

Annie Walter et Chanel Sam avec la collaboration de Marie-Claire Bataille, Jean-Marie Bompard, Pascale Bonnemère et Serge Tcherkézoff, 1999. *Fruits d'Océanie*
Hélène Guiot

Citer ce document / Cite this document :

Guiot Hélène. Annie Walter et Chanel Sam avec la collaboration de Marie-Claire Bataille, Jean-Marie Bompard, Pascale Bonnemère et Serge Tcherkézoff, 1999. *Fruits d'Océanie*. In: Journal de la Société des océanistes, 110, 2000-1. pp. 120-121;
http://www.persee.fr/doc/jso_0300-953x_2000_num_110_1_2122_t1_0120_0000_1

Document généré le 28/08/2017

Annie WALTER et Chanel SAM avec la collaboration de Marie-Claire Bataille, Jean-Marie Bompard, Pascale Bonnemère et Serge Tcherkesoff, 1999. *Fruits d'Océanie*, Paris, IRD Éditions, coll. Didactiques, 310 p., bibliogr., index, 114 illus. coul., 14 cm × 26 cm.

Cet ouvrage sur les fruits d'Océanie (présents avant l'arrivée des Européens) nous propose un inventaire ethnobotanique, centré spécifiquement sur les archipels de Papouasie-Nouvelle-Guinée (chez les Ankave), du Vanuatu, de Samoa et de Tonga. Il aborde également l'étude de l'alimentation et de l'arboriculture traditionnelles dans cette zone géographique.

La partie centrale (« Inventaire ethnobotanique des espèces fruitières ») de cet ouvrage se présente sous formes de 51 fiches, classées par ordre alphabétique des genres. Chacune est constituée, de façon très complète, d'un encadré comprenant le nom de l'espèce, de la famille, les noms communs et le nom en bichlamar (langue véhiculaire du Vanuatu, archipel de référence du livre), mais aussi le contexte de consommation de la plante, sa partie la plus appréciée et sa toxicité éventuelle. Cet encadré est suivi d'une description botanique (dont les termes techniques renvoient à un glossaire), signalant la variabilité morphologique, l'écologie et les modes d'exploitation, les divers usages dont l'alimentaire, les autres espèces comestibles du genre, ainsi que des références bibliographiques abrégées qui renvoient à la bibliographie de fin d'ouvrage. Enfin, une vignette informe le lecteur de la répartition géographique de la plante au moment du contact avec les Européens et de sa diffusion ultérieure.

Quelques clichés en couleurs, d'une très bonne définition, agrémentent ces descriptions et leur donnent vie.

Au-delà des fiches informatives, il est possible d'apprécier ici toute l'importance alimentaire et plus largement culturelle de ces plantes, dans les deux études liminaires sur l'alimentation et l'arboriculture traditionnelles.

À propos du repas océanien, sont abordées sa valeur sociale et la fonction de médiation des aliments : en Océanie, on ne refuse jamais de la nourriture offerte. Sont clairement distingués repas de fête et repas de pénurie. Les premiers ont souvent pour aliment de base un tubercule prestigieux, accompagné d'une grande diversité de mets, notamment à base de viande ou de poisson. Quant aux repas de pénurie, qui surviennent après de grands festins ou le passage de dépressions tropicales dévastatrices, ils comportent des produits de cueillette ou de conservation (pâtes fermentées de fruits et de tubercules). Lors d'une disette, diverses recettes permettent de transformer des végétaux souvent toxiques ou peu engageants en mets comestibles. L'importance du grignotage dans le système alimentaire traditionnel océanien est également signalée.

Puis, sont exposés les principes de base de la cuisine océanienne. Elle ne conditionne pas préalablement la nourriture en portions, mais au contraire la présente pêle-mêle, à charge pour les commensaux de se la

répartir. Dans un contexte festif, elle doit se montrer efficace, afin de fournir rapidement la grande quantité d'aliments nécessaire pour satisfaire le solide appétit d'une famille souvent très étendue, ou traiter honorablement de nombreux invités.

Les différents modes de préparation et de cuisson des aliments sont passés en revue, du traditionnel four, dit polynésien, à l'actuelle friture en passant par le plus classique bouilli. La qualité gustative des préparations obtenues, sujet rarement abordé à propos de la nourriture océanienne, est ici analysée : les saveurs sont moins caractérisées par leur diversité que par la subtilité de délicates nuances, fondées sur de multiples associations de mets et sur la gamme de saveur offerte par les variétés d'une même espèce.

Le chapitre sur la nourriture se conclut par la description et l'analyse de nouveaux comportements alimentaires. Certains produits commercialisés ont été rapidement adoptés, tels le sel et le sucre. Les autres (boîte de viande, riz, huile...) ont d'abord pris place dans les échanges car ils équivalaient à de nouvelles richesses ; puis, peu à peu, ils se banalisèrent et s'intégrèrent aux habitudes alimentaires quotidiennes. Le régime alimentaire subit, comme dans toute l'Océanie, des transformations induites par les changements de mode de vie : à un complexe alimentaire d'origine végétale, à faible apport protéique, se substitue une consommation excessive de produits de conserve et de grignotage qui créent un déséquilibre alimentaire. En outre, l'évolution des modes de nutrition provoque une déstabilisation des économies locales par des importations massives, et l'érosion génétique des végétaux alimentaires anciens, préjudiciable à l'identité océanienne.

L'arboriculture traditionnelle océanienne, établie dès le deuxième millénaire avant J.-C., et composante essentielle des systèmes de subsistance océaniens, semble bien être issue d'un processus progressif qui va de la simple cueillette de fruits en forêt, à la protection des arbres utiles, puis à leur transplantation dans les aires habitées, et enfin à leur culture. Chacune de ces étapes a laissé des survivances dans les pratiques agroforestières, dont les systèmes d'exploitation sont ici décrits, sur la base de plusieurs exemples.

L'arboriculture océanienne a non seulement permis l'émergence de multiples variétés mais aussi la gestion à long terme du paysage. À l'heure actuelle, il serait souhaitable que les espèces fruitières locales, grâce à la recherche scientifique, soient protégées et développées, et leur production valorisée par le commerce local.

En fin d'ouvrage, le lecteur trouvera respectivement la bibliographie, une liste des fruits et noix consommés de la Nouvelle-Guinée aux îles Cook, une liste des noms d'espèces et de leurs principaux synonymes, une liste des noms vernaculaires détaillés, par ordre alphabétique des genres, ainsi que la liste des spécimens d'herbier dont les échantillons sont déposés à l'herbarium de Port-Vila, autant de matériaux de recherche.

Cet ouvrage, au sujet trop rarement abordé, s'adresse donc tout autant à l'amateur curieux qu'au spécialiste, grâce à un contenu complet, une

rédaction toujours claire et concise et une présentation aussi nette qu'attractive. Son format permet de l'emporter avec soi, à la découverte des ressources naturelles des rivages et des terres du Pacifique Sud.

Hélène GUIOT

Jean-François MARIN, 1999. *Les Calédoniens*, photographies en noir et blanc et couleur, avec une présentation aux photos de Lionel Duroy, « En attendant demain », Lyon, Editing.

Jean-François Marin, photographe à l'Agence Editing, a effectué de nombreux séjours en Nouvelle-Calédonie depuis 1983. Il publie ici des photographies en noir et blanc et en couleurs réalisées entre mai 1997 et avril 1998, sur les identités calédoniennes, introduites par quelques pages de Lionel Duroy qui insiste sur le fait que : « Les photos de Jean-François Marin témoignent exactement du désenchantement des Calédoniens, Blancs et Noirs confondus, de leur incrédulité, de leur perplexité au milieu de la longue nuit qui sépare l'ancienne société coloniale, définitivement éteinte, d'un jour nouveau ». Et plus loin, il ajoute : « Dans quinze ans, vingt ans, tout sera dit, les regards sûrement n'auront plus cette expression d'attente inquiète, ils seront sereins, ou conquérants, mais de la génération qui aura vécu la transition demeureront ces photos ». En effet, ces photos ont été prises à un moment charnière de l'histoire de la Nouvelle-Calédonie, dans les dernières années de la période de « tranquillité » instaurée par les accords de Matignon signés en 1988 et qui devait déboucher sur le référendum de 1998. Et Jean-François Marin a terminé ses prises de vues juste avant la signature de l'accord de Nouméa, en mai 1998.

Quelques beaux paysages ou photos d'ambiance sur les plages ou dans la ville de Nouméa en couleur... sillonnent l'ouvrage ; sinon, ce sont essentiellement des portraits, visages ou portraits de familles, des scènes de la vie quotidienne, des attitudes de poses en noir et blanc, comme autant d'indices d'une histoire passée et de prémices d'un avenir à construire. « Dans ces rencontres, l'appareil photographique a été l'outil de la dernière étape, celui qui a permis de consacrer en un instant le symbole de cette visite, tout en faisant de cette image un relevé documentaire, anthropologique. Il ne s'agit pas d'une démarche scientifique, mais d'une recherche d'artiste et d'explorateur. Jean-François Marin est un rapporteur, il raconte par ses photographies et leur accumulation, un point de vue et un état. [...] C'est le cumul de toutes ces photographies qui permet, au-delà des mots et des études, de conserver et de représenter un moment exceptionnel pour les peuples, ceux qui se libèrent du colonialisme et ceux qui l'abandonnent » (Serge Challon, directeur de l'agence Editing).

Ce livre nous présente ainsi de belles photos qui rendent bien une ambiance, connue de tous ceux qui ont l'habitude de ce pays aux contrastes si forts, et qui

seront une bonne introduction pour tous ceux qui ne le connaissent pas encore.

Isabelle LEBLIC
LACITO-CNRS

Pierre et Marie-Noëlle OTTINO-GARANGER, 1998. *Le Tatouage aux Îles Marquises*, Ch. Gleizal édit., Papeete, 303 p., réf., illustr., index.

La sortie de cet ouvrage était attendue. Elle fut saluée par la presse et les institutions culturelles du Territoire de la Polynésie française pour lesquelles elle représenta un événement. Nous pouvons nous demander à quoi tient cet effet d'après-coup ?

Le thème d'abord : Ce livre, comme l'indique le titre, porte sur le tatouage aux îles Marquises. La première partie, quelques 200 pages, traite de l'ethnographie des îles Marquises sur un mode accessible à un public plus large que celui qui adhère aux sociétés savantes. La question du tatouage constitue bien sûr la trame de cette présentation qui s'appuie sur une bibliographie quasi exhaustive.

Dès le début du XIX^e siècle, cet archipel a été soumis à de profondes mutations du fait de son ouverture contrainte à l'emprise de la colonisation. Nous en retiendrons ici deux traits, la conversion au christianisme catholique qui a invalidé la transmission des traditions et l'assujettissement à l'autorité coloniale laïque qui destitua les différentes chefferies de leur autorité sur les populations. Cette double présence eut pour effet de provoquer une acculturation socio-économique rapide, mais aussi politique et technoculturelle d'où résulte la dépendance actuelle de l'archipel à l'administration d'un nouvel État polynésien émergent, très largement dominé par les élites tahitiennes.

Ces bouleversements ne furent pas sans conséquences sur la santé physique et morale des populations insulaires. La déréliction collective, liée à l'invalidation sans recours des traditions et des modes de vie, amplifiée par des épidémies introduites par les équipages et les forces métropolitaines, put faire craindre l'extinction physique des communautés marquisiennes au début du XX^e siècle. Ce sont les missionnaires qui impulsèrent une reprise de la natalité et la confiance des populations en la vitalité d'un univers marquisien chrétien. Ce réveil s'est opéré en s'appuyant sur deux lignes de résistance culturelle. La première fut celle d'une résistance manifeste : le tatouage, interdit par le colonisateur avec l'appui des autorités religieuses fut pratiqué dans la clandestinité avant de disparaître il y a près d'un siècle, mais non sans laisser des traces, les corps des plus anciens dont les touristes ne manquaient pas d'acquiescer les photographies sur cartes postales. La seconde ligne de résistance, très tôt soutenue par les missionnaires, fut celle de la langue. Le parler marquisien est aujourd'hui menacé par les médias du territoire qui ne s'expriment qu'en français ou en tahitien ainsi que par les contraintes de la modernité qui imposent à tout Marquisien de s'exprimer