*) le sol et fit jaunir les quelques plantes qui avaient résisté à l'ouragan. D'autre part, puisque la pluie avait manqué durant de nombreux mois, le sol ne fut pas lessivé et les végétaux éprouvèrent beaucoup de difficulté à repousser.

⁵¹⁶ Cette conception de l'eau amenée par le cyclone est bien différente de celle du gouvernement, puisque celui recommande aux Ni-Vanuatou de faire des réserves d'eau « propre » avant un cyclone et de ne plus boire l'eau des réservoirs au lendemain de celui-ci. Informations issues du site internet du *National Disaster Management Office*, https://ndmo.gov.vu/resources/downloads/com_jaextmanager/category/4-hazard-information-bislama, page consultée le 11/07/2017.

⁵¹⁷ On s'en souvient, à Tongoa, il n'y a pas de cours d'eau.

⁵¹⁸ Les agrumes tombés ont par la suite été envoyés aux marchés de la capitale et à celui de l'île pour y être vendus.

⁵¹⁹ Au chapitre précédent, je décris le travail de ces hommes et le rôle qu'ils ont joué durant le cyclone Pam.

Enfin, loin d'avoir apporté l'eau « fraîche » et « pure » évoquée à l'instant, Pam souilla comme on le sait l'ensemble des réservoirs de l'île. On lui reconnut toutefois une qualité : celle d'avoir disséminé des semences potagères, ce qui permit à certains d'obtenir de nouvelles variétés sans avoir à passer par les réseaux d'échanges habituels (voir chapitre 3).

Des *disasta* qui n'en sont plus

Sur l'île de Tongoa, les effets d'un même *disasta* s'apprécient en fonction du moment où on les évalue. Un événement destructeur peut d'abord être pensé comme négatif avant que les habitants de l'île en soulignent des aspects plus bénéfiques. C'est notamment le cas des cendres volcaniques émanant du **Tompuku**, dont l'acidité est certes nocive pour les plantes, mais qui, à terme, viendront enrichir les sols. Les horticulteurs expliquent même que ce sont les multiples éruptions volcaniques qui ont rendu le sol de l'île particulièrement fertile et propice à la culture des plantes de subsistance.

Les effets d'un cyclone peuvent également se transformer dans le temps : les villageois de Kurumampe ont constaté que le sel marin déposé dans les jardins après un tel phénomène agit à terme en tant que nutriment pour les végétaux. De même, lorsque la magnitude d'un séisme n'est pas trop élevée, il peut être considéré comme un événement profitable pour les plantes : selon Tia Toara, les tremblements de terre font balancer les arbres de leur cime à leurs racines et ainsi favorisent leur production par les montées de sève qu'ils génèrent. Cependant, tous les *disasta* n'offrent pas ce potentiel positif. Les dommages occasionnés dans les jardins par les animaux errants ou par les voleurs ont uniquement des conséquences négatives durables et on ne leur concède aucune vertu ni aucun avantage pour les cultures.

Après avoir analysé les conséquences engendrées par les *disasta* sur l'environnement, il nous faut maintenant regarder quelles sont leurs répercussions sur la structure sociale en fonction de leur étendue géographique et de leur force. Ce dernier point nous permettra de terminer de caractériser la catastrophe dans les représentations des Man-Tongoa.

9.2.4 L'échelle des bouleversements

Des *disasta* étendus qui renforcent le lien social

En fonction du spectre d'incidence d'un événement qualifié de *disasta*, celui-ci ne sera pas toujours pensé comme une catastrophe et ne produira pas les mêmes effets sur la communauté. Lorsqu'un phénomène dévastateur est géographiquement diffus et touche toute la population de l'île, il est reconnu comme un « *disasta* » par l'ensemble de ses occupants. C'est par exemple le cas d'une éruption volcanique, d'un violent tremblement de terre, d'un cyclone dévastateur, d'une sécheresse qui perdure ou d'une pluie diluvienne. Parce que ces *disasta* concernent une région tout entière, leur perception en tant que catastrophe est unanime, car tout le monde en est victime et en subit les conséquences (même s'il y a bien évidemment des nuances selon le relief et les villages de Tongoa). Corollaire de ces situations, la tenue des cérémonies coutumières (mariage, funérailles, cérémonie des ignames, cérémonie d'ordination, etc.) est perturbée, puisqu'il n'y a plus de tubercules à offrir ou à échanger pendant plusieurs mois.

Un tel *disasta* d'incidence géographique étendue semble favoriser un sentiment d'appartenance et renforce le groupe dans son fonctionnement en tant que groupe. En effet, après un événement qui perturbe radicalement l'ordre habituel des choses, des mesures sont décidées et prises collectivement au *farea*. On se souvient qu'au lendemain de Pam c'est là que le chef du village de Kurumampe a rassemblé la population afin que soient constitués des groupes de travail pour que les jardins de chacune des familles soient rétablis le plus rapidement possible. Au village, les hommes se sont également spontanémententraïdés dans la reconstruction de leurs habitations, tandis que d'autres ont accueilli ceux dont la maison avait été détruite. Aki Sam et sa famille se sont par exemple établis chez Masiele, et Tia Toara a hébergé la plupart des membres de son *namatana ni farea* durant les quatre mois qui suivirent. Après le cyclone Pam, la communauté tout entière avait ainsi été renforcée dans sa cohésion, dans la mesure où ces mécanismes d'entraide ont renforcé les individus dans leur sentiment d'appartenir à une communauté. En revanche, des phénomènes dévastateurs aux conséquences plus limitées dans l'espace et le temps semblent générer des effets inverses sur le groupe social.

Des *disasta* circonscrits qui marginalisent

Lorsque la zone touchée par l'événement destructeur est plus circonscrite, celui-ci représente un *disasta* pour les seules personnes qui en ont été victimes. À titre d'illustration, lorsque des cochons entrent dans une parcelle et dévastent les cultures de maniocs ou de pastèques, cet événement est un *disasta* pour les propriétaires du jardin, mais il est insignifiant pour le reste de la communauté villageoise qui ne se sent pas concernée. C'est également le cas des vols de tubercules ou encore celui des attaques de parasites ou des maladies qui affectent les jardins de façon très ponctuelle et localisée. Ces micro-catastrophes dont les victimes sont limitées ne favorisent pas la cohésion sociale et ne génèrent aucune réaction de solidarité spontanée. Et pour cause, les effets de ces *disasta* n'étant pas partagés par la communauté villageoise, ils conduisent parfois à l'isolement de la famille lésée, car, selon l'importance des dégâts constatés dans les essarts, celle-ci ne pourra pas remplir ses obligations sociales et aura des difficultés à se nourrir ou à dégager un quelconque profit de ses récoltes. D'autre part, lorsque les incursions ou les vols dans les parcelles d'une seule et même famille se répètent, celle-ci peut se sentir ciblée, son jardin n'ayant pas été choisi au hasard. Elle commencera par conséquent à s'enquérir d'un coupable pour demander un dédommagement. On entendra alors au village des rumeurs racontant que telle personne a été aperçue près du jardin de la victime ou que les vaches de telle autre ne sont pas correctement tenues dans leur enclos et qu'elles sont donc les coupables potentielles. Ainsi, les catastrophes dont les conséquences sont individuelles renforcent un sentiment d'injustice, favorisent la méfiance entre les habitants d'un même village, les ressentiments larvés et l'impression d'être la cible de la malveillance d'autrui.

Ce dernier chapitre a permis de définir la notion de *disasta* dans le contexte de Tongoa où l'on ne parle de « catastrophe » qu'en fonction des dégâts causés au sein des espaces de cultures. Le jardin permet en effet de prendre la mesure des événements divers qui y surviennent et qui condensent diverses caractéristiques. Leur occurrence peut être prévisible ou non, leur origine peut être « naturelle » ou fabriquée, il peut s'agir selon son échelle d'intensité, d'un micro ou d'un macro événement dont les effets sur l'environnement pourront être positifs ou négatifs et entraîneront ou non une forme de coopération entre les individus. La description des différents *disasta* pouvant se manifester dans les jardins permet de saisir leur complexe réalité.

Résumons les différentes espèces et les règles principales du *disasta* à Tongoa :

Genre	Occurrence	Origine	Échelle d'impact	Effet écologique	Effets sociaux
Cyclone	Prévisible	plutôt fabriquée	étendue	plutôt positive	Coopération
éruption volcanique	Prévisible	plutôt naturelle	étendue	plutôt positive	Coopération
Séisme	Imprévisible	plutôt naturelle	étendue	plutôt positive	Coopération
sécheresse	Imprévisible	plutôt fabriquée	étendue	négative	Coopération
inondation	Imprévisible	plutôt fabriquée	étendue	négative	Coopération
Animaux	Imprévisible	Plutôt naturelle	limitée	négative	Isolement
Vol	Imprévisible	Fabriquée	limitée	négative	Isolement

Tableau 1 : Les principaux *disasta* à Tongoa selon leurs caractéristiques.

À la lecture de ce tableau, il apparaît que les catastrophes imprévisibles et à l'échelle d'impact limitée sont les plus négatives : elles entraînent de lourds bouleversements au niveau écologique et/ou social. De fait, les vols de tubercules ou encore les incursions d'animaux sont les catastrophes les plus redoutées et les plus préjudiciables pour les victimes parce qu'elles dérobent aux hommes leurs capacités de maîtrise et d'anticipation. À la différence des autres *disasta*, les vols dans les jardins sont nécessairement d'origine humaine. À Tongoa, la grammaire locale du *disasta* correspond donc à la grammaire du spectaculaire évoquée dans la première partie de ce chapitre : pour qu'il soit reconnu comme *disasta* par les habitants de l'île, un événement destructeur doit être singulier, rare, générer de la surprise et faire sensation lorsqu'il advient (ou lorsqu'il est constaté). Par ailleurs, le *disasta* est pensé comme tel précisément parce qu'il entraîne des pertes irrémédiables.

Ces différents exemples montrent d'un côté que la notion de catastrophe est fondamentalement subjective, et, de l'autre, ils soulignent la façon dont les Man-Tongoa pensent leur environnement. Il apparaît ainsi que la nature au sein de laquelle ils évoluent est rarement considérée comme responsable des événements destructeurs auxquels ils sont confrontés. En effet, les lois de la nature ne sont pas souvent invoquées par les habitants de l'île pour justifier ce qui bouleverse leur milieu.

Toutefois, il existe bien entendu des distinctions dans l'appréhension de la catastrophe en fonction des générations, de l'appartenance religieuse, du niveau d'éducation

des individus ou encore de leur parcours migratoire⁵²⁰. Par exemple, au village de Kurumampe, dont les habitants sont majoritairement protestants, les catastrophes sont plus souvent perçues comme des événements « fabriqués », ils sont donc plutôt pensés comme étant intentionnels et liés à des capacités humaines. En revanche, au village de Lupalea où l'église SDA est majoritaire, les *disasta* sont plus souvent décrits comme « naturels ». Cependant, les oppositions binaires et les couplages mis au jour par l'analyse sont fondés sur ce que Sandrine Revet a qualifié de « discours minimum commun » (2007 : 337) et qui permet aux habitants d'avoir une compréhension partagée de ce que constitue localement une catastrophe. De telles considérations leur permettent probablement de se sentir moins vulnérables, dans la mesure où ces *disasta* relèvent davantage de leur fait ou d'une volonté divine que du hasard.

La grammaire de la catastrophe à Tongoa se rapporte nécessairement aux jardins de subsistance et se construit à partir de différentes catégories interprétatives. Le *disasta*, prévisible ou non, peut être intentionnel, causé par des humains qui en font ainsi un événement « construit », mais il peut s'agir à l'inverse d'un phénomène involontaire qui s'inscrit dans un « ordre des choses », que l'on pense donc comme « naturel ». Les effets qu'il occasionne sur l'environnement, en l'occurrence les jardins, peuvent être positifs ou négatifs et révéler des aspects plus bénéfiques avec le temps. Enfin, selon son spectre d'incidence, le *disasta* ne génère pas les mêmes conséquences sur la structure sociale : plus son étendue est grande (macro) et plus le *disasta* renforce le groupe humain dans son fonctionnement. À l'inverse, plus il est localisé et donc limité dans l'espace (micro), plus il favorise les dérélictions sociales.

La troisième et dernière partie de cette thèse a permis d'achever l'étude de la manière dont les Man-Tongoa s'insèrent dans le monde qui les entoure, notamment lorsque celui-ci est compromis, voire momentanément détruit par un événement d'ampleur radicale. L'analyse des différents exemples ethnographiques choisis se rapportant tous à la catégorie locale de « *disasta* » a mis au jour les sens attribués à la catastrophe par les habitants de l'île. J'ai ainsi démontré que l'interprétation de la catastrophe dépendait de la mesure prise dans les jardins de subsistance. À Tongoa, la catastrophe n'existe qu'en fonction des dégâts observés dans ces espaces, au sein desquels se déploie l'existence matérielle, physique et sociale des habitants de l'île. Une telle considération des catastrophes est révélatrice d'une

⁵²⁰ Se rapporter aux exemples donnés au chapitre 8, notamment au point 8.3.

manière particulière d'organiser le monde. La conclusion générale va maintenant nous permettre de définir dans quel registre se fonde la manière de faire monde des Man-Tonga et de montrer en quoi le jardin de subsistance constitue un modèle de résilience.

- CONCLUSION -

Au moment où s'achève cette déambulation dans les jardins de Tongoa, le temps est venu de synthétiser et de tirer les enseignements de ce qui a été établi tout au long de cette étude. Cette thèse a constitué une analyse des représentations de la nature domestique des Man-Tongoa en lien avec celle des principes qui organisent leur vie sociale. L'environnement dans lequel ils évoluent est marqué du sceau de la catastrophe, dont la contingence représente un inéluctable donné de leur existence. Régulièrement, les espaces appropriés sont bouleversés, voire temporairement anéantis par un événement sismique ou climatique de grande ampleur – comme le cyclone Pam est venu l'illustrer au cours de mon enquête de terrain. Ma réflexion s'est ainsi fondée sur l'étude de ces espaces travaillés par les habitants de Tongoa et qui sont irrégulièrement mais inéluctablement menacés. Cette entreprise a nécessité une attention ethnographique non pas restreinte aux activités de transformation des écosystèmes terrestres, mais ouverte également à l'horizon maritime. Avant de reprendre de manière plus explicite les objectifs énoncés dans l'introduction de ce travail et de rendre compte de la manière dont les Man-Tongoa pensent leur environnement, il s'agit de revenir sur les principaux acquis des analyses présentées dans cette thèse.

Tout d'abord, l'étude poursuivie dans la première partie de ce travail a précisé les principes d'appropriation du territoire terrestre afin d'en définir les frontières et d'aboutir à une première définition du jardin. À Tongoa, cet espace est le reflet de l'histoire d'un clan et l'appropriation d'un territoire par ses membres arrivés là en pirogue, voilà des générations. Les ensembles de plantes qui le composent résultent d'une longue coévolution avec ceux qui les ont cultivées. Originellement issues du monde sauvage, elles ont été progressivement employées, multipliées et finalement domestiquées dans des espaces dédiés à l'horticulture. Aujourd'hui, la pérennité de ces plantes dépend essentiellement de l'entremise humaine et l'intérêt explicite des Man-Tongoa pour la diversification de leur patrimoine végétal a permis la mise en place d'une culture vivrière aux fonctions diverses (alimentaire, médicinale, commerciale, coutumières, etc.). Les jardins révèlent ainsi l'implication persistante et continue de l'homme avec son environnement. Ils témoignent de l'ensemble des savoirs, des techniques et des relations que celui-ci a su mobiliser avec des humains comme des non-humains pour maintenir ostensible la distinction du milieu cultivé avec l'épaisse masse forestière adjacente, et continuer d'affirmer la séparation entre espace sauvage et milieu anthropisé. La matérialité des jardins fait d'eux des objets irremplaçables et fonctionnent ainsi, pour reprendre la proposition de Pierre Lemonnier, comme des « résonateurs périssoologiques », c'est à dire comme des « objets qui autorisent une

convergence et une fusion d'idées dont résulte une information, un message non propositionnel sur la manière dont les acteurs vivent comme ils vivent » (Lemonnier, 2012 : 127-132).

Ensuite, l'exploration de la façon dont les habitants de Tongoa ont construit leurs relations avec et dans leur environnement a nécessité une analyse systématique de l'appropriation du littoral. J'ai démontré que les processus de domestication observés sur terre sont en effet similaires à ceux rencontrés dans l'espace maritime. La deuxième partie de cette thèse a donc porté sur l'étude des modalités de domestication de cet environnement aquatique afin de montrer, par l'analyse des connaissances et des pratiques halieutiques, comment et pourquoi la mer s'inscrit dans la continuité de l'espace terrestre. Les Man-Tongoa sont des horticulteurs de la terre *et* de la mer : ils possèdent des jardins de terre *et* de mer dont les fonctions sont complémentaires. La domestication de la nature n'étant jamais le fait d'une relation immédiate, mais, pour reprendre les mots d'Hélène Artaud, « procède de médiations diverses, de fonctions différenciées et complémentaires, de catégories symboliques et épistémologiques dont l'articulation forme une jointure écologique singulière » (2011 : 191). À Tongoa celle-ci repose également sur une pluralité d'entités peuplant l'univers social des humains.

Ces « autres » avec lesquels, selon le contexte, des relations de communication sont possibles se révèlent centraux dans l'organisation de la vie sociale des Man-Tongoa. Ces collectifs de non-humains sont des esprits, des végétaux et des animaux et dans une certaine mesure, des artefacts (jardins), des éléments géologiques (volcan) et des phénomènes atmosphériques (cyclone). J'ai précisé les ressemblances et les dissemblances qu'ils observent avec ces différentes entités auxquelles ils sont liés par un code moral, afin de maintenir un certain équilibre avec elles. Les analyses produites dans ces deux premières parties ont donc permis de dégager les grands principes de domestication de l'environnement des Man-Tongoa. Toutefois, si la vitalité sociale est proportionnelle à la bonne santé des essarts, l'étude de ces espaces doit aussi prendre en compte leur exposition à de nombreux aléas dont l'impact peut se révéler catastrophique, tant au niveau de la reproduction physique du groupe (par la mise en danger des moyens de subsistance) que de sa reproduction sociale, notamment parce qu'aucun événement cérémoniel ne pourra avoir lieu durant des mois.

Afin de prétendre à une meilleure compréhension de l'importance de ces espaces dans le renouvellement de la vie sociale et de poursuivre l'examen des rapports des Man-Tongoa à la nature qui les entoure, la troisième partie a cherché à déterminer ce qu'il se passe lorsque l'environnement domestiqué est détruit, ce qui m'a conduit à dégager de cette analyse une définition de la catastrophe, de ce que représente un tel événement pour les habitants de Tongoa. L'ethnographie du cyclone Pam et l'étude des différentes manifestations de phénomènes relevant de la catégorie locale de *disasta* ont ainsi révélé en quoi la catastrophe est une construction sociale, tant elle n'existe et ne prend sens qu'à partir des discours des victimes et des effets de ces *disasta* qu'elles constatent dans leurs parcelles cultivées. Cette partie montre de surcroît pourquoi il est nécessaire de s'extraire de notre dualisme nature-culture lorsqu'il s'agit d'analyser les représentations de la catastrophe d'une société non-occidentale.

À Tongoa, la catastrophe ne s'évalue pas au nombre d'infrastructures détruites et ne se chiffre pas en milliard de dollars, comme c'est le cas dans nos sociétés industrielles modernes. En effet, elle existe et se caractérise en fonction de la destruction – temporaire et parfois définitive – d'un patrimoine végétal longuement constitué. La présente recherche établit ainsi que la catastrophe se rapporte aux jardins. Tant la « signature » de l'aléa (Moreau, 2017 : 27) que sa mesure sont prises au sein de ces espaces travaillés. Ainsi, une vache ou un cochon qui piétine les tiges des ignames ou des pastèques encore en formation, le vol de cultivars valorisés, un parasite qui dévaste les productions agricoles, un cyclone trop violent ou une sécheresse qui se poursuit dans le temps sont autant de *disasta*. Il apparaît également que cette notion se construit à partir de différentes catégories interprétatives : la catastrophe peut être prévisible ou non, intentionnelle et donc humaine, ou au contraire être « naturelle » et s'inscrire dans l'« ordre des choses ». Les conséquences qu'elle provoque sur la nature domestique, en l'occurrence les jardins, peuvent s'avérer bénéfiques ou néfastes, *mais* devenir profitables avec le temps. Enfin, selon son spectre d'incidence, un *disasta* ne se traduit pas par des conséquences identiques sur la structure sociale. Il peut renforcer le groupe humain dans son fonctionnement si son échelle est étendue (niveau macro géographique), mais peut à l'inverse accroître les dérélictions sociales lorsqu'il est géographiquement ramassé (à un niveau plus local).

L'étude des pratiques mises en œuvre au sein des jardins après une catastrophe a confirmé combien ces espaces sont constitutifs du mode de vie et de pensée de ceux qui les

créent et les exploitent. Parce qu'ils contiennent en puissance la société des hommes, ces espaces ne peuvent complètement disparaître. La leçon principale à tirer ici est qu'à Tongoa, les jardins sont les productions sociales les plus résilientes. S'ils venaient à disparaître de manière irrévocable, immanquablement c'est le monde des Man-Tongoa qui serait anéanti. Et de fait, bien que régulièrement détruits par des aléas de diverse origine, les jardins finissent toujours par réémerger, littéralement : leur disparition n'est que temporaire, car si de prime abord, tout ou presque semble anéanti à la surface du sol, sous terre, la plupart des racines et des tubercules sont préservés et serviront de base aux futurs jardins. Cette remarque s'est confirmée avec l'étude du passage du cyclone Pam et de ce qui s'en suivit. Au lendemain de son déferlement, les Man-Tongoa sont allés débiter les arbres tombés, évacuer les débris de toutes sortes jetés là par le vent, mais aussi préserver de la souillure les tubercules encore indemnes ; bouturer et transplanter les plantes brisées. En travaillant à nouveau leurs jardins, en les débarrassant des marques de la catastrophe, ils ont commencé à se réapproprier leur monde et à reprendre prise sur celui-ci. Car la catastrophe interrompt le cours ordinaire des choses et crée une rupture d'intelligibilité « là où, d'ordinaire, le rapport entre les mots et les choses coule de source » (Moreau, 2017 : 16). Elle hybride les milieux et floute les frontières entre le domestiqué et le sauvage. À Tongoa, la grande perturbation générée par Pam se manifesta tout d'abord par la confusion entre l'intériorité et l'extériorité des jardins, or c'est ce désordre même qui, en l'espace de quelques semaines, fut combattu à force de travail engagé par les villageois. Quatre mois plus tard, en juillet 2015, l'ordre était quasiment rétabli, et les horticulteurs récoltaient déjà les premières patates douces et les premiers taros.

Si les jardins persistent, la société des hommes résiste également au *disasta*. La logique interne du groupe social des Man-Tongoa ne semble jamais totalement bouleversée par la catastrophe, et ce, même quand la plupart des infrastructures matérielles ont été profondément dégradées. Dans cette thèse, l'étude des conséquences de certains *disasta* dont la portée néfaste est plus limitée (vols de tubercules, animaux errants) a mis en évidence que cette catégorie d'aléas faisait en vérité partie des plus dramatiques, car ils attisent les tensions entre les villageois et peuvent conduire à l'isolement des victimes. Malgré tout, et c'est là l'hypothèse qu'il est à présent possible d'avancer, quel que soit la nature d'un *disasta*, celui-ci participe toujours au renforcement des relations sociales, de la manière propre aux Man-Tongoa de vivre ensemble. Un *disasta* engendre de la coopération, de la solidarité spontanée, suscite des discussions, des négociations et, finalement, crée du lien social. Cet aspect de la

catastrophe à Tongoa semble constituer une originalité, puisque les auteurs s'inscrivant dans le champ de l'anthropologie de la catastrophe décrivent des situations post-catastrophes dont les effets sont inverses de ceux mentionnés à l'instant, ils présentent des sociétés qui se délitent, au moins temporairement, après un événement de grande ampleur (voir notamment : Clavandier, 2004 ; Revet, 2007 ; Langumier, 2008)⁵²¹.

Enfin, à Tongoa, puisque la catastrophe peut survenir à tout instant, les habitants ont appris à vivre *avec* elle. Ils ont intégré cette donnée à leur mode de vie et d'action : les *disasta* sont ainsi constitutifs de leur culture. Ils appartiennent en effet moins au domaine de la nature qu'à celui de la culture, puisqu'ils peuvent être engendrés par les hommes, certains membres des communautés villageoises ayant la capacité de faire trembler la terre, de faire tomber la pluie, de transformer les vents en ouragan ou de faire jaillir le feu du volcan **Tompuku**.

Le projet de définir le mode d'identification à la nature des Man-Tongoa, en référence aux schèmes proposés par Philippe Descola (2005), et ainsi connaître quelle forme prend l'ontologie locale de leur vision du monde montre que le contraste entre nature et culture, entre monde anthropisé et inculte, n'a chez eux rien d'évident, tant dans leur relation aux existants qu'à l'espace. En effet, dans leur relation au milieu qu'ils s'approprient, les Man-Tongoa n'établissent pas de césure entre la terre et les flots. Leur nature domestique enchâsse dans un seul et même tenant l'espace maritime et terrestre. Et bien qu'étant à la fois homologues dans leur contenu, mais distinctes parce que partiellement spécifiques à l'écosystème auquel elles se rapportent, les pratiques et les représentations relatives à ces environnements apparaissent dès lors comme étant complémentaires.

Le rapport à la nature des Man-Tongoa se construit également avec les existants qui peuplent leur monde. Leur traitement particulier des objets naturels (végétaux, animaux) et la relation qu'ils ont établis avec les esprits des ancêtres et les êtres surnaturels évoquent le modèle analogique développé par Philippe Descola (2005). Comme on s'en souvient, cette variante de « composition des mondes » (Descola, 2014a) est caractérisée par une variété infinie d'existants, différents à la fois dans leurs intériorités et dans leurs physicalités, mais

⁵²¹ Par exemple, le délitement social évoqué par Collin Turnbull à la suite de son étude de terrain chez les Iks du Nord-Ouganda. La famine avait conduit cette société à survivre par l'individualisme et l'agressivité. Ses membres étaient ainsi devenus « un peuple sans vie, sans passion, sans humanité » (1987 [1972] : 244).

fondamentalement analogues dans leur vie sociale. À Tongoa, la société s'étend au-delà des seuls êtres humains. Les êtres surnaturels et les esprits des morts y occupent un rôle prépondérant et sont considérés comme des personnes à part entière. Ils forment des collectifs organisés (ils sont établis dans des lieux précis, ont une intentionnalité, des caractéristiques qui les distinguent les unes des autres, des mœurs et des pratiques sociales) et ne partagent pas la même culture que les humains, mais cohabitent avec eux (Descola, 2005 : 296). Quotidiennement, les villageois interagissent avec ces existants auxquels ils octroient un rôle de protection et de prédation. En effet, bien qu'ils assurent la bonne croissance des plantes du jardin et qu'ils veillent à la diversité et au bon développement des poissons dans les parcelles de mer, ils peuvent causer des maladies, engendrer la mort et être à l'origine de toutes sortes d'infortune dans la vie quotidienne. Ainsi, à leur égard, un ensemble de précaution s'impose. Les mondes analogiques écrit Philippe Descola « sont accablés sous le poids du *fatum* » (2005 : 296). Bien que cet aspect soit un trait dominant de l'analogisme, les Man-Tongoa s'en distinguent sur plusieurs points : ils ne pratiquent pas de sacrifices, ils ignorent la transfiguration des âmes, ils ne conçoivent pas la réincarnation et ne sont pas possédés au cours de rituels (Descola, 2005 : 296-297). Au contraire, ce sont les hommes qui convoquent les non-humains auxquels ils cherchent à s'associer afin qu'ils les soutiennent dans leurs actions (par exemple dans le respect des *tapu* ou pour assurer l'autorité des chefs). Les Man-Tongoa manifestent ainsi plutôt des caractéristiques relatives à l'ontologie animiste.

Par ailleurs, l'analyse des discours formulés à la suite du cyclone Pam montre une transition vers une ontologie naturaliste, notamment lorsque les Man-Tongoa intègrent des arguments scientifiques à leurs discours pour légitimer l'avènement d'un tel phénomène dévastateur. Ce positionnement se renforcera sûrement dans les années à venir puisque les ONG sont toujours plus nombreuses dans le pays. Elles diffusent et contribuent à affermir, chaque jour, des modèles de prévention construits à partir d'un référentiel occidental de rapport à la nature. Les aléas de grande ampleur sont pensés comme la conséquence directe du changement climatique envers lequel des comportements « rationnels » doivent être institués et le rapport au monde se construit autour des notions de « risque » et de « vulnérabilité ». Si aujourd'hui, les mots *disasta* et *klimata jen* ne font pas encore partis du dictionnaire, parce qu'ils sont constitutifs d'un rapport particulier à la nature, ils font néanmoins déjà sens pour les Ni-Vanuatu.

On remarque ainsi que dans ces différentes ontologies, les représentations de la catastrophe ne se contredisent pas. Elles s'inscrivent plutôt dans une même logique d'interprétation, mais à des échelles d'analyse distinctes. Elles observent en effet les mêmes dégradations et les associent au même événement dévastateur (un cyclone, une éruption volcanique, une sécheresse, etc.). L'homme est toujours pensé comme le responsable de la catastrophe, mais pas pour les mêmes raisons. L'ontologie naturaliste à travers le discours scientifique des « experts » impute aux activités humaines l'origine du changement climatique, tandis que l'ontologie des Man-Tongoa pense, elle, que l'homme est à l'origine de la catastrophe. C'est lui qui a manipulé les éléments pour qu'elle survienne.

Enfin, si à Tongoa la catastrophe existe en fonction des dommages observés dans les espaces travaillés (jardins de terre et de mer), est-ce parce que la terre et la mer sont pensées dans un cadre commun ? Ces espaces sont au même titre constitutifs du mode de vie et de pensée de ceux qui les créent et les exploitent, et font l'objet d'une même grille d'analyse de la catastrophe, bien que les aléas qui les atteignent soient différents.

- BIBLIOGRAPHIE -

BIBLIOGRAPHIE

- Aristote, 1980. *La Poétique*, Tr. fr. Dupont-Roc, R. et Lallot, J., Paris, Éditions du Seuil.
- Atran, S. 1986. *Fondements de l'histoire naturelle*, Bruxelles, Editions Complexe.
- Allen, J. 1984. « In search of the Lapita homeland: Reconstructing the prehistory of the Bismarck Archipelago », *Journal of the Pacific History* 19 (4): 186-201.
- Allen, M. 1968. « The establishment of Christianity and cash-cropping in a New-Hebridean community », *The Journal of Pacific History* 3 (1) : 25-46.
- 1984. « Elders, Chiefs and Big Men: Authority Legitimation and Political Evolution in Melanesia », *American Ethnologist* 11(1) : 20-41.
- Andersen, A. J. 2001. « Mobility models of Lapita migration », in Clark, G., Anderson, A. J., Vunidilo, T. (eds). *The archaeology of Lapita dispersion in Oceania papers from the Fourth Lapita Conference*, Camberra, Pandanus Books, Research School of Pacific and Asian Studies, The Australian National University: 15-23.
- Artaud, H. 2011. « La poétique des flots. Ouvrir, construire et refermer la mer dans le Banc d'Arguin, (Mauritanie) », Thèse de doctorat en anthropologie, EHESS, sous la direction de Ph. Descola, soutenue le 30/11/2011, Paris.
- 2013. (éd). « Leurrer la nature », *Cahier d'anthropologie sociale*, 9.
- 2014. « De l'"efficacité" symbolique des interdits à leur fonctionnalité écologique », *Revue d'ethnoécologie*, 6. [En ligne]. <http://ethnoecologie.revues.org/2055>.
- Ballard, C. 1995. *The death of a great land. Ritual, History and Subsistence revolution in the Southern Highlands of Papua New Guinea*, PhD thesis, Camberra, Australian National University.
- 2001. « Wetland drainage and agricultural transformations in the Southern Highlands of Papua New Guinea », *Asia Pacific Viewpoint* 42 (2) : 287-304.
- 2011. « Shepherd (îles) », in Terrier, Ch., Abong, M., Tryon, D. (eds). *101 mots pour comprendre le Vanuatu*, Groupe de Recherche sur l'Histoire Océanienne Contemporaine/Délégation de la Commission Européenne au Vanuatu, Nouméa, Sun Productions : 195-196.

- Ballard, C., Brown, P., Bourke, M., Harwood, T. (eds). 2005. *The sweet potato in Oceania : a reappraisal*, Pittsburgh, Sydney, University of Pittsburgh, University of Sydney.
- Bambridge, T. 2013. « Le foncier terrestre et marin en Polynésie française. L'étude de cas de Teahupoo », *Revue des questions foncières (FAO)* 2 (12) : 118-143.
- 2016. (éd). *The Rahui: Legal pluralism in Polynesia traditional management of resources and territories*, Acton, ANU Press.
- Bani, P. n.d. « Vanuatu Holocene Volcanism », Rapport non publié. Washington DC : Global Volcanism Program, Smithsonian Institution.
- Barrau, J. 1956a. « Plantes alimentaires de base des Mélanésien », *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée* 1-2 (3) : 32-49.
- 1956b. « Le milieu et l'agriculture traditionnelle en Mélanésie », *Annales de Géographie*, 65^e année, 351 : 362-382.
- 1956c. « Les Igname alimentaires des Iles du Pacifique Sud », *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée* 7-8 (3) : 385-401.
- 1958. « Subsistence Agriculture in Melanesia », *Bernice P. Bishop Museum* 19, Honolulu, Bernice Bishop Museum.
- 1962. *Les plantes alimentaires de l'Océanie. Origines, distribution et usages*, *Annales du musée colonial de Marseille*, 63-69 7^{ème} série (3-9), Marseille, Faculté des Sciences de Marseille.
- 1965a. « Witnesses of the Past: Notes on Some Food Plants of Oceania », *Ethnology* 3 (4) : 282-294.
- 1965b. « L'humide et le sec an essay on ethnobiological adaptation to contrastive environments in the Indo-Pacific area », *Journal of Polynesian Society*, 3 (74) : 329-346.
- 1967. « De l'homme cueilleur à l'homme cultivateur : l'exemple océanien », *Cahiers d'Histoire mondiale* (10) : 275-292.
- 1969. *Cours d'ethnobotanique (1969-1970)*, Paris, Muséum National D'Histoire Naturelle.
- 1975. « Ecologie » in Cresswell, R. (éd), *Éléments d'ethnologie* 2 : 7-43.
- 1983a. *Les Hommes et leurs aliments*, Paris, Temps Actuels.
- 1983b. « À propos du concept d'ethnoscience », in *Les savoirs naturalistes populaires : actes du séminaire de Sommières, 12 et 13 décembre 1983*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme : 5-12.

- 1996. « Vous avez dit ‘essart’ ? Réponse à Françoise Grenand, *Journal d’agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 1(38) : 55-58.
- Bataille-Benguigui, M-C. 1992. « Pêcheurs de terre, pêcheurs de mer. La mer dans la pensée tongienne », *Etudes Rurales* 127-128 (1) : 55-73.
- Battesti, V. 2005. *Jardins au désert. Évolution pratiques et savoirs oasiens. Jérid tunisien*, Paris, IRD Editions.
- 2013. « ‘L’ambiance est bonne’ ou l’évanescence rapport aux paysages sonores au Caire. Invitation à une écoute participante et proposition d’une grille d’analyse », in *Paysages sensoriels. Essai d’anthropologie de la construction et de la perception de l’environnement sonore*, Paris, Comité des travaux historiques et scientifiques : 71-95.
- Beck, U. 2001 [1986]. *La Société du risque : Sur la voie d’une autre modernité*, Paris, Flammarion (« Champs »).
- Bedford, S., Spriggs, M., Buckley, H. *et al* 2009. « The Teouma Lapita Site, South Efate, Vanuatu: A Summary of Three Field Seasons (2004-2006) », in Peter, J., Sheppard, Tim Thomas., G.R. Summerhayes. (eds). *International Lapita Conference 2007*, Auckland, New Zealand Archaeological Association : 215-234.
- Bedford, S., Spriggs, M., Buckley, H., Regenvanu, R., Abong, M. 2010. « Un cimetière de premier peuplement : le site de Teouma, au sud d’Efate, au Vanuatu », in Sand, Ch. et Bedford, S. 2010. (eds). *Lapita. Ancêtres océaniques. Oceanic Ancestors*, Paris, Somogy-Musée du quai Branly : 140-161.
- Benoît, C. 2013. « Les jardins de l’Atlantique noir... ou la conquête des identités créoles » in Pourchez, L., *Créolité, créolisation : Regards croisés*, Paris, Éditions des archives contemporaines : 173-183.
- Bensa, A. et Fassin, E. 2002. « Les sciences sociales face à l’événement », *Terrain* 38 : 5-20. [En ligne]. <http://terrain.revues.org/1888>.
- Berlin, B. 1992. *Ethnobiological classification: principles of categorization of plants and animals in traditional societies*, Princeton University Press, Princeton.
- Bethemont, J. 1991. « Sur la nature des événements extrêmes : catastrophe et cataclysme », *Revue de géographie de Lyon* 3-4 (66) : 139-142.
- Bidet, A. 2007. « Le corps, le rythme et l’esthétique sociale chez André Leroi-Gourhan », *Techniques&Culture* 48-49 : 15-38.
- Bloch, M. 1998. *How We Think They Think. Anthropological Approaches to Cognition, Memory, and Literacy*, Oxford, Boulder, Westview Press.

- Blot, C. et Priam, R. 1963. « Volcanisme et sismicité dans l'archipel des Nouvelles-Hébrides » 26 (1) : 167-180.
- Boas, F. 1955 [1927]. *Primitive Art*, New York, Dover Publications.
- Boissière, M. 2003. « La mémoire des jardins : pratiques agricoles et transformations sociales en Nouvelle-Guinée », *Annales de la Fondation Fyssen* 18 : 111-128.
- 2008. « Technique et usages du billon chez les Yali de Papouasie-Occidentale », in Mollard, E. et Walter, A. (eds). *Agricultures singulières*, Paris, IRD Editions : 267-269.
- Bogliolo, F. 1994. « De l'Australie aux Nouvelles-Hébrides : la requête n° 8 de Quiros vécue par Cook et Forster », *Bulletin de la Société d'études historiques de Nouvelle-Calédonie* 101 : 3-28.
- Bolton, L. 1999. « Radio and the Redefinition of 'Kastom' in Vanuatu », *The Contemporary Pacific* 11 (2) : 335-360.
- 2003. *Unfolding the moon: Enacting Women's Kastom in Vanuatu*, Honolulu, University of Hawai'i Press.
- Bonhomme, 2010. « Magie/Sorcellerie », in Azria et D.Hervieu Léger. (eds). *Dictionnaire des faits religieux*, Paris, PUF : 679-685. [En ligne]. https://hal.archives-ouvertes.fr/file/index/docid/801505/filename/Magie_Sorcellerie.pdf.
- Bonnemaison, J. 1974. *Espaces et paysages agraires dans le Nord des Nouvelles-Hébrides : l'exemple des îles d'Aoba et de Maewo*, Paris, ORSTOM.
- 1977. « Système de migration et croissance urbaine à Port-Vila et Luganville (Nouvelles-Hébrides) », *Travaux et Documents* 60, Paris, ORSTOM.
- 1980. « Espace géographique et identité culturelle en Vanuatu (ex Nouvelles-Hébrides) », *Journal de la Société des Océanistes* 36 : 181-188.
- 1981. « Voyage autour du territoire », *Espace géographique* 4 (10) : 249-262.
- 1986a. « L'arbre et la pirogue. Les fondements d'une identité : territoire, histoire et société dans l'archipel de Vanuatu (Mélanésie) », *Travaux et Documents* 201 (1), Paris, ORSTOM.
- 1986b. « Passions et misères d'une société coloniale : les plantations au Vanuatu entre 1920 et 1980 », *Journal de la Société des Océanistes* 42 : 65-84.
- 1987. *Tanna : Les Hommes-Lieux. Les fondements d'une identité : territoire, histoire et société dans l'archipel de Vanuatu (Mélanésie)*, Livre II, Paris, ORSTOM.
- 1992. « Le territoire enchanté. Croyances et territorialités en Mélanésie », *Géographie et Cultures* 3 : 71-89.

- 1996. *Gens de pirogue et gens de la terre. Les fondements géographiques d'une identité. L'archipel du Vanuatu. Essai de géographie culturelle*, livre I, Paris, ORSTOM.
- Bonnemère, P. 2002. « L'anthropologie du genre en Nouvelle-Guinée. Entre analyse sociologique, psychanalyse et psychologie du développement », *L'Homme* 161 : 205-224.
- Bornet, Ph., Clivaz, C., Durisch Gauthier, N., Hertig Ph., Meylan N. (eds). 2012. *La fin du monde. Analyses plurielles d'un motif religieux, scientifique et culturel*, Genève, Labor et Fides.
- Bouleau, N. 2014. *La modélisation critique*, Paris, Quae.
- Bourke, M. 2009. « History of Agriculture in Papua New Guinea », in Bourke, M. and Harwood, T. (eds). *Food and agriculture in Papua New Guinea*, Canberra, Australian National University Press : 10-26.
- Boscoboinik, A. 2012. « Espoirs millénaristes, catastrophes et fins du monde : quelques éclairages sur la réalité de 2012 », in Bornet, Ph., Clivaz, C., Durisch Gauthier, N., Hertig Ph., Meylan N. (eds). *La fin du monde. Analyses plurielles d'un motif religieux, scientifique et culturel*, Labor et fides, Genève : 81-94.
- Bourdy, G., Cabalion, P., Walter, A., Caporalino-Djian, C. 1995. « Plantes magiques, plantes protectrices : quelques techniques d'horticulture traditionnelle à Vanuatu », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 37 (2) : 51-78.
- Bourke, R. 2009. « History of Agriculture in Papua New Guinea », in Bourke, R. et Harwood, T. (eds). *Food and Agriculture in Papua New Guinea*, Canberra, Australian National University ANU E-press: 10-23.
- Briffa, K.R ; Jones, P.D ; Schweingruber, F.H; Osborn, T.J. 1998. « Influence of volcanic eruptions on Northern Hemisphere summer temperature over the past 600 years », *Nature* 393 : 450-455.
- Bril, B. 1984. « L'analyse du geste technique : quelles méthodes ? », *Techniques&Culture* 3: 81-96.
- Bril, B. et Roux, V. (eds). 2002. *Le geste technique. Réflexions méthodologiques et anthropologiques*, Ramonville-Saint-Agne, Editions Erès.
- Brunet, R. 1991. *Le territoire dans les turbulences*, Reclus, Paris.
- Brunois, F. 2002. « Du dessin au dessein des plantes sauvages », *Journal de la Société des Océanistes* 114-115 : 23-38.
- 2005. « Pour une approche interactive des savoirs locaux : l'ethno-éthologie », *Journal de la Société des Océanistes* 120-121 : 31-40.

- 2007. *Le jardin du casoar, la forêt des Kasua. Savoir-être et savoir-faire écologiques*, Paris, CNRS Editions-Editions de la Maison des Sciences de l'homme.
- Boucheron, P. (éd) 2009. *Histoire du monde au XVIe siècle*, Paris, Fayard.
- Buob, B. 2013. « De l'adresse. Remarques sur l'esthétique des gestes du luthier », *Gradhiva* 17 : 70-93.
- Burkill, I.H. 1951. « The rise and decline of the greater yam in the service of Man », *Advance Science* 7 : 443-448.
- 1953. « Habits of man and the origins of the cultivated plants of the Old World », *Journal of the Linnean Society of London* 164 : 12-42.
- Burgos, A. et Dillais, P. 2012. « Les femmes, les coquillages et la mangrove », *Techniques&Culture* 59 : 326-337.
- Cabalion, P. 1984. « Les noms des plantes en bichlamar. Origines, formations et déterminations botaniques », *Journal de la Société des océanistes* 78 (40) : 107-120.
- Caillon, S. 2005. « Pour une conservation biodynamique de l'agrobiodiversité. Gestion locale de la diversité variétale d'un arbre des 'blancs' (cocotier, *Cocos nucifera* L.) et d'une plante des 'ancêtres' (taro, *Colocasia esculenta* (L.) Schott) au Vanuatu », Thèse de doctorat en géographie, Université d'Orléans, sous la direction de J-P Lescure, soutenue le 9 décembre 2005.
- 2011. « Ethnobotanique du cocotier (*Cocos nucifera* L.) sur l'île de Vanua Lava » (Vanuatu), *Journal de la Société des Océanistes* 133 (2) : 333-352.
- Caillon, S. et Degeorges, P. 2007. « Biodiversity: negotiating the border between nature and culture », *Biodiversity Conservatory* 16 (10) : 2919-2931.
- Calandra, M. 2011a. « Histoire coutumière du Tompuku à Kurumampe », retranscrite en français et en bislama avec la collaboration de Meriam Abel, pour la Bibliothèque Nationale et les Archives Nationales du Centre Culturel du Vanuatu, Port-Vila.
- Calandra, M. 2011b. « Sous la mer, un volcan dormant. Le feu du lézard et la nature à risque de Tongoa, Vanuatu », Mémoire de master 1, Université Lyon 2, sous la direction de M. Cros et P. Van Der Grijp.
- Calandra, M. 2012. « Une ethnographie des jardins de subsistance à Tanna (Vanuatu) : horticulture et catastrophes », Mémoire de master 2, EHESS, sous la direction de M.. F. Joulian et M. Tabani.
- Calandra, M. 2013a. « Histoire coutumière du Tompuku à Kurumampe », retranscrite en nakanamanga avec la collaboration de Ian Vakao, pour la Bibliothèque Nationale et les Archives Nationales du Centre Culturel du Vanuatu, Port-Vila.

- Calandra, M. 2013b. « Faire dessiner le terrain. La nature à ‘risques’ et les jardins de subsistance de Tanna et Tongoa (Vanuatu) », *Techniques&Culture* 60 : 182-201.
- Candau, J. 1996. *Anthropologie de la mémoire*, Paris, Que Sais-je ?.
- Candau, J., et Le Gonidec, M-B 2013. *Paysages sensoriels. Essai d’anthropologie de la construction et de la perception de l’environnement sonore*, Paris, Comité des travaux historique et scientifique.
- Chamoux, M-N, 2010. « La transmission des savoir-faire : Un objet pour l’ethnologie des techniques ? », *Techniques&Culture* 54-55 (1) : 139-161.
- Chapman, L., Sharples, P., Brogan, D., Desurmont, A., Beverly S., Sokini, W. 2012 [2006]. - *Marine species identification manual for horizontal longline fishermen*, Secretariat of the Pacific Community, Noumea.
- Charpentier, J-M. 1979. *Le pidgin bislama (n) et le multilinguisme aux Nouvelles-Hébrides*, Paris, Société d’Études Linguistiques et Anthropologiques de France.
- Chevalier, A. 1951. « II. L’origine et la dispersion de la patate douce [Ipomaea batatas (L.) Poir Batatas edulis Choisy] », *Revue internationale de botanique appliquée et d’agriculture tropicale* 339-340 : 50-52.
- Child, R. 1974. *Coconuts*, London, Longmans.
- Cillaurren, E., David, G., Grandperrin, R. (eds). 2001. *Atlas des pêcheries côtières de Vanuatu, un bilan décennal pour le développement*, Paris, Nouméa, IRD/Agence intergouvernementale de la Francophonie/Secrétariat permanent pour le Pacifique.
- Clavandier, G. 2004. *La mort collective. Pour une sociologie des catastrophes*, Paris, CNRS Éditions.
- 2009. « Un retour sur la catastrophe. », *Le Portique* 22 : 77-88. [En ligne]. <https://leportique.revues.org/2073>
- 2015 « Un retour de la catastrophe sur la scène scientifique ? Enjeux et débats », *Communications* 96 : 93-105.
- Clark, R. 1996. « Linguistic consequences of the Kuwae eruption », in Davidson, J., Irwin, G., Leach, F., Pawley, A., Brown, D. (eds). *Oceanic Culture History: Essays in Honour of Roger Green*, New Zealand Journal of Archaeology Special Publication: 275-285.
- Codrington, R-H. 1972 [1891]. *The Melanesians: studies in their anthropology and folklore*, Dover Publications, New-York.
- Colding, J. et Folcke, C. 1997. « The relation between threatened species, their protection and taboos », *Conservation Ecology* 1 (1) : 1-6.

- Cole-Dai, J., Mosley-Thompson, E., Thompson, L-G. 1997. « Annually resolved southern hemisphere volcanic history from two Antarctic ice cores », *Journal of Geophysical Research* 102 (14) : 16,761-16,771.
- Conklin, H.C. 1954. *The relation of Hanunóo Culture to the Plant World*, PhD Thesis, University of Yale.
- Connell, J. 1983. *Migration, Employment and Development in the South Pacific: Country Report n°20*, Vanuatu, Nouméa, South Pacific Commission.
- Cook, J. 1777. *A voyage towards the South Pole and Round the World*, Volume 2, London, Strathan and T Cadell in the Strand.
- Coppet, D. (de) 1970. « Cycles de meurtres et cycles funéraires. Esquisse de deux structures d'échanges », in Pouillon, J. et Maranda, P. (eds). *Mélanges offerts à Claude Lévi-Strauss*, La Haye, Mouton.
- 1976. « Jardins de vie, jardin de mort en Mélanésie », *Traverses* 5-6 : 166-177.
- Coupage, L. 2009a « Décrire des objets hybrides », *Techniques&Culture* 52-53 : 50-67.
- 2009b. « Ways of enchanting. Chaînes opératoires and yam cultivation in Nyamikum village, Maprik, Papua New Guinea », *Journal of Material Culture* 14 (4) : 433-458.
- 2013. *Growing Artefacts, Displaying Relationships. Yams, Art and Technology amongst the Nyamikum Abelam of Papua New Guinea*, Oxford, Berghahn Books.
- Cresswell, R. 1976. « Techniques et Culture. Les bases d'un programme de travail », *Techniques&Culture*, (Bulletin de l'er 191) 1 : 7-59.
- 1996. *Prométhée ou Pandore ? Propos de technologie culturelle*, Paris, Éditions Kimé.
- 2000. « Technologie », in Bonte, P. et Izard, M. (eds). *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, Quadrige, 698-701.
- 2003. « Geste technique, fait social total. Le technique est-il dans le social ou face à lui ? », *Techniques&culture* 40 : 125-153.
- Crowley, T. (éd) 1980. *Stories from Paama*, *Oral History*, 8 (3).
- 1987. « Coming to the post-colonial crossroads in Vanuatu: Lessons for non-formal education in Papua New Guinea », in Crossley, M., Sukwianomb, J., Weeks, S. (eds). *Pacific perspectives on non-formal education*, Suva, Institute of Pacific Studies, University of the South Pacific, Waigani, University of Papua-New-Guinea Press: 127-140.
- 1989. « Language issues and national development in Vanuatu », in Fodor, I., Hadège, C. (eds). *Language Reform: History and Future*, Vol. IV, Hamburg, Helmut Buske Verlag : 111-139.

- 1990. *Beach-la-mar to Bislama: the emergence of a national language in Vanuatu*, Oxford, Clarendon Press.
- 1995. *A New Bislama dictionary*, Suva, Vila, Institute of Pacific Linguistics, Pacific languages Unit.
- 2000. « The language situation in Vanuatu », *Current Issues in Language Planning* 1 (1) : 47-132.
- 2003. *A New Bislama Dictionary* (2nd ed.), Vanuatu, Institute of Pacific Studies, University of the South Pacific.
- Damon, F., Wagner, R. (eds). 1989. *Death Rituals and Life in the Societies of the Kula Ring*, Dekalb, Northern Illinois University Press.
- Dancause, K. N., Dehuff, C., Soloway, L. E., Vilar, M., Chan, C., Wilson, M., Tarivonda, L., Regenvanu, R., Kaneko, A., Garutto, R. M., and Lum, J. K. 2011. « Behavioural Changes Associated with Economic Development in the South Pacific: Health in Transition in Vanuatu », *American Journal of Human Biology* 23 (3) : 366-376.
- Deacon, A. B. 1934. *Malekula, a Vanishing People in the New-Hebrides*, London, Routledge & Sons Ltd.
- Decrop, G. 2014. « Temps de crise et temps ordinaire. Un itinéraire de recherche à côté de l'institution », *Communications* 94 : 31-46.
- Dekker, R.W., Fuller, R.A., Baker, G.C. (eds). 2000. *Megapodes. Status Survey and Conservation Action Plan 2000 – 2004*, WPA/BirdLife/SSC Megapode Specialist Group, IUCN, Gland, Switzerland and Cambridge, UK, and the World Pheasant Association.
- Delbos, G, 2000 *L'Église Catholique au Vanuatu : un siècle et demi d'histoire (1849-1999)*, Suva, CEPAC.
- Denham, T. 2004. « The roots of agriculture and arboriculture in New Guinea: looking beyond Austronesian expansion, Neolithic packages and indigenous origins », *World Archaeology*, 36 (4) : 610-620.
- 2013. « Ancient and historic dispersals of sweet potato in Oceania », *Proceedings of the National Academy of Sciences* 110 : 1982-1983.
- Denham T. *et al.* 2003. « Origins of Agriculture at Kuk Swamp in the Highlands of New Guinea », *Science* 301: 189-193.
- Descola, Ph. 1986. *La nature domestique : symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme.

- 2001. *Anthropologie de la nature. Leçon inaugurale prononcée le jeudi 29 mars 2001 au Collège de France*. [En ligne]. <http://books.openedition.org/cdf/1330?lang=fr>.
- 2004. « Le sauvage et le domestique », *Communications* 76 : 17-39.
- 2005. *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard.
- 2011. *L'Écologie des autres. L'anthropologie et la question de la nature*, Sciences en questions, Versailles, Editions Quae.
- 2013. « Anthropologie de la nature. Cours 1 : Les formes du paysage », *Annuaire du Collège de France 2011-2012. Résumé des cours et travaux* 112 : 649-669. [En ligne]. <https://annuaire-cdf.revues.org/737>.
- 2014a. *La composition des mondes. Entretiens avec Pierre Charbonnier*, Paris, Flammarion.
- 2014b. « Anthropologie de la nature. Les formes du paysage (suite) », *Annuaire du Collège de France 2013-2014. Résumé des cours et travaux* 113 : 679-701. [En ligne]. <https://annuaire-cdf.revues.org/2580>.
- Di Piazza, A. 1988. « Au temps de la terre cultivée », in Frimigacci, D., Di Piazza, A., Sand, Ch., Vienne, B., Siorat, J-P. (eds). *Étude ethno-archéologique et ethnobotanique de l'île de Futuna*, Rapports d'activité Sciences Sociales, Archéologie, 1, Nouméa, ORSTOM : 19-91.
- 1990. « Les jardins enfouis de Futuna : une ethno-archéologie de l'horticulture », *Journal de la Société des Océanistes* 91 : 151-162.
- Di Piazza, A. et Pearthree, E. 2001. « L'art d'être pirogues de voyage en Océanie insulaire », *Journal de la Société des Océanistes* 112 : 61-72.
- Donfack, P. et Seignobos, Ch. 1996. « Des plantes indicatrices dans un agrosystème incluant la jachère : les exemples des Peuls et des Giziga du Nord-Cameroun », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 38 (1) : 231-250.
- Donoghue, D. 1989. « Carbonised plant fossils », in Beck, W., Clarke, A., Head, L. (eds). *Plants in Australian Archaeology*, Tempus 1. St. Lucia, University of Queensland : 90-100.
- Douglas, B. 1979. « Rank, Power, Authority: a Reassessment of Traditional Leadership in South Pacific Societies », *Journal of Pacific History* 14 : 2-27.
- Douglas, M. et Wildavsky, A. 1982. *Risk and Culture. An Essay on the Selection of Technological and Environmental Dangers*, Berkeley, University of California Press.
- Doumenge, F. 1966. « L'homme dans le Pacifique sud, étude géographique », Publication de la Société des Océanistes 19, Paris, Musée de l'Homme.

- Dousset, L. 2009. « ODSAS : Online digital sources and annotation system for the social sciences ». [En ligne]. <http://www.imageson.org/document.html?id=1071>.
- 2015a. « De l’humanisation de la géographie : Conceptions et organisations foncières dans le désert de l’Ouest australien », in Travési, C & Ponsonnet, M. (eds). *Les conceptions de la propriété foncière à l’épreuve des revendications autochtones : possession, propriété et leur avatars*, Marseille, Pacifique-CREDO Publications : 95-115.
- 2015b. « Sorcery, Poison and Politics: Strategies of Self-Positioning in South Malekula, Vanuatu », in M. Forsyth & R. Eves. (eds). *Talking it Through: Responses to Sorcery and Witchcraft Beliefs and Practices in Melanesia*, Canberra, ANU Press : 161-179.
- 2016. « La sorcellerie en Mélanésie. Élicitation de l’inacceptable », *L’Homme* 218 (2) : 85-115.
- Dumas, P., Jimenez, H., Léopold, M., Petro G., Jimmy R. 2010. « Effectiveness of village-based marine reserves on reef invertebrates in Emau, Vanuatu », *Environmental Conservation* 37 (3) : 364-372.
- Dupuy, J-P. 2002. *Pour un catastrophisme éclairé. Quand l’impossible devient certain*, Paris, Seuil.
- Durand, M. 2014. *The materiality of the kitchen house: building, food and history on Mere Lava, northern Vanuatu*, PhD Thesis, Sainsbury Research Unit for the Arts of Africa, Oceania and the Americas, School of World Art Studies & Museology, University of East Anglia, Norwich.
- Dwyer, P. 1976. « An analysis of Rofaifo mammal taxonomy », *American Ethnologist*, 3: 425-445.
- Eissen, J-P., Monzier, M., Robin, C. 1994. « Kuwae, the forgotten eruption », *La Recherche* 270 (2) : 1200-1202.
- Eriksen, A. 2008. *Gender, Christianity and Change in Vanuatu: An Analysis of Social Movements in North Ambrym*, Hampshire, Ashgate Publishing Limited.
- Espirat, J-J ; Guiart, J ; Lagrange, M-S ; Renaud, M. 1973. *Système des titres, électifs ou héréditaires, dans les Nouvelles-Hébrides Centrales d’Efate aux îles Shepherd*, Musée de l’Homme, Paris, Éditions Broché.
- Evans-Pritchard, E. 1937. *Witchcraft, Oracles and Magic Among the Azande*, Oxford, Oxford University Press.
- Fabre, D. (éd). 1987. « Le retour des morts », *Études rurales* 105-106.

- Facey, E. 1981. « Hereditary Chiefship in Nguna », in Allen, M (ed.) *Vanuatu: Politics, Economics and Ritual in Island Melanesia*, Sydney, Academic Press : 295-314.
- 1988. *Nguna Voices: Text and Culture from Central Vanuatu*, Calgary, Atlanta, University of Calgary Press.
- Farge, A. 2002. « Penser et définir l'événement en histoire. Approche des situations et des acteurs sociaux », *Terrain* 38 : 69-78. [En ligne]. <http://terrain.revues.org/1929>.
- Faugère, E. 2000. « Transactions monétaires en pays Kanak. », *Genèses*, n° 41 : 41-62.
- Feld, S. 1982. *Sound and Sentiment. Birds, Weeping, Poetics, and Song in Kaluli Expression*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- Ferret, C. 2012. « Vers une anthropologie de l'action. André-Georges Haudricourt et l'efficacité technique », *L'Homme* 202 (2) : 113-139.
- Firth, R. 1940. « The analysis of Mana: an empirical approach », *Journal of the Polynesian Society* 49 : 482-510.
- Forsyth, M. 2009. *A bird that flies with two wings: kastom and state justice systems in Vanuatu*, Camberra, National Library of Australia.
- Forsyth, M. and Eves, R. 2015. « The Problems and Victims of Sorcery and Witchcraft Practices and Beliefs in Melanesia: An Introduction », Forsyth, M. & Eves. (eds). *Talking it Through: Responses to Sorcery and Witchcraft Beliefs and Practices in Melanesia*, Camberra, ANU Press: 1-19.
- François, A. 2001. « Contraintes de structures et liberté dans l'organisation du discours. Une description du mwotlap, langue océanienne du Vanuatu, Thèse de doctorat en linguistique », Université Paris-Sorbonne-Paris IV, sous la direction d'Alain Lemaréchal, soutenue le 19 décembre 2001.
- François, A. 2013. « Shadows of bygone lives: The histories of spiritual words in northern Vanuatu », in Mailhammer, R. (ed.). *Lexical and structural etymology: Beyond word histories*, Berlin, DeGruyter Mouton : 185-244.
- François, A., Lacrampe, S., Franjeh, M., Schnell, S. 2015. *The languages of Vanuatu : Unity and diversity*, Asia-Pacific Linguistics, Camberra. [En ligne]. http://alex.francois.free.fr/data/Francois-et-al_2015_Languages-of-Vanuatu_SLIM.pdf.
- French-Wright, R. 1983. *Proto Oceanic Horticultural Practices*, Master thesis, Department of Anthropology, Auckland, University of Auckland.

- Friedberg, C. 1968. « Les méthodes d'enquête en ethnobotanique. Comment mettre en évidence les taxinomies indigènes ? », *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée* 15 (7) : 297-324.
- 1974. « Les processus classificatoires appliqués aux objets naturels et leur mise en évidence. Quelques principes méthodologiques », *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée* 21 (10) : 313-334.
- 1990. *Le savoir botanique des Bunaq : percevoir et classer dans le Haut Lamaknen (Timor, Indonésie)*, Mémoires du Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris, Éditions du Muséum.
- 1991. « Ethnoscience », in Bonte, P. et Izard, M. (eds). *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, Quadrige : 252-255.
- 1996. « Diversité, ordre et unité du vivant dans les savoirs populaires », *Nature, Science et Société* 5 (1) : 5-17.
- 2005. « Ethnoscience et autres ethno 'machins' aujourd'hui », *Le Journal de la Société des Océanistes* 120-121 : 27-30.
- Fullagar, R., Field, J., Denham, T.P., Lentfer, C. 2006. « Early and mid-Holocene processing of taro (*Colocasia esculenta*) and yam (*Dioscorea sp.*) at Kuk Swamp in the highlands of Papua New Guinea », *Journal of Archaeological Science*, 33: 595-614.
- Furetière, A. 1690. *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes et les termes de toutes les sciences et des arts*, Volume 1. [En ligne]. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5841680f>.
- Garnotel, X. 2009. « Le peloton cycliste », *Techniques & Culture* 52-53 : 306-329.
- Gao, C., Robock, A., Self, S., Witter, J., Steffenson, J-P., Clausen, H.B., Siggaard-Andersen, M-L., Johnsen, S., Mayewski P.A., Ammann, C. 2006. « The 1452 or 1453 A.D. Kuwae eruption signal derived from multiplied ice core records : Greatest volcanic sulfate event of the past 700 years », *Journal of Geophysical Research* 12107 (111) : 1-11.
- Garanger, J. 1972. *Archéologie des Nouvelles-Hébrides : contribution à la connaissance des îles du centre*, Paris, Société des Océanistes, Publications de la Société des Océanistes 30.
- Gardenförs, P. 2007. *Comment homo est devenu sapiens*, Tr. fr Lecanu, F., Auxerre, Sciences Humaines Éditions.
- Gardissat, P. (éd) 2004. *Nabanga : une anthologie illustrée de la littérature orale du Vanuatu*, Port-Vila, Conseil Culturel National du Vanuatu.

- Glowczewski, B. et Soucaille, A. 2011. « Présentation », *Cahiers d'anthropologie sociale* 7 : 11-22.
- Green, R. 1976. « Lapita sites in the Santa Cruz Group », in Green, R. and Cresswell, M. (eds). *Southeast Salomons Culture History : A preliminary survey*, Wellington, Royal Society of New-Zealand : 245-265.
- 1982. « Models for the Lapita complex : an evaluation of some current proposals », *New-Zealand Journal of Archaeology* 4 : 7-19.
- 1991a. « Lapita cultural complex: current evidence and proposed models », *Bulletin of the Indo-Pacific Prehistory Association* 11: 295-305.
- 1991b. « Near and Remote Oceania: disestablishing “Melanesia” in culture history », in Pawley, A. (éd) *Man and a half: essays in Pacific anthropology and ethnobiology in honour of Ralph Bulmer*, Auckland, Polynesian Society : 491-502.
- Geertz, C. 1963. *Agricultural involution : the process of ecological change in Indonesia*, Berkeley, University of California Press.
- Gell, A. 1998. *Art and Agency. An anthropological theory*, Oxford, Clarendon Press.
- Gervais, B. 2004. « En quête de signes : de l’imaginaire de la fin à la culture apocalyptique », *Sociétés* 84 (2) : 13-26.
- Geistdoerfer, A. 1973. « Leroi-Gourhan : méthode d’analyse des techniques », *La Pensée* 171 : 60-74.
- 1991. Anthropologie maritime », in Bonte, P. et Izard, M. (eds). *Dictionnaire de l’ethnologie et de l’anthropologie*, Paris, PUF, Quadrige : 447-448.
- 2004. « De l’origine des marins. », *Techniques&Culture* 43-44. [En ligne]. <http://tc.revues.org/1229>.
- Gibson, J. 1979. *The ecological approach to visual perception*, Boston, Houghton Mifflin.
- Giddens, A. 1991. *Modernity and Self-Identity*, Stanford, Stanford University Press.
- Girard, V. et Langumier, J. 2006. « Risques et catastrophe : de l’enquête de terrain à la construction de l’objet », *Genèses* 63 : 128-142.
- Godelier, M. 1996 [1982]. *La production des Grands Hommes. Pouvoir et domination masculine chez les Baruya de Nouvelle-Guinée*, Paris, Champs-Flammarion.
- Godelier, M. et Strathern, M. (eds). 1991. *Big men and great men: Personifications of power in Melanesia*, Cambridge, Paris, Cambridge University Press, Editions de la MSH.
- Godin, Ch. 2009. « Ouvertures à un concept : la catastrophe », *Le Portique* 22. [En ligne]. <http://leportique.revues.org/1993>.

- Golson, J. 1977. « No room at the top: agricultural intensification in the New Guinea Highlands », in Allen, J., Golson, J., Jones, R. (eds). *Sunda and Sahul: prehistoric studies in island Southeast Asia, Melanesia and Australia*, London, Academic Press: 601-638.
- 1989. « The origins and development of New Guinea agriculture », in Harris, D.R. et Hillman, G.C. (eds). *Foraging and Farming: The Evolution of Plant Exploitation*: 678-687, London, Unwin Hyman.
- Golson, J. & Hughes, P. 1980. « The appearance of plant and animal domestication in New Guinea », *Journal de la Société des Océanistes* 69 : 294-303.
- Gorecki, P. 1989. « Prehistory of the Jimi Valley », in Gorecki, P. and Gillieson, D. (eds). *A Crack in the spine : prehistory and ecology of the Jimi-Yuat Valley, Papua New Guinea*, Townsville, Division of Anthropology and Archaeology, School of Behavioural Sciences, James Cook University of North Queensland :130-187.
- Grasseni, C. 2004. « Skilled vision: An apprenticeship in breeding aesthetics », *Social Anthropology* 12 : 41-55.
- 2009. *Developing skill, developing vision: Practices of locality at the foot of the Alps*, Oxford, Berghahn Books.
- Greindl, D. 1998. *Le marché municipal de Port-Vila -Vanuatu-*, Port-Vila, Centre Culture de Port-Vila, ORSTOM.
- Guerard, C. 1994. « Mana et pouvoir dans les sociétés à hiérarchie de grades (Vanuatu) », *Archives de sciences sociales des religions* 85 : 153-174.
- Guidieri, R. 1980. *La route des morts*, Paris, Seuil.
- Guiart, J. 1962. « Dualisme et structure du contrôle social en pays Canala, Nouvelle-Calédonie », *L'Homme* 2 (2) : 49-79.
- 1973. « Le dossier rassemblé », in Espirat, J., Guiart, J., Lagrange, M-S., Renaud, M. (eds). *Système des titres, électifs ou héréditaires, dans les Nouvelles-Hébrides Centrales d'Efate aux îles Shepherd*, Paris, Musée de l'Homme, Éditions Broché : 49-273.
- Guille-Escuret, G. (éd) 2003. « Efficacité technique, efficacité sociale », *Techniques&Culture* 40.
- Guiot, H. 2003. *Les pirogues, reflets de la Polynésie*, Dossier de la Société des Océanistes, Paris, Société des Océanistes.

- Haberkorn, G. 1989. « Port-Vila : transit station or final stop? Recent developments in Ni-Vanuatu population mobility », *Pacific Research Monograph*, 21, National Centre for Development Studies, Canberra, The Australian National University.
- Handy, E.S.C. 1927. *Polynesian Religion*, Honolulu, Hawai'i Museum.
- Harries, H-C. 1978. « The evolution, dissemination and classification of *Cocos nucifera* L. » *The Botanical Review* 44 (3) : 265-320.
- Haudricourt, A-G & Hédin, L. 1987 [1943]. *L'Homme et les plantes cultivées*, Paris, A.-M. Métaillé.
- Haudricourt, A-G. 1962. « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme* 2 (1) : 40-50.
- 1964. « Nature et culture dans la civilisation de l'igname : l'origine des clones et des clans », *L'Homme* 4 (1) : 93-104.
- 1987. *La technologie science humaine. Recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- Hazelgrove-Planel, L. 2015. « Cyclone Pam from the field. Adapting to climate change? », *Anthropology Today* 31 (6) : 20-21.
- Hébert, B. 1963. « Nouvelles Hébrides : Contribution à l'étude archéologique de l'Île d'Efate et des îles avoisinantes », *Études Mélanésiennes* 18-20 : 71-98.
- Hermesse, J. 2016. *De l'ouragan à la catastrophe au Guatemala. Nourrir les montagnes*, Paris, Karthala.
- Herdt, G. et Stephen, M. (eds). 1989. *The Religious Imagination in New Guinea*, New Brunswick, London, Rutgers University Press.
- Héritier, F. 1984-1985. « Le sang du guerrier et le sang des femmes. Notes anthropologiques sur le rapport des sexes », *Les Cahiers du GRIF* 29 : 7-21.
- Hickey, F. 2007. « Gestion traditionnelle des ressources marines à Vanuatu : reconnaître, appuyer et renforcer les systèmes autochtones de gestion des ressources », *Bulletin de la CPS* 20 : 11-23.
- Hill, A-F. 1939. « The nomenclature of the taro and its varieties », Harvard University, Botanical Museum Leaflets 7 (7) : 113-124.
- Hincker, C. 2003. « Du beau à l'identité. Représentations touarègues de l'expression esthétique », *Techniques&Culture* 41. [En ligne]. <https://tc.revues.org/83>.
- 2010. « Du beau à l'identité », *Techniques&Culture* 54-55 : 613-627.
- Hobbis, G. 2017. « A technographic investigation of mobile phone adoption in the Lau Lagoon, Malaita, Solomon Islands, thèse de doctorat en anthropologie, EHES-

- University of Concordia », sous la direction de Christine Jourdan et Pierre Lemonnier, soutenue le 20/02/2017, Concordia.
- Hoffman, S. et Oliver-Smith, A. (eds). 2002. *Catastrophe and culture: The anthropology of disaster*, Santa Fe, School of American Research Press.
- Hoffmann, A. 2006. « Looking to Epi: further consequences of the Kuwae eruption, Central Vanuatu, ad 1452 », *Indo-Pacific Prehistory Association Bulletin* 26 : 62-71.
- Hogbin, I. 1936. « Mana », *Oceania* 6 : 241–274.
- Houdart, S. et Thiéry, O. (éd). 2011. *Humains, non humains. Comment repeupler les sciences sociales*, Paris, La Découverte.
- Hviding, E. 1988. « Marine tenure and resource development in Marovo Lagoon, Solomon Islands: Traditional knowledge, use and management of marine resources, with implications for contemporary development », *FFA Reports 88/35*, Honiara, South Pacific Forum Fisheries Agency.
- 1990. « Keeping the sea: Aspects of marine tenure in Marovo Lagoon, Salomon Islands », in Ruddle, Kenneth; Johannes, R.E, *Traditional Coastal Resource Management in the Pacific Basin: An Anthology*, UNESCO-Regional Office for Science and Technology for Southeast Asia: 7-44.
- 1996. *Guardians of Marovo Lagoon: Practice, Place, and Politics in Maritime Melanesia*, Hawai'i, University of Hawai'i Press.
- 2006. « Connaître et gérer la biodiversité dans les îles du Pacifique : problèmes posés par la préservation du lagon de Marovo », *Revue internationale des sciences sociales* 187 (1) : 73-90.
- Ingold, T. 2000. *The Perception of the Environment. Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*, Londres, Routledge.
- 2007. *Lines: A Brief History*, Oxon, Routledge.
- 2013. *Marcher avec les dragons*, Tr. fr. Madelin, P., Bruxelles, Zones sensibles.
- Jarraud-Leblanc, C. 2012. « The evolution of written Bislama », Thèse de en linguistique, Université de Nouvelle-Calédonie et University of Auckland, sous la direction de Bernard Rigo.
- Jeudy-Ballini, M. 1999. « 'Dédommager le désir'. Le prix de l'émotion en Nouvelle-Bretagne (Papouasie–Nouvelle-Guinée) », *Terrain* 32 : 5-20. [En ligne]. <http://terrain.revues.org.lama.univ-amu.fr/2718>.
- Johannes, R.E. 1981. *Words of the lagoon: fishing and marine lore in the Palau district of Micronesia*, Berkley, University of California Press.

- Johannes, R.E., et Hickey, F. 2004. « Evolution of village-based marine resource management in Vanuatu between 1993 and 2001 », *Coastal region and small island papers*, n°15, Paris, UNESCO.
- Johannes, R.E et Hviding, E. 2002. « Le savoir traditionnel des pêcheurs du lagon de Marovo (Îles Salomon) concernant le comportement grégaire des poissons », *Bulletin de la CPS* 12 : 24-31.
- Jolly, M. 1992. « Custom and the way of the land: past and present in Vanuatu and Fiji », *Oceania* 62 : 330–354.
- 2001. « Damming the Rivers of Milk ? Fertility, Sexuality, and Modernity in Melanesia and Amazonia », in Gregor Th. A., et Tuzin, D. (eds). *Gender in Amazonia and Melanesia: An Exploration of the Comparative Method*, Berkeley, University of California Press : 175-206.
- Jones, D.N., Dekker, R.W., Roselaar, C.S. 1995. *The megapodes*, Oxford, Oxford University Press.
- Juillerat, B. 1984. « D’Acorus à Zingiber : taxinomie et usages des plantes cultivées chez les Yafar de Nouvelle-Guinée », *Journal d’agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 1-2 : 3-31.
- 1986. *Les enfants du sang. Société, reproduction et imaginaire en Nouvelle-Guinée*, Paris, Éditions de la maison des sciences de l’homme.
- Keane, W. 2003. « Semiotics and the Social Analysis of Material Things », *Language & Communication* 23 : 409-25.
- Keesing, R. M. 1984. « Rethinking mana », *Journal of Anthropological Research* 40 : 137-156.
- Keesing, R. M. et Tonkinson, R. 1982. *Reinventing traditional culture : The politics of kastom in island Melanesia*, Sydney, Anthropological Society of New South Wales, 13 (4).
- Kinaston, R., Buckley, H., Valentin, F., Bedford, S., Spriggs, M. *et al.* 2014. « Lapita Diet in Remote Oceania: New Stable Isotope Evidence from the 3000-Year-Old Teouma Site, Efate Island, Vanuatu », *PLoS ONE (Public Library of Science)* 9 : 1-18.
- Kirch, P. 1984. *The Evolution of the Polynesian Chiefdoms*. Cambridge, Cambridge University Press.
- 1989. « Second millennium B.C. arboriculture in Melanesia: archaeological evidence from the Mussau Islands », *Economic Botany* 43 : 225-240.

- 2010. « Entre récif et jardin : l'écologie et l'économie de subsistance Lapita », in Sand, Ch. et Bedbord, S. (éd) 2010 *Lapita. Ancêtres océaniens. Oceanic Ancestors*, Somogy-Musée du quai Branly, Paris : 252-267.
- Kohn, Hans. 1933. « Messianism », *Encyclopaedia of Social Sciences*, 10, Macmillan: New-York: 356-364.
- Kolshus, T. 1999. *Purism, syncretism, symbiosis: cohabiting traditions on Mota, Banks Islands, Vanuatu*. PhD Thesis, Department of Social Anthropology, University of Oslo, Oslo.
- Krause, B. 2008. « Anatomy of the soundscape: evolving perspectives », *Journal of the Audio Engineering Society* 56 (1): 73-80.
- Kumar, B.M., Nair K.K.R. (eds). 2006. *Tropical Homegardens. A Time-Tested Example of Sustainable Agroforestry*, Dordrecht, Springer.
- 2004. « The enigma of tropical homegardens », *Agroforestry Systems* 61: 135–152.
- Labouisse, J-P. 2004. « Systèmes agraires et économie du cocotier au Vanuatu : historique et perspectives, *Journal de la Société des Océanistes* 118 (1) : 11-33.
- 2016. « Ethnobotany of Breadfruit in Vanuatu: Review and Prospects », *Ethnobiology Letters* 7 (1) : 14-23.
- Lavondès, H. et Randall, J. 1978. « Les noms des poissons marquisiens », *Journal de la Société des Océanistes* 60 (34) : 79-112.
- Lawler, A. 2010. « Beyond Kon-Tiki: Did Polynesians Sail to South America? » *Science*, 328 : 1344-1347.
- Lawrence, P et Megitt, M. (éd). 1965. *Gods, Ghosts and Men in Melanesia*, Melbourne, Oxford University Press.
- Labouisse, J-P., Caillon, S. 2001. « Une approche de la conservation in situ par l'étude d'un système semencier informel : cas du cocotier au Vanuatu (Pacifique Sud) », *Oléagineux Corps Gras Lipides* 8 (5) : 534-539.
- Lamanda, N., Malezieux, E., Martin, Ph. 2004. « Organisation spatiale et dynamique des systèmes de culture à base de cocotiers (*Cocos nucifera L.*) dans une île mélanésienne », *Cahiers Agricultures* 13 : 459-466.
- Langumier, J. 2008. *Survivre à l'inondation — Pour une ethnologie de la catastrophe*, Paris, ENS Éditions.
- Lanouguère-Bruneau, V. 2000. « L'igname, ni-hnag, une 'nourriture sociale et affective' à Mota Lava (îles Banks - Vanuatu) », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 42 : 81-106.

- Laplantine, F. entretien avec Moreau, Y. 2015. «La dimension subie», *Communications* 96 : 19-38.
- Latour, B. 1996. «Lettre à mon ami Pierre sur l'anthropologie symétrique», *Ethnologie française* 26 (1) : 32-37.
- 1999. *Politiques de la nature. Comment faire entrer les sciences en démocratie ?*, Paris, La Découverte.
- 2000. «La fin des moyens», *Réseaux* 100 (18) : 39-58.
- 2010. «Prendre le pli des techniques», *Réseaux* 163 (28) : 14-31.
- Leblic, I. 2008. *Vivre de la mer, vivre avec la terre...en pays kanak : Savoirs et techniques des pêcheurs kanak du sud de la Nouvelle-Calédonie*, Paris, Société des Océanistes.
- Lebot, V. 2002. «La domestication des plantes en Océanie et les contraintes de la voie asexuée», *Journal de la Société des Océanistes* 114-115 : 45-61.
- 2008. «Les buttes à ignames au Vanouatou», in Mollard, E. et Walter, A. (eds). *Agricultures singulières*, IRD, Paris : 301-304.
- Lebot, V. et Cabalion, P. 1986. *Les kavas de Vanuatu. Cultivars de Piper methystium*, Editions de l'ORSTOM, Paris.
- Lebot, V. et Ivancic, A. 1999. «Botany and genetics of New Caledonian wild taro, *Colocasia esculenta*», *Pacific Science* 53 (3) : 273-285.
- Lebot, V, Merlin, M., Lindstrom, L. 1997. *Kava the Pacific elixir: the definitive guide to its ethnobotany, history and chemistry*, Rochester, Healing Arts Press.
- Leenhardt, M. 1930. «Notes d'ethnologie néo-calédonienne», *Travaux et Mémoires de l'Institut d'Ethnologie* 8, Paris, Muséum national d'Histoire naturelle.
- 1947. *Do Kamo. La personne et le mythe dans le monde mélanésien*, Paris, Gallimard.
- Lemonnier, P. 1975. «Production de sel et histoire économique : introduction à l'étude ethnologique d'un village du marais de Guérande», Thèse de troisième cycle, Paris, Université Paris V-René Descartes.
- 1976. «La description des chaînes opératoires : Contribution à l'analyse des systèmes techniques», *Techniques&Culture* 1 (Bulletin de l'er 191) : 100-151.
- 1980. *Les Salines de l'Ouest. Logique technique et logique sociale*, Lille, Presses Universitaires de Lille.
- 1982. «Les jardins Anga (Nouvelle-Guinée)», *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de la Botanique appliquée*, Laboratoire d'ethnobotanique et d'ethnozoologie, Paris, 3-4 : 227-245.

- 1986. « The study of material culture today: toward an anthropology of technical systems », *Journal of Anthropological Archaeology* 5 (2) :147-86.
 - 1990. *Guerres et festins. Paix, échanges et compétition dans les Highlands de Nouvelle-Guinée*, Paris, Maison des sciences de l’homme.
 - 1992. *Elements for an Anthropology of Technology*, University of Michigan Press, Ann Arbor.
 - 1993. *Technological Choices : Transformation in material culture since the Neolithic*, Routledge, London, New-York.
 - 2000. « Système technique », in Bonte, P. et Izard, M. (eds). *Dictionnaire de l’ethnologie et de l’anthropologie*, Paris, PUF, Quadrige : 697-698.
 - 2004. « The variability of women’s ‘involvement’ in Anga male initiations », in Bonnemère, P. 2004 (éd) *Women as unseen characters: male ritual in Papua New Guinea*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press: 139-153.
 - 2005. « Mythiques chaînes opératoires », *Techniques&Culture* 43-44: 25-43.
 - 2006a. *Le sabbat des lucioles. Sorcellerie, chamanisme et imaginaire cannibale en Nouvelle-Guinée*, Paris, Stock.
 - 2006b. « Funérailles et cannibalisme imaginaire en Nouvelle-Guinée. Chasser les morts en attendant l’enfer ? », *Religions & Histoire* 9 : 69-73.
 - 2012. *Mundane Objects: Materiality and Non-verbal Communication*, Walnut Creek, Left Coast Press.
- Leone, F., Rey, T., Le De, L., David, G. 2015. *Rapport de mission scientifique exploratoire post cyclone Pam au Vanuatu*.
- Léopold, M., Beckensteiner, J., Kaltavara, J., Raubani, J., Caillon, S. 2013. « Community-based management of near-shore fisheries in Vanuatu: What works? », *Marine Policy* 42: 167-176.
- Leroi-Gourhan, A. 1943. *L’homme et la matière*, Paris, Albin Michel.
- 1956. « Les domaines de l’esthétique », *L’Homme, Races et Mœurs*, Paris, Encyclopédie Clartées : 1-13.
 - 1965. *Le Geste et la Parole, II. La Mémoire et les rythmes*, Paris, Albin Michel.
 - 1973 [1945]. *Milieu et techniques. Évolution et techniques*, Paris, Albin Michel.
- Lévi-Strauss, C. 2010 [1962]. *La Pensée Sauvage*, Paris, Pocket.
- Lewis, G. 1975. *Knowledge of illness in a Sepik society : a study of the Gnau, New Guinea*, London, The Athlone press.

- Lindstrom, L. 1982. « Leftemap Kastom: The political History of Tradition on Tanna (Vanuatu) », *Mankind* 13: 316–329.
- 1997. « Chiefs in Vanuatu Today », in White, G M., et Lindstrom, L. (eds). *Chiefs Today: Traditional Pacific Leadership and the Postcolonial State*, Stanford, Stanford University Press : 211-228.
- Lory, J-L. 1985. « La domestication des plantes chez les Baruya (Papouasie–Nouvelle-Guinée) », *Techniques et Culture* 5 : 73-84.
- Luders, D. A 1994. *Discussion with M. Monzier re: the Kuwae explosion*, Unpublished personal field notes.
- 1996. « Legend and history: did the Vanuatu-Tonga kava trade cease in A.D. 1447 ? », *Journal of the Polynesian Society* 105 (3) : 287-310.
- Lynch, J. 1975. « Bislama phonology and grammar : A review article », *Journal of the Linguistic Society of Papua New Guinea* 8 (2) : 186-204.
- Malbrancke, A-S 2016. « Une épouse pour de l'argent ? Des pratiques matrimoniales en mutation et leur impact socioculturel chez les Baruya de Papouasie Nouvelle-Guinée », Thèse de doctorat en anthropologie, sous la direction de Pascale Bonnemère, EHESS-ENS, soutenue le 02/02/2016, Paris.
- Malinowski, B. 1974 [1935]. *Les jardins de corail*, Paris François Maspéro.
- Mandelbrot, B. 1997. *Fractales, hasard et finance*, Paris, Flammarion.
- Maranda, P. et Revolon, S. 2013. « La cosmologie dans l'objet. L'immatériel exprimé dans les pirogues cérémonielles lau et owa (est des îles Salomon) », *Le Journal de la Société des Océanistes* 136-137 : 27-42.
- Martinelli, B. 1996. « Sous le regard de l'apprenti. Paliers de savoir et d'insertion chez les forgerons Moose du Yatenga (Burkina Faso) », *Techniques&Culture*, 28 : 9-47.
- Massé, R. 1978. *Les Adventistes du Septième Jour aux Antilles françaises. Anthropologie d'une espérance millénariste*, Publication du Centre de recherches Caraïbes, Université de Montréal, Montréal. [En ligne]. http://classiques.uqac.ca/contemporains/masse_raymond/adventistes_7e_jour/adventistes_7e_jour.pdf.
- Mauss, M. 1947. *Manuel d'ethnographie* [sténotypé de cours donnés à l'Institut d'Ethnologie de l'Université de Paris, rédigé par Denise Paulme], Paris, Payot.
- 1966 [1934]. « Les techniques du corps », *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF : 363-386 (1^{re} éd., 1934, *Journal de Psychologie* xxxii, 3-4 : 271-293).

- Mauzé, M. 1999. « L'éclat de l'haliotide. De la conception du beau dans les sociétés de la côte Nord-Ouest », *Terrain* 32 : 83-98.
- McClanahan, T.H., Glaesel, H., Rubens, J., Kiambo, R. 1997. « The effects of traditional fisherie management on fisheries yields and the coral-reef ecosystems of southern Kenya », *Environmental Conservation* 24: 105-120.
- McClancy, J. 2002 [1981]. *Faire de deux pierres un coup. Une brève histoire du Vanuatu jusqu'à l'indépendance*, Tr. fr. Camille, S., Port-Vila, Vanuatu Cultural Centre Publications.
- McDonnell, S. 2015. « 'The land will eat you': land and sorcery in North Efate, Vanuatu », in Forsyth, M & Eves, R. (eds). *Talking it through: responses to sorcery and witchcraft beliefs and practices in Melanesia*, ANU Press, Canberra.
- Mercier Faivre, A-M. et Thomas, Ch. 2008. « Préface. Écrire la catastrophe », in Mercier Faivre, A-M. et Thomas, Ch. (eds). *L'invention de la catastrophe au XVIIIe siècle. Du châtement divin au désastre naturel*, Genève, Droz : 7-30.
- Merleau-Ponty, M. 1945. *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard.
- Meyerhoff, M. 1997. « 'Be I no GAT' : constraints on null subjects in Bislama », Thèse de doctorat en linguistique, University of Pennsylvania.
- 2000. *Constraints on null subjects in Bislama (Vanuatu) : social and linguistics Factors*, Camberra, The Australian National University Press.
- Michelsen, J. 1893. *Cannibals won for Christ*, London, Morgan and Scott.
- Michon, G. 2015. *Agriculteurs à l'ombre des forêts du monde. Agroforesteries vernaculaires*, Arles, Paris, Actes Sud, IRD Editions.
- Micolau, E. 1990. *Système agraire et diversité de fonctionnement des systèmes de production. Le cas d'une île mélanésienne : Tanna (Vanuatu)*, Mémoire de fin d'études d'ingénieur des Techniques Agricoles, Institut National de Promotion Supérieure Agricole, Dijon.
- Miles, W. F. S. 1998. *Bridging mental boundaries in a post-colonial microcosm : identity and development in Vanuatu*, Honolulu, University of Hawai'i Press.
- Miller Rev. Dr J. Graham, n.d, « Tongoan dictionary and notes on other Vanuatu languages (central Islands) (1941-1973) ».
- Mondher, K. 2007. « La certitude de la catastrophe. Un éclairage anthropologique », in Delécraz, Ch. et Durussel, L (éd), *Scénario catastrophe*, Gollion, Genève, Musée d'ethnographie, Infolio Genève : 45-55.

- Mondragón, C. 2004. « Of winds, worms and mana: the traditional Calendar of the Torres Islands, Vanuatu », *Oceania* 74 : 289-308.
- 2012. « The meanings of *mana* in North Vanuatu: Cosmological dualism, Christianity, and shifting forces of efficacious potency in the Torres Islands », *11th Annual Meeting of the American Anthropological Association*, San Francisco.
- Montesquieu, 1835 [1721]. *Œuvres complètes de Montesquieu/avec des notes de Dupin, Crevier, Voltaire, Mably, Servan, La Harpe, etc. [et une Notice sur la vie de Montesquieu, par C.-A. Walckenaër ; publié par L. Parelle]*, Paris, Lefèvre.
- Monzier, M., Robin, C., Eissen, J-P. 1994. « Kuwae (≈1425 A.D) : the forgotten caldera », *Journal of Volcanology and Geothermal Research*, 59: 207-218.
- Moreau, Y. 2009. « Catastrophes : l'attribut sauvage », *Le Portique* 22, [En ligne]. <http://leportique.revues.org/2093>.
2013. « Catastrophes et mondes. Disputes et trajectoires du sens des aléas majeurs », Thèse de doctorat en Sciences Sociales, Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales, sous la direction d'Augustin Berque, soutenue le 10 octobre 2013.
- 2015a. « Des catastrophes hors sujet », *Communications* 96 : 5-18.
- 2015b. « Le son, le sens, la stupeur. Catastrophes et onomatopées », *Multitudes* 60 (3) : 94-100.
- 2017. *Vivre avec les catastrophes*, Paris, Presses Universitaires de France/Humensis.
- Moreau, Y., Crémadez, M., Maruyama, K. 2016 « Être en reste face aux résidus nucléaires », *Techniques&Culture* 65-66 : 92-109.
- Moscovici, S. 1968. *Essai sur l'histoire humaine de la nature*, Paris, Flammarion.
- Moyse-Faurie, C. 1999. « Langues minoritaires et politiques linguistiques : le cas des langues océaniques », *Société linguistique de Paris* 8 : 79-104.
- Muller, S. 2009. « Les plantes à tubercules, au cœur de la redéfinition des territoires et de l'identité au Vanuatu (Mélanésie) », *Autrepart* 50 : 167-186.
- 2010. « Le jardin mélanésien et la mondialisation : quand l'agrobiodiversité révèle la dynamique des espaces au Vanuatu », Thèse de doctorat en géographie, Université de Strasbourg, sous la direction de Jean-Luc Piermay et Francis Kern, soutenue le 13 octobre 2010.
- 2014. « Quelles perspectives pour l'agriculture des régions marginalisées par la mondialisation ? L'exemple du Vanuatu (Mélanésie) », *Mondes en développement*, 165 : 133-149.

- Muraoka, T. 2010. *A Greek-Hebrew/Aramaic Two-way Index to the Septuagint*, Louvain-Paris-Walpole, Peeters Publishers.
- Murray Schafer, R. 1979. *Le paysage sonore. Toute l'histoire de notre environnement sonore à travers les âges*, Paris, Lattès.
- Naepels, M. 2010. « Le devenir colonial d'une chefferie kanake (Houaïlou, Nouvelle-Calédonie) », *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 4 : 913-943.
- Németh, K., Cronin, S., White, J. 2007. « Kuwae caldera and climate confusion », *The Open Geology Journal* 1: 7-11.
- Neyrat, C. 2012. « L'arche et le Titanic. Films-catastrophe et cinéma du désastre », *Critique* 783-784 (8) : 739-753.
- Nora, P. 2015. « Retour sur un événement monstre. L'avant et l'après », *Le Débat* 185 : 4-10.
- O'Connor, S., Naemon, A., Sijapati-Basnett, B. 2011. *Net Effects: Social and Economic Impacts of Telecommunications and Internet in Vanuatu: Research Findings Report*, Port Vila, Pacific Institute of Public Policy.
- O'Dea, M. 2008. « Le mot 'Catastrophe' », in Mercier Faivre, A-M. et Thomas, Ch. (eds). *L'invention de la catastrophe au XVIIIe siècle. Du châtimeur divin au désastre naturel*, Genève, Droz : 35-48.
- Ohler, J-G. 1984. *Coconut, tree of life*, Rome, FAO .
- Olivier de Sardan, J-P. 2011. « Aide humanitaire ou aide au développement ? La 'famine' de 2005 au Niger », *Ethnologie française* 41 : 415-429.
- Oliver-Smith, A. et Hoffman, S. (eds). 1999. *The angry earth : disaster in anthropological perspective*, London, New-York, Routledge.
- 2002. « Why anthropologists should study disasters », in Hoffman, S. et Oliver-Smith, A. (eds). *Catastrophe and culture: The anthropology of disaster*, Santa Fe, School of American Research Press : 3-22.
- O'Reilly, P. 1957. *Hébridais, Répertoire bio-bibliographique des Nouvelles-Hébrides*, Paris : Société des Océanistes, Publications de la Société des Océanistes 6.
- Pakoa, T., Pierre, J-C., Leimara Rarua, K. 1995. « Les îles Tongoa et Shepherd » in Van Trease, H. (éd), *La politique mélanésienne : stael blong Vanuatu*, Suva : Institute of South Pacific, University of the South Pacific, 359-366.
- Palou, J. 2002. *La sorcellerie*, Paris, Que sais-je ?, Presse Universitaires de France.
- Panoff, F. 1969. « Some facets of maenge horticulture », *Oceania* 40: 20-31.

- 1972. *Maenge gardens. A study of Maenge relationship to domesticates*, Thesis submitted for the Degree of Doctor of Philosophy, Australian National University.
- Panoff, M. 1977. « Énergie et vertu : le travail et ses représentations en Nouvelle-Bretagne », *L'Homme*, 17 (2) : 7-21.
- Patterson, M. 1974. « Sorcery and Witchcraft in Melanesia », *Oceania*, 45: 132-160.
- Peretti-Watel, P. 2003. *Sociologie du risque*, Paris, Armand Colin.
- 2005 « La culture du risque, ses marqueurs sociaux et ses paradoxes. Une exploration empirique », *Revue économique*, 56 (2) : 371-392.
- Peterson, N., et Rigby, B. (eds). 2014 [1988]. *Customary marine tenure in Australia*, Sydney, Sydney University Press.
- Pauwels, S. (éd). 2015. « Nouveaux regards sur les chefferies fidjiennes », *Journal de la Société des Océanistes* 141.
- Philibert, J-M. 1982. “Will success spoil a middleman? The case of Etapang, Central Vanuatu”, in Rodman, W. & Counts, D. (eds). *Middlemen and Brokers in Oceania*, Ann Arbor, The University of Michigan Press : 187-207.
- Pitrou, P. 2014. « La vie un objet pour l’anthropologie ? Options méthodologiques et problèmes épistémologiques », *L'Homme* 212 : 159-189.
- 2015. « Life as a process of making in Mixe Highlands (Oaxaca, Mexico). Towards a ‘general pragmatic of life’ », *Journal of the Royal Anthropological Institute* 21 : 86-105.
- 2016a. « Êtres vivants/artefacts, processus vitaux/processus techniques : remarques à propos d’un cadran analytique », in *Des êtres vivants et des artefacts*, Paris, Les actes. [En ligne]. <http://actesbranly.revues.org/653>.
- 2016b. *Le chemin et le champ. Parcours rituel et sacrifice chez les Mixe de Oaxaca (Mexique)*, Nanterre, Société d’ethnologie.
- Purseglove, J.W. 1972. « Monocotyledons 2. Coconut », *Tropical crops*, London, Longman, 440-478.
- Purwanto, Y. 2008. « Wen hipere, jardin de patates douces des Dani Baliem en Papouasie-Occidentale », in Mollard, E. et Walter, A. (eds). *Agricultures singulières*, Paris, IRD Editions : 297-300.
- Quenet, G. 2005. *Les Tremblements de terre aux dix-septième et dix-huitième siècles. La naissance d’un risque*, Seyssel, Champ Vallon.

- 2008. « Catastrophes et communautés », in Mercier Faivre, A-M. et Thomas, Ch. (eds). *L'invention de la catastrophe au XVIIIe siècle. Du châtement divin au désastre naturel*, Genève, Droz : 256-268.
- 2010. « Fléaux de Dieu ou catastrophes naturelles ? Les tremblements de terre en France à l'époque moderne », *Terrain* 54 : 10-25.
- Rabelais, F. 1979. *Pantagruel*, Paris, Livre de Poche.
- Ramon, L. et Sam, C. 2015. *Plantes remarquables du Vanuatu. Remarkable plants of Vanuatu*, Mèze, New-York, Biotope, NYBG Press.
- Rappaport, R. 1979. *Ecology, meaning and religion*, Berkeley, North Atlantic Books.
- Revet, S. 2006. « Anthropologie d'une catastrophe. Les coulées de boue de 1999 sur le Littoral Central vénézuélien », Thèse de doctorat en anthropologie, Université de Paris III-Sorbonne Nouvelle/IHEAL, sous la direction de M. Agier, soutenue le 13 décembre 2006.
- 2007. *Anthropologie d'une catastrophe. Les coulées de boue de 1999 au Venezuela*, Paris, Presses Sorbonne nouvelle.
- 2009. « Pour une anthropologie sociale des catastrophes 'naturelles' », in Buchet, L., Rigeade, C., Séguy, I., Signoli, M. (eds). *Vers une anthropologie des catastrophes*, Antibes-Paris, Éditions APDCA/INED : 421-442.
- 2010. « Le sens du désastre. Les multiples interprétations d'une catastrophe 'naturelle' au Venezuela », *Terrain* 54 : 42-55.
- Revet, S. et Langumier, J. 2013. *Le gouvernement des catastrophes*, Paris, Éditions Karthala.
- Revolon, S., Lemonnier, P., Bailly, M. 2012. « Objets irremplaçables : Une introduction », *Techniques&Culture* 58 : 14-27.
- Rivière, J-C. 1996. Mythistoire et archéologie dans le Centre-Vanuatu, in Julien, M ; Orliac, M et Orliac, C. (eds). *Mémoire de pierre, mémoire d'homme, tradition et archéologie en Océanie, ouvrage collectif en hommage à J. Garanger*, Paris, Publications de la Sorbonne : 431-463.
- Rio, K. 2013. « A Shared Intentional Space of Witch-Hunt and Sacrifice », *Ethnos : Journal of Anthropology* 79: 320-341.
- 2010. « Handling sorcery in a state system of law: Magic, violence and kastom in Vanuatu », *Oceania* 80 (2) : 183-197.
- Rivers, 1972 [1922]. *Essays on the depopulation of Melanesia*, New York, A.M.S Press.

- Robin, C., Monzier, M., Eissen, J-P. 1994. « Formation of the mid-fifteenth century Kuwae caldera (Vanuatu) by an initial hydroclastic and subsequent ignimbritic eruption », *Bulletin of Volcanoogy* 56: 170-183.
- Rodman, W. 1993. « Sorcery and the Silencing of Chiefs: ‘Words on the Wind’ in Postindependence Ambae », *Journal of Anthropological Research* 49 (3) : 217-235.
- Ross, M., Pawley, A., Osmond, M. (eds). 2008. *The lexicon of Proto Oceanic: The culture and environment of ancestral Oceanic society*, Camberra, Australian National University Press.
- Roué, M. 2006. « Introduction : entre cultures et natures », *Revue internationale des sciences sociales* 187 (1) : 11-18.
- Roullier, C., Benoit, L., McKey, D.B., Lebot, V. 2013. « Historical collections reveal patterns of diffusion of sweet potato in Oceania obscured by modern plant movements and recombination », *Proceedings of the National Academy of Sciences* 110 : 2205-2210.
- Rousseau, B. 2004. *The achievement of simultaneity: Kastom in contemporary Vanuatu*, PhD Thesis, Department of Social Anthropology, University of Cambridge.
- Ruddle, K. et Johannes, R.E. (eds). 1990. *Traditional marine resource management systems in the Pacific Basin: An Anthology*, Jakarta, UNESCO-ROSTSEA.
- Ruddle, K., Hviding, E., Johannes, R.E. 1992. « Marine resources management in the context of customary tenure », *Marine Resource Economics* 7: 249-273.
- Salhins, M. 1963. « Poor man, rich man, big man, chief: Political types in Melanesia and Polynesia », *Comparative Studies in Society and History* 3 (5) : 285-303.
- Salmona, M. 1994. *Les paysans Français : Le travail, les métiers, la transmission des savoirs*, Paris, L’Harmattan.
- Sand, Ch. et Bedbord, S. (eds). 2010. *Lapita. Ancêtres océaniens. Oceanic Ancestors*, Paris, Somogy-Musée du quai Branly,.
- Sauer, C.O. 1952 *Agricultural origins and Dispersals*, New-York, American Geographical Society.
- Schlanger, N. (éd). 2006. *Marcel Mauss: Techniques, Technology and Civilisation*, New York, Oxford Durkheim Press, Berghahn Books.
- Schlanger, N. and Sinclair, A. (eds). 1990. « Technology in the Humanities », *Archaeological Review from Cambridge* 9.

- Serra-Mallol, Ch. 2008. « Bien manger, c'est manger beaucoup : comportements alimentaires et représentations corporelles à Tahiti », *Sciences sociales et santé* 26 (4) : 81-112.
- Servy, A. 2017. « 'AIDS IS HERE!' Prévenir les infections sexuellement transmissibles à Port-Vila, Vanuatu », Thèse de doctorat en Anthropologie, sous la direction de Pascale Bonnemère, EHESS, soutenue le 13 février 2017, Marseille.
- Shineberg, D. 1999. *The People Trade. Pacific Islands Laborers and New Caledonia (1865-1930)*, Honolulu, Hawaii University Press.
- Sigaut, F. 1982. « Techniques et société chez les cultivateurs de tubercules : quelques réflexions critiques », in Michel Panoff (éd), *JATBA revue d'ethnobiologie* 29 (3-4) : 355-364.
- 1985. « More (and Enough) on Technology! », *History and Technology* 2 : 115-132.
- 2002 [1994]. « Technology », in Tim Ingold (éd), *Companion Encyclopedia of Anthropology*, Londres, Routledge : 420-459.
- 2007. « Les outils et le corps », *Communications* 81 (1) : 9-30.
- 2009. « Techniques, technologies, apprentissage et plaisir au travail... », *Techniques&Culture* 52-53 : 40-49.
- 2012. *Comment Homo devint faber. Comment l'outil fit l'homme*, Paris, CNRS Éditions.
- Sillitoe, P. 1983. *Roots of the earth : the cultivation and classification of crops in the Papua New Guinea highlands*, Manchester, University Press, and the University of New South Wales Press.
- 2010. *From land to mouth: the agricultural 'economy' of the Wola of the New Guinea Highlands*, New Haven, Yale University Press.
- Siméoni, P. 2012 [2009]. *Atlas du Vanouatou (Vanuatu)*, 2^e édition, Port-Vila, Éditions Géo-Consulte.
- Simondon, G. 2001 [1958]. *Du mode d'existence des objets techniques*, Paris, Aubier.
- Souriau, É. 2009 [1943]. *Les Différents modes d'existence*, Paris, PUF.
- Speiser, F. 1923. *Ethnographische Materialien aus den neuen Hebriden und den Banks-Inseln*, Berlin, Kreidel Verlag.
- Spriggs, M. 1981. *Vegetable Kingdoms: Taro irrigation and Pacific prehistory*, PhD Thesis, Prehistory Department, Research School of Pacific Studies, Australian National University, soutenue en juillet 1981, Camberra.
- 1984. « The Lapita Cultural Complex : origins, distribution, contemporaries, and successors », *Journal of Pacific History* 19 (4) : 202-223.

- Strathern, A. 1971. *The Rope of Moka: Big Men and ceremonial exchange in Mount Hagen, New Guinea*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Strathern, M. 1978 The achievement of sex: paradoxes in Hagen gender-thinking”, in Erik Schwimmer (éd), *Yearbook of Symbolic Anthropology*, I. Hurst, McGill Queen’s University Press.
- Stewart, P.J et Strathern, A. 2004. *Witchcraft, Sorcery, Rumors and Gossip*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Secretariat of the Pacific Community and Government of the Republic of Vanuatu, 2015. *Vanuatu Climate Change and Disaster Risk Reduction Policy 2016-2030*, Suva, Secretariat of the Pacific Community. [En ligne]: <http://www.vmgd.gov.vu/vmgd/images/admin-media/docs/Vanuatu-Climate-Change-and-Disaster-Risk-Reduction-Policy.pdf>.
- Strathern, A. et Strathern, M. 1971. *Self Decoration in Mount Hagen*, London, Duckworth.
- Sturtevant, W. 1964 « Studies in Ethnoscience. *American Anthropologist* », 66 : 99-131.
- Sullivan, M., Hughes, P. et Golson, J. 1987. « Prehistoric Garden Terraces in the Eastern Highlands of Papua New Guinea », *Tools and Tillage* 5: 199-213.
- Summerhayes, G. R. 2010. « The emergence of the Lapita cultural complex in the Bismarck Archipelago », in Sand, Ch. and Bedford, S. (eds). *Lapita: Ancêtres océaniens [Oceanic ancestors]*, Paris, Musée du Quai Branly : 92-101.
- Tabani, M. 2002. *Les Pouvoirs de la coutume à Vanuatu : traditionalisme et édification nationale*, Paris, L’Harmattan.
- 2011. « Présentation. Vers un cinquantenaire de la République du Vanuatu », *Le Journal de la Société des Océanistes* 133 : 229-240.
- Taylor, J-P. 2008. *The other side : ways of being and place in Vanuatu*, Honolulu, University of Hawai’i Press.
- 2015. « Sorcery and the moral economy of agency: an ethnographic account », *Oceania* 85 (1) : 38-50.
- 2016. « Drinking Money and Pulling Women: Mobile Phone Talk, Gender, and Agency in Vanuatu », *Anthropological Forum* 26 (1) : 1-16.
- Tcherkézoff, S. 2008. *L’invention française des races et des régions de l’Océanie (XVIe-XXe siècles)*, Pirae, Au vent des îles.
- Temakon, A. S. n. d. « Earthquake threat to Vanuatu », Port-Vila, Department of geology, mines and water resources.

- Théry, I. 2007. *Une distinction de sexe : une nouvelle approche de l'égalité*, Paris, Odile Jacob.
- Teulières-Preston MH. 2000. « Le droit maritime kanak et ses transformations », in Bensa A. et Leblic I. (éd) *En pays kanak. Ethnologie, linguistique, histoire, archéologie en Nouvelle-Calédonie*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme : 129-146.
- Teyssier, P., Valentin, P. 1995. *Voyages de Vasco de Gama. Relations des expéditions de 1497-1499 et 1502-1503*, Paris, Editions Chandeigne.
- Thomas, N. 2010. *Islanders : The Pacific in the age of empire*, New Haven, London, Yale University Press.
- Thorsby, E. 2012. « The Polynesian gene pool: an early contribution by Amerindians to Easter Island. *Philosophical Transactions of the Royal Society* », *Biological Sciences* 367: 812-819.
- Treps, M. 2000. « Transmettre : un point de vue sémantique », *Ethnologie française* 109 (3) : 361-367.
- Tryon, D-T. 1979. *New Hebrides languages : an internal classification*, Canberra, The Australian National University.
- 1987. *Bislama : an introduction to the national language of Vanuatu*, Canberra, Australian National University.
- Tryon, D.T., et Charpentier, J-M. 2004. *Pacific pidgins and creoles : Origins, grow development*, Berlin, New York, Mouton de Gruyter 132.
- Turnbull, C. 1987 [1972]. *Les Iks : Survivre par la cruauté, Nord-Ouganda*, Paris, Plon, coll. « Terre humaine ».
- Tzerikiantz, F. 2006. « 'Ples blong mi wea ?' (Où est ma terre ?). Pratiques et discours contemporains autour de la mobilité à l'Ouest de Santo, Vanuatu », Thèse de doctorat en Anthropologie, Université Aix-Marseille 1, sous la direction de P. Lemonnier, soutenue le 22 juin 2006, Marseille.
- Uexküll, J. 1965. *Mondes animaux et monde humain, suivi de Théories de la signification*, Paris, Denoël.
- Valentin, F., Buckley, H R., Herrscher, E., Kinaston, R., Bedbord, S., Spriggs, M., Hawkins, S., Neal, K. 2010. « Lapita subsistence strategies and food consumption patterns in the community of Teouma (Efate, Vanuatu) », *Journal of Archaeological Science* 37: 1820-1829.

- Vandeputte, L. 2014. « D'une fonction véhiculaire à une fonction identitaire : trajectoire du bislama au Vanuatu (Mélanésie) », Thèse de doctorat en Anthropologie, EHESS, sous la direction d'A. Bensa et M. Salaün, soutenue le 12 décembre 2014, Paris.
- Vavilov, N. 1950. *The origin, variation, immunity and breeding of cultivated plants*. Tr. fr. Chester, S., Waltham, Chronica Botanica 13.
- Vidal, B. 2014. « "Post catastropham omne animal triste est". Pop-cultures du désastre et consommation ordinaire de l'extraordinaire événementiel », *Sociétés* 126 (4) : 71-80.
- Vienne, B. 1984. *Gens de Motlav. Idéologie et pratique sociale en Mélanésie*, Publications de la Société des Océanistes, 42, Paris, Société des Océanistes.
- 1981. « Les usages médicaux de quelques plantes communes de la flore des îles Banks (Vanuatu) », *Cahiers ORSTOM*, Série Sciences Humaines 18 (4) : 569-589.
- 1972. *Les formes de pouvoir et de l'autorité dans les communautés paysannes des Îles Banks (Nouvelles-Hébrides)*, Nouméa, ORSTOM Editions.
- VNSO (Vanuatu National Statistics Office). 2009. *National Census of Population and Housing: Basic Tables Report*, Port-Vila.
- 2011. *Statistics update: overseas trade (October 2011)*, Port-Vila, VNSO.
- 2015. *Merchandise trade statistics*, Port-Vila, VNSO.
- 2016. *Post Pam Mini Census Report*, Port-Vila, VNSO.
- Waddell, E. 1972. *The Mound Builders: Agricultural Practices, Environment, and Society in the Central Highlands of New Guinea*, Seattle, University of Washington Press.
- Walter, A. 1991. « Prestige et savoirs des femmes : un aspect de la médecine populaire à Vanuatu », Thèse de doctorat, Faculté de Droit et de Sciences Politiques d'Aix-Marseille, sous la direction de J. Benoist, soutenue le 28 février 1991.
- 2003. « Diffusion et gestion des espèces fruitières en Mélanésie », in Froment, A., Guffroy, J. (éd). *Peuplements anciens et actuels des forêts tropicales : actes du séminaire-atelier*, Paris, IRD Editions : 349-358.
- Walter, A. et Lebot, V. 2003. *Jardins d'Océanie*, Paris, IRD Editions.
- Walter, A. et Sam, C. 1992. *Les barringtonia comestibles de Vanuatu (Barringtonia spp.)*, Port-Vila, ORSTOM Editions.
- 1999. *Fruits d'Océanie*, Paris, IRD Editions.
- Walter, A. et Tzerikiantz, F. 1999. « La tarodièrre irriguée : un système d'agriculture diversifiée », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 41 (2) : 185-219.

- Warnier, J-P. 2009. « Technology as Efficacious Action on Objects... and Subjects », *Journal of Material Culture* 14 (4) : 459–470.
- Weightman, B. 1989. *Agriculture in Vanuatu. A historical review*, Cheam, The British Friends of Vanuatu.
- Weimerskirch, H., Bishop C., Jeanniard du Dot T., Prudor A., Sachs G. 2016. « Frigate birds track atmospheric conditions over months-long trans-oceanic flights », *Science* 353 : 74-78.
- White, G. M. et Lindstrom, L. (eds). 1997. *Chiefs Today: Traditional Pacific Leadership and the Postcolonial State*, Stanford, Stanford University Press.
- Whitehead, A. N. 1995 [1929]. *Procès et réalité. Essai de cosmologie*, Tr. fr Charles, D. et al., Paris, Broché.
- Williams, C. E. et Warden, A. J. 1964. *Progress report of the Geological Survey for the period 1959-62*, British Service, New Hebrides.
- Wisner, B., O'Keefe, Ph., Westgate, K. 1977. « Global Systems and Local Disasters : The Untapped Power of Peoples' Science », *Disasters* 1 (1) : 47-57.
- Wittersheim, E. 2003. « Le retour du politique : Anthropologie et situations (post) coloniales Nouvelle-Calédonie et Vanuatu », Thèse de doctorat en Sciences Sociales, Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales, sous la direction de A. Bensa, soutenue le 10 novembre 2003.
- 2002. « Qui est chef? La représentation politique de la coutume au Vanuatu », in Hamelin, Ch. & Wittersheim, E. (eds). *La tradition et l'Etat. Églises, pouvoirs et politiques culturelles dans le Pacifique*, Paris, L'Harmattan, Cahiers du Pacifique Sud Contemporain, : 131-160.
- Yen, D. 1973. «The origins of oceanic agriculture », *Archaeology in Oceania* 8 : 68-85.
- 1989. « The Domestication of environment », in Harris, D. and Hillman, G. (eds). *Foraging and farming : the evolution of plant exploitation*, London, Boston, Unwin Hyman : 55-75.
- 1991a. « Domestication: the lessons from New Guinea », in Pawley, A. (éd) *Man and a half*, Auckland, Polynesian Society : 558-569.
- 1991b. « Polynesian cultigens and cultivars: the questions of origin », in Cox, A. and Banack, S. (eds). *Islands, plants and Polynesians*, Portland, Dioscorides Press : 67-95.
- Yvinec, C. 2014. « Récits et classifications des entités surnaturelles. Chez les Suruí du Rondônia (Amazonie méridionale) », *L'Homme* 209 (1) : 13-38.

Zanin, E. 2014. « Pourquoi la tragédie finit mal ? Analyse des dénouements dans quelques tragédies de la première modernité », *Cahiers d'études italiennes* 19 : 45-59.

- GLOSSAIRE DES MOTS EN NAKANAMANGA -

Afak lalao : « Je vais essayer ».

Atelangi : Lune.

Atumorako vusa : Nom attribué à un mois du calendrier coutumier (janvier-février), lors duquel les pousses des arbres se développent et bloquent la visibilité.

Datagnaou : Brûlis, essartage.

Duapiri : Lorsque la première liane de l'igname est dirigée vers son tuteur.
Littéralement : « On lui donne ».

E atu na maouli : « Celui qui murmure la langue coutumière ».

Elao : La pleine mer, la mer (non appropriée).

E lepano : C'est super !

E piya : Bien, bon, beau.

Eboka wiya : Le bon travailleur.

Ekopu ni tafa : L'abri du jardin.

Ekopu : La maison

Ekopu natokahi : La maison anticyclonique, littéralement : « la maison qui touche le sol ».

Elawoye : « Il nourrit les plantes » ou « la nourriture des plantes » (celle fournie par le soleil, le vent, la lune, les étoiles).

Elo : Soleil.

Eunagnia namata nawi : La fête coutumière des ignames.

Eusi sulaeki : Nom d'un dispositif de pêche.

Faka sokoro : Geste d'allégeance, le premier fruit de chaque première récolte est offert au chef de clan.

Farea : Bâtiment en matériaux locaux d'une taille imposante, il est le point focal de la vie collective.

Fatu miala : « La pierre incandescente » ou la pierre rouge (qui est aussi le nom d'un site).

Fatu : Pierre, rocher.

Fuangoro : Cage fabriquée à partir de roseaux sauvages pour protéger les poussins des rats ou pour piéger certains petits oiseaux.

Fufusakeana : Cérémonie d'ordination des chefs.

Grupa : Barre à mine.

Iard : Cocoteraie, plantations.

Kae : Un coquillage (*Patella spp*), le sexe féminin.

Ka tarupa : Cuisson à l'étouffée (au four à pierre)

Kaimasi : Sorcellerie.

Kali powa : Expression qui signifie « le bâton à fouir nous a épuisé ! », lorsque vient le temps de se reposer une fois les jardins d'ignames terminés d'être aménagé (vers décembre).

Kali riérié : Bâton à fouir.

Kaluma : Toile d'araignée.

Kanaou : Homme, garçon.

Kao : Sauvage.

Karaou kati : Bêche.

Karaou : Hache.

Karo goi naniu : Le tabouret pour râper les noix de coco.

Kiki : Petit.

Kikiriki : Très petit.

Kitako : Il s'agit d'un homme auquel le chef (d'un clan ou du village) peut céder ses responsabilités le temps de son absence ou lorsque dans le lignage dudit chef, il n'y a pas d'héritier agnatique à qui transmettre le titre.

Koa : Dur.

Koroi : Femme, fille.

Kura : Rateau (ustensile pour le four à pierre).

Lalawo : Semer des graines.

Langa rakuma : Chercher les crabes.

Laou nkokolo : Les feuilles sèches.

Lei : Préfixe pour les noms coutumiers féminins.

Lessi : Papayer.

Lina : Parcelle où se trouve la maison.

Loloa : Frère du père.

Lolua : Jachère.

Malae : Expression qui désigne un espace désherbé qui n'a pas encore été cultivé. Elle s'emploie également pour désigner l'emplacement de la maison.

Malao doni : Expression désignant le fait de mettre en terre ses ignames comme le mégapode qui enterre ses œufs.

Malo tutu moru : « Le grand trou », le précipice (se dit du tombant, en mer).

Malowono : La brousse forestière. Ce mot désigne également une parcelle qui a suffisamment été laissée en jachère et qui est prête à être retravaillée.

Melu : Ombre.

Mangura : maigre, la marée basse.

Manu ni alagni : *Matsudaira storm petrel*

Manufa : La roussette (*Pteropus anetianus*).

Masi lapa : La machette ou le « grand couteau ».

Masoe : Les étoiles.

Masogni : Cultivar d'igname le plus valorisé localement.

Mata natano : Le ver de terre, littéralement : « l'œil de la terre ».

Matingo : Les anciens sites funéraires sacrés.

Matolu : Gras, la marée haute.

Mengéfé lolo : Une odeur agréable.

Momori : La dot.

Moru : Trou, profondeur.

Nabatuna : Le genou.

Naeka : Poisson.

Nafanua : L'ensemble du territoire de l'île.

Nafaou nawi : La constellation des Pléiades.

Nafinanga ni namasua : « La nourriture d'en haut », sous-entendu, celle fournie par les arbres.

Nafinanga ni roara : « La nourriture du jardin »

Nafuma ni elao : « Les fleurs de la mer » ou les coraux.

Nafuma : Fleur.

Naou : Le roseau sauvage.

Nakanamanga : « Oh ! Les amis ! » mot qui désigne également l'une des deux langues vernaculaires de l'île.

Nakaou manga ni ekopu : Les arbres à usages techniques.

Nakaou ni ekopu : Arbres et lianes employées dans la construction des maisons.

Nakaou : Arbre.

Nakie : Pandanus.

Nakoa koa : Les racines

Nakoro : Enclos, parc à cochons.

Nakupa : Sentiment de nostalgie.

Nalagni mariana : « Le vent fabriqué ».

Namadepu ana : La fin de la période de deuil.

Namahuri : Parler à ses ignames.

Namalasi : Brousse forestière.

Namatana ni farea : Cla.n.

Nambanu : natte tressée en fibres de pandanus.

Nambatine : dent, graine du fruit à pain.

Nambao ni nawota lapa : Petit chef du grand chef.

Nambatao : Arbre à pain.

Nambiripiri : Famille de graminée de recrû.

Nambea : La houle océanique

Nambokasi : Protéines animales.

Nambua kiki : Sentier.

Nambua lapa : Route.

Nambua tawassi : Un chemin très étroit.

Nambubua : Sagoutier.

Nambura : La nourriture avariée, l'appât.

Namea : Le fil de pêche.

Namenaou sa : Mauvaises herbes.

Namenaou : Herbe.

Nangae : Nangaille.

Nangalat : Méduse et nom d'un arbre urticant.

Nangarie : *Crinum asiaticum*

Naouta : Mou, molle.

Nariei : Les gens dits « du commun ».

Nasaana : Mauvais.

Nasama : Le flotteur de la pirogue.

Nasata : Semenceau d'igname (igname germée).

Natafara : Une grosse vague.

Nasikoro : Interdit périodique sur une ou plusieurs espèces maritimes.

Natamboli namalé : Le paresseux, le mauvais travailleur.

Natalagni atu : Le vent du cyclone.

Natale lalapa : Taro géant.

Natana : Principe vital, âme.

Natano : Le sol, la terre.

Natano maso : Le sol cuit (après le brûlis).

Natano wiyo : La bonne terre (sous-entendu, bonne à cultiver, fertile).

Natassi : Parcelle de mer, mer appropriée.

Nate mate lapa : Le grand démon.

Nate mate tapu : Les morts sacrés.

Nate mate : Les âmes des morts.

Natiti : Glissement de terrain.

Natoara : Graminée signalant une perte de fertilité du sol.

Natorotoro : « La terre qui transpire », les fumerolles.

Nawakouana kao : Catégorie de plantes cultivées, « Les feuilles vertes sauvages ».

Nawakouana : Les légumes verts.

Nawatikaou : La catégorie des espèces fruitières.

Nawi : Igname.

Nawi koa : Igname sauvage.

Nawiya tamoli : Une autre façon de désigner l'igname masogni.

Nawota kikiriki : Les petits chefs.

Nawota lapa : Le grand chef.

Nawota : Chef.

Ndofi : « Celle qui masse le ventre », la sage-femme traditionnelle.

Nkondora : Ici.

Paigna : Conque.

Palako : Pêcher depuis une pirogue, surveiller.

Patirua : natte tressée à partir de fibres de pandanus et offerte lors des événements coutumiers.

Poa : Mauvaise odeur.

Posiwasi : Travailler (sa terre, sa parcelle de mer).

Pua naeka : Pêcher à la ligne. Littéralement : « Tirer les poissons ».

Puluki : Vache.

Puma : un coléoptère.

Pumadasi : Les arbres ne produisant pas de fruits ou seulement une année sur deux.

Puti : désherber, tirer.

Pwefa ni tafa : La cuisine du jardin.

Rakuma : Crabe.

Rarua : La pirogue.

Roara : Jardin de terre.

Rurue : Les espèces fruitières.

Sa : mauvais, pourri.

Sao : Un son qui sonne bien, agréable.

Sasale : Graminée annonçant une perte de fertilité du sol.

Sili sa : Expression désignant une cuisine abîmée.

Suata viro : « Le vent sauvage », une tornade.

Suliu : Grand chef sacré (*paramount chef*).

Sumata : Action d'accrocher la tige aérienne de l'igname à un tuteur.

Sura : Pelle.

Tafa : Espace de productions terrestres (les jardins et cocoteraies) appartenant à un clan.

Tangaou : L'hameçon.

Tafura : Baleine.

Taki nawi : Butte qui surmonte la cavité au sein de laquelle l'igname a été plantée.

Tandoré : Lorsque la liane de l'igname devient robuste et qu'elle n'a plus besoin d'être accrochée sur un tuteur.

Tangaou : Outil fabriqué dans le jardin pour désherber.

Tano : En bas.

Taou mako : Fougère consommée en cas de disette.

Tarapip wip : C'est bien, beau, bon.

Tasiko : Communication.

Tawi : Terme de parenté désignant le cousin germain.

Té mami : Un fruit ou un tubercule mûr.

Tini oli : Don, échange (entre deux personnes).

Toko natassi : Une belle mer.

Tokoro waia nkondora kik : Jachère.
Littéralement : « cet endroit reste tel quel »

Tompuku : Nom du volcan sous-marin.

Tutuma : La catégorie des « feuilles vertes »

Vusa : Les jeunes pousses.

Waia : Bon, bien, beau

Wango : Le cochon.

Wiya : Bon, bien, beau.

Wiyo : Bon, bien, beau

Wolo banga : Jeu coutumier après la mise en terre des ignames.

- ANNEXES -

Annexe 1 : Histoire coutumière du *Tompuku*

Annexe 1.1 : Histoire coutumière du *Tompuku* en français

Version collectée en février 2011 au farea de Kurumampe et déposée aux Archives nationales du Vanuatu.

Un jeune garçon dénommé Pae, du village de Tanomala , était particulièrement doué pour chasser les oiseaux, prétentieux, il exaspérait ses amis. Un jour, alors que tous préparaient un lap-lap à l'igname blanche, Pae en ajouta une petite de couleur rouge qui teinta la préparation. Terriblement fâché contre lui, les garçons du village décidèrent d'organiser une vengeance. Ils prirent sa mère, la mirent dans la petite maison à côté du nakamal et appelèrent Pae. Ils lui expliquèrent qu'une jolie jeune fille l'attendait pour passer la nuit avec lui. Après avoir consommé l'acte, Pae toucha la nuque de la fille et reconnu avec horreur la cicatrice de sa mère. Désespéré, il partit en pirogue chercher de l'aide chez son oncle maternel resté à Lopevi. Lorsqu'il trouva son oncle, il lui expliqua ce qu'il venait de se produire et lui demanda son aide pour se venger à son tour. L'oncle accepta et alla en brousse pour s'enquérir d'un lézard vert crachant du feu, des écorces de l'arbre néaru et une igname. Il creusa l'igname y déposa le lézard et referma celle-ci avec les écorces pour protéger Pae du feu du lézard, tant il était puissant. Il lui dit de repartir et lui expliqua ce qu'il devrait faire pendant six ans. Pour accompagner son départ, l'oncle chanta ces paroles : « Pae, Pae namara ngongo masala mbuambua ». Arrivé dans son village, Pae se rendit au nakamal et creusa un trou sous un filao (Oak Tree), il y déposa l'igname recouverte d'écorce dans laquelle se trouvait le lézard. Il exécuta les conseils de son oncle et tua chaque année, pendant six ans, un cochon. Il devait le manger et en retirer la vessie pour la gonfler et la mettre à sécher dans sa cuisine. Après avoir tué le dernier cochon, il récupéra les six vessies et partit les accrocher aux branches du Filao près du Nakamal sous lequel il avait déposé l'igname recouvert d'écorces dans lequel se trouvait le lézard vert. Il convoqua les villageois au nakamal et leur dit : « aujourd'hui vous allez voir comme les fesses de ma mère sont rouges ». Il monta à l'arbre et accrocha à des branches d'hauteur différente (du bas, vers le haut) les vessies. Une fois toutes les vessies accrochées, Pae descendit sur la première branche et explosa la première vessie, puis la seconde et ainsi de

Annexe 1 : Histoire coutumière du **Tompuku** / français

suite jusqu'à la cinquième. Lorsqu'il la creva, la terre se mit à trembler violement. Affolé, par ce qui était en train de se produire, le chef du village ordonna à son fils aîné et ses six femmes de partir par canot rejoindre Efate, afin de s'y mettre à l'abri. Enfin, quand Pae perça la sixième et dernière vessie, le feu jaillit du trou où se trouvait le lézard. L'explosion fut si violente que Pae eut la tête tranchée. Tous les habitants de Kuwae moururent à l'exception des six femmes et du fils du chef du village Malala partis rejoindre Efate. L'île se divisa en 9 petites îles : (Tongoa, Epi, Tongariki, Leika, Tefala, Ewase, Puninga, Falea, Mataso).

Aujourd'hui l'œil du volcan se trouve à l'emplacement du village de Malala et le Tompuku est toujours en activité, car le lézard qui se trouve dans le volcan, est toujours vivant.

Annexe 1.2 : Histoire coutumière du *Tompuku* en bislama

Kolectem long farea blong Kurumape vilej long Februari 2011 mo deposem long National Archives blong Vanuatu

Long velej blong Tanomalala we jif blong hem emi Taripoamata, yangfala Pae we hemi gud tumas long sut o lukaotem ol wael animol hemi stap liv long hem. Everi taem hemi bet wetem ol fren blong hem long hanting hem nao I stap sutum moa pijin wetem ‘lastic’ we oli stap sut long em wetem ston mo wan dei hemi kosem wan problem blong jelesi blong ol yangfala blong velej. Wan dei, everiwan oli disaedem blong mekem wan lap-lap blong yam. Ij wan I karem I kam wan big fala waet yam be Pae hemi no karem wan waet yam blong hem be hemi karem wan smol red yam. Taem we lap- lap ia I tan finis, oli faene maot se yam blong Pae emi kalarem olgeta narafala yam, mo emia ikosem sam rabis tingting long ol fren blong hem mo oli kolem wan miting mo disaedem blong panisim Pae.

Blong mekem emia, oli go karem mama blong Pae (we hemi blong Lopevi) mo oli fosem hem blong kam mo slip long nakamal blong jif mo semtaem oli winim Pae blong spendem naet ia wetem wan naes woman we hemi stap wet long hem long nakamal. Mo we Pae I akseptem. Taem istap delaet Pae I tajem nek blong woman we hemi spendem naet wetem, mo hemi luk save wetem fraet long wan ska we emi blong mama blong hem. Taem ia hemi save se olgeta yangfala man blong velej oli pleiplei long hem mo hemi askem advaes long mama blong hem we hemi talem long hem blong go luk ankel blong hem long Lopevi.

Mo Pae I tekem kenu I go long Lopevi mo talem storiam blong hem long ankel blong hem. Afta long storian ia, ankel blong Pae I stap tingting long wan wei blong helpem hem, be Pae I ansa se «mi wantem se yu kivim mi faea blong mi save panisim olgeta», ankel blong hem i akri mo igo wokabaot long bus. Taem hemi kam bak, hemi kivim long ankel (nifiu) blong hem wan krin lizet we i stap spet long smok mo wan yam mo hemi explenen olsem wanem Pae I save usum taem hemi ko bak long velej blong hem. Taem Pae I stap redi blong liv wetem kenu blong hem be semtaem paoa blong lizet ia I kam strong tumas mekem kenu blong hem I bon. Naoia hemi ko bak luk ankel blong hem blong wan narafala help mo faenem wan niufala rod. Blong protektem Pae long faea blong krin lizet, hemi kaveremap lizet ia long ol skin blong Namariu, mo faenem wan niufala kenu afta hemi sing long wan singsing blong protektem Pae taem hemi

Annexe 1 : Histoire coutumière du **Tompuku** / bislama

stap krosem solwora from Pae ino save singsing ia: “Pae, Pae namara ngongo masala mbuambua”. Taem hemi stap ko kolosap long so long velej blong hem, Pae I stat mekem plan blong rivenj folem advaes blong ankel blong hem. Hem I wokabaot I ko long nakamal we I stap kolosap long wan Nearu mo hemi dikim wan hol long em mo putum yam wetem lizet we I stap insaed long ol skin blong wud mo hemi promes se long sikis yia babae faea I kilim everi man blong velej. Be blong helpem plan ia, Pae I kilim wan pig long ij yia we hemi stap kakai mo I stap kipim ol basket blong pispis blong ol pig mo bloem mo hemi stap draemap long kitjin blong hem. Hemi ripitim ol wok ia long ol sikis yia ia. Taem last yia I kam, hemi tekem olgeta sikis basket blong pispis blong ol pig ia afta hemi ko hangem long ol brans blon nearu kolosap long nakamal mo long adanit blong em hemi bin putum krin lizet mo yam we I stap insaed long ol skin blong wud. Hemi hangem ol sikis fala basket blong pispis ia long ol deferen branses from oli ripresentem wan wan nakamal. Taem we hemi stap hangem ol basket ia long ol branses, ol pipol long velej oli askem hem se yu stap mekem wanem long wud ia. Pae I talem se« tede bae yufala I luk olsem wanem has blong mama blong mi I red mo hemi ko hed blong folem ol advaes blong ankel blong hem. Taem everi sikis fala basket I hang Pae I kam taon long fes brans mo brokem fes basket blong pispis, mo seken wan mo ko kasem namba faev basket we taem we I broke, emi mekem kraon I seksek. Jif blong velej I wari nao I odarem fes bon blong hem mo ol skis fala woman blong hem blong go long Efate wetem kenu mo stap sef long ples ia.

Team we Pae I mekem namba sikis basket blong pispis I faerap, strong faea ikmaot long hol long adanit long Nearu, faea ia i strong tumas mekem emi katemaot hed blong Pae mo mama blong hem mo tufala hed I flae iko kasem Lopevi. Taem ankel blong boe I luk hed blong tufala, hemi save se plan blong nifiu blong I wok.

Olsem ia nao, ol pipol blong Kwae oli ded evriwan be jif mo famili blong hem nomo oli laef I stap. Story I talem se long taem ia, Kwae we emi bin wan big fala blong kantri ia emi bin divaeded long 9 smol smol islan we tede yumi save olgeta olsem Tongoa, Epi, Tongoariki, Ewose, Puninga, Falea, Emae, Makira mo Mataso.

Annexe 1.3 : Histoire coutumière du *Tompuku* en nakanamanga

Waia epei natusiana ni naranu ni Kuwae waina Tombuku e lotu asa oloko natau 1452, ngo natusiana waia epo pei tea noana paki Maëlle Calandra ni Kaljoral Senta Blong Vanuatu, oloko varea ki Tawota Taripoa mata doko Kurumampe. Namidiriana Pae Kanamanga epae Ian vakao ngo Isiaiah Tapau, doko November 2013.

Doko tuai doko natokoana ki Taripoa Mata doko Tano Malala epea ni natureai sikai nangi sana Pae waina edoko sikoti narei ni Tano Malala doko. Rangi waina eudonadibuku Pae nae enga wo nadi manu liu natada ngo enga wo nadi manu waina epei kala wiaina epia lua. Kite waina eupa vati nawi natada, eupe vati nawi lalapa ma Pae nae enga wo lavi nawi kiki sikai waina nae emiala pia. Ngo nangi sani nawi wai epei kaikaita. Ngo aura sikai eu ndae nanga eunga meri nakoaw. Ngo eupo noae nanga eunga vati nawi, ngo tea mamau puti eupati tea lalapa ma ele pei nawi tare mali ma Pae masikinia epo levi nawi miala sikai. Ngo rangi waina eu meri nakoaw. Rangi waina nakoaw emaso eu punu sia ma nakoaw tele miala sua. Ngo teu peani namidodo wasa dipa Pae, ngo teupo pa pua pilana pae lupepe umai ngo enoa kinia asa nanga eunga va matura farea ngo eupo noaki Pae asa nanga pa wopa matura pilake koroi wia sikai edo farea doko, ngo Pae epo susua asa. Rangi waina ematura sikotia dokopa tokora edo aleati ngo egisi dongo wotu sikai doko nakaudaleoni pilana ngo ematura. Ngo rangi wanongoe emidoaki ataea nanga teani natokoana eu meri saudoa kinia, ngo epo noaki pilana epo noa kinia asa nanga pa vaki lupepe pa punu loloa aningo. Ngo rangi wanongoe Pae epopaki Tanaroro popa dape raru sikai asa ngo epopaki lupepe papunu loloa anena. Ngo tepo pei woro paki loloa aneana nameriana sa waina teani Tano-Malala eu meri pakinia. Ngo loloa aneana temi dodoa nanga enga wo silae Pae. Ngo Pae epo noa kinia nanga amasauna patua nakapu anga va parati tea manga waia asa. Ngo loloa aneana esusua aso ngo epa surasurata Pae malowono. Rangi waina eliliu umai edua bele matana pikikaroa waina edo pufurai ki nasua, ngo nawi sikai, ngo enoa kinia asa edapale sava Pae enga va posiwosi kinia rangi waina enga liliu paki natakoana aweana doko Tano-Malala. Rangi waina Pae edo merimata nanga enga liliu pilake rurua aneana ngo aura wanongoe nakasuana ni pilikaroa wanongoe eumai kasuasa. Ngo emari rarua aneana e pavanga ngo rangi wanongoe. Emoro liliu pa punu loloa aneawa raki nasilaena pota sikai kita te nambua pota sikai. Nanga enga palu ngoro ki nakapu ni pilikaroa waina eu kavuti ngoro e ki

Annexe 1 : Histoire coutumière du **Tompuku** / nakanamanga

nawili ni namariu ngo epo lenga nalengana waia: “Pae, Pae namara ngongo masala mbuambua”. Rangi waina edo umai paki maladingi ni naworo doko natokoana aneana ngo eatulake do meri sokisoki nasava waina loloa eweana episeiki nia asa. Ngo e surata paki varea waina edoko maladingi ni nearu sikai ngo e gili moru sikai asa ngo e doro nawi ngo pilikaroa waina eu kafutia ki nawili ni natau ngo edatutaki nanga natau nga latesa. Ngo nakapu enga kani pufumaki narei ni watokoana ma doko nameri sokisoki ana ki Pae, doko natau sikai e poka wango sikai eu ngania ngo e lavi lua nabupuna oloko sua ngo e likotia doko pefa aneana. Ngo e lili-liliu nawosiana aneana doko natau latesa rangi waina natau kelatesa ngo epati nabupuni wango latesa wanongoe ngo epa sarakida paki arani nearu waina edoko maladingi ni vafea wai meluna edoro nawi asa ngo pilikaroa waina edoko nawili ni nakau. Ngo e sarakida Pae sara arani nearu wangoe e pisei ki namatana latesa, ngo rangi waina edo sarasarakida ngo narei ni nato koana eudo pisisu paki nia nanga kudo gasaki nakau waia ngo Pae enanga: “masoso kunga funusi edapale sava nabisini tete angi nau enga miala”. Ngo edo meri soki-soki sara naleo manga waina loloa aneana e pengania asa. Ngo rangi waina nabupu latesa waia eu liko-liko sua Pae e siwo umai paki arana fea ngo emeri porae nabupu fea. Ngo kerua, pano paki kelima waina elotu ngo tokora eparipari ngo nawota ni natokoana emidodoasara po pitautau piapia pea aneana. Ngo nangoroi latesa aneane ngo edorora paki rarua ngo eu paki Efate pa madoko asa doko. Ngo rangi waina Pae e mari porae kelatesa kakada elotu kasua ngo nakapu emelu palua ni nearu wanongoe ngo nakapu waia ekasuasa ngo engani kotokotovi napauni Pae ngo tete aneana ngo esilakida paki lupepe rangi waina loloa aneana epunu napauda eataea nanga nasa waina bele matana emeria elolomana.

Dapalanongoe nanei ni Kuwae eu mamauputi mate ma nawota ngo namatarau aneana eupo mauri doko Efate, ngo Kuwae, tuai Epi, navanua lapa sikai, waina Tongoa, Tongariki, Ewose, Valea, buninga, Laika, Tefala, Epi eu pulutaki tokora sikai man.

Annexe 2 : Les poissons des profondeurs

2.1 Les poissons « *asoara* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usage
Asoara	<i>Decapterus tabl</i>	Le poisson-arc-en-ciel	Le poisson est de grande taille (60 cm), il est long et fin.	Ses écailles sont argentées, il a des bandes vertes et bleues sur le haut du corps. Sa nageoire caudale est rouge ardent.		Alimentaire, vente, don

2.2 Les poissons « foika »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleurs	Commentaires	Usages
Foika nisu furu	<i>Caranx ignobilis</i>	La carangue au long nez.	Le poisson est de grande taille (80 cm) et le museau est court.	Les écailles sont grises avec des reflets jaunes et des petits points jaunes.		Alimentaire, vente, don
Foika nisu farao	<i>Caranx lugubris</i>	La carangue au nez court.	Le poisson est de grande taille (80 cm) et le museau est long, le profil de la tête est concave au niveau de l'œil.	Les écailles sont gris foncé avec des reflets jaunes et des points noirs.		Alimentaire, vente, don
Foika nisu furu naeka farao	<i>Caranx tille</i>	La carangue au nez court et au long corps.	Le poisson est de grande taille (80 cm), le museau est court et le corps est long et fin.	Les écailles sont grises avec des points blancs et noirs.		Alimentaire, vente, don
Foika farao	<i>Caranx sexfasciatus</i>	La longue carangue.	Le poisson est de très grande taille (90 cm), le corps est long et fin.	Les écailles sont grises avec des reflets jaunes et verts et une bordure noire sur la dorsale.		Alimentaire, vente, don
Foika furu	<i>Carangoides fulvoguttatus</i>	La petite carangue.	Le poisson est de taille moyenne (50 cm) et il est fin (le corps est petit par rapport aux autres poissons de ce groupe).	Les écailles sont grises avec des reflets blancs et des points vert foncé		Alimentaire, vente, don
Foika furu	<i>Carangoides orthogrammus</i>	La petite carangue.	Le poisson est de petite taille (40 cm) et de forme arrondie.	Les écailles sont gris bleuté et vert avec des taches jaune foncé.		Alimentaire, vente, don

Annexe 2 : Les Poissons des eaux profondes / **Foika** (les carangues)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleurs	Commentaires	Usages
Foika furu	<i>Carangoides dentex</i>	La petite carangue.	Le poisson est de petite taille (40 cm) et il a un long museau.	Les écailles sont gris clair avec une bande vert clair au milieu et sur les extrémités du corps, les nageoires sont jaune-vert et grises.		Alimentaire, vente, don
Foika furu	<i>Carangoides chrysophrys</i>	La petite carangue.	Le poisson est de petite taille (40 cm) et le corps est de forme arrondie.	Les écailles sont grises avec des reflets gris foncé et violet.		Alimentaire, vente, don
Foika namorua	<i>Seriola rivolina</i>	La carangue des profondeurs.	Le poisson est de grande taille (80 cm), il est fin et long	Les écailles sont gris-vert avec une bande jaune au milieu du corps.	Ce poisson se pêche loin de la côte, au large entre les îles d'Epi et de Tongoa	Alimentaire, vente, don
Foika namorua	<i>Seriola dumerili</i>	La carangue des profondeurs.	Le poisson est de grande taille (80 cm), il est fin et long.	Les écailles sont marron et gris foncé avec des points blancs et une bande jaune au milieu du corps.	Ce poisson se pêche loin de la côte, au large entre les îles d'Epi et de Tongoa	Alimentaire, vente, don

2.3 Les poissons « *kuava* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Kuava	<i>Heteropriacanthus cruentatus</i>	« Le poisson-goyave ».	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a un très gros œil.	Les écailles sont rouge foncé avec des reflets blancs.	La forme de son œil évoque celle d'une goyave. Se pêche du littoral ou en pleine mer.	Alimentaire, vente, don
Kuava	<i>Priacanthus hamrus</i>	« Le poisson-goyave ».	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a un très gros œil.	Les écailles sont rouge et orange avec des reflets blancs.	La forme de son œil évoque celle d'une goyave. Se pêche depuis le littoral ou en pleine mer.	Alimentaire, vente, don

2.4 Les poissons « *marae* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Marae	<i>Gymniborax javanicus</i>	Murène javanaise	Le corps est long (plus d'un mètre)	Le corps est marron et il est tacheté de points bruns		Alimentaire, don
Marae	<i>Gymnothorax meleagris</i>	Murène ponctuée	Le corps est long (un mètre) et le museau est fin	Le corps est marron à marron clair et il est tacheté de points bleus		Alimentaire, don

2.5 Les poissons « *mata lapa* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Mata lapa	<i>Pristipomoides auricilla</i>	Le poisson gros œil.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a un gros œil et une nageoire caudale courte.	Les écailles sont zébrées grise et jaune	Se pêche en eau peu profonde, la différence entre ces poissons se fait à leur forme, leurs couleurs et les eaux où ils sont pêchés.	Alimentaire, vente, don
Mata lapa	<i>Lipobeilus carnolabrum</i>	Le poisson gros œil.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a un gros œil et une nageoire caudale courte.	Les écailles sont zébrées grises et jaunes	Se pêche en eau peu profonde, la différence entre ces poissons se fait à leur forme, leurs couleurs et les eaux où ils sont pêchés.	Alimentaire, vente, don
Mata lapa namorua	<i>Paracaesio gonzalesi</i>	Le poisson gros œil des profondeurs.	Le poisson est de petite taille (20 cm), a une forme arrondie et un gros œil.	Les écailles sont marron, jaune, grise et bleu	Se pêche en eau peu profonde, la différence entre ces poissons se fait à leur forme, leurs couleurs et les eaux où ils sont pêchés.	Alimentaire, vente, don
Mata lapa namorua	<i>Paracaesio stonei</i>	Le poisson gros œil des profondeurs.	Le poisson est de petite taille (20 cm), a une forme arrondie et un gros œil.	Les écailles sont marron, grises et bleutées	Se pêche en eau peu profonde, la différence entre ces poissons se fait à leur forme, leurs couleurs et les eaux où ils sont pêchés.	Alimentaire, vente, don
Mata lapa ni euta	<i>Macolor niger</i>	Le poisson gros œil des eaux peu profondes	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a un gros œil, une nageoire caudale courte et le museau court.	Les écailles sont grises et noires	Se pêche en eau peu profonde, la différence entre ces poissons se fait à leur forme, leurs couleurs et les eaux où ils sont pêchés.	Alimentaire, vente, don

2.6 Les poissons « *naeka* » (divers)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Fae	<i>Batoidea</i>	Raie				Alimentaire, don.
Lawo		Poisson sauteur				Alimentaire, appât.
Naeka natano	<i>Cephalopholis urodeta</i>	Le poisson de terre	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a le museau allongé et des lèvres épaisses.	Les écailles sont rouge foncé et tachetées de marron. La nageoire pectorale est jaune.	Il est pêché près des côtes.	Alimentaire, vente, don
Naeka natano	<i>Cephalopholis spiloparaea</i>	Le poisson de terre	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a des lèvres épaisses et une longue nageoire dorsale.	Les écailles sont rouge clair et tachetées de blanc. La nageoire caudale a une bordure bleu pâle.		Alimentaire, vente, don
Naeka noae	<i>Lethrinus erythracantus</i>	Le poisson d'eau	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a un museau court et une longue nageoire dorsale.	Les écailles sont noires, la nageoire caudale est orange et les autres nageoires sont jaunes grisées.		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu	<i>Cephalopholis sexmaculata</i>	Le poisson interdit	Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et il a des lèvres épaisses.	Les écailles sont rouges et tachetées de bleu. Il a des bandes de couleurs foncées.		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu	<i>Cephalopholis aurantia</i>	Le poisson interdit	Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et il a des lèvres épaisses et de petites dents qui dépassent de sa gueule.	Les écailles sont rouges et tachetées de petits points jaunes et rouges.		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu	<i>Pontinus macrocephalus</i>	Le poisson interdit.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a deux tentacules au-dessus de l'œil et deux épines sur l'opercule.		Il se manipule avec précaution, car ses épines peuvent blesser .	Alimentaire, vente, don

Annexe 2 : Les poissons des eaux profondes / Naeka (divers)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Naeka tapu furu	<i>Cephalopholis sonnerati</i>	Le poisson interdit court.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé et des lèvres épaisses.	Les écailles sont rosées et tachetées de marron		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu /masoé	<i>Cephalopholis miniata</i>	Le poisson interdit dit aussi poisson étoile.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et il a des lèvres épaisses et ses dents dépassent de sa gueule.	Les écailles sont rouges et couvertes de tâches bleu vif, les nageoires sont de couleur plus sombre.		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu masohé	<i>Plectropomus areolatus</i>	Le poisson interdit dit aussi poisson étoile.	Le poisson est de grande taille (40 cm), le corps est long et fin, la nageoire caudale est tronquée.	Les écailles sont vert foncé et marron avec des points bleus.		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu miala	<i>Plectropomus leopardus</i>	Le poisson interdit rouge.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), le corps et fin et long .	Les écailles sont rouges avec des points bleues		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Cephalopholis igarashiensis</i>	Le poisson interdit des profondeurs.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a une large et haute tête.	Les écailles sont rouge et jaune vif. Il a des bandes blanches sur le corps et les extrémités des nageoires sont noires.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Cephalopholis argus</i>	Le poisson interdit des profondeurs.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a la tête allongée et des lèvres épaisses.	Les écailles sont grises foncées avec des points bleu clair. Il a des bandes de couleur claires sur le corps.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Cephalopholis retouti</i>	Le poisson interdit des profondeurs.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et il a des lèvres épaisses.	Les écailles sont orange foncé et jaune clair, il a des bandes verticales de couleurs plus foncées sur le corps.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don

Annexe 2 : Les poissons des eaux profondes / Naeka (divers)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus rivulatus</i> "	Le poisson interdit des profondeurs.	Le poisson et de taille moyenne (30 cm), il a de larges lèvres et des dents qui dépassent de sa bouche.	Les écailles sont marron clair et blanches avec des points blancs et des bandes verticales marron foncé.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus malabaricus</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et il a des lèvres épaisses.	Les écailles sont marron clair et tachetées de marron foncé et il a des bandes gris foncé sur le corps.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus morrbua</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et il a des lèvres épaisses.	Les écailles sont jaune foncé et grises avec des bandes noires.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus octofasciatus</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et il a une large tête et des lèvres très épaisses.	Les écailles sont gris foncé avec des bandes verticales de couleur foncé.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus lanceolatus</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a la tête allongée et des lèvres épaisses. Les épines dorsales sont très petites.	Les écailles sont marrons il a des taches foncées sur le corps.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus caeruleopunctatus</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a la tête allongée et des lèvres épaisses.	Les écailles sont marron et le corps est tacheté de points blancs.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus fuscoguttatus</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de grande taille (40 cm), il a des lèvres épaisses et le profil enfoncé.	Les écailles sont grises et marron avec des points marron foncé, blancs et noirs	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus polyphkadion</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de grande taille (40 cm), il a des lèvres épaisses.	Les écailles sont grises et marron avec des points marron foncé, blancs et noirs	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don

Annexe 2 : Les poissons des eaux profondes / Naeka (divers)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus tauvina</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de taille moyenne, il a des lèvres épaisses.	Les écailles sont beiges avec des taches brunes et les extrémités des nageoires sont noires.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus miliaris</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de grande taille (40 cm) et il a les lèvres épaisses.	Les écailles sont beiges avec des bandes claires et foncées et il a des petites taches foncées.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus maculatus</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), des lèvres épaisses et une haute nageoire dorsale.	Les écailles sont tâchées de points marron foncé et noirs.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus chlorostigma</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de grande taille (40 cm), il a des lèvres épaisses et une nageoire caudale tronquée.	Les écailles sont grises et tachetées de points marron foncé et gris, il y a une bande blanche à l'extrémité de la nageoire caudale.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus tukula</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a la tête allongée et des lèvres épaisses.	Les écailles sont marron avec de grosses tâches marron foncé sur le corps et sur la tête.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus areolatus</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a une petite tête et des lèvres épaisses. La nageoire caudale est tronquée.	Les écailles sont beiges avec de gros points jaune vif, verts et marrons.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua momo sanga	<i>Epinephelus irroratus</i>	Le poisson sacré des profondeurs sans écailles.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a des lèvres très épaisses et une haute épine dorsale.	Les écailles sont rose clair et bleu clair avec des points clairs et des nageoires marron.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don

Annexe 2 : Les poissons des eaux profondes / Naeka (divers)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Naeka tapu nisu furu	<i>Epinephelus cyanopodus</i>	Le poisson interdit au museau court.	Le poisson est de petite taille (30 cm), il a un petit museau et des lèvres épaisses.	Les écailles sont grises et bleutées avec des points noirs.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu raorana	<i>Plectropomus oligacanthus</i>	Le poisson interdit de couleurs mélangées.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm).	Les écailles sont de plusieurs couleurs: rouge, orange et jaune avec des points bleus, violets et jaunes.		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu raorana	<i>Variola albimarginata</i>	Le poisson interdit aux couleurs mélangées.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a des lèvres épaisses et une nageoire caudale arquée.	Les écailles sont orange et jaunes et tachetées de rouge.		Alimentaire, vente, don
Nakorana	<i>Naso unicornis</i>	Le dawa	De taille moyenne (30 cm). Il a une corne frontale.	Il est de couleur grisée avec des reflets bleutés sur les nageoires.		Alimentaire, vente, don
Nesusu	<i>Chanos chanos</i>	Le poisson-lait	Il peut faire jusqu'à 100 cm, le corps est fin.	Il est de couleur grisée	Il est l'un des poissons les plus appréciés par les Man-Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Nafuma namorua		Le poisson fleur des profondeurs	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a un museau court et une petite nageoire caudale.	Les écailles sont bleues et jaunes		Alimentaire, vente, don
Naoura		Crevette ; langouste			Ces crustacés évoluant exclusivement dans l'eau, ils sont considérés comme des poissons. Ils sont rarement pêchés.	Alimentaire, vente, don

Annexe 2 : Les poissons des eaux profondes / Naeka (divers)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nisu furu	<i>Paracaesio kusakarii</i>	Le poisson au nez court	Le poisson a un museau très court, il est de petite taille (20 cm).	Les écailles sont tachetées de gris, de marron et de jaune.	Se pêche près du littoral ou en pleine mer	Alimentaire, vente, don
Patirua	<i>Lutjanus argentimaculatus</i>	Le poisson aux longues dents	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a des dents qui dépassent de son museau et a une large caudale.	Les écailles sont marron et rosées	Se pêche en eaux peu profondes et depuis le bord du rivage. Patirua désigne également en nakanamanga les nattes de fibres de pandanus tressées qui sont offertes lors des cérémonies coutumières.	Alimentaire, vente, don
Piko	<i>Siganus lineatu</i>	Le picot	Il a une épine au niveau de la nageoire anale.	Les écailles sont jaune clair et marron.	Dans les essarts, une mauvaise herbe porte le même nom (<i>Solanum torvum</i>), car elle comporte des épines qui peuvent également blesser.	Alimentaire, vente, don
Raouraou	<i>Lutjanus bohar</i>		Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et a une longue dorsale.	Les écailles sont marron et orange foncé.	Il n'est pas consommé, car il rend « faible » et « douloureux » le corps de a personne qui l'a mangé (kumami)	

Annexe 2 : Les poissons des eaux profondes / Naeka (divers)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Samane	<i>Aspiron virescens</i>		Le poisson peut être de grande taille (60 cm).	Les écailles sont grises, vertes et bleues		Alimentaire, vente, don.
Wita		Pieuvre			Celle-ci évoluant exclusivement dans l'eau, elle est considérée comme un poisson.	Alimentaire, vente, don

2.7 Les poissons « *nalu* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nalu namorua	<i>Promethichthys promethus</i>	Le nalu des profondeurs.	Le poisson est de grande taille (80 cm), le corps est allongé. Il a un petit museau et une longue nageoire dorsale avec des épines.	Les écailles sont grises avec une ligne de petits points noirs au milieu du corps.	Ce poisson évolue dans les eaux très profondes, il est rarement pêché par les Man-Kurumampe.	Alimentaire, don, vente
Nalu namorua	<i>Ruvettus pretiosus</i>	Le nalu des profondeurs.	Le poisson est de grande taille (70 cm), le corps est allongé et il a des écailles coupantes.	Les écailles sont marron.	Ce poisson évolue dans les eaux très profondes, il est rarement pêché par les Man-Kurumampe.	Alimentaire, don, vente
Nalu nisu furu	<i>Gempylus serpens</i>	Le nalu des profondeurs au nez court.	Le poisson est de très grande taille (120 cm), le corps est fin et le museau étroit.	Les écailles sont grises avec une bande noire sur le haut du corps.	Ce poisson évolue dans les eaux très profondes, il est rarement pêché par les Man-Kurumampe.	Alimentaire, don, vente
Nalu nisu furu	<i>Thyrsooides marleyi</i>	Le nalu des profondeurs au nez court.	Le poisson est de grande taille (100 cm), le corps est fin et allongé. Il a un petit museau avec des lèvres épaisses.	Les écailles sont marron avec des points blancs et une bande jaune au milieu du corps.	Ce poisson évolue dans les eaux très profondes, il est rarement pêché par les Man-Kurumampe.	Alimentaire, don, vente

2.8 Les poissons « *namoko* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Namoko	Gymnosarda unicolor		Le poisson est de grande taille (100 cm), e ses dents dépassent de sa large gueule.	Les écailles sont bleutées et argentées		Alimentaire, vente, don

2.9 Les poissons « *nangolena epila* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nangolena epila	<i>Erythrocles schlegelii</i>	Le poisson nangolena à la bouche argentée	Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et de forme allongée.	Les écailles sont grises avec des reflets blancs et une bande marron sur le haut du corps. Les nageoires sont rouges et la tête est argentée.		Alimentaire, vente, don
Nangolena epila	<i>Erythrocles scientillans</i>	Le poisson nangolena à la bouche argentée	Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et de forme allongée.	Les écailles sont orange et blanches. Les nageoires sont orange et la tête est argentée.		Alimentaire, vente, don

2.10 Les poissons « *nangolena miala* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nangolena miala furu	<i>Lutjanus fulvus</i>	Le poisson au court museau rouge.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a une longue dorsale.	Les écailles sont marron, vertes et jaunes.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lutjanus lemniscatus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a une longue dorsale et une large nageoire caudale.	Les écailles sont grises et marron, il a des traits jaunes sur tout le corps.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala furu	<i>Lutjanus fulvus</i>	Le poisson au court museau rouge.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a une longue dorsale et le museau étroit.	Les écailles sont marron et tachetées de points jaunes et bleus sur la tête et le corps.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Gymnocranius enanus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé.	Les écailles sont grises et blanches, les nageoires sont orangées.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala furu	<i>Gymnocranius griseus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé.	Les écailles sont grises, il a des bandes verticales sombres sur le corps et les nageoires jaunes.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don

Annexe 2 : Les poissons des eaux profondes / **Nangolena miala**

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nangolena miala ni euta	<i>Gymnocranius grandoculis</i>	Le poisson au court museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé.	Les écailles sont grises, il a des lignes ondulées bleues sur le museau et les joues.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala ni namorua	<i>Wattsia mossambica</i>	Le poisson museau rouge des profondeurs.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé, le ventre rond et sa nageoire dorsale est large et longue.	Les écailles sont grises avec des reflets verts, les nageoires sont jaunes et vertes.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Letbrinus miniatus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé et avancé.	Les écailles sont grises, les nageoire, le contour de l'œil et l'intérieur de la bouche sont rouges.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Letbrinus nebulosus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé.	Les écailles sont grises et tachetées de bleu, il y a des lignes bleues sur le museau et les joues.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Letbrinus microdon</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a le museau allongé.	Les écailles sont grises et son museau est gris foncé.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don

Annexe 2 : Les poissons des eaux profondes / **Nangolena miala**

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nangolena miala	<i>Lethrinus olivaceus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a le museau long et pointu.	Les écailles sont grises et marron, il a des lignes grises foncées sur le corps ;	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lethrinus variegatus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le corps mince.	Les écailles sont gris clair et foncé	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lethrinus rubrioperculatus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm).	Les écailles sont marron, rouges et grises avec des reflets vert foncé. Il a les nageoires rosées	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lethrinus xanthochilus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et le museau large.	Les écailles sont grises-vertes, la lèvre supérieure est jaune	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala nisu furu	<i>Lethrinus ornatus</i>	Le poisson au museau rouge au nez court.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et le museau court.	Les écailles sont grises et blanches	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala nisu farao	<i>Lethrinus lentjan</i>	Le poisson au museau rouge au nez long.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et le museau allongé.	Les écailles sont grises et blanches	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lethrinus obsoletus</i>	Le poisson au court museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé.	Les écailles sont vertes claires et tachetées de gris et de blanc, il a une bande jaune sur le ventre.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don

Annexe 2 : Les poissons des eaux profondes / **Nangolena miala**

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nangolena miala ni euta	<i>Lethrinus atkinsori</i>	Le poisson au court museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé et une longue bouche.	Les écailles sont grises, la base de la queue est jaune	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don

2.10 Les poissons « *natanahi* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Natanahi ni euta	<i>Lutjanus gibbus</i>	Le poisson Natanahi des eaux peu profondes..	Il est de petite taille (20 cm), il a le profil de la tête concave	Les écailles sont rouge foncé, jaune et marron	Ce poisson est pêché régulièrement par les Man-Kurumampe non loin des côtes.	Alimentaire, vente, don
Natanahi namorua	<i>Lutjanus timorensis</i>	Le poisson Natanahi des eaux peu profondes..	Il est de petite taille (20 cm), il a le corps allongé et arrondi au niveau de la dorsale	Les écailles sont rouges	Ce poisson est pêché régulièrement par les Man-Kurumampe non loin des côtes.	Alimentaire, vente, don
Natanahi namorua	<i>Lutjanus malabaricus</i>	Le poisson Natanahi des eaux peu profondes.	Il est de petite taille (20 cm), il a le corps allongé et arrondi au niveau de la dorsale	Les écailles sont rouge clair	Ce poisson est pêché régulièrement par les Man-Kurumampe non loin des côtes.	Alimentaire, vente, don
Natanahi namorua	<i>Lutjanus erythropterus</i>	Le poisson Natanahi des eaux peu profondes.	Il est de petite taille (20 cm), il a le corps allongé et arrondi au niveau de la dorsale	Les écailles sont rouge clair.	Ce poisson est pêché régulièrement par les Man-Kurumampe non loin des côtes.	Alimentaire, vente, don
Natanahi namorua	<i>Lutjanus sebae</i>	Le poisson Natanahi des eaux peu profondes.	Il est de petite taille (20 cm), il a le corps allongé et arrondi au niveau de la dorsale	Les écailles sont rouge clair et il a des bandes de couleurs foncées	Ce poisson est pêché régulièrement par les Man-Kurumampe non loin des côtes.	Alimentaire, vente, don
Natanahi namorua	<i>Lutjanus adetii</i>	Le poisson Natanahi des eaux peu profondes.	Il est de petite taille (20 cm), il a le corps allongé et arrondi au niveau de la dorsale	Les écailles sont rouge clair, il a une bande jaune.	Ce poisson est pêché régulièrement par les Man-Kurumampe non loin des côtes.	Alimentaire, vente, don

2.11 Les poissons « *natalifa timakata* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Natalifa timakata			Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il est de forme arrondie et sa nageoire dorsale est épineuse	Les écailles sont rouge clair et foncé avec des reflets blancs. Il a des points jaunes et des tâches marron et jaunes sur le corps	Ce poisson est à usage coutumier. Il est consommé après que du kava ait été bu, il va avec.	Coutume

2.12 Les poissons « *ninekuri namorua* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Ninekuri namorua	<i>Polymixia japonica</i>		Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a deux barbillons sous la bouche et le museau arrondi.	Les écailles sont argentées et les extrémités des nageoires sont gris foncé.		Alimentaire, vente, don

2.13 Les poissons « *nive* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nive	<i>Triodon macropterus</i>	Le poisson éventail	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a un grand sac ventral et une mâchoire en forme de bec	Les écailles sont claires, le ventre et le sac ventral sont jaunes avec une tache noire. Le haut du corps est gris-vert et la nageoire caudale a un liseré jaune.		Alimentaire, vente, don

2.14 Les poissons « *pakoa* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Pakoa furu	<i>Carcharbinus albimarginatus</i>	Le requin court.	Le poisson peut dépasser les 150 cm.	Le corps est gris et les pointes de ses nageoires sont blanches.	Il se trouve près du rivage.	Alimentaire, vente, don
Pakoa farao	<i>Triaenodon obesus</i>	Le long requin.	Le poisson peut être très grand (200 cm), il est fin et a un museau allongé.	Le corps est gris et les pointes de ses nageoires sont blanches.		Alimentaire, vente, don
Pakoa nisu farao	<i>Carcharbinus amblyrhynchos</i>	Le requin long nez.	Le poisson peut être très grand (200 cm), il est fin et a un museau très allongé.	Le corps et les nageoires sont gris.	Il se trouve dans les eaux peu profondes.	Alimentaire, vente, don
Pakoa nisu farao	<i>Carcharbinus plumbeus</i>	Le requin long nez.	Le poisson peut être très long (200 cm), il a un large corps et un museau allongé.	Le corps et les nageoires sont gris.	Il se trouve dans les eaux peu profondes.	Alimentaire, vente, don
Pakoa nisu furu	<i>Hexanchus griseus</i>	Le requin petit nez.	Le poisson peut être très long (200 cm), il a le museau arrondi et il n'a pas de nageoire dorsale	Le corps et les nageoires sont gris.		Alimentaire, vente, don
Pakoa nisu farao	<i>Carcharbinus melanopterus</i>	Le requin long nez.	Le poisson peut être très long (200 cm), il est fin et une tête allongée.	Le corps est gris et les pointes de ses nageoires sont noires.		Alimentaire, vente, don
Pakoa kikiriki	<i>squalus megalops</i>	Le très petit requin.	Le poisson peut être de longue taille (130 cm), mais il est très fin.	Le corps est gris clair et les nageoires gris foncé.	Il se trouve dans les eaux peu profondes. Il se nourrit des déchets produits par les autres poissons.	Alimentaire, vente, don

2.15 Les poissons « *pulet* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Pulet	<i>Etelis carbunculus</i>	Le vivaneau.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm).	Les écailles sont rouges.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet furu	<i>Pristipomoides filamentosus</i>	Le vivaneau court.	Le poisson peut atteindre 60 cm, sa nageoire caudale est courte.	Les écailles sont rouges.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet miala	<i>Aphareus rutilans</i>	Le vivaneau rouge.	Le poisson peut atteindre 60 cm, sa nageoire caudale est longue et fine.	Les écailles sont rouges avec des reflets bleus.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet miala	<i>Etelis coruscans</i>	Le vivaneau rouge.	Le put atteindre les 60 cm, sa nageoire caudale est longue et fine et sa nageoire dorsale est grande.	Les écailles sont rouges ;	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet miala	<i>Pristipomoides sieboldii</i>	Le vivaneau rouge.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), sa nageoire dorsale est grande.	Les écailles sont rouges et jaunes.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet miala	<i>Pristipomoides flavipinnis</i>	Le vivaneau rouge.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), sa nageoire caudale est large et courte.	Les écailles sont rouges et jaunes avec des reflets gris.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet miala	<i>Pristipomoides multidentis</i>	Le vivaneau rouge.	Le poisson est de moyenne taille (30 cm), sa nageoire caudale est large et courte	Les écailles sont marron et jaunes, il a des reflets violets	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don

Annexe 2 : Poissons des eaux profondes / Pulet (les vivaneaux)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Pulet miala	<i>Parapristipomoides squamimaxillaris</i>	Le vivaneau rouge.	Le poisson est de moyenne taille (30 cm), sa nageoire caudale est longue	Les écailles sont rouges et oranges, il a des reflets jaunes	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet miala	<i>Pristipomoides typus</i>	Le vivaneau rouge.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il est large, sa nageoire caudale est large et assez courte.	Les écailles sont rouges et jaunes, il a des reflets gris.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet taré	<i>Etelis radiosus</i>	Le vivaneau blanc.	Le poisson peut être de grande taille (60 cm)	Les écailles sont rouges.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don

2.16 Les poissons « *resolu* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Resolu namorua	<i>Ostichthys japonicus</i>	Le resolu des profondeurs.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et de forme arrondie, il a un gros œil.	Les écailles sont rouge foncé avec des reflets argentés.	Se pêche dans les eaux profondes, au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Resolu namorua	<i>Ostichthys kaiianus</i>	Le resolu des profondeurs.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et de forme arrondie, il a un gros œil.	Les écailles sont rouge foncé avec des lignes blanches dans la longueur du corps.	Se pêche dans les eaux profondes, au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Resolu nisu farao		Le resolu au nez court.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et de forme arrondie, il a un gros œil, un museau saillant et petit.	Les écailles sont rouges.	Se pêche dans les eaux profondes, au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Resolu nisu furu		Le resolu au nez long.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et de forme arrondie, il a un gros œil, un museau saillant et long.	Les écailles sont grises, blanches et rose clair. Les nageoires sont rouges.	Se pêche dans les eaux profondes, au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Resolu nisu furu namorua	<i>Beryx decadactylus</i>	Le resolu des profondeurs au nez court.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et de forme arrondie, il a un gros œil.	Les écailles sont rouge vif avec des reflets blancs.	Se pêche dans les eaux profondes, au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Resolu nisu furu namorua	<i>Beryx splendens</i>	Le resolu des profondeurs au nez court.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et de forme arrondie, il a un gros œil.	Les écailles sont rouges et blanches avec des reflets blancs.	Se pêche dans les eaux profondes, au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don

2.17 Les poissons « *sungoro* » ou « *tomato* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Sungoro / tomato	<i>Randallichthys filamentosus</i>	Le sungoro ou poisson tomate.	Le poisson est fin et peut être de grande taille (60 cm).	Les écaille sont rouges, orange et jaunes. À la cuisson, la chair devient rouge.	Ce poisson se pêche en eau peu profondes et du bord du rivage. La couleur de ses écailles évoque celle de la tomate.	Alimentaire, vente, don
Sungoro / tomato	<i>lutjanus kasmira</i>	Le sungoro ou poisson tomate.	Le poisson est fin et de taille moyenne (30 cm).	Les écaille sont jaunes avec des raies bleues bordées de noir sur la longueur du corps.	Ce poisson se pêche en eau peu profondes et du bord du rivage. La couleur de ses écailles évoque celle de la tomate.	Alimentaire, vente, don
Sungoro / tomato	<i>lutjanus rufolineatus</i>	Le sungoro ou poisson tomate.	Le poisson est fin et de taille moyenne (30 cm)	Les écailles sont rosées, il a des lignes jaunes sur la longueur du corps et le museau rouge.	Ce poisson se pêche en eau peu profondes et du bord du rivage. La couleur de ses écailles évoque celle de la tomate.	Alimentaire, vente, don

2.18 Les poissons « *sopu* »

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Sopu	<i>Espèce indéterminée.</i>	Le poisson savon	Il est de taille moyenne (30 cm), il a une grosse tête et un long corps.	Les écailles sont argentées. Il a une bande marron sur le haut du corps et deux traits jaunes sur la nageoire caudale.	Sa peau glisse comme du savon.	Alimentaire, vente, don

Annexe 3 : Les *finagonda* et *rakuma*

3.1 Les *eaou*, *nakato*, *rakuma* (les arthropodes)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Rakuma	<i>Cardisoma guanhumi</i>	Crabe	De taille moyenne (10-15 cm).	Sa carapace est marron, blanche et bleu.	Les crabes, les crabes de cocotier et les bernard-l'hermite font partie de la même famille dans les nomenclatures locales. Ces crabes se trouvent au bord du rivage et dans la brousse forestière avoisinante.	Alimentaire, vente, don
Eaou	<i>Birgus latro</i>	Crabe de cocotier	Il a un grand corps et de larges pinces.	Ses pinces sont bleues et blanches.	Les crabes, les crabes de cocotier et les bernard-l'hermite font partie de la même famille dans les nomenclatures locales. Le crabe de cocotier est collecté sur les île de Laeka et Tefala.	Alimentaire, vente, don

Annexe 3 :Les eaou, nakato, rakuma (les arthropodes)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nakato	<i>Coenobitidae spp.</i>	Bernard l'Hermitte	Il n'excède pas les 5 cm	Son corps est marron-rouge.	Les crabes, les crabes de cocotier et les bernard-l'hermite font partie de la même famille dans les nomenclatures locales. Les bernard-l'hermite se trouvent au bord du rivage, parfois dans l'eau ou la brousse forestière avoisinante.	Il est employé comme appât, il est également mangé par les enfants (rôti sur la braise).

3.2. Les finagonda (les mollusques)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Ali	<i>Turbo argyrostomus spp.</i>	Turbo	La coquille est large, rugueuse et de forme conique, il a une opercule.	Le coquillage est vert-marron à l'extérieur et nacré à l'intérieur.	Ce coquillage ressemble à Purea , mais il est plus gros.	Alimentaire, don
Fasu	<i>Tridacna spp.</i>	Le grand bénitier	La coquille est massive, épaisse et avec des ondulations. Cette espèce est la plus grande de celles rencontrées à Tongoa.	La coquille est blanche et les rebords de la chair sont colorés (violet, bleu, vert, jaune).	Ce sont les hommes qui le collectent lorsqu'ils pratiquent la pêche sous-marine.	Alimentaire, don
Kae	<i>Patella spp</i>	Sexe féminin	Il est rond et fait 4 à 5 cm de diamètre.	La coquille est grise-bleue et la chair orange.	C'est le seul coquillage qui est employé à des fins technologiques. En cuisine, sa coque est utilisée pour râper les bananes vertes ou pour nettoyer la peau des tubercules. Il est le coquillage le plus consommé, car facile à collecter.	Alimentaire, don, usages techniques.
Karaou	<i>Tridacna spp.</i>	Le petit bénitier	La coquille est massive, épaisse et avec des ondulations. Cette espèce est plus petite que fasu .	La coquille est blanche et les rebords de la chair sont colorés (violet, bleu, vert, jaune)	Ce sont les hommes qui le collectent lorsqu'ils pratiquent la pêche sous-marine.	Alimentaire, don

Annexe 3 : Les *finagonda* (mollusques)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Koloma			Ce mollusque a une carapace très dur, il 3-4 cm de large et jusqu'à 10 cm de long.	Sa chair et sa carapace sont marron.	En bislama, il est appelé « <i>strong bak</i> ».	Alimentaire, don
Lasa wa		Littéralement en français : « La coupe pour boire le kava ».	Le coquillage est très petit, il est rond et s'attache aux rochers.	La coquille et la chair sont blanches.		Alimentaire, don
Memelessi			La coquille est très petite est de forme conique ;	La chair est verte-marron et la coquille est tachetée de points marron et verts.	Ce coquillage est mangé cru, il est ramassé sur les rochers.	Alimentaire, don
Morotokohuta			La coquille est rugueuse et de forme conique, il a une opercule. La coquille est vrillée et évoque, pour les Man-Tongoa, un sein putréfié..	La coquille est blanche et tachetée de points roses. La chair est verte.	Ce coquillage est lié avec le cultivar d'igname sauvage « naoumami ». Pour que ses tubercules soient nombreuses le coquillage est enterré avec les semenceaux.	Alimentaire, don
Natapohi			La coquille ressemble à celle d'une navel, il est de grosse taille (5-8 cm).	La coquille est noire et la chair grise foncée.	Ce nom est le même que celui donné au navelier (<i>Barringtonia spp.</i>).	Alimentaire, don
Nataretare		La crête du coq ou de la poule.	Il n'a pas de coquille, mais juste une membrane. Sa forme évoque la crête d'un coq ou d'une poule.	La coquille et la chair sont blanches.		Alimentaire, don

Annexe 3 : Les **finagonda** (mollusques)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Painga	<i>Strombus gigas</i>	Conque géante.	Il peut mesurer jusqu'à 30 cm.	Sa coquille est blanche, orange et rosée. Sa chair est beige.	Ce coquillage une fois percé sert à appeler les villageois à se réunir sous le farea du village, à l'église, annonce quelque chose d'important entrepris par le chef ou l'arrivée d'une personne importante au village. Celui-ci est principalement collecté par les hommes lorsqu'ils pratiquent la pêche sous-marine.	Alimentaire, don, coutume, décoration.
Pangaroro	<i>Cypraea Tigris</i>		La coquille est lisse est fendue, il mesure jusqu'à 8 cm.	La coquille est blanche et tachetée de points marron et noirs. La chair est beige.	Il est principalement ramassé en pleine eau.	Alimentaire, don
Panuke	<i>Nautilus belauensis</i>	Le nautilé.	Il a une grande coquille développée vers l'avant.	La coquille est zébrée blanche et marron, la chair est blanche.	Il est trouvé échoué sur le rivage. Il est très rarement observé, car il évolue dans les profondeurs.	Décoration
Paskaroa						Alimentaire, don

Annexe 3 : Les **finagonda** (mollusques)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Pislolua			Il est de forme allongée et n'a pas de coquille, il peut atteindre 10 cm de long.	La chair est marron.	Ce coquillage est ramassé sur les rochers, sa ventouse adhère solidement à la paroi. Il est difficile de l'en retirer sans un couteau.	Alimentaire, don
Puréa	<i>Bolma bathyraphe</i>	Turbo	La coquille est rugueuse et de forme conique, il a une opercule.	La coquille est marron-vert et l'opercule est blanche. La chair est orange.		Alimentaire, don
Pwero natassi			La coquille est ronde	La coquille est noire et la chair orange	Ce coquillage est ramassé sur les rochers, il y en a beaucoup le long des parcelles de mer du village de Kurumampe.	Alimentaire, don
Riwota	<i>Echinoidea spp.</i>	Oursin	Il a une sphère ronde (5 à 10 cm) avec de longues épines (10 cm).	La chair est orange et les épines marron-violet.	Il est ramassé sur les rochers et dans l'eau. Un cultivar d'arbre à pain porte également ce nom.	Alimentaire, don
Siméri	<i>Trochus spp.</i>	Troca	La coquille conique est de petite taille, la chair est très épaisse.	La coquille est grise tachetée de vert et de marron. La chair est marron clair.	Il est ramassé dans le sable et sur les rochers	Alimentaire, don (jamais cuit au four à pierre).
Siméri kao	<i>Trochus spp.</i>	« Le troca sauvage » ou « le grand troca ».	La coquille est de forme conique et pointue	La coquille est de couleurs différentes parfois verte, parfois rose.	Il est ramassé dans le sable et sur les rochers	Alimentaire, don (jamais cuit au four à pierre).

Annexe 3 : Les *finagonda* (mollusques)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Sisa			La coquille est petite, rugueuse et de forme conique. Le coquillage a une opercule.	La coquille est marron-vert et l'opercule est blanche. La chair est orange.	Ce coquillage ressemble à <i>Purea</i> , mais il est plus petit. Un cultivar de natao (<i>Pometia pinnata</i>) porte son nom.	Alimentaire, don
Susu sa		« Le sein pourri »	La coquille est assez large (3 à 4cm), rugueuse et de forme conique.	La coquille est marron-vert et l'opercule est blanche. La chair est marron	Les petites filles ont l'interdiction de consommer ce coquillage sans quoi à l'adolescence, disent les Man-Kurumampe, leurs seins ne se développeraient pas ou mal et pourraient pourrir.	Alimentaire, don
Taera			Ce mollusque évoque une bouse de vache. Il n'a pas de coquille et sa chair est très visqueuse.	La chair est vert foncé	Il est détaché du rocher à l'aide de la coquille vide de Kae et ne se trouve que vers les parcelles de mers de Sele. On dit que lorsque les feuilles des lianes des ignames sont sèches, c'est la saison pour aller ramasser ce mollusque.	Alimentaire, don
Tuwawa			Il est rond et petit, il n'a pas de coquille et sa chair est molle	La chair est verte		Alimentaire, don

Annexe 3 : Les **finagonda** (mollusques)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Umana			La coquille est ronde (3 cm) et de petite taille, le coquillage ressemble à Kae , mais il est plus petit.	La coquille est grise-bleue et la chair orange.	Ce coquillage est principalement mangé cru. Il se développe uniquement sur les rochers à moitié immergé dans l'eau.	Alimentaire, don
Untidea	<i>Holothuroidea spp.</i>	Bêche de mer	Cette bêche de mer est de petite taille.	Sa chair est marron.	Ce mollusque est ramassé près des rochers	Alimentaire, don

**Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara*
(la nourriture des jardins)**

4.1 Les bananes

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Aoure	<i>Musa spp.</i>		Elle ressemble à pokua , mais le fruit est plus petit et plus large.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Même lorsque le fruit est mûr, sa peau se retire difficilement. Il faut nécessairement employer un couteau pour le faire.	Cette banane se mange crue.
Bot faraou	<i>Musa spp.</i>	La banane « bateau long ».	Le fruit est long et courbé. Sa forme évoque celle d'un bateau.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Bot tea furu	<i>Musa spp.</i>	La banane « bateau qui est court ».	Le fruit est court et courbé. Sa forme évoque celle d'un bateau.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		
Bougainville Malele	<i>Musa spp.</i>	« La banane de Bougainville »	Le fruit est long	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Ce cultivar est originaire de Bougainville en Papouasie-Nouvelle-Guinée.	cuisine, vente, don

Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara* / Nanti (bananes)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Leo tasi	<i>Musa spp.</i>	« La Banane qui regarde la mer »	Les feuilles sont très longues et le fruit est de taille moyenne.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé. La chair du fruit est orangée	Lorsque son stipe est suffisamment haut pour voir la mer, la plante fait ses fruits.	cuisine, vente, don
Lerifiko	<i>Musa spp.</i>			La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Lerifiko koko fata	<i>Musa spp.</i>		Le fruit est de taille moyenne.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Malele kasua	<i>Musa spp.</i>	« La banane dure »	Le fruit est long.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Cette banane se cuisine lorsqu'elle est bien mûre, car elle est très ferme.	cuisine, vente, don

Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara* / Nanti (bananes)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Malele pukua	<i>Musa spp.</i>		Le fruit est long.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Malele taou	<i>Musa spp.</i>		Le fruit est long.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Malupa	<i>Musa spp.</i>		Le stipe, les feuilles et le fruit de ce cultivar sont très longs et très larges.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Les fruits poussent très haut, il faut couper le stipe pour pouvoir les ramasser. Les bananes sont très lourde, le régime doit être débiter en plusieurs morceaux avant de pouvoir être amené au village.	cuisine, vente, don

Annexe 4 : Les **nafinanga ni roara** / **Nanti** (bananes)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Mata kesa	<i>Musa spp.</i>	La banane « œil bienveillant ».	Le fruit est long et mince.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Le fruit a pour particularité d'être dur, il est donc cuisiné qu'une fois bien mûr (à la différence de la plupart des autres cultivars). Il n'est pas préparé en laplap, car il est trop dur pour être râpé.	cuisine, vente, don
Nabagabaga	<i>Musa spp.</i>		Le fruit est long et étroit.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Ce cultivar produit beaucoup de fruits.	cuisine, vente, don
Namasafesafe	<i>Musa spp.</i>			La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Namalele	<i>Musa spp.</i>		Le fruit est petit et fin.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé. La chair est blanche		cuisine, vente, don

Annexe 4 : Les **nafinanga ni roara** / **Nanti** (bananes)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Namasori nakoanabanga	<i>Musa spp.</i>	La banane « laplap pour les banians ».	Le fruit est grand et gros	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Métaphoriquement le fruit est aussi grand qu'un banian.	cuisine, vente, don
Namata matamiala	<i>Musa spp.</i>	« La banane œil rouge ».	La hampe, les feuilles et sa fleur sont vertes (alors que la fleur des autres cultivars est toujours violette).	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Namata matapapamamala kesa	<i>Musa spp.</i>	« La banane œil aux branches vertes.	La hampe, les feuilles et sa fleur sont rouges-violets.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé. À la différence des autres cultivars appartenant à la famille des « namata mata », la hampe et le stipe de ce cultivar sont verts ardents.		cuisine, vente, don

Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara* / Nanti (bananes)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Namatamata papa gongota pipia	<i>Musa spp.</i>	« La banane œil aux petites branches noires »	Le fruit est large et long .	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé. Sa hampe et son stipe sont noirs		cuisine, vente, don
Namatamata pissi torua malakesa	<i>Musa spp.</i>	« La banane œil aux fesses vertes cassées ».	Le fruit est long et très mince.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Namatamata pissi torua miala	<i>Musa spp.</i>	« La banane œil aux fesses rouges cassées ».	Le fruit est court et large	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Namatamata pissi torua papa gongota	<i>Musa spp.</i>	« La banane œil aux fesses noires cassées ».	Le fruit est long, mais étroit	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don

Annexe 4 : Les **nafinanga ni roara** / **Nanti** (bananes)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nambura ki kosue	<i>Musa spp.</i>	La banane « nourriture du rat ».	Le fruit est très petit, c'est la plus petite variété de bananes présentes sur l'île. Elle est si petite qu'elle évoque la nourriture pour les rats.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Elle n'est pas préparée en laplap, car elle est trop petite. C'est l'une des variétés les plus consommées par les Man-Tongoa.	cuisine, vente, don
Nasei fara	<i>Musa spp.</i>		Le fruit est long et courbé	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Même lorsque le fruit est mûr, sa peau se retire difficilement. Il faut nécessairement employer un couteau pour le faire.	Elle se mange crue.
Nasoanga kikiriki	<i>Musa spp.</i>	Cette banane porte le nom coutumier masculin (nasoanga) de celui qui l'a découverte dans son essart. « La banane nasoanga très petite »	Le fruit est très petit.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient orange lorsqu'il est prêt à être consommé.	Après avoir consommé cette banane, les Man-Tongoa disent que les urines sont très jaunes.	cuisine, vente, don
Nasoanga lalapa	<i>Musa spp.</i>	Cette banane porte le nom coutumier masculin (nasoanga) de celui qui l'a découverte dans son essart. « La banane nasoanga très grande »	Le fruit est très gros.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient orange lorsqu'il est prêt à être consommé.	Après avoir consommé cette banane, les Man-Tongoa disent que les urines sont très jaunes.	cuisine, vente, don

Annexe 4 : Les **nafinanga ni roara** / Nanti (bananes)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Pokua ni Tongoa ou Pokua ni Efate	<i>Musa spp.</i>	« La banane pokua de Tongoa » ou La banane pokua d'Efate »	Cette banane est assez large, ronde et de taille moyenne.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Cette banane est originaire des Iles Shepherd (Tongoa ou Efate). Celle-ci est principalement cuisinée, elle se rarement crue.	cuisine, vente, don
Sali manoufa	<i>Musa spp.</i>	« La banane qui ment aux chauve-souris ».	Le fruit est de taille moyenne	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Lorsque la banane est mûre et qu'une chauve-souris veut la manger, elle tombe au sol et la chauve-souris ne peut plus la consommée, car à peine est-elle touchée qu'elle se tombe.	cuisine, vente, don
Silisa malakesa	<i>Musa spp.</i>	La banane « maison cassée verte ».		La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient rouge lorsqu'il est prêt à être consommé. Les feuilles sont très vertes.		cuisine, vente, don

Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara* / Nanti (bananes)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Sosotaou	<i>Musa spp.</i>			La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Tri manis	<i>Musa spp.</i>	Nom en bislama. La banane « trois mois ».	Le fruit est de petite taille	La peau du fruit est jaune dès que le fruit commence à se développer.	C'est l'une des variété qui pousse la plus vite. En trois mois son rejet est capable de produire des fruits.	cuisine, vente, don
Wan poun	<i>Musa spp.</i>	Nom en bislama. La banane « un pound »	Le fruit est très long et fin.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Cette banane se mange principalement cuite, car elle très ferme.	cuisine, vente, don

4.2 Les cacahuètes

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Pistas miala	<i>Arachis hypogaea spp.</i>	La cacahuète rouge		La graine est blanche et la peau est rouge	Ce cultivar provient de l'île d'Epi.	Alimentaire (se mange crue ou grillée), vente, don
Pistas taré	<i>Arachis hypogaea spp.</i>	La cacahuète blanche		La graine est blanche et la peau est blanche	Ce cultivar provient de l'île d'Epi.	Alimentaire (se mange crue ou grillée), vente, don
Pistas pati sari-sari	<i>Arachis hypogaea spp.</i>	La cacahuète de couleurs mélangées		La graine est blanche et la peau est blanche et rouge	Ce cultivar provient de l'île d'Epi.	Alimentaire (se mange crue ou grillée), vente, don

4.3 Les cannes à sucre

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Lasa ni rakuma	<i>Saccharum officinarum</i> spp.	La canne à sucre « carapace de crabe »		La peau a la couleur de la carapace du crabe, elle est marron foncé et sa chair est blanche.		Alimentaire, don, coutume
Mala sese	<i>Saccharum officinarum</i> spp.			La peau est noire et sa chair jaune.		Alimentaire, don, coutume
Nakarame	<i>Saccharum officinarum</i> spp.	Nakarame est le nom coutumier de Tisamata lorsqu'il transmet son titre et devient un nasata .	La canne est très large et très longue.	La peau est de couleurs mélangées: noir, marron, rouge, blanc et sa chair est blanche.		Alimentaire, don, coutume
Nakarame po	<i>Saccharum officinarum</i> spp.		La canne est très large et très longue.	La peau est de couleurs mélangées: rouge, noir, vert et sa chair est blanche.		Alimentaire, don, coutume
Nakine naoura	<i>Saccharum officinarum</i> spp.	La canne à sucre « pattes de crevette »		La peau est orange, elle évoque la couleur des pattes de la crevette. Sa chair est blanche.		Alimentaire, don, coutume
Nasok mamani	<i>Saccharum officinarum</i> spp.			La peau est très foncée, elle est bordeaux foncé, presque noir et sa chair est blanche.		Alimentaire, don, coutume

4.4 Les concombres

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
kukumba	<i>Cucumis sativus</i>	Concombre	Le fruit est large et long.	La chair est blanche et la peau est jaune.	A l'origine, les graines ont été achetées, puis elles ont évolué. Les Man-Tongoa ne cultivent qu'une seule variété.	Alimentaire (cru ou cuit), don, vente

4.5 Les ignames

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Botel	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	L'igname bouteille	Ce tubercule a la base étroite et la tête large, sa forme évoque celle d'une bouteille.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Damulap	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>		Le tubercule est de taille moyenne.	La chair du tubercule est rouge.	Cet igname doit être cuit plus longtemps que les autres cultivars avant de pouvoir être consommé.	Alimentaire, vente, don
Futuna	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom de son île d'origine : Futuna (sud de l'archipel).	Le tubercule est rond, il a la taille d'une balle.	La chair du tubercule est blanche		Alimentaire, vente, don
Houaïlou tea miloloa	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom d'une ville de Nouvelle-Calédonie. Le nom est suivi de l'adjectif qualificatif « jaune ».	Le tubercule est long et large, il a de petites racines.	La chair du tubercule est jaune.	Ce cultivar a été introduit par un Man-Tonga qui est allé le chercher en Nouvelle-Calédonie.	Alimentaire, vente, don
Houaïlou tea tare	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom d'une ville de Nouvelle-Calédonie. Le nom est suivi de l'adjectif qualificatif « blanc ».	Le tubercule est long et large, il a de petites racines.	La chair du tubercule est blanche.	Ce cultivar a été introduit par un Man-Tonga qui est allé le chercher en Nouvelle-Calédonie.	Alimentaire, vente, don

Annexe 4 : Les **Nafinanga ni roara / Nawi** (les ignames)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Kaekaeta	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>		Le tubercule est long et fin	La chair du tubercule est rouge (crue et cuite).		Alimentaire, vente, don
Kulue	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>		Le tubercule est court et large.	La chair du tubercule est blanche et rouge.	C'est l'une des ignames la plus employée en cuisine. Elle est principalement transformée en laplap.	Alimentaire, vente, don
Luluraou ou Bilani pahinga	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est de taille moyenne.	La chair du tubercule est blanche.	Cette igname provient de deux coquillages. Une histoire coutumière narre son origine.	Alimentaire, vente, don
Ma Taanga	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est très long et très large.	La chair du tubercule est blanche.	Ce cultivar pousse également spontanément dans la brousse forestière. Une butte produit de nombreux tubercules. Une fois cuite, la chair est très élastique.	Alimentaire, vente, don
Masese	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>		Le tubercule est assez similaire à " noumea ", mais il est un peu plus long.	La chair du tubercule est rose.		Alimentaire, vente, don

Annexe 4 : Les *Nafinanga ni roara* / *Nawi* (les ignames)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Masogi ou Nawiya tamoli	<i>Dioscorea alata</i> L.	L'igname « qui complète » ou l'igname « peau humaine ».	Le tubercule est long et gros.	La chair du tubercule est blanche et sa peau est marron. Elle évoque celle des humains.	C'est l'igname la plus importante socialement pour les Man-Tongoa. C'est également la plus longue.	Coutume, Alimentaire, don
Mengefe lolo	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	L'igname « odeur agréable ».	Le tubercule est long et large	La chair du tubercule est rouge	Il se cuisine essentiellement en bugna. Cette igname une fois cuite, parfume l'eau de cuisson et exhale une odeur particulière.	Alimentaire, vente, don
Namara	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>		Le tubercule est petit et rond.	La chair est blanche.	Cette igname pour être consommée doit d'abord être frappée contre une pierre. Elle n'est jamais bouillie, mais toujours rôtie sur les braises.	Alimentaire, don
Nambasisi	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>		Le tubercule est long et large. Il est couvert de petites racines, il ressemble à une igname sauvage	La chair du tubercule peut-être blanche ou rouge.		Alimentaire, vente, don
Nambura	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>		Le tubercule est long et fin.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don

Annexe 4 : Les **Nafinanga ni roara / Nawi** (les ignames)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nasakaou	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	L'igname corail.	Le tubercule a une large base. Il est de petite taille et sa forme évoque celle du corail.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Natana hos	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	L'igname crotte de cheval	Le tubercule est rond et large.	La chair du tubercule est blanche	Sa forme évoque celle d'un crotte de cheval, d'où son nom.	Alimentaire, vente, don
Natetari tea miala	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	L'igname natetari rouge.	Le tubercule est long et large.	La chair du tubercule est rouge.		Alimentaire, vente, don
Natetari tea tare	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	L'igname natetari blanc.	Le tubercule est long et large.	La chair du tubercule est blanc.		Alimentaire, vente, don
Natua tia ki ti moa	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	« L'igname que l'on donne au grand-père paternel de la marée basse ».	Le tubercule est petit et fin.	La chair du tubercule est blanche.	Cette igname ressemble beaucoup au cultivar tua reka , mais ses tubercules sont plus petits.	Alimentaire, vente, don
Nawi gagandi	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	L'igname sucrée,	Le tubercule est long et large.	La chair du tubercule est blanche.	Une fois cuit, cette igname est sucrée.	Alimentaire, vente, don
Nawi sae	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est long et fin. Sa forme évoque celle d'un serpent.	La chair du tubercule est blanche.	A la différence des autres cultivars, celui-ci pousse à la surface du sol.	Alimentaire, vente, don

Annexe 4 : Les **Nafinanga ni roara / Nawi** (les ignames)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nayafu	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>		Le tubercule est gros et large.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Nayafu taou maka	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>		Le tubercule est petit et fin	La chair du tubercule est blanche		Alimentaire, vente, don
Noumea	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	L'igname Nouméa.			Ce cultivar est originaire de Nouvelle-Calédonie. Il a été introduit par un Man-Tonga.	Alimentaire, vente, don
Pokofio miala	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart. Au nom est ajouté l'adjectif qualificatif « rouge ».	Le tubercule est long et fin.	La chair du tubercule est rouge.	C'est l'une des ignames la plus utilisée dans l'élaboration des laplap.	Alimentaire, vente, don
Pokofio tare	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart. Au nom est ajouté l'adjectif qualificatif « blanc ».	Le tubercule est long et fin.	La chair du tubercule est blanche.	C'est l'une des ignames la plus utilisée dans l'élaboration des laplap.	Alimentaire, vente, don

Annexe 4 : Les **Nafinanga ni roara / Nawi** (les ignames)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Sani fafarao	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart. Au nom est ajouté l'adjectif qualificatif « long ».	Le tubercule est long et fin.	La chair du tubercule qu'elle soit crue ou cuite est toujours violette.		Alimentaire, vente, don
Sani furu	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart. Au nom est ajouté l'adjectif qualificatif « court ».	Le tubercule est court et fin.	La chair du tubercule qu'elle soit crue ou cuite est toujours violette.		Alimentaire, vente, don
Seoule fafarao	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart. Au nom est ajouté l'adjectif qualificatif « long ».	Le tubercule est long et peu large.	La chair du tubercule est blanche et rouge.		Alimentaire, vente, don
Taoula	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>		La base du tubercule est large et la tête est étroite.	La chair peut-être blanche ou violette.		Alimentaire, vente, don
Timami	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est court et large.	La chair du tubercule est blanche.	C'est l'une des premières ignames à parvenir à maturité.	Alimentaire, vente, don

Annexe 4 : Les **Nafinanga ni roara / Nawi** (les ignames)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Tuareka	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Ce nom est une expression qui indique qu'une plante produit constamment des fruits.	Le tubercule est très long et large.	La chair du tubercule est blanche quand elle est crue et devient rose lorsqu'elle est cuite.	Cette igname pousse en profondeur et demande de la délicatesse lorsqu'elle est déterrée, car elle se casse facilement.	Alimentaire, vente, don
Tumas	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>		Le tubercule est long et large.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Tuturu	<i>Dioscoreaceae spp. ou D. esculenta spp.</i>	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est long et fin.	La chair du tubercule est blanche quand elle est crue et devient rose lorsqu'elle est cuite.		Alimentaire, vente, don

4.6 Les ignames sauvages

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Malu fera	<i>D. nummularia</i> , <i>D. bulbifera</i> , <i>D. pentaphylla</i>		Le tubercule est de taille moyenne.	La chair du tubercule est blanche et sa peau est très claire.	Cette igname se développe également spontanément au sein de la brousse forestière. Elle ressemble à l'igname sauvage malu kao .	Cuisine, don
Naoumami	<i>D. nummularia</i> , <i>D. bulbifera</i> , <i>D. pentaphylla</i>		Le tubercule est rond et petit.	La chair du tubercule est blanche.	Cette igname est liée au coquillage morotokohuta . Pour que ses tubercules soient nombreuses le coquillage est enterré avec les semenceaux.	Cuisine, don
Pesifu	<i>D. nummularia</i> , <i>D. bulbifera</i> , <i>D. pentaphylla</i>	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est petit et fin.	La chair du tubercule est blanche.		Cuisine, don
Taki-taki	<i>D. nummularia</i> , <i>D. bulbifera</i> , <i>D. pentaphylla</i>	L'igname canard	Le tubercule est large et sa tête est longue. Sa forme évoque celle d'un canard.	La chair du tubercule est blanche.		Cuisine, don

Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara* / *Nawi koa* (les ignames sauvages)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Taou mako	<i>D. nummularia</i> , <i>D. bulbifera</i> , <i>D. pentaphylla</i>		Le tubercule est de taille moyenne.	La chair du tubercule est blanche.	Cette igname se développe également spontanément au sein de la brousse forestière. Elle a pour particularité de toujours pousser au même endroit. Elle ne se cuisine pas en <i>laplap</i> , car le tubercule est trop mou. Cette igname est très filandreuse, elle doit être mastiquer longtemps.	Cuisine, don
Tumbaki	<i>D. nummularia</i> , <i>D. bulbifera</i> , <i>D. pentaphylla</i>		Le tubercule est large et long.	La chair du tubercule est blanche.	Le tubercule est très dur et doit être cuit longtemps avant de pouvoir être consommé.	Cuisine, don

4.7 Les kavas

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Ewo	<i>Piper methysticum spp.</i>	Ce kava porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart.	Les racines sont épaisses et les feuilles sont de petites tailles. Les racines sont courtes.	Les racines sont jaunes foncés, les feuilles vertes foncées et les branches sont tachetées de noir.	Il n'est pas souvent consommé, car il fait effet durant deux jours	Alimentaire (boisson), vente, don, coutume
Kutahu	<i>Piper methysticum spp.</i>	Le kava aux « feuilles jaunies ».	Les racines sont épaisses et nombreuses.	La chair de la racine est jaune clair et les feuilles sont jaunes clairs, tandis que les branches sont rouges.	Tout le monde peut le planter, mais il est uniquement consommé par les <i>nawota ni mamatana ni farea</i> qui le consomment pour entrer en relation avec leurs <i>nate mate</i> . Ce kava est bu sur les lieux <i>tapu</i> associés au clan du chef en question.	Alimentaire (boisson), vente, don, coutume
Nakasara	<i>Piper methysticum spp.</i>	Ce kava porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart.	Il a de grosses racines.	Les branches et les feuilles sont vertes claires et ses racines sont blanches.	Il ressemble beaucoup au kava sauvage. Il arrive qu'il pousse spontanément dans la brousse forestière.	Alimentaire (boisson), vente, don, coutume
Namduku kao	<i>Piper methysticum spp.</i>	Ce kava porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart. Le kava namduku de la brousse forestière.	Les branches et les racines sont épaisses et dures.	Les branches et les feuilles sont vertes foncées et ses racines sont jaunes.	Il arrive qu'il pousse spontanément dans la brousse forestière.	Alimentaire (boisson), vente, don, coutume

Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara* /*Namaloku* (les kavas)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Ni Emao	<i>Piper methysticum spp.</i>	Le kava de l'île d'Emao	Les racines sont très épaisses.	La chair de la racine est jaune clair et les branches sont rouges.	Ce kava est planté dans les essarts pour être offert aux chefs lors des cérémonies coutumières ;	Coutume.
Olae koro	<i>Piper methysticum spp.</i>	Le kava du lézard qui vit dans les cocotiers et qui a des boutons.	Les racines sont de taille moyenne	Les feuilles sont vertes, les branches sont vertes et tachetées de vert foncé (d'où son nom) et ses racines sont jaunes	Ce kava a la particularité de faire effet durant deux jours. Ailleurs dans l'archipel, il est appelé " <i>tu dae</i> ".	Alimentaire (boisson), vente, don, coutume
Poa liu	<i>Piper methysticum spp.</i>	Le kava très grosses branches.	Les branches sont très larges et très hautes, les feuilles sont également très grandes.	La chair de la racine est jaune clair.	Ce kava est le plus grand de tous.	Alimentaire (boisson), vente, don, coutume
Poa kikiriki	<i>Piper methysticum spp.</i>	Le kava petites branches	Les branches, les feuilles et les racines sont de petites tailles.	La chair de la racine est jaune clair.		Alimentaire (boisson), vente, don, coutume

4.8 Les maniocs

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Biskit	<i>Manibot esculenta.</i>	Le manioc biscuit.	Le tubercule est long et large.	La chair du tubercule est blanche.	Ce cultivar est le plus apprécié des Man-Tongoa. Une fois cuit, il devient très sucré, comme une gourmandise, d'où son nom.	Alimentaire, vente, don
Ena ara kiki	<i>Manibot esculenta.</i>	Le manioc ena « petites branches ».	Le tubercule est large et long, les branches sont petites et larges.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Ena ara lapa	<i>Manibot esculenta.</i>	Le manioc ena « grosses branches ».	Le tubercule est large et long, les branches sont également longues et larges.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Ena miloloa ara lapa	<i>Manibot esculenta.</i>	Le manioc ena « jaune aux grosses branches ».	Le tubercule est large et long, les branches sont petites et larges.			Alimentaire, vente, don
Ena nambatine	<i>Manibot esculenta.</i>	Le manioc ena « graines »	Le tubercule est large et long, les branches sont également longues et larges.	La chair du tubercule est blanche.	Ce cultivar serait issu d'une graine d'un manioc de la famille « ena ».	Alimentaire, vente, don
Eratape	<i>Manibot esculenta.</i>	Ce cultivar porte le nom de son village d'origine.	Ce tubercule est rond.	Le tubercule a la chair blanche quand il est crue et jaune quand il est cuit. Ses branches sont vertes.		Alimentaire, vente, don

Annexe 4 : Les **nafinanga ni roara** /Mayoko (les maniocs)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Fiji	<i>Manibot esculenta.</i>	Ce cultivar porte le nom de son pays d'origine.	Le tubercule est de taille moyenne.	Les branches sont blanches, la chair du tubercule est blanche.	Ce cultivar a la particularité de n'avoir qu'une seule branche lorsqu'il est encore petit.	Alimentaire, vente, don
Kelète mara-mara	<i>Manibot esculenta.</i>	Le manioc « femelle »	Le tubercule est large, mais court.	La chair du tubercule est blanche et violette.	Ce cultivar est peu planté à Kurumampe.	Alimentaire, vente, don
Koloris	<i>Manibot esculenta.</i>	Ce manioc porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart..	Le tubercule est court et large.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Lei sini	<i>Manibot esculenta.</i>	Ce manioc porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découvert dans son essart.	Le tubercule est large et long, les branches sont larges et petites.	La chair et la peau du tubercule sont blanches.		Alimentaire, vente, don
Maliu	<i>Manibot esculenta.</i>	Ce cultivar porte le nom du territoire d'où il est issu.	Le tubercule est long et peu épais.	La chair et la peau du tubercule sont blanches.	Maliu est le nom d'un namatana ni farea du village de Pele. C'est une femme qui l'a découvert.	Alimentaire, vente, don
Man-Santo	<i>Manibot esculenta.</i>	Le manioc de l'homme de Santo.	Le tubercule est très large et très long, si bien qu'il sort de terre quand il est prêt à être récolté.	Les branches et la chair du tubercule sont blanches.	Ce cultivar aurait été découvert par un homme de l'île de Santo.	Alimentaire, vente, don

Annexe 4 : Les **nafinanga ni roara** /Mayoko (les maniocs)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Matarilani	<i>Manibot esculenta.</i>	Ce manioc porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart.. Ce nom indique qu'il vient de Sele.	Le tubercule est petit, mais très large.	La chair du tubercule est blanche.	Il a été découvert dans les jardins de Matarilani à Sele.	Alimentaire, vente, don
Nambatine maliu	<i>Manibot esculenta.</i>	Le manioc « graine de malIU »	Le tubercule est de taille moyenne.	Les branches et la chair du tubercule sont blanches. La couleur de ses feuilles évoque celle des pandanus séchées.	Maliu est le nom d'un namatana ni farea du village de Pele.	Alimentaire, vente, don
Raes kikiriki	<i>Manibot esculenta.</i>	La manioc « très petit grain de riz ».	Le tubercule est fin et petit.	La chair du tubercule est blanche.	Tout comme le riz, ce cultivar gonfle à la cuisson.	Alimentaire, vente, don
Raes lalapa	<i>Manibot esculenta.</i>	La manioc « très gros grain de riz ».	Le tubercule est gros et épais.	La chair du tubercule est blanche.	Tout comme le riz, ce cultivar gonfle à la cuisson.	Alimentaire, vente, don
Roseni ara kiki	<i>Manibot esculenta.</i>	Ce manioc porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart. Le manioc « Roseni petites branches ».	Le tubercule est large et de longueur moyenne, les branches sont larges et petites.	La chair du tubercule est blanche.	C'est un homme du village de Pele qui l'a découvert dans son jardin.	Alimentaire, vente, don

Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara* /Mayoko (les maniocs)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Roseni ara lapa	<i>Manibot esculenta.</i>	Ce manioc porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart. Le manioc « Roseni grosses branches ».	Le tubercule est large et de longueur moyenne, les branches sont longues et larges.	La chair du tubercule est blanche.	C'est un homme du village de Pele qui l'a découvert dans son jardin.	Alimentaire, vente, don
Tapakoro	<i>Manibot esculenta.</i>		Le tubercule est très large et très long.	La chair du tubercule est blanche.	La chair de ce tubercule est très dure. Il n'est consommé qu'en laplap (donc râpé).	Alimentaire (laplap), vente, don

Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara* /Nafenoku (les *navia*)

4.9 Les *navia*

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nafenoko	<i>Alocasia macrorrhiza</i>	Le taro géant (ou Fiji taro)	Il ressemble à un taro, mais ses feuilles sont beaucoup plus larges.	Les feuilles et les tiges sont vertes, le tubercule est blanc et sa peau est rosée.	Il est très sucré. Il nécessite d'être cuit longtemps.	Alimentaire, vente, don

4.10 Les patates douces

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Andrew	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	Ce patate douce porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est de taille moyenne.	La peau est blanche et la chair est violette. Les feuilles et les tiges sont vertes.	Cette patate douce a la particularité de teintée de rouge son eau de cuisson.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Australia	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	La patate douce Australie	Le tubercule est long et étroit, il pousse en profondeur.	La peau et la chair du tubercule sont orange, les feuilles sont petites et vertes et les tiges sont vertes.	Cette patate douce a été ramenée d'Australie par un villageois de Kurumampe parti ramasser des pommes dans ce pays. Elle est très appréciée, car elle est sucrée et exhale une très bonne odeur lorsqu'elle est cuite.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Bougainville	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	La patate douce Bougainville.	Le tubercule est gros.	La peau est jaune-orangée et la chair est blanche et devient orange lorsqu'elle est cuite. Les feuilles et les tiges sont blanches, noires et rouges.	C'est le frère aîné d'Aki Sam qui l'a ramenée d'un voyage à Bougainville, en Papouasie-Nouvelle-Guinée.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente

Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara* /Pitete (les patates douces)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Eratape	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	La patate douce Eratape.	Le tubercule est gros.	La peau et la chair sont jaunes-orangées. Les feuilles et les tiges sont vertes.	Ce cultivar est originaire du village d'Eratape. Cette patate douce a la particularité de bien tenir à la cuisson. Le tubercule se conserve longtemps, à la différence des autres cultivars qui doivent être consommés rapidement après avoir été récoltés.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Lei karia	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	Cette patate douce porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est long et fin.	La peau est rouge et la chair est blanche. Les feuilles et les tiges sont vertes.	C'est une femme du village de Lumbukuti qui l'a découverte dans son jardin.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Lei nfanova	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	Cette patate douce porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est de taille moyenne.	La chair du tubercule est jaune (crue ou cuite), les tiges et les feuilles sont vertes.	Une fois cuite, elle sent bon. Les femmes trouvent cette patate douce très jolie.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Lei Nase	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	Cette patate douce porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est de taille moyenne.	La peau du tubercule est rouge et la chair rouge et blanche. Les feuilles sont noires et les tiges et sa fleur sont violettes.	C'est une femme du village de Rafenga qui l'a découverte dans son jardin.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente

Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara* /Pitete (les patates douces)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Lei Nhole	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	Cette patate douce porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est de taille moyenne, ses feuilles sont fines et leur forme évoque celle des feuilles de manioc.	La peau est blanche et rose et la chair est jaune clair. Les feuilles et les tiges sont vertes.		Alimentaire (sauf laplap), don, vente
No taot	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	Cette patate douce a été nommée à partir de l'expression en bislama « <i>no taot</i> » qui signifie « pas d'inquiétudes ».	Le tubercule est de taille moyenne.	La peau est rouge et la chair est blanche. Les feuilles et les tiges sont vertes.	Ce cultivar est très rustique. Lorsqu'il est mis en terre, il produit toujours des tubercules.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Paama	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	La patate douce de Paama.	Le tubercule est long et large.	La peau est rouge et la chair blanche, les feuilles sont rouges et vertes et les tiges sont blanches.	Ce cultivar serait originaire de l'île de Paama (centre de l'archipel).	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Ruta Lei Nasu	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	Cette patate douce porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est de taille moyenne.	La peau est blanche et la chair devient violette une fois cuite. Les feuilles et les tiges sont vertes.	C'est la grand-mère maternelle de Margaret Missel qui l'a découverte dans son jardin à Lumbukuti.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Tom Kalo	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	Cette patate douce porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.		La peau est blanche et la chair est orange.		Alimentaire (sauf laplap), don, vente

Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara* /Pitete (les patates douces)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Toma fosa	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	Cette patate douce porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est gros.	La peau est rouge, la chair est blanche (crue ou cuite). Les feuilles et les tiges sont vertes.	Ce cultivar a été découvert par une femme originaire de Sele.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Tora	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	Cette patate douce porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est très gros.	La chair, les tiges et les feuilles sont violettes, la peau est rouge.		Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Tri manis	<i>Ipomoea batatas spp.</i>	La patate douce « trois mois »	Cette patate douce évoque un manioc tant elle peut être longue et large.	La peau et la chair du tubercule sont blanches, les feuilles sont rouges et vertes et les tiges vertes.	Une fois bouturé, ce cultivar se développe rapidement. Ses tubercules sont récoltables après trois mois.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente

4.11 Les poivrons

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Sil kikiriki	<i>Capsicum annuum spp.</i>	Le très petit poivron.	Le poivron est de très petite taille (5-8 cm).	Le poivron devient rouge lorsqu'il est mur.	C'est l'équivalent du piment oiseau, il est planté à la périphérie des essarts et peut pousser spontanément dans le bush. Il est consommé pour soigner les problèmes d'hypertension.	Alimentaire, vente, don.
Sil nangati fafarou	<i>Capsicum annuum spp.</i>	Le grand poivron sucré.	Le poivron est de grande taille (12-15 cm).	Le poivron reste vert, même lorsqu'il est mûr.		Alimentaire, vente, don.
Sil nangati foforu	<i>Capsicum annuum spp.</i>	Le petit poivron sucré.	Le poivron est de petite taille (5-10 cm).	Le poivron reste vert, même lorsqu'il est mûr.		Alimentaire, vente, don.
Sil nangati nambatine kokona	<i>Capsicum annuum spp.</i>	Le poivron sucré aux graines qui piquent.	Le poivron est de petite taille (5-10 cm).	Le poivron reste vert, même lorsqu'il est mûr.	Sa peau est sucrée, mais ses graines sont piquantes.	Alimentaire, vente, don.

4.12 Les taros d'eau

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Pialo	<i>Cyrtosperma chamissonis</i> .		Le tubercule est large et petit, les racines sont violettes et les branches de couleur noire.	La chair du tubercule est blanche.		Cuisine (sauf laplap), vente, don
Soli-Soli	<i>Cyrtosperma chamissonis</i> .	Le taro qui s'enroule	Le tubercule est long et se développe au ras du sol. Les branches sont rouge foncé.	La chair du tubercule est blanche.		Cuisine (sauf laplap), vente, don
Tin mit	<i>Cyrtosperma chamissonis</i> .	Expression en bislama : « le taro viande de conserve »		La chair du tubercule est blanche, mais devient rosée une fois cuite.	Une fois cuit, sa chair a la couleur de la viande de conserve.	Cuisine (sauf laplap), vente, don
Tomas	<i>Cyrtosperma chamissonis</i> .	Ce taro d'eau porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est très gros, les branches sont vertes foncées, presque noires et les feuilles vertes claires.	La chair du tubercule est blanche.		Cuisine (sauf laplap), vente, don
Vila	<i>Cyrtosperma chamissonis</i> .	Le taro de Port-Vila.	Le tubercule est gros et long (environ 30 cm), les branches et les feuilles sont vertes.	La chair du tubercule est blanche, mais devient jaune une fois cuite.	Ce cultivar est originaire de l'île d'Efate.	Cuisine (sauf laplap), vente, don

Annexe 4 : Les *nafinanga ni roara* /Natale lapa (les taros géants)

4.13 Les taros géants

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Natale lalapa miala	<i>Cyrtosperma chamissonis</i>	Le taro géant rouge ou	Le tubercule est très gros. La plante est haute, elle peut atteindre 1,70 m dans les jardins.	La chair du tubercule est blanche et devient rouge à la cuisson.	Ce cultivar a la particularité de devenir très mou à la cuisson. Il est très apprécié par les Man-Tongoa.	Alimentaire (rôti, bouilli)

4.14 Les taros des montagnes

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Marow Miala	<i>Colocasia esculenta.</i>	Le taro des montagnes « rouge ».	Le tubercule est gros, les feuilles sont vertes et les branches sont vertes foncées, presque noires.	La chair du tubercule est blanche et devient rouge foncé une fois cuite.	Avant d'être transformé en laplap, il est bouilli, car sa chair est dure.	Alimentaire, vente, don
Marow tare	<i>Colocasia esculenta.</i>	Le taro des montagnes « blanc ».	Le tubercule est gros, les feuilles sont vertes et les branches sont vertes foncées.	La chair du tubercule est blanche (même après cuisson).	Avant d'être transformé en laplap, il est bouilli, car sa chair est dure.	Alimentaire, vente, don

**Annexe 5 : Les *tutuma ni roara*
(les feuilles vertes)**

5.1 Tutuma (variés)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Ariko malakesa	<i>Phaseolus vulgaris L.</i>	Le haricot vert.		La feuille et la gousse sont vertes.		Alimentaire, vente, don
Bol kabej	<i>Brassica oleracea L.</i>	Le chou vert.	Le chou est rond.	Les feuilles sont vert clair.		
Buninga	<i>Brassica spp.</i>	Le chou de Buninga.			Cette variété de chou vient de l'île de Buninga.	Alimentaire, vente, don
Kabej papa taré	<i>Brassica spp.</i>	Le chou aux branches blanches.				Alimentaire, vente, don
Kabej su mamaou	<i>Brassica spp.</i>					Alimentaire, vente, don
Koré pini	<i>Brassica spp.</i>	Le haricot koné.				Alimentaire, vente, don
letes	<i>Lactuca sativa</i>	La laitue.				Alimentaire, vente, don
Nambakapaka	<i>Espère indéterminée</i>					Alimentaire, vente, don
Pini felo	<i>Phaseolus spp.</i>	Le haricot felo.	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane. La gousse peut faire plus de 30 cm.	La liane est verte, la gousse est verte.		Alimentaire, don
Pini kofuano	<i>Phaseolus spp.</i>	Le haricot kofuano.	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane. La gousse peut faire plus de 30 cm.	La liane est verte, la gousse est verte.		Alimentaire, don
Sun kabej kokona	<i>Brassica chinensis L.</i>	Le chou chine.	Ce chou a de longue feuilles, ses cotes sont fines.	Les feuilles sont vertes et ses cotes sont vertes.	Ce chou est amer.	Alimentaire, vente, don

Annexe 5 : Les tutuma ni roara / tutuma

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Waet boun	<i>Brasica rapa spp.</i>	Le chou os blanc.	Les cotes sont larges et les feuilles sont longues.	Les cotes sont blanches et les feuilles sont vertes.		

5.2 Les maïs

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Korn miloloa	<i>Zea mays spp.</i>	Le maïs jaune.	Les épis sont de taille moyenne (environ 15cm)	Les graines sont jaunes.		Alimentaire (seulement bouilli ou rôti), vente, don
Korn taré	<i>Zea mays spp.</i>	Le maïs blanc.	Les épis sont de taille moyenne (environ 15cm)	Les graines sont blanches.		Alimentaire (seulement bouilli ou rôti), vente, don
Pati sari-sari	<i>Zea mays spp.</i>	Le maïs aux graines couleurs mélangées.	Les épis sont de taille moyenne (environ 15cm)	Les graines sont de couleurs mélangées: rouge, noir, jaune et blanc.		Alimentaire (seulement bouilli ou rôti), vente, don

5.3 Les pastèques

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Melan farao	<i>Citrullus lanatus spp.</i>	La grande pastèque.	Le fruit est de grande taille (60-70 cm)	Le chair du fruit est rouge et la peau verte claire.	Initialement, les graines ont été achetées dans un commerce spécialisé de la capitale, mais à présent les horticulteurs sont automnes. Ils conservent leurs graines à chaque récolte.	Alimentaire, vente, don
Melan fufuru	<i>Citrullus lanatus spp.</i>	La très petite pastèque.	Le fruit est de petite taille (15 cm).	Le chair du fruit est rouge et la peau verte claire.	Initialement, les graines ont été achetées dans un commerce spécialisé de la capitale, mais à présent les horticulteurs sont automnes. Ils conservent leurs graines à chaque récolte.	Alimentaire, vente, don
Melan malakesa	<i>Citrullus lanatus spp.</i>	La pastèque verte.	Le fruit est de taille moyenne (20 cm).	Le chair du fruit et la peau sont vertes claires.	Initialement, les graines ont été achetées dans un commerce spécialisé de la capitale, mais à présent les horticulteurs sont automnes. Ils conservent leurs graines à chaque récolte.	Alimentaire, vente, don

Annexe 5 : Les tutuma ni roara / Wota melan (les pastèques)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Melon miala	<i>Citrullus lanatus spp.</i>	La pastèque rouge.	Le fruit est de taille moyenne (20 cm).	Le chair du fruit est très rouge et la peau verte foncée.	Initialement, les graines ont été achetées dans un commerce spécialisé de la capitale, mais à présent les horticulteurs sont automnes. Ils conservent leurs graines à chaque récolte.	Alimentaire, vente, don
Melon miloloa	<i>Citrullus lanatus spp.</i>	La pastèque jaune.	Le fruit est de taille moyenne (20 cm).	Le chair du fruit est jaune et la peau verte claire.	Initialement, les graines ont été achetées dans un commerce spécialisé de la capitale, mais à présent les horticulteurs sont automnes. Ils conservent leurs graines à chaque récolte.	Alimentaire, vente, don
Melon taré	<i>Citrullus lanatus spp.</i>	La pastèque blanche.	Le fruit est de taille moyenne (20 cm).	Le chair du fruit est rouge et sa peau est blanche.	Initialement, les graines ont été achetées dans un commerce spécialisé de la capitale, mais à présent les horticulteurs sont automnes. Ils conservent leurs graines à chaque récolte.	Alimentaire, vente, don

Annexe 5 : Les tutuma ni roara / Tomato (les tomates)

5.4 Les tomates

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Tomato kikiriki	<i>Solanum lycopersicum</i> spp.	La très petite tomate	le fruit est très petit	La peau du fruit et la chair sont rouges.		Alimentaire
Tomato lalapa	<i>Solanum lycopersicum</i> spp.	La très grande tomate	Le fruit est gros	La peau du fruit et la chair sont rouges.		Alimentaire, vente, don

**Annexe 6 : Les *nawakouana ni roara*
(les légumes verts)**

6.1 Les *nawakouana* (variés)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Pini fafaraou miala	<i>Brassica rapa</i>	Le long haricot liane rouge.	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane. La gousse peut faire plus de 30 cm.	La liane est verte, la gousse est rouge.		Alimentaire, vente, don
Pini fafaraou taré	<i>Brassica rapa</i>	Le long haricot liane blanc.	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane. La gousse peut faire plus de 30 cm.	La liane est verte, la gousse est blanche.		Alimentaire, vente, don
Pini fafarou fo kona	<i>Brassica rapa</i>	Le long haricot quatre coins.	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane. La gousse peut faire plus de 30 cm, elle est large et présente quatre faces.	La liane est verte, la gousse est verte.		Alimentaire, vente, don
Pini fafarou malakesa	<i>Brassica rapa</i>	Le long haricot vert	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane	La liane est verte, la gousse est verte.		Alimentaire, vente, don
Pini fafarou oraorana	<i>Brassica rapa</i>	Le haricot long de couleurs mélangées	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane	La liane est verte, la gousse est verte, rouge et blanche.		Alimentaire, vente, don

6.2 Les choux des îles

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Noassi taré	<i>Albelmoschus manibot</i>	Le chou des îles blanc.	Les feuilles sont larges et peu découpées.	Les feuilles sont vertes et les tiges sont blanches.		Alimentaire, vente, don
Noassi ulu maseresera miala	<i>Albelmoschus manibot</i>	Le chou des îles maseresera rouge.	Les feuilles sont longues et très découpées.	Les feuilles sont vertes et les tiges sont rouges.		Alimentaire, vente, don
Noassi ulu maseresera taré	<i>Albelmoschus manibot</i>	Le chou des îles maseresera blanc.	Les feuilles sont longues et très découpées.	Les feuilles sont vertes et les tiges sont blanches.		Alimentaire, vente, don
Noassi ulu péléwéléa miala	<i>Albelmoschus manibot</i>	Le chou des îles péléwéléa rouge	Les feuilles sont courtes et très découpées (elles évoquent celles du manioc)	Les feuilles sont vertes et les tiges sont rouges.		Alimentaire, vente, don
Noassi ulu péléwéléa taré	<i>Albelmoschus manibot</i>	Le chou des îles péléwéléa blanc		Les feuilles sont vertes et les tiges sont blanches		Alimentaire, vente, don

6.3 Les cébettes

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Salati miala	<i>Allium fistulosum</i>	La cébette rouge	Les feuilles sont longues et les bulbes petits.	La feuille est verte et la peau des bulbes est rouge.	Les horticulteurs les multiplient par voie végétative.	Alimentaire, vente, don
Salati taré	<i>Allium fistulosum</i>	La cébette blanche	Les feuilles sont longues et les bulbes petits.	La longue feuille est verte et la peau des bulbes est blanche.	Les horticulteurs les multiplient par voie végétative.	Alimentaire, vente, don

Annexe 7 : Les *nawatikaou*
(les arbres fruitiers)

7.1 Les arbres à pain

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Kutu féhipulu	<i>Artocarpus altilis</i>	Cet arbre à pain porte le nom coutumier masculin (féhipulu) de celui qui l'a découvert.	Le fruit est gros et rond.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune à la cuisson.	Ce cultivar ressemble à « riwota », mais sa chair est plus jaune.	Alimentaire, vente, don, technique
Kutu mandae	<i>Artocarpus altilis</i>	Cet arbre à pain porte le nom coutumier masculin (mandae) de celui qui l'a découvert.	Le fruit est gros et rond. Sa peau est lisse.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Les Man-Kurumampe disent que celui-ci a mauvais goût et qu'il devient très sec une fois cuit. Il n'est donc préparé qu'en bugna (namburi) ou en nalot. Il appartient à la même « famille » que le cultivar « nambagnoro » (les feuilles et les fruits sont semblables).	Alimentaire, vente, don, technique
Kutu matulu	<i>Artocarpus altilis</i>	Cet arbre à pain porte le nom coutumier masculin (matulu) de celui qui l'a découvert.	Le fruit est de taille moyenne.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Le fruit de ce cultivar est très mou. Il se cuit ainsi facilement.	Alimentaire, vente, don, technique

Annexe 7: Les **nawatikaou** / **Nambatao** (les arbres à pain)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Kutu ndaoula	<i>Artocarpus altilis</i>	Kutu signifie graine ou pou selon le contexte.	Le fruit est petit est rond. Sa forme évoque celle d'une orange.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Ce cultivar a été trouvé pour la première fois sur une terre du namatana ni farea Malala ki Muri qui a ensuite nommée sa terre ainsi. C'est encore principalement là que ce cultivar se développe.	Alimentaire, vente, don, technique
Kutu ni moso	<i>Artocarpus altilis</i>	L'arbre à pain kutu de l'île de Moso (nord Efate).	Le fruit est de taille moyenne est rond.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune à la cuisson.	Ce cultivar est très apprécié pour sa chair sucrée.	Alimentaire, vente, don, technique
Kutu salé	<i>Artocarpus altilis</i>	« Le pou qui danse » ou « La graine qui danse ».	Le fruit est gros et rond.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Il est de la même « famille » que le cultivar « riwota » (les feuilles et les fruits sont identiques, seule leurs tailles les différencient).	Alimentaire, vente, don, technique

Annexe 7: Les **nawatikaou** / **Nambatao** (les arbres à pain)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Légnei	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est gros et rond.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient jaune une fois prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune or lorsqu'elle est cuite.	Ce cultivar est très apprécié dans la préparation des <i>nalot</i> .	Alimentaire, vente, don, technique
Nabéré	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est gros et rond.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient jaune une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Il est de la même « famille » que le cultivar « riwota » (les feuilles et les fruits sont identiques, seule leurs tailles les différencient). Il ne se cuit cependant pas de la même façon, car sa chair est plus bien plus ferme.	Alimentaire, vente, don, technique
Nakoro karua	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain nakoro dur.	Le fruit est gros et de forme ovale.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient jaune une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	La chair du fruit est ferme, elle doit être cuite longtemps avant de pouvoir être consommée.	Alimentaire, vente, don, technique

Annexe 7: Les nawatikaou / Nambatao (les arbres à pain)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Namaohenga	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est de taille moyenne et de forme ovale.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune une fois cuite.	La chair est molle	Alimentaire, vente, don, technique
Namari	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est petit et rond, la peau du fruit est lisse.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune une fois cuite.	Il est de la même « famille » que le cultivar « nambagnoro ».	Alimentaire, vente, don, technique
Nambagnoro	<i>Artocarpus altilis</i>	Cet arbre à pain porte le nom coutumier masculin (nambagnoro) de celui qui l'a découvert dans son essart.	Le fruit est petit et rond, la peau du fruit est lisse.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune une fois cuite.	Ce cultivar est seulement cuit dans l'eau, car il est très mou.	Alimentaire, vente, don, technique

Annexe 7: Les **nawatikaou** / **Nambatao** (les arbres à pain)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nambasisi	<i>Artocarpus altilis</i>	Ce nom est une expression valable seulement pour les ignames ou les fruits à pain. Elle signifie que même après la cuisson, le fruit/le tubercule reste dur.	Le fruit est rond et petit.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune une fois cuite.	Le fruit de ce cultivar nécessite un long temps de cuisson, car il est très dur.	Alimentaire, vente, don, technique
Nambasisi kaoua	<i>Artocarpus altilis</i>	Cet arbre à pain porte le nom coutumier masculin (kaoua) de celui qui l'a découvert dans son essart.	Le fruit est long et fin.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune une fois cuite.		Alimentaire, vente, don, technique
Nambatao malakesa	<i>Artocarpus altilis</i>	« Le fruit à pain vert »	Le fruit est petit et rond, la peau du fruit est lisse.	La peau du fruit est très verte et sa chair est blanche.	Il est de la même « famille » que le cultivar « nambagnoro ». Il a pour particularité d'avoir une chair très tendre.	Alimentaire, vente, don, technique

Annexe 7: Les **nawatikaou** / **Nambatao** (les arbres à pain)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nambatao Nalot	<i>Artocarpus altilis</i>	Le <i>nalot</i> est le plat traditionnel des îles du nord de l'archipel dans lequel les <i>laplap</i> arbre à pain sont préparés.	Le fruit est de taille moyenne.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Ce cultivar est le plus employé dans la préparation du <i>nalot</i> .	Alimentaire, vente, don, technique
Nambatao riwota	<i>Artocarpus altilis</i>	« L'arbre à pain oursin »	Le fruit est gros et rond.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. La chair est blanche.		Alimentaire, vente, don, technique
Nasinofu	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est très gros.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Il est de la même « famille » que le cultivar « noaspalu », seuls les fruits sont de formes distinctes.	Alimentaire, vente, don, technique

Annexe 7: Les **nawatikaou** / **Nambatao** (les arbres à pain)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nasul naouvéa	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain « flamme » du monde des blancs	Le fruit est de taille moyenne et de forme arrondie.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. La chair est très blanche.	Il est de la même « famille » que le cultivar « nasul ». Leurs fruits sont de formes distinctes et ne se cuisent pas de la même façon, car leur chairs sont également de textures différentes. Celui-ci a l'avantage d'avoir une peau très fine, ainsi lorsqu'il est rôti au-dessus d'une flamme de palme de cocotier, il cuit rapidement (d'où son nom). Il ne nécessite pas de braise pour cuire. On raconte qu'il aurait été introduit par les premiers Blancs qui sont arrivés sur l'île.	Alimentaire, vente, don, technique

Annexe 7: Les **nawatikaou** / **Nambatao** (les arbres à pain)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nasulu	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain flamme.	Le fruit est de taille moyenne et de forme arrondie.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche. et devient jaune clair une fois cuite.	Il est de la même « famille » que le cultivar « nasul ». Leurs fruits sont de formes distinctes et ne se cuisent pas de la même façon, car leur chairs sont également de textures différentes. Celui-ci a l'avantage d'avoir une peau très fine, ainsi lorsqu'il est rôti au-dessus d'une flamme de palme de cocotier, il cuit rapidement (d'où son nom). Il ne nécessite pas de braise pour cuire. On raconte qu'il aurait été introduit par les premiers Blancs qui sont arrivés sur l'île.	Alimentaire, vente, don, technique

Annexe 7: Les nawatikaou / Nambatao (les arbres à pain)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nasulu ki Lei Manu	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain flamme de Lei Manu. Ce fruit à pain porte le nom coutumier féminin (Lei Manu)de celle qui l'a découvert.	Le fruit est de taille moyenne et de forme arrondie.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche. et devient jaune une fois cuite.	Il est de la même « famille » que le cultivar « nasul ». Leurs fruits sont de formes distinctes et ne se cuisent pas de la même façon, car leur chairs sont également de textures différentes. Celui-ci a l'avantage d'avoir une peau très fine, ainsi lorsqu'il est rôti au-dessus d'une flamme de palme de cocotier, il cuit rapidement (d'où son nom). Il ne nécessite pas de braise pour cuire. On raconte qu'il aurait été introduit par les premiers Blancs qui sont arrivés sur l'île.	Alimentaire, vente, don, technique
Nasusuhi	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est gros et de forme arrondie.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche. et devient jaune une fois cuite.		Alimentaire, vente, don, technique

Annexe 7: Les nawatikaou / Nambatao (les arbres à pain)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nata	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est petit.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche. et devient jaune une fois cuite.	Il est cultivé au sein des jardins.	Alimentaire, vente, don, technique
Nataraoubono	<i>Artocarpus altilis</i>	Ce fruit à pain porte le nom coutumier masculin (Nataraoubono) de celui qui l'a découvert.	Le fruit est gros et rond et la peau du fruit est lisse.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mur et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Ce cultivar est seulement bouilli, car il est très mou.	Alimentaire, vente, don, technique
Naté kosue	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain mort du rat.	Le fruit est très petit et il est de forme arrondie.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mur et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	On dit que ce cultivar est particulièrement apprécié par les rats, d'où son nom.	Alimentaire, vente, don, technique
Natéké	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est très petit, il est de forme ovale.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mur et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.		Alimentaire, vente, don, technique

Annexe 7: Les nawatikaou / Nambatao (les arbres à pain)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nawanambulifa	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est petit et rond, sa peau est lisse.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche. et devient jaune une fois cuite.		Alimentaire, vente, don, technique
Noaspalou lapa	<i>Artocarpus altilis</i>	Le gros pédoncule prolongé.	Le fruit est très gros, le prolongement du pédoncule qui se trouve dans le fruit est épais et long.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas mur et devient marron une fois qu'il est prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Ce cultivar fait parti de la famille que le cultivar « nasinofu », mais leurs fruits sont de formes distinctes.	Alimentaire, vente, don, technique
Paou faraou	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain « longue tête ».	Le fruit est long, fin et de forme ovale.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient jaune lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche. et devient jaune une fois cuite.		Alimentaire, vente, don, technique

Annexe 7: Les nawatikaou / Nambatao (les arbres à pain)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Paralepa	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est petit est rond. Sa forme évoque celle de l'orange.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche. et devient jaune or une fois cuite.	Il est de la même « famille » que le cultivar « riwota » leurs feuilles sont identiques, mais leurs fruits sont de taille différentes et leurs chairs sont de couleurs différentes.	Alimentaire, vente, don, technique
Pulu lapa	<i>Artocarpus altilis</i>	Le gros fruit à pain Pulu.	Le fruit est gros et rond, sa forme évoque celle d'une casserole.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient jaune lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche. et devient jaune une fois cuite.		Alimentaire, vente, don, technique
Raoura ki laka	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain « pirogue du pigeon »	Le fruit est gros et rond.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche. et devient jaune or une fois cuite.	Il est de la même « famille » que le cultivar « riwota » leurs feuilles sont identiques, mais leurs fruits sont de taille différentes et leurs chairs sont de couleurs différentes.	Alimentaire, vente, don, technique

Annexe 7: Les **nawatikaou** / **Nambatao** (les arbres à pain)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Sunda	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est petit et rond, sa peau est lisse.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas mur et devient jaune une fois qu'il est prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Ce cultivar produit beaucoup de fruits à la fois. Bien plus que les autres cultivars.	Alimentaire, vente, don, technique
Tafura	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain « baleine »	Ce cultivar est celui qui produit les plus gros fruits.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas mur et devient jaune une fois qu'il est prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Son nom est métaphorique, il évoque la grande taille de ses fruits.	Alimentaire, vente, don, technique

7.2 Les avocatiers

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Buta miala	<i>Persea americana</i>	L'avocatier rouge		La peau du fruit est verte lorsqu'il n'est pas mur et devient rouge quand il est prêt à être consommé. Le fruit a la chair jaune.	Les feuilles entre ces deux espèces sont les mêmes, seules la couleur de la peau de leurs fruits diffère.	Alimentaire, don
Buta malakesa	<i>Persea americana</i>	L'avocatier vert		La peau du fruit est toujours verte et la chair est jaune.	Les feuilles entre ces deux espèces sont les mêmes, seules la couleur de la peau de leurs fruits diffère.	Alimentaire, don

7.3 Les badaniers

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Natalié katiana	<i>Terminalia samoensis.</i>	Le badamier « que l'on mange »	Le fruit est petit et de forme ovale. Sa noix est allongée et elle est enfermée dans un noyau.	Le fruit est rouge vif lorsqu'il n'est pas encore mûr et devient jaune une fois qu'il est arrivé à maturité. La chair de la noix est blanche.		Alimentaire, don
Natalié ni kaso	<i>Terminalia samoensis.</i>	Le natalié qui est dur	Le fruit est petit et de forme ovale. Sa noix est allongée et elle est enfermée dans un noyau.	Le fruit est rouge vif lorsqu'il n'est pas encore mûr et devient jaune une fois qu'il est arrivé à maturité. La chair de la noix est blanche.	Le noyau est particulièrement difficile à briser pour en extraire la noix comestible. Il faut le faire à l'aide d'une grosse pierre.	Alimentaire, don

7.4 Les châtaigniers de Tahiti

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Namambe nawa lapa	<i>Inocarpus fagifera</i>	Le châtaignier de Tahiti aux très gros fruits.	Le fruit est très gros, la peau est nervée et évoque, selon les Man-Tongoa, la forme du sexe féminin.	La peau est verte et la chair du fruit est beige.	La différence entre ces cultivars se fait à la taille des fruits. Ils ne peuvent être consommés qu'après avoir été cuits au four traditionnel ou bouillis dans de l'eau durant près de deux heures.	Alimentaire, vente, don
Namambe nawa kikiriki	<i>Inocarpus fagifera</i>	Le châtaignier de Tahiti aux très petits fruits.	Le fruit est très gros, la peau est nervée et évoque, selon les Man-Tongoa, la forme du sexe féminin..	La peau est verte et la chair du fruit est beige.	La différence entre ces cultivars se fait à la taille des fruits. Ils ne peuvent être consommés qu'après avoir été cuits au four traditionnel ou bouillis dans de l'eau durant près de deux heures.	Alimentaire, vente, don

7.5 Les mandariniers

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Péléwéléa	<i>Citrus reticulata</i>	Ce nom est une expression pour qualifier quelque chose de plat. « La mandarine plate ».	Le fruit est rond et plutôt gros. Il a pour particularité d'être aplati.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient parfois orange quand il peut être consommé. La chair est orange.	Selon les Man-Kurumampe, l'espèce a été introduite par le pasteur Marae à la fin des années 1960.	Alimentaire, vente, don
Mandrini kiriki ou mous	<i>Citrus reticulata</i>	« La très petite mandarine »	Le fruit est rond et petit.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient parfois orange quand il peut être consommé. La chair est orange.	Selon les Man-Kurumampe, l'espèce a été introduite par le pasteur Marae à la fin des années 1960.	Alimentaire, vente, don
Mandrini lalapa	<i>Citrus reticulata</i>	« La très grosse mandarine »	Le fruit est rond et très gros (bien plus gros que les autres).	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient parfois orange quand il peut être consommé. La chair est orange.	Selon les Man-Kurumampe, l'espèce a été introduite par le pasteur Marae à la fin des années 1960.	Alimentaire, vente, don

7.6 Les manguiers

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Mango buna	<i>Mangifera indica L.</i>		Le fruit est très gros.	La chair du fruit est jaune orangée, la peau est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient orange et rouge quand il est parvenu à maturité.	Le fruit a une forte odeur déplaisante. Ce cultivar est ainsi le moins consommé.	Alimentaire (mangée crue, elle est parfois arrosée de lait de coco et/ou elle est mangée avec du manioc), vente, don
Mango sama	<i>Mangifera indica L.</i>	« Le manguier filandreux ».	Le fruit est gros et de forme arrondie.	La chair du fruit est jaune orangée, la peau est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient orange et rouge quand il est parvenu à maturité.	La chair est très sucrée. Ce cultivar est le plus apprécié localement.	Alimentaire (mangée crue, elle est parfois arrosée de lait de coco et/ou elle est mangée avec du manioc), vente, don

Annexe 7: Les **nawatikaou / Mango** (les manguiers)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Mango ni Vila	<i>Mangifera indica L.</i>	« Le manguier de Port-Vila ». Le nom commun de cet arbre est « La mangue sabot ».	Le fruit est long et fin.	La chair du fruit est jaune orangée, la peau est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient orange et rouge quand il est parvenu à maturité.	Les Man-Kurumampe ont dit moins planter cet arbre, car il n'est pas endémique à l'île. Il viendrait d'Efate.	Alimentaire (mangée crue, elle est parfois arrosée de lait de coco et/ou elle est mangée avec du manioc), vente, don
Mango éunaniha pilaké namoulina	<i>Mangifera indica L.</i>	« La mangue qu'ils mangent avec la peau ».	Le fruit est assez gros.	La chair du fruit est jaune orangée, la peau est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient orange et rouge quand il est parvenu à maturité.	La peau du fruit est fine et se mange avec le fruit (d'où son nom).	Alimentaire (mangée crue, elle est parfois arrosée de lait de coco et/ou elle est mangée avec du manioc), vente, don

7.7 Les jambosiers rouges

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nakafika miala	<i>Eugenia malaccensis</i>	Le jambosier rouge.	Le fruit fait jusqu'à 10 cm.	La chair du fruit, sa peau et ses fleurs sont blanches.	Lorsqu'il est mur, le fruit devient mou.	Alimentaire, vente, don
Nakafika taré	<i>Eugenia malaccensis</i>	Le jambosier blanc.	Le fruit fait jusqu'à 10 cm.	La chair du fruit est blanche et rose, puis devient rouge lorsqu'il est bien mur. Les fleurs sont rose fuchsia.	Ce cultivar est sucré et parfumé, c'est le plus apprécié des Man-Kurumampe.	Alimentaire, vente, don

7.8 Les *nanatu*

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nanatu nawa fufuru	<i>Espèce indéterminée</i>	Le nanatu petits fruits	Le fruit est petit et rond.	La chair du fruit est blanche et sa peau est verte.		Alimentaire, don
Nanatu nawa fafarao	<i>Espèce indéterminée</i>	Le nanatu longs fruits	Le fruit est large et rond.	La chair du fruit est blanche et sa peau est verte.	Celui-ci sent bon, il est sucré et très apprécié par les Man-Tongoa.	Alimentaire, don

7.9 Les nangaillers

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nangae matua noahi	<i>Canarium indicum.</i>	La nangaille vieille eau	La noix est fine et longue.	La noix est blanche et sa peau marron. Elle se trouve dans un endocarpe marron. Le fruit devient noir quand la noix est mure.	Lorsque la peau du fruit flétrie, elle se remplit d'eau (d'où son nom). Ce sont ces noix qui remplissent les lances du jeu coutumier wolo banga , lorsque les ignames sont mises en terre.	Alimentaire, vente, don, coutume
Nangae momokandou	<i>Canarium indicum.</i>		La noix est fine et longue et les branches de l'arbre sont courbées, elles ressemblent à des lianes.	La noix est blanche et sa peau marron. Elle se trouve dans un endocarpe marron. Le fruit devient noir quand la noix est mure.	Ce sont ces noix qui remplissent les lances du jeu coutumier wolo banga , lorsque les ignames sont mises en terre.	Alimentaire, vente, don, coutume
Nangae ni Efate	<i>Canarium indicum.</i>	La nangaille d'Efate	La noix est petite.	La noix est blanche et sa peau marron. Elle se trouve dans un endocarpe marron. Le fruit devient noir quand la noix est mure.	Ce sont ces noix qui remplissent les lances du jeu coutumier wolo banga , lorsque les ignames sont mises en terre.	Alimentaire, vente, don, coutume

Annexe 7: Les **nawatikaou** / **Nangae** (les nangaillers)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nangae ni Maraou	<i>Canarium</i>	La nangaille de Maraou (lieu d'origine).	La noix est grande et large.		Ce sont ces noix qui remplissent les lances du jeu coutumier wolo banga , lorsque les ignames sont mises en terre.	Alimentaire, vente, don, coutume
Nangae telaou	<i>Canarium</i>		La noix est très grande.	La noix est blanche et sa peau marron. Elle se trouve dans un endocarpe marron. Le fruit devient noir quand la noix est mure.	Ce sont ces noix qui remplissent les lances du jeu coutumier wolo banga , lorsque les ignames sont mises en terre.	Alimentaire, vente, don, coutume

7.10 Les navels

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Kao	<i>Barringtonia edulis.</i>	« Le navel sauvage »	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de petite taille.	La peau du fruit est verte et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Natapohi malakesa	<i>Barringtonia edulis.</i>	« La navel verte »	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de taille moyenne.	La peau du fruit est rouge et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Natapohi miala	<i>Barringtonia edulis.</i>	« Le navel rouge»	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de taille moyenne.	La peau du fruit est verte et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Kolomata malakesa	<i>Barringtonia edulis.</i>	« Le navel kolomata verte »	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de petite taille.	La peau du fruit est verte et blanche et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Kolomata miala	<i>Barringtonia edulis.</i>	« Le navel kolomata rouge »	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de petite taille.	La peau du fruit est rouge et blanche et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Tukulu malakesa	<i>Barringtonia edulis.</i>	« La navel tukulu verte »	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de grosse taille.	La peau du fruit est verte et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Tukulu miala	<i>Barringtonia edulis.</i>	« La navel tukulu rouge »	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de grosse taille.	La peau du fruit est verte et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don

Annexe 7: Les **nawatikaou** / **Natapohi** (les navels)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Patuha	<i>Barringtonia edulis.</i>	Ce cultivar porte le nom coutumier masculin (Patuha)de celui qui l'a découvert.	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée.	La peau du fruit est verte et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Maréréna	<i>Barringtonia edulis.</i>	Ce cultivar porte le nom coutumier masculin (Maréréna)de celui qui l'a découvert.	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée.	Les feuilles de l'arbre, la peau du fruit et de la noix sont rouges et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Mélessi	<i>Barringtonia edulis.</i>	Ce cultivar porte le nom coutumier masculin (Mélessi)de celui qui l'a découvert.	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée.	La peau du fruit est vert clair et l'amande a la chair blanche.	La peau du fruit reste très claire, même lorsqu'il est mur, à la différence des autres cultivars.	Alimentaire, vente, don

7.11 Les pamplemoussiers et les orangers

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Namoli lapa miala	<i>Citrus grandis</i>	Le pamplemoussier rouge	Les fruits sont ronds et de grande taille (10 à 12 cm de diamètre).	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas mûr et devient verte claire tachetée de rouge une fois qu'il est parvenu à maturité. La pulpe est rouge	Cette variété est très appréciée par les Man-Tongoa, car elle est sucrée. Ce pamplemoussier est employé en médecine traditionnelle pour soigner les problèmes de toux.	Alimentaire, vente, don, médecine
Namoli lapa taré	<i>Citrus maxima</i>	Le grand pamplemoussier blanc.	Les fruits sont ronds et de grande taille (10 à 18 cm de diamètre).	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient verte claire tachetée de jaune une fois qu'il est parvenu à maturité. La pulpe est jaune clair.		Alimentaire, vente, don
Namoli kikiriki	<i>Citrus cinensis</i>	L'oranger.	Les fruits sont ronds et de taille moyenne (4 à 8 cm de diamètre).	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient jaune clair une fois qu'il est parvenu à maturité. La pulpe est jaune orangé.		Alimentaire, vente, don

Annexe 7: Les **nawatikaou / Namoli** (les pamplemoussiers et les orangers)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Namoli lapa miala	<i>Citrus grandis</i>	Le pamplemoussier rouge	Les fruits sont ronds et de grande taille (10 à 12 cm de diamètre).	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas mûr et devient verte claire tachetée de rouge une fois qu'il est parvenu à maturité. La pulpe est rouge	Cette variété est très appréciée par les Man-Tongoa, car elle est sucrée. Ce pamplemoussier est employé en médecine traditionnelle pour soigner les problèmes de toux.	Alimentaire, vente, don, médecine
Namoli lapa taré	<i>Citrus maxima</i>	Le grand pamplemoussier blanc.	Les fruits sont ronds et de grande taille (10 à 18 cm de diamètre).	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient verte claire tachetée de jaune une fois qu'il est parvenu à maturité. La pulpe est jaune clair.		Alimentaire, vente, don
Namoli kikiriki	<i>Citrus cinensis</i>	L'oranger.	Les fruits sont ronds et de taille moyenne (4 à 8 cm de diamètre).	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mur et devient jaune clair une fois qu'il est parvenu à maturité. La pulpe est jaune orangé.		Alimentaire, vente, don

7.12 Les pometiers

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Natao sisa	<i>Pometia pinnata.</i>	« La pometier coquillage sisa ».	Le fruit est petit et pousse en grappe.	La peau du fruit est verte lorsque la noix n'est pas encore mûre et elle devient violette une fois que la noix est parvenue à maturité. La noix est blanche.	Sa forme et sa taille évoque le coquillage sisa.	Alimentaire, vente, don
Natao nakuruku	<i>Pometia pinnata.</i>	« La pometier chenille »	Le fruit est gros et pousse en grappe.	La peau du fruit est verte lorsque la noix n'est pas encore mûre et elle devient violette une fois que la noix est parvenue à maturité. La noix est blanche.	Sa forme et sa taille évoque celle de la chenille.	Alimentaire, vente, don
Natao tondoame	<i>Pometia pinnata.</i>	« Tondoame » est une expression employée pour qualifier un plat qui a été cuisiné au four traditionnel et qui a été laissé cuire toute une nuit.	Le fruit est gros et pousse en grappe.	La peau du fruit est verte lorsque la noix n'est pas encore mûre et elle devient violette une fois que la noix est parvenue à maturité. La noix est blanche.		Alimentaire, vente, don

Annexe 7: Les **nawatikaou** / **Natao** (les pometiers)

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Natao totora	<i>Spondias cytherea.</i>	La pomme cythère « braises ardentes »	Le fruit est gros et pousse en grappe.	La peau du fruit est verte lorsque la noix n'est pas encore mûre et elle devient violette une fois que la noix est parvenue à maturité. La noix est blanche.	Ce cultivar a été nommé ainsi, car sa peau est rouge ardent comme la braise.	Alimentaire, vente, don

7.13 Les pommiers Cythère

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Namali atamoli	<i>Spondias dulcis.</i>	Le gros pommier Cythère.	Le fruit est gros	La peau est verte et la chair jaune orangé lorsque le fruit est bien mûr.		Alimentaire, don
Namali kikiriki	<i>Spondias dulcis.</i>	Le très petit pommier Cythère.	Le fruit est petit	La peau est verte et la chair jaune orangé lorsque le fruit est bien mûr.		Alimentaire, don
Namali Kaou	<i>Spondias dulcis.</i>	« Le pommier Cythère qui n'est pas bon / pas comestible ».	Le fruit est gros	La peau est verte et la chair jaune orangé lorsque le fruit est bien mûr.	S'il n'est pas correctement mûr, cultivar est très acide et n'est pas comestible, d'où son nom.	Alimentaire, don

7.14 Les tamboliers

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Naraou kikiriki	<i>Dracontomelon vitiense.</i>	Le tambolier très petit	Le fruit est petit (3cm)	La chair du fruit est blanche et sa peau est jaune foncé.		Alimentaire, vente, don
Naraou pakura	<i>Dracontomelon vitiense.</i>	Le tambolier très large	Le fruit est très gros (7 cm)	La chair du fruit est blanche et sa peau est jaune foncé.		Alimentaire, vente, don

**Annexe 8 : Les *nawakouana kao*
(les feuilles vertes sauvages)**

8.1 Les nalaslas

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nalaslas ulu miloloa	<i>Polyscias scutellaria</i> .	Les nalaslas jaunes.	Les feuilles sont de taille moyenne et de forme allongée et dentée.	La couleur des feuilles est jaune	Les Man-Tongoa attribuent des vertus médicinales à ces feuilles.	Alimentaire, don, médecine
Nalaslas ulu lapa malakesa	<i>Polyscias scutellaria</i>	Les grandes nalaslas vertes.	Les feuilles sont grandes et de forme allongée et dentée.	La couleur des feuilles est verte ?	Les Man-Tongoa attribuent des vertus médicinales à ces feuilles.	Alimentaire, don, médecine
Nalaslas ulu fafarao	<i>Polyscias scutellaria</i>	Les très longues nalaslas.	Les feuilles sont larges et longues. Leur forme est allongée et dentée.	La couleur des feuilles est verte.	Les Man-Tongoa attribuent des vertus médicinales à ces feuilles.	Alimentaire, don, médecine

8.2 Les nameles

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nameles malakesa	<i>Espèce indéterminée</i>	Les nameles vertes		Les feuilles sont vertes.	Ces feuilles sont principalement consommées par les femmes enceintes et <i>post-partum</i> .	Alimentaire, don, médecine
Nameles miala ulu lapa	<i>Espèce indéterminée</i>	Les nameles rouges grandes feuilles.		Les feuilles sont vertes et striées de rouge.	Ces feuilles sont principalement consommées par les femmes enceintes et <i>post-partum</i> .	Alimentaire, don, médecine
Nameles miloloa	<i>Espèce indéterminée</i>	Les nameles jaunes.		Les feuilles sont jaune clair.	Ces feuilles sont principalement consommées par les femmes enceintes et <i>post-partum</i> .	Alimentaire, don, médecine
Nameles ulu kikiriki malakesa	<i>Espèce indéterminée</i>	Les nameles très petites feuilles vertes.		Les feuilles sont vertes.	Ces feuilles sont principalement consommées par les femmes enceintes et <i>post-partum</i> .	Alimentaire, don, médecine
Nameles ulu kikiriki miala	<i>Espèce indéterminée</i>	Les nameles très petites feuilles rouges.		Les feuilles sont rouges.	Ces feuilles sont principalement consommées par les femmes enceintes et <i>post-partum</i> .	Alimentaire, don, médecine

**Annexe 9 : Les *nakaou ni ekopu*
(les arbres à usages techniques)**

9.1 Les bambous

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Lopu	<i>Bambusa ssp.</i>	Le bambou	La chaume est peut devenir très large.	La chaume et les feuilles sont vertes.	Ce bambou serait originaire de l'île d'Ambae.	Technique , don
Lopu lalapa	<i>Bambusa ssp.</i>	Le très grand bambou	La chaume est très longue.	La chaume et les feuilles sont vertes.		Technique ; don
Lopu Palahupango	<i>Bambusa ssp.</i>	Ce bambou porte le nom coutumier masculin (palahupango) de celui qui l'a découvert.	La chaume est longue et peu large.	La chaume est noire et les feuilles sont vertes.	La chaume de cette variété de bambou est vide à la différence des autres.	Technique, don

9.2 Les banians

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nabanga malakesa	<i>Ficus spp</i>	Le banian vert	Les feuilles sont longues, l'arbre est très haut et ses racines sont larges.	Les feuilles et les fruits sont verts	Celui-ci est le banian le plus haut et le plus large. Les Man-Tongoa taillent ces arbres et accrochent leurs lianes afin de leur donner un sens de croissance particulier.	Technique, don,
Nabanga miala	<i>Ficus spp</i>	Le banian rouge	Les feuilles sont petites, l'arbre est grand et les racines ressemblent à de longs cheveux.	Les feuilles et les fruits sont rouge foncé	Les Man-Tongoa taillent ces arbres et accrochent leurs lianes afin de leur donner un sens de croissance particulier.	Technique, vente

9.3 Les cocotiers

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Naniu matakapulenda	<i>Cocos nucifera.</i>	Le cocotier matakapulenda	Le tronc est les palmes sont longues, les fruits se développent en grappe sur une petite hampe	Le tronc est rouge et les palmes vertes, l'épicarpe (paroi lisse du fruit) est verte	Il est dit que ce cocotier ressemble aux femmes, car son tronc est rouge comme leurs bouches.	Alimentaire, technologique, vente, don,
Naniu naouta	<i>Cocos nucifera.</i>	Le cocotier naouta	Le tronc est les palmes sont longues, les fruits se développent en grappe sur une petite hampe	Le tronc est marron et les palmes vertes, l'épicarpe (paroi lisse du fruit) est verte	Le noyau se mange quand le fruit est encore vert, la pulpe est appréciée, car elle sucrée. Quand le fruit est vert il est mou, il est ainsi souvent mangé par les chauves-souris. Cette particularité le différencie des autres variétés.	Alimentaire, technologique, vente, don,
Naniu nassanatu	<i>Cocos nucifera.</i>	Le cocotier nassanatu	Le tronc est les palmes sont longues, les fruits se développent en grappe sur une longue hampe	Le tronc est marron et les palmes vertes, l'épicarpe (paroi lisse du fruit) est verte	Le fruit se détache facilement de la hampe, lorsqu'on secoue la paleme, les fruits tombent. Cette particularité le différencie des autres variétés	Alimentaire, technologique, vente, don,
Naniu taou	<i>Cocos nucifera.</i>	Le cocotier jaune	Le tronc est court, les palmes sont longues, les fruits se développent en grappe sur une petite hampe	Le tronc est marron et les palmes vertes, l'épicarpe (paroi lisse du fruit) est jaune		Alimentaire, technologique, vente, don,

9.4 Les cycas

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Namele malakesa	<i>Cycas seemanii.</i>	Le cycas vert	Les feuilles sont coriaces et peuvent faire jusqu'à 2 m de long.	Les feuilles sont vertes.	Les feuilles sont employées pour symboliser les interdits ou le caractère sacré d'un événement coutumier.	Coutume
Namele taou	<i>Cycas seemanii.</i>	Le cycas jaune	Les feuilles sont coriaces et peuvent faire jusqu'à 2 m de long.	Les feuilles sont vertes et parfois jaune clair.	Les feuilles sont employées pour symboliser les interdits ou le caractère sacré d'un événement coutumier.	Coutume

9.5 Les hibiscus des plages

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nambilelu kikiriki	<i>Hibiscus tiliaceus</i>	Le très petit burao.	Les feuilles sont petites et épaisses, l'arbre peut être grand de grande taille.	Les feuilles sont vertes et les fleurs sont jaunes ou pourpre.	Cet arbre est l'un des plus employés. Les Man-Tongoa élaborent par exemple une corde à partir de ses écorces ou la clôture des jardins avec ses branches.	Technique
Nambilelu lalapa	<i>Hibiscus tiliaceus</i>	Le très grand burao.	Les feuilles sont grandes et épaisses, l'arbre peut être de grande taille.	Les feuilles sont vertes et les fleurs sont jaunes ou pourpre.	Cet arbre est l'un des plus employés. Les Man-Tongoa élaborent par exemple une corde à partir de ses écorces ou la clôture des jardins avec ses branches.	Technique

9.6 Les *nafénué*

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nafénué Pakura	<i>Espèce indéterminée</i>	Cet arbre porte le nom coutumier masculin (pakura) de celui qui l'a découvert.	Les feuilles sont petites, le tronc peut être très large et très haut.	Le tronc est blanc et les feuilles sont vertes.	Le Nafénué ressemble au Nambilelu, mais il est plus grand et ses feuilles sont plus petites.	Technique, don
Nafénué Afu	<i>Espèce indéterminée</i>	Cet arbre porte le nom coutumier masculin (afu) de celui qui l'a découvert.	Les feuilles sont grandes, le tronc peut être très long, mais pas il n'est pas large.	Le tronc est blanc et les feuilles sont vertes.	Le Nafénué ressemble au Nambilelu, mais il est plus grand et ses feuilles sont plus petites.	Technique, don

9.7 Les palmiers

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nambubua	<i>Hydriastele cylindrocarpa</i> .	Le palmier	Les folioles sont longues, larges et épaisses. Elles peuvent atteindre 4 mètres. L'arbre est de taille moyenne (5 m).	Les palmes sont vertes et l'écorce est blanche. Les fruits sont verts, puis deviennent rouges lorsqu'ils sont mûrs.	Cet arbre n'est pas cultivé, il pousse spontanément. Ses palmes servent de chaume aux habitations.	Technologique
Nambubua kaemas	<i>Metroxylon warburgii</i>	Le sagoutier « kaemas »	Les palmes sont longues (4 à 5 m) et l'arbre est de grande taille (8m).	Les palmes sont vertes et l'écorce blanche. Les fruits sont verts, puis deviennent marron lorsqu'ils sont mûrs.	Cet arbre est cultivé près des essarts. Ses palmes servent de chaume aux habitations.	Technologique, vente, don

9.8 Les roseaux sauvages

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Naou	<i>Miscanthus sinensis</i>	Le roseau sauvage	La tige est longue (1 à 2m) et rigide. Les feuilles sont longues et fines.	La tige est jaune clair.	Le roseau sauvage est principalement utilisé en horticulture pour tuteurer les ignames. Il est planté en bordure des jardins. Autrefois, il était employé dans la construction des cuisines.	Techniques, don
Naou miala	<i>Miscanthus sinensis</i>	Le roseau sauvage rouge	Le tige est courte (1 m) et les feuilles sont longues et fines.	La tige est jaune et parfois rouge.	Le roseau sauvage est principalement utilisé en horticulture pour tuteurer les ignames. Il est planté en bordure des jardins. Autrefois, il était employé dans la construction des cuisines.	Techniques, don

9.9 Les pandanus

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nakie	<i>Pandanus tectorius</i>	Le pandanus	Le tronc est fin et long (jusqu'à 4m), les feuilles sont longues et peu larges	Le tronc est marron et les feuilles sont vertes	Autrefois, il poussait dans les cocoteraies, mais l'appétence des vaches pour ses feuilles est tel, que les horticulteurs l'ont mis dans les jardins. Toutefois, il est mis à l'écart des autres cultivars, car on dit qu'il appauvrit les sols. Ses feuilles une fois blanchies dans l'eau et séchées au soleil sont utilisées pour la vannerie.	Technique, vente, don
Nambarohu		Le pandanus du bord de mer	Le tronc est dur et résistant, il est assez court (jusqu'à 2m), les feuilles sont épaisses et longues.	Le tronc est marron et les feuilles sont vertes	Il pousse spontanément près du littoral. Il sert à la construction des maison.	Technique

9.10 Les natali

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaire	Usage
Nakapé	<i>Espèce indéterminée.</i>	Liane	Elle fait plusieurs mètres de long (3 à 4 m). Elle a des feuilles et fait des fleurs.	La liane et les feuilles de la plante sont vertes.	Cette liane pousse dans la brousse forestière. Elle est employée verte pour ligaturer des morceaux de bois entre eux (charpente, pirogue).	Technique
Nawola	<i>Calamus vitiensis</i>	Le rotin.	Liane à racine avec des épines. Elle peut être très longue (jusqu'à 20 m) et fait jusqu'à 2-3 cm de diamètre.	La liane est orange et les épines sont noires.	Une fois vidée de sa chair, la peau de la liane constitue un cordage très résistant.	

Annexe 10 : Formation des noms des principales plantes cultivées dans les jardins

Formation des noms des principales plantes cultivées dans les jardins

	Origine	Nom coutumier	Zoonyme ou référence au milieu animal	Phytoyme ou référence au végétal	Milieu marin	Univers domestique (objet, lieu)	corps ou partie humaine	Particularité morphologique	Particularité organoleptique	Autre particularité (abondance, période de croissance, etc.)	Expression/métaphore	Total
Igname	4	16	0	3	0	1	1	7	2	1	0	35
Igname sauvage	0	4	1	0	1	0	0	0	0	0	0	6
Banane	2	13	1	0	1	4	3	4	0	1	3	32
Taro d'eau	1	2	0	0	0	0	0	1	0	0	1	5
Taro de montagne	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
Natale lalapa	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1

Annexe 10: Formation des noms des principales plantes cultivées dans les jardins

Navia	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Patate douce	4	9	0	0	0	0	0	0	0	1	1	15
Manioc	5	7	0	3	0	0	0	3	1	0	0	19
Canne à sucre	0	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	6
Kava	1	3	1	0	0	0	0	3	0	0	0	8
Mais	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5
Pastèque	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6
Concombre	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
Cacahuète	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
Tomate	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
Poivron	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	0	4
Total	17	59	3	7	4	5	4	38	6	3	5	151

Annexe 10: Formation des noms des principales plantes cultivées dans les jardins

Récapitulatif des totaux en pourcentage :

- 38,67% Nom coutumier
- 25,33% Morphologie
- 11,33 Nom du lieu
- 4,67% Phytonyme
- 4% Particularité organoleptique
- 3,33% Référence au milieu domestique, métaphore/expression
- 2,67% Milieu marin, référence au corps ou partie humaine
- 2% Zoonymie + autre particularité

