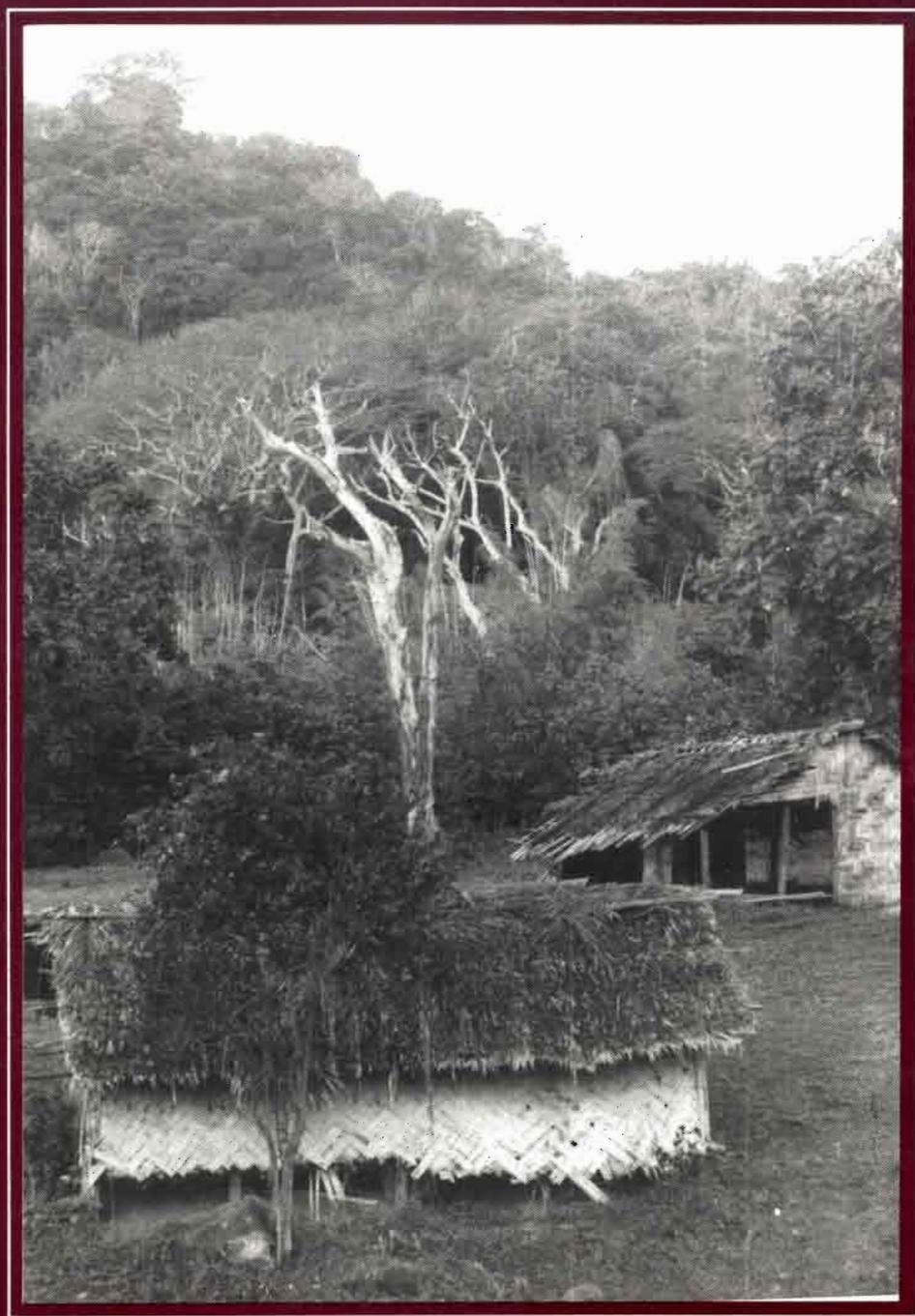


FORETS INSULAIRES

RAPPORT INTERMEDIAIRE DU PROGRAMME
"SE NOURRIR A SANTO"



Sous la direction de Jean-Christophe Galipaud et Annie Walter

ORSTOM/APFT

Mai 1997

REMERCIEMENTS

Toute l'équipe de chercheurs ORSTOM/APFT remercie chaleureusement le Centre Culturel du Vanuatu et son directeur Ralph Regenvanu pour le soutien constant et l'aide indéfectible qu'ils leur apportent au cours de ce projet.

Nous remercions également le centre ORSTOM de Port-Vila, son directeur Michel Lardy et son personnel pour l'aide logistique qu'il nous procure. A. Mabonlala et G. Tevilili en tant que secrétaires, R. Ito en tant que bibliothécaire, M.J. Salwai en tant que comptable nous aident de mille façons, avec bonne humeur et efficacité. Qu'elles en soient toutes remerciées.

Le financement du programme est assuré par l'ORSTOM et par l'APFT, que nous remercions également.

Nous remercions aussi Lenki et Aldi, le chef Titus de Tasmate, Elda Sela, les chefs Sari et Lintuan d'Elia, le chef Ronmwela de Wusi ainsi que tous les habitants de Tasmate, d'Elia, de Wusi, d'Hokua.

A. Walter tient tout particulièrement à remercier le Ministère français des Affaires Etrangères qui alloua une subvention au programme afin de mener à bien les missions de coopération des chercheurs australiens. A ce propos nous remercions aussi le chercheur concerné par cette allocation, M. Bourke géographe au département de géographie de l'ANU, pour sa participation active au programme.

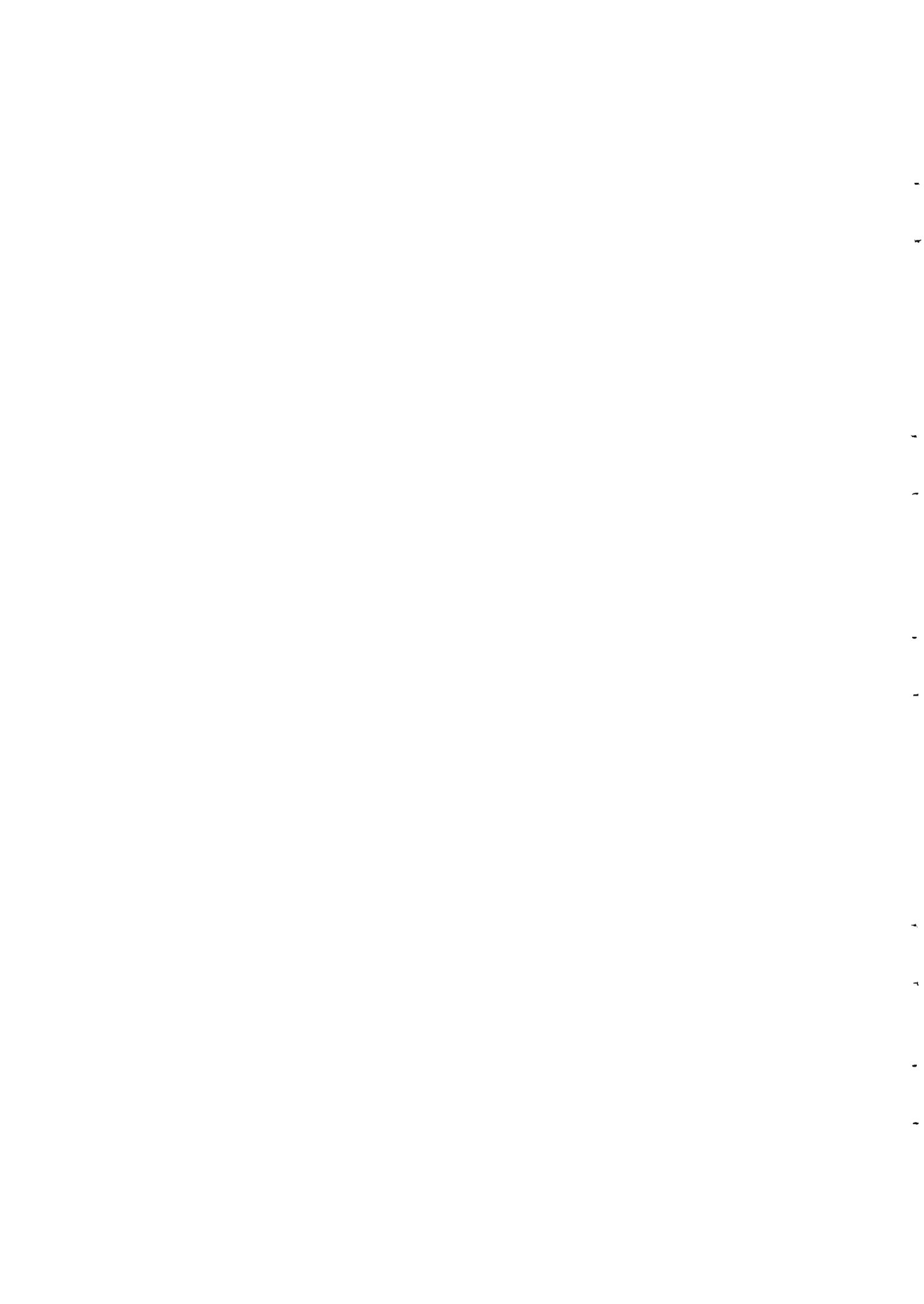
Jean Christophe Galipaud remercie Jean et sa famille, à Metoma, les habitants du village de Litao, Titus et sa famille à Toga, Jacques Bole de Nouméa, Paul Gorecki et Miranda Grant.

D. Greindl tient à remercier toutes les vendeuses du marché et les propriétaires des jardins étudiés pour leur l'accueil, leur gentillesse et leurs explications; la Municipalité de Luganville et la Province de Sanma.

F. Tzerikiantz et A. Walter remercient vivement tous les habitants et les chefs des villages Wusi, Kerepua, Elia et Tasmate pour les avoir accueillies et informées.

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS	2
INTRODUCTION	5
CHAPITRE 1	
DE LA FORET VERS LE RIVAGE (J.C. GALIPAUD & A. WALTER).....	11
CHAPITRE 2	
LES PEUPLES DE L'OUEST DE SANTO (F. TZERIKIANTZ).....	43
CHAPITRE 3	
LES RESSOURCES DU MILIEU (A. WALTER & F. TZERIKIANTZ).....	87
CHAPITRE 4	
DU VILLAGE A LA VILLE (D. GREINDL).....	113
CONCLUSIONS	
SYNTHESES ET DISCUSSIONS	171
TABLE DES MATIERES	181



INTRODUCTION

Voilà bientôt un an, le programme "Se nourrir à Santo" était mis en place et les premières enquêtes commençaient. Durant plus de six mois elles se poursuivirent du cap Cumberland à Wusi, à Malo et aux Torres. Cinq rapports de terrain jalonnèrent cette progression, chacun d'entre eux rendant compte du type de mission effectuée et des informations recueillies. Aujourd'hui, à mi-chemin du temps imparti à cette recherche, il est temps de dresser un premier bilan des résultats obtenus, au regard des objectifs fixés.

1. RAPPEL DES OBJECTIFS

Le but de cette étude est d'évaluer, dans une perspective diachronique, l'évolution des stratégies alimentaires des populations océaniques afin de:

- I. Mieux connaître la nature de ces stratégies en Océanie; comprendre les causes et les modalités de leur transformation de la préhistoire jusqu'à nos jours;
- II. Permettre aux communautés insulaires du Pacifique, par la mise en évidence des multiples facteurs qui ont entraîné la transformation de leurs stratégies alimentaires, de gérer leur mode d'alimentation actuel, tout en conservant l'environnement physique et culturel qui fut le leur jusqu'à présent.

L'étude de l'alimentation est utilisée ici comme fil conducteur pour évaluer l'évolution des systèmes agricoles au cours des temps et analyser les causes naturelles et culturelles à l'origine de ces transformations. Nous espérons mettre ainsi en évidence les contraintes et les potentialités auxquels font face ces systèmes. La dimension diachronique nous paraît importante à prendre en compte si l'on veut évaluer, même grossièrement, la ou les périodes de reproductibilité de chaque système agricole. En effet, tous "durent" au moins un certain temps. Reste à connaître la longueur de ces périodes, les raisons du déclin et les effets pervers auxquels il faut s'attendre, au bout du compte.

Si les objectifs qui avaient été fixés au départ ont été respectés, ils ont été aussi réduits et recentrés en fonction des observations faites sur nos lieux d'enquêtes. Nous les résumons ci-après:

1.1 Etude des modes d'exploitation en zones rurales

1. Identifier les étapes du peuplement de la côte ouest et celle de l'évolution des systèmes agraires en portant une attention particulière aux fractures et apports extérieurs;
2. Caractériser les activités de production en zone forestière;
3. Etudier de façon détaillée le fonctionnement technique et sociale des tarodières irriguées (mode de production prédominant dans l'ouest de Santo) en évaluant les

avantages et les désavantages, les possibilités d'intensification et les limites de ce mode particulier de production;

4. Etudier les techniques de culture sur brûlis de l'igname, dans deux environnements différents : d'une part les zones forestières et littorales de la côte ouest de Santo et d'autre part les zones ouest et est de l'îlot Malo. Evaluer les avantages et désavantages de ce mode de culture;
5. Replacer ces deux modes de production dans une perspective diachronique pour évaluer leur ancienneté respective, leurs transformations éventuelles, leur intégration au sein des systèmes de subsistance, leurs avantages au regard de la conservation de l'environnement, leurs possibilités d'intensification dans le futur.

1.2 Etude de la modernisation au travers des pratiques de production, distribution et consommation alimentaires

Il s'agit d'étudier essentiellement mais non exclusivement les facteurs non économiques de la modernisation en observant quelques situations au cours desquelles les gens de forêt ont à rencontrer (réellement ou dans leurs représentations) le monde urbain (ici Luganville).

6. Etude de l'approvisionnement en produits frais sur le marché de Luganville: réseau d'approvisionnement, saisonnalité des produits, évolution des prix et des coûts;
7. Etude des échanges de produits alimentaires frais/manufacturés entre les zones urbaines et les zones rurales (exemple 1: échanges entre Malo et Luganville; exemple 2 : production maraîchère de Tassiriki et Fanafo pour le marché de Luganville);
8. Représentations et usages des mondes forestiers et urbains (enquêtes à Mango, quartier de Luganville et dans un village de forêt).

1.3 Etude de la consommation alimentaire

9. Préparation des aliments, confection des plats, organisation des menus;
10. Quelques données quantitatives sur la consommation alimentaire en zone rurale.

Afin de pouvoir atteindre ces objectifs, nous avons confié, comme il était prévu au départ, des enquêtes spécifiques à chaque participant du programme:

- Enquête ethnoécologique d'une population de l'ouest de Santo : F. TZERIKIANTZ (objectifs 2 à 5);
 - Enquête ethnoécologique à Malo : M. ALLEN (objectifs 4, 5, 8);
 - Etude des contacts ville-forêt à Luganville : D. GREINDL (objectifs 6 à 8);
 - Etude archéologique : J.C. GALIPAUD (objectif 1);
 - Etude de la consommation alimentaire : A. WALTER (objectifs 9,10 et 3,5);
- Coordination des opérations de recherche : A. WALTER & J.C. GALIPAUD.

2. ETAT D'AVANCEMENT DE LA RECHERCHE

Le programme a démarré en mars 1996 avec l'affectation au Vanuatu de deux chercheurs ORSTOM, J.C. Galipaud (archéologue) et A. Walter (ethnologue).

Delphine Greindl est arrivée début juin et Fabienne Tzerikiantz début juillet. Ces deux étudiantes sont toutes deux prises en charge par le programme APFT auquel l'ORSTOM collabore. Nous rappelons à ce propos que le programme APFT (Avenir des Peuples des Forêts Tropicales) est un programme financé par la Commission Européenne (DG VIII). Ce projet, géré par un consortium¹, se propose comme priorité une meilleure connaissance de l'évolution de la symbiose entre les populations et leur milieu.

Matthew Allen, étudiant en géographie de l'ANU (Australian National University) identifié tardivement après la défection de l'étudiant prévu initialement, arrivera à la mi-avril 1997. Ses recherches se dérouleront à Malo et débuteront au début du mois de mai 1997, avec quelques mois de retard. Il est pris conjointement en charge par l'ANU (Australian National University) et par une allocation du Ministère Français des Affaires Etrangères que nous tenons tout particulièrement à remercier.

Une première mission (mai 1996, A. Walter et J.C. Galipaud; Rapport de terrain n°1) avait permis de mettre en place le projet et d'obtenir l'accord des différents chefs coutumiers concernés. Les quatre villages de la côte ouest de Santo (Tasmate, Elia, Kerepua et Wusi) avaient été visités.

Une deuxième mission a eu lieu en août 1996 à Tasmate et, pour quelques jours, à Elia (A. Walter et F. Tzerikiantz). Elle a permis d'introduire F. Tzerikiantz auprès des chefs coutumiers de la région, et de préparer par des entretiens ciblés auprès de quelques informateurs ses recherches futures. Des données de base ont ainsi été recueillies en ce qui concerne la langue, la parenté, les règles de mariage, les systèmes politiques et le système agricole. Par ailleurs A. Walter, aidée de F. Tzerikiantz, s'est attachée à inventorier et décrire tous les produits alimentaires végétaux et animaux de la région. Enfin, la tradition orale concernant la migration de ces peuples montagnards vers la côte, au moment de la christianisation, a été recueillie. Simultanément J.C. Galipaud et P. Gorecki (archéologue australien participant au programme) ont poursuivi les repérages archéologiques sur la côte ouest et commencé les premières fouilles dans le nord du cap Cumberland.

Une troisième mission a eu lieu en septembre 1996 à Elia principalement puis à Kerepua et Wusi. Au cours de cette mission Mickael Bourke (géographe de l'ANU, Canberra) et Chanel Sam (conservateur de l'herbier de Port-Vila) ont accompagné A. Walter et F. Tzerikiantz. M. Bourke s'est principalement attaché à décrire les systèmes agraires des villages visités et à former F. Tzerikiantz au recueil des informations nécessaires à cette description (mesures de jardin, calcul des rendements et des densités etc...). Chanel Sam et A. Walter ont poursuivi l'inventaire des produits alimentaires, en

¹ Ce consortium est représenté par Dr. S. Bahuchet (CNRS-LACITO); Dr P. Grenand (ORSTOM); Prof. P. de Maret (ULB), Prof. W. Delvingt (Faculté des Sciences Agronomiques de Gembloux) et Prof. R. Ellen (University of Kent - Canterbury)

portant une attention particulière à la diversité des cultivars. Par ailleurs les enquêtes ethnographiques de routine, nécessaires à la préparation du terrain de F. Tzerikiantz ont été poursuivies, ainsi que les entretiens sur la migration des populations montagnardes vers la côte.

Les résultats de ces missions ont été consignés dans les rapports de terrain n°2 et n°4.

Depuis le début d'octobre et jusqu'à la fin février F. Tzerikiantz a poursuivi ses recherches sur la côte ouest de Santo. Elle s'est attachée à recueillir les recensements de la population (avec plan des villages), les généalogies, la description des petites tarodières et celle des champs d'ignames. Elle a poursuivi des enquêtes ethnographiques classiques sur les règles d'accès aux terres et les règles de parenté. Enfin, elle a complété les listes de produits alimentaires obtenues précédemment et les listes descriptives de cultivars de taro.

En novembre 1996, J.C. Galipaud a mené des enquêtes prospectives et des sondages dans les îles Torres (Metoma, Tegua et Toga). Les résultats sont consignés dans le rapport de terrain n°5.

D. Greindl, basée en permanence à Luganville, s'est attachée essentiellement à l'étude des réseaux d'approvisionnement de la ville. Un premier rapport (rapport de terrain n°3) a fait état du début de ses travaux.

Nous avons prévu de consacrer les six premiers mois de la recherche à l'étude générale des sociétés de la côte ouest et de leur environnement, à celle des structures principales de Luganville et de son réseau d'approvisionnement.

Cet agenda fut suivi et la majorité des opérations de recherche qu'il avait été prévu de mener l'ont été effectivement. L'ensemble de ces données est livré dans les chapitres suivants. F. Tzerikiantz et D. Greindl exposent pour la première fois le début de leur recherche dans les chapitres 2 et 4 respectivement.

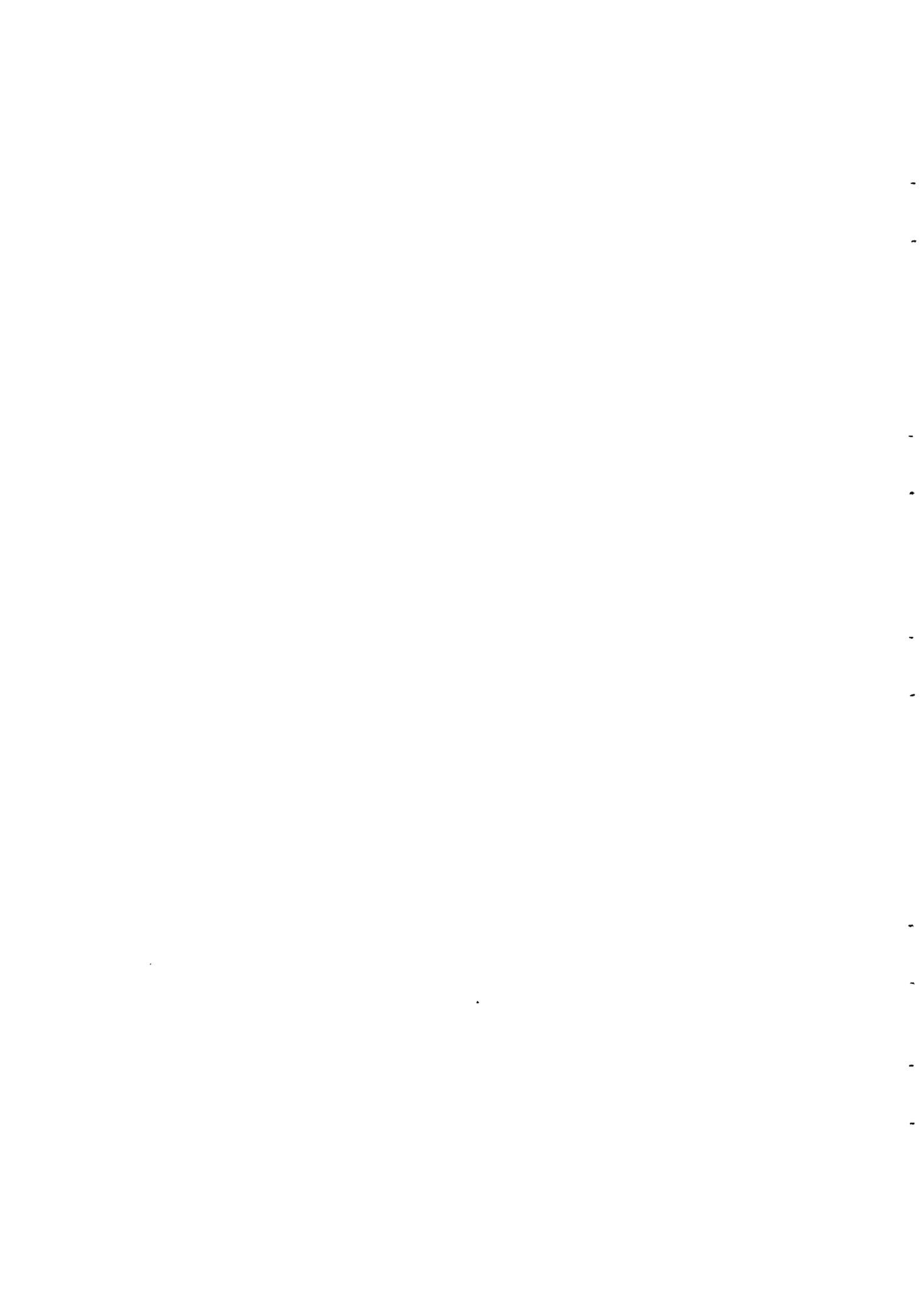
Le chapitre 1 retrace les mouvements de population qui ont eu lieu dans la région d'étude, sur une grande profondeur de temps. Des approches ethnologiques (utilisant les entretiens et le dépouillement de la littérature) ont été couplées à une approche archéologique (utilisant le repérage des sites potentiels, des fouilles prospectives et des entretiens). Ce chapitre évalue l'état de notre connaissance actuelle du sujet. Les recherches menées en 1997 affineront et compléteront ces données.

Le chapitre 2 présente les caractéristiques linguistiques, sociales et politiques des peuples de l'ouest de Santo. Il nous offre des éléments de base pour caractériser les peuples de l'intérieur de Santo, récemment descendus des forêts d'altitude pour occuper le littoral. Les différences qu'ils présentent de Wusi à Tasmate seront évoqués. Les résultats obtenus sur le littoral serviront ultérieurement de point de départ pour l'étude des peuples montagnards restés en forêt.

Le chapitre 3 traite des ressources alimentaires du milieu et des systèmes agricoles observés. Nous présentons également un premier paragraphe sur la culture irriguée du taro qui, comme nous l'avons dit, est le mode de production central des villages de Tasmate et d'Elia.

Le chapitre 4 retrace l'historique de la formation de Luganville, seconde ville du pays et seule agglomération urbaine de Santo, puis rend compte des différents réseaux d'approvisionnement de ce centre urbain, du marché aux jardins de ville en passant par les épiceries.

Enfin, dans un cinquième et dernier chapitre nous présentons nos interrogations et hypothèses actuelles ainsi que la prospective des recherches à venir. Il est évident que tous les points abordés dans ce rapport seront repris et approfondis au cours de l'année 1997.



Chapitre 1

DE LA FORET VERS LE RIVAGE

J.C. GALIPAUD & A. WALTER

1. CARACTERISTIQUES DU MILIEU

L'île de Santo est par sa superficie (3900 km²) la plus grande île du Vanuatu. Elle se trouve entre les latitudes 14° 39' et 14° 46' sud et les longitudes 166° 32' et 167° 18' est.

Elle s'est formée à partir de produits éruptifs sous-marins et de sédiments associés puis de plateaux calcaires récifaux et de terrasses alluviales qui les ont recouverts. La côte ouest est le résultat de la poussée volcanique initiale ce qui explique sa morphologie et son élévation. Les plus hauts sommets se trouvent dans la partie sud-ouest: le mont Tabwemasana, le plus haut sommet du Vanuatu, culmine à 1879 mètres et le pic Santo à 1704 mètres. Les crêtes centrales ont des altitudes de l'ordre de 1450 à 1500 mètres au sud-ouest et 1000 à 1200 mètres dans le centre et le nord-ouest. La pointe du Cumberland au nord-ouest est une terrasse récifale soulevée ne dépassant pas 600 mètres de hauteur et dont la formation est bien postérieure au système volcanique initial.

Le relief à l'ouest est très fort avec des vallées encaissées et des failles très profondes. Les pentes varient de 20 à plus de 100 % et sont coupées de ravines profondes dans lesquelles coulent par intermittence des torrents tumultueux. Les glissements de terrain sont fréquents tant au bord de mer que dans les vallées d'altitude et l'érosion est très forte. Le littoral de la côte ouest est abrupt. Les rares plaines sont étroites et encaissées.

Les nombreux soulèvements qui affectent périodiquement cette côte ont provoqué la formation de petites terrasses littorales entre 5 et 25 mètres au dessus du niveau de la mer. Ces terrasses sont les lieux privilégiés de l'implantation humaine traditionnelle. L'absence d'érosion marine et la faible sédimentation en font des lieux préférentiels pour la recherche d'une occupation ancienne.

La végétation de la côte ouest est caractérisée par des formations semi-décidues associées à la savane pyrogénée (Quantin 1976). Ces formations sont caractéristiques d'un climat tropical chaud, à deux saisons bien contrastées. Elles font place, au dessus de 800 mètres, à une forêt microphyllé de montagne. Le climat y est plus frais et plus humide.

2. HISTORIQUE DES MOUVEMENTS DE POPULATION

Toutes les sources écrites nous révèlent que les populations du Vanuatu furent décimées au contact des populations occidentales (santaliers, recruteurs puis

missionnaires) qui migrèrent ou patrouillèrent dans l'archipel, à la fin du siècle dernier et au début du siècle présent. Elles nous apprennent aussi que les peuples de montagne se sont déplacés vers le littoral, pour commercer plus facilement avec les nouveaux émigrés, pour suivre l'enseignement des missions et pour travailler le coprah. Les récits des exactions des bateaux recruteurs, les signalements des épidémies apportées par les navires et les compte-rendus des menaces ou des bienfaits des missionnaires sont nombreux. Tous ces faits étant relativement bien documentés dans la littérature, il n'est pas dans le propos de ce rapport de développer une fois de plus ce triste chapitre de l'histoire du Vanuatu.

Par contre, il nous a paru important de documenter cette période, en ce qui concerne Santo et plus particulièrement sa côte ouest, en s'attachant à relever les conséquences de ces perturbations sur les mouvements des populations locales et à transmettre les discours locaux sur ces événements passés. Si nous avons à dresser la liste des causes susceptibles d'engendrer un déplacement des sites de peuplement nous citerions rapidement : l'épuisement ou l'éloignement des terres cultivables, l'insalubrité (épidémie ou poison), les guérillas, la fragmentation des unités sociales, les catastrophes naturelles ou l'arrivée de migrants. A Santo, toutes ces causes peuvent être évoquées, à un moment ou à un autre.

"En l'espace d'une dizaine d'années, ce groupe a beaucoup voyagé (...) Aujourd'hui ils ne sont même plus sur leur propre terrain (...)ils expliquent ce nomadisme par l'épuisement des terres". (Guiart, 1956 : 64, à propos des gens de Batuntalbarav)

"Most bush villages move from time to time under the necessity of war (previously) and of proximity to food supply(...). As the gardens get further and further from the village the people have to build auxiliary houses in their gardens (...). Eventually they move the entire village to a new site in the midst of virgin ground." (Miller, 1948 : 14)

"Another motive for moving a village is death (...) epidemic deaths due to dysentery or the like." (Miller, 1948 : 14)

"In those days a village would get wind of impending war and would flee to a distant spot, digging up the newly-planted yams and taro roots for replanting. They might be there only a month or two and the same thing happened again " (Miller, 1948 : 4).

"Il est venu avec ses frères s'installer sur le terrain du grand-père maternel de sa mère à la suite d'une guerre et après un passage à Forkara où ses parents sont morts) puis à Baturor d'où ils sont partis après un tremblement de terre qui avait provoqué une faille" (Guiart, 1956 : 65, à propos du chef de Fusrumbus).

Mais l'arrivée des peuples occidentaux dans les îles du Vanuatu les domine toutes par son importance et par sa puissance.

2.1 La préhistoire et la découverte

Santo, la plus grande île du Vanuatu, fut la première île découverte dans l'archipel. Le 30 avril 1606, Pedro Ferdinand De Queiros jeta l'ancre dans la baie de St Philippe et St Jacques, l'actuelle Big Bay, en pensant avoir atteint la grande terre inconnue du sud. Deux semaines plus tard, il quitta la *Tierra Austrialia del Espiritu Santo* sans avoir

corrigé son erreur. Il n'avait pas eu le temps de reconnaître l'île de Santo ni celui de mener une expédition à l'intérieur des terres. Le premier contact entre européens et mélanésiens fut bref, brutal, peu cordial et sans lendemain immédiat. On ne sait pas ce qu'en pensèrent les peuples contactés qui, dans l'aventure, perdirent l'un de leurs enfants, embarqué sur les galions espagnols.

Quiros, quant à lui, publia en 1609 une requête au roi d'Espagne dans laquelle il décrivit les terres qu'il avait découvertes ainsi que leurs habitants. Ces descriptions, faites pour susciter l'octroi de nouveaux crédits destinés à l'organisation d'une autre expédition en Océanie, ne sont pas toujours crédibles et comportent des détails imaginaires, notés pour plaire ou flatter ceux à qui elles s'adressent. Elles nous apprennent néanmoins l'existence d'un peuple important et industriel, répartis dans plusieurs hameaux autour de Big Bay. Leur description physique laisse penser que les habitants de Big bay avaient des origines diverses:

"Les habitants sont blancs, d'un brun foncé, mulâtres, bronzés comme les Indiens & d'un mélange de ces différentes couleurs. Plusieurs ont des cheveux noirs, longs, épars, les autres les ont cotonneux & crépus, d'autres les ont bien dorés & fins, laquelle diversité est signe qu'il y a beaucoup de commerce & de communication entre eux" (F. Bogliolo, 1994 : 15)

Cette requête resta sans réponse et les îles du Vanuatu connurent un ultime répit durant plus d'un siècle, tandis qu'en Europe, les récits des premiers navigateurs alimentaient le mythe des terres australes. Epuisés financièrement par des affaires internes, les états européens n'oubliaient pas ces terres lointaines, ils attendaient simplement de pouvoir y retourner.

Ils attendirent plus d'un siècle, avant qu'un navigateur français, Louis-Antoine de Bougainville, puis un capitaine anglais, James Cook, ne partent à leur tour pour ce voyage au bout du monde. En 1768, Bougainville longea les côtes sud et ouest de Santo, et découvrit le passage entre cette île et Malakula. Il pensa reconnaître la *Tierra Australia del Espiritu Santo* De Queiros mais sans certitude aussi renomma-t-il l'ensemble de ces îles les Grandes Cyclades. Il tenta bien un débarquement sur la côte sud de Santo mais se fit refouler par les autochtones. Les informations qu'il donne sur les peuples entrevus sont assez minces :

"Ces hommes étaient noirs" (Bougainville, ed. 1980 : 185)

"Les habitants y étaient aussi de la même espèce², presque tous noirs, nus, à l'exception des parties naturelles, portant les mêmes ornements en collier et en bracelets, et se servant des mêmes armes." (ibid : 186)

En 1774, Cook parcourut à son tour les îles du Vanuatu du nord au sud et dressa la première carte de l'archipel, qu'il nomma les Nouvelles-Hébrides. Puis il remonta du sud

² Bougainville fait référence aux habitants de l'île d'Ambae qu'il vient juste de quitter, et dont il nous a donné la description suivante: *"Ces insulaires sont de deux couleurs, noirs et mulâtres. Leurs lèvres sont épaisses, leurs cheveux cotonnés, quelques uns même ont la laine jaune. Ils sont petits, vilains, mal faits et la plupart rongés de lèpres."* (ibid : 182)

au nord, franchit d'ouest en est le détroit de Bougainville, reconnu Malo qu'il nomma "St Bartholomew", longea la côte est et jeta l'ancre dans la baie de St Philippe et St Jacques qu'il reconnut comme étant celle qu'avait décrite Quiros. Il ne débarqua pas dans l'île mais observa à son tour un peuple nombreux et des cultures vivrières abondantes, dans la région de Big Bay :

"Ils étaient nus, sauf qu'ils avaient, attachées à une ceinture, de longues herbes semblables à des glaïeuls, qui pendaient devant et derrière presque jusqu'aux genoux. la couleur de leur peau était très foncée, leurs cheveux étaient laineux, ou en avaient l'air parce qu'ils étaient coupés très courts. Les canots étaient petits et avaient des outriggers." (Cook, ed. 1980 : 264).

Un peu plus haut, sur la côte orientale du cap Cumberland, il signala la présence de deux sortes de gens:

"Ils étaient de la même race que ceux que nous avons vus la veille au soir, et nous pensâmes qu'ils venaient du même endroit. Ces hommes semblaient être mieux bâtis et plus robustes que ceux de Mallicolo, et plusieurs autres circonstances contribuaient à nous faire penser qu'ils appartenaient à un autre peuple. (...) On en trouve qui ont les cheveux noirs, courts et frisés comme les naturels de Mallicolo, mais d'autres les avaient plus longs, attachés au sommet de la tête, et ornés de plumes comme les Néo-Zélandais" (Cook, ed. 1980, p.265)

Cook décrit des pirogues de petite taille, munies de balanciers et de voile, et ressemblant à celles de Tanna; une numération proche de celle d'Anamocka (sans doute une île de l'archipel des Tonga). Quittant la baie de St Jacques et St Philippe, il franchit le cap Cumberland, dériva jusqu'au cap Lisburn sans donner d'informations, puis quitta l'archipel pour poursuivre son voyage.

A la lecture de ces textes, nous pouvons simplement conclure que le littoral des côtes sud, de Big Bay et de la côte orientale du cap Cumberland était occupé, à la fin du XVIII^{ème} siècle, par une population nombreuse, à la peau foncée, aux cheveux courts et frisés, possédant des pirogues. Un autre peuple à peau plus clair et aux cheveux plus longs cohabitait peut-être avec le premier.

Les peuples de Santo, dont les mythes retraçant la rencontre avec les navigateurs étrangers sont perdus, ne virent plus de bateaux occidentaux accoster sur leurs rivages pendant 85 ans. Mais ils observèrent au large des balainières, puis d'autres types de voiliers dont les passages furent de plus en plus fréquents.

2.2 Le choc du contact.

Depuis plus de vingt ans déjà, les santaliers sillonnaient les îles du sud, à la recherche du bois précieux qu'ils revendaient à la Chine. Santo, jusque là, avait été épargnée mais ce répit cessa en 1853 lorsqu'on y découvrit du bois de santal. A cette époque, le trafic battait son plein et les expéditions militaires qui s'étaient adonnées, dans les années trente, à des massacres violents à Erromango et à Efaté par exemple, avaient pris fin. Santo échappa donc à la violence, pour cette fois, et entra dans le trafic commercial du santal. Contre la vente de leur bois, ils recevaient des outils de fer et des cochons que les santaliers se procuraient à Tanna. J. Bonnemaïson citant les travaux de D. Shinneberg

parle de plusieurs milliers de cochons transportés ainsi de Tanna à Santo (Bonnemaison, 1996 : 285) sans que les utilisateurs réels soient précisément connus. Les contacts se faisaient essentiellement avec les populations côtières, mais les peuples des montagnes n'en était pas exclus, dans la mesure où des accords avec les chefs des populations littorales leur permettaient de descendre au rivage et de s'y fournir en objets importés (Elda Sela, août 1996). Ces accords entre gens de rivage et gens de montagne étaient nécessaires dans la mesure où le bois de Santal pousse non pas sur la côte mais dans les forêt du centre. Un même groupe occupait-il tout à la fois la zone côtière où se faisaient les échanges et la zone montagneuse où poussait le Santal ou bien deux groupes différents contrôlaient-ils ces deux zones complémentaires? A ce stade de notre recherche nous n'avons pas de réponse précise à cette question.

L'époque des bateaux recruteurs (*blackbirding*, 1863-1904), contemporaine du début de l'expansion missionnaire, marqua alors une ère de contacts plus intenses et conflictuels. Ce fut le début d'une longue phase de dépopulation assez bien documentée dans la littérature. Le départ en masse d'une main-d'oeuvre jeune, priva les villages de beaucoup d'hommes en âge de procréer. Cela, allié aux massacres sporadiques d'individus, et à la diffusion des premières épidémies entraîna une baisse démographique importante qui reste malheureusement difficile à chiffrer, en l'absence de recensements précis. Les sociétés prospères de la côte, comme celles observées par Quiros puis Cook furent les premières touchées. Les expéditions des pirogues à voile que les sociétés littorales de Santo menaient jusqu'aux Banks, à Ambae ou à Malakula³ cessèrent à cette période car il était devenu très dangereux de naviguer en haute mer, là où croisaient les bateaux recruteurs.

A la même époque apparaissent les premiers intérêts des missionnaires pour Santo. En 1857, année au cours de laquelle le commerce du bois de Santal était en plein essor, le missionnaire Patteson longea la côte ouest de Santo sur le Dayspring. La même année deux jeunes de la région de Tasmate furent emmenés dans un collège de Nouvelle-Zélande, sans que l'on sache exactement ce qu'ils sont devenus par la suite. En 1861, une première tentative d'installation missionnaire fut faite au cap Lisburn (cap sud ouest de l'île) mais les trois couples envoyés sur place (deux couples polynésiens et un couple d'Erakor) décédèrent du paludisme en quelques mois. De juin à novembre 1869, James Gordon s'installa à Nokuku, sur la côte ouest et sema les graines de l'évangélisation. Il avait auparavant appris l'une des langues de Santo, avec l'aide d'un informateur rencontré à Erromango où il résidait habituellement. Un an plus tard, un autre missionnaire, le révérend John Goodwill, ouvrit une petite mission à Cap Lisburn. Il y resta trois ans et finit par abandonner la mission, fort insalubre, en 1873. Durant quelques années, le Dayspring, le bateau de la mission presbytérienne, visita à plusieurs reprises les côtes de Santo. Miller (1990, livre 7) rapporte que le 16 août 1878 les révérends T. Neilson et J.W. Mackenzie accostèrent à Wusi. Ils rencontrèrent une population en mauvaise santé qui, les prenant pour des recruteurs, leur demanda de les embarquer. Le 22 novembre

³ Voir à ce propos la carte 12 sur les réseaux d'échanges traditionnels, fournie par J. Bonnemaison (1996 : 114) ainsi que les propos tenus par Elda Sela (Tasmate) et rapportés au paragraphe suivant.

1879, Patton quitta le Dayspring pour accoster à Nokuku. Là, il rencontra un millier de personnes le suppliant d'envoyer un missionnaire à Nokuku.

Par ailleurs, des terres furent achetées à Santo dès 1882, par la Compagnie Calédonienne.

L'époque du blackbirding bâtait son plein, le trafic du santal était terminé, celui des âmes et des terres allait commencer, encore plus dévastateur que les premiers pour les peuples de Santo.

C'est en 1887 que la mission presbytérienne prit réellement pied à Santo, avec l'installation des révérends J.D. Landels à Malo et J. Annand à Tangoa. Il est curieux, d'ailleurs, que la mission ne se soit pas installée sur la côte ouest, là où les habitants réclamaient depuis longtemps un missionnaire. Apparemment, l'isolement et l'insalubrité de l'endroit les ont découragés. Dès lors, l'évangélisation va se poursuivre dans toute l'île divisée en huit secteurs avec Malo. Au cours des dix ans qui suivirent, soit jusqu'en 1897, trois autres missions vont s'ouvrir. En 1890, le Révérend A.H. Macdonald s'installa à Nokuku⁴; en 1896 le docteur J. Sandilands à Big Bay et en 1897 le docteur J.T. Bowie à Hog Harbour. Les missions recrutèrent localement des *teachers*⁵ qui, une fois formés, servirent dans l'une ou l'autre mission de l'île. Ainsi le premier *teacher* fut nommé à Nokuku en 1891 et la mission de Malo en compta jusqu'à 15 en 1900. Entre 1899 et 1912, 33 d'entre eux furent formés au *Teachers' Training Institute* de Tangoa (T.T.I.). Entre 1889 et 1900, 27 couples venus des Sheperds furent envoyés à Santo (Miller, 1985, Livre 3 : 191)

- 1889: deux couples sont envoyés à Malo (Mari-popogi, Alekau et leurs épouses)

- 1893: deux couples à Tangoa (Atavi-tare, Supatalo et leurs épouses) et deux couples à Malo (Tapaga-Tamate, Toara Tapiri et leurs épouses);

- 1895 : trois couples à Tango (Napagau, Fred Sankey et leurs épouses; ainsi que Supaleo comme travailleur), un couple à Malo (Sogo Lore et son épouse)

- 1896 : envoie de domestiques à Big Bay (Charlie Risi et Leimarere), et à Tangoa (Ataviroto);

- 1897 : deux couples à Tangoa (Tapaga Vakalo, Ataimaraki et leurs épouses);

- 1898: un couple à Malo (Tapaga Toga et son épouse), deux à Hog Harbour (Napeletia, Jose Tapaga et leurs épouses), deux à Nokuku (Tapaga-wia, Matari-Mao et leurs épouses), un à Big Bay (Bob et son épouse);

⁴ En 1891 et 1893, il publia les toutes premières informations sur les peuples littoraux de la côte ouest. Nous n'avons pas encore pu nous procurer ces archives.

⁵ *Teacher* : homme converti à la chrétienté par les missions protestantes, rapidement formé à la doctrine chrétienne et placé dans un village pour aider les habitants à suivre le mode de vie d'un bon chrétien.

- 1899 : deux couples à Hog Harbour (Tapaga-nearu, Namatakua et leurs épouses);

- 1900 : quatre couples à Hog Harbour (Charlie Naika, Masenapau, Matapau-naruru, Tapaga-Tagisu et leurs épouses), deux à Big Bay (Polowia, Bob Napaga et leurs épouses), un à Nokuku (Tarilagi et son épouse).

A cette époque, c'est-à-dire avant la première guerre mondiale, les missions se cantonnaient aux littoraux de l'île et l'intérieur de Santo restait encore *terra incognita* malgré un début d'exploration. Des tournées avaient parfois lieu dans l'intérieur, des conflits survenaient entre chrétiens et païens lorsque des femmes des régions montagneuses se sauvaient dans les missions; les épidémies, malheureusement, gagnaient les hauteurs et certains habitants des forêts descendaient vers le rivage.

En août/septembre 1901, des colons d'Efaté⁶ avaient remonté la Sarakata sur le flanc ouest du mont Tiuri, étaient redescendus par le mont Tankar (où ils avaient eu des ennuis) sur Big Bay, puis avaient traversé le Cumberland entre Tolomako et Tasmate. Ils ne laissèrent apparemment aucune relation écrite de ce voyage. Vers 1910, Montegu et Renault menèrent une exploration de topographes dans la région du nord de Wusi. Ils dressèrent sans commentaire la carte de leur itinéraire en notant le tracé des rivières et des sommets. Trois ans plus tard (1913) le docteur Speiser partit de Big Bay, pénétra l'intérieur vers le sud est, puis obliqua à l'ouest. Il décrivit la vallée du Toro où il séjourna une semaine puis repartit à Big Bay. Il remonta alors la vallée de l'Apuna pour faire des mesures anthropométriques et tenta, sans succès, l'ascension du Pic Santo à partir de Tassiriki. Les notes abondantes qu'il laissa représentent les plus anciennes informations disponibles sur les peuples montagnards de Santo. En 1914, W.H. Rivers séjourna quelques temps à Hog harbour.

2.3 Les blessures et le repli

Tandis que la guerre éclatait en Europe, une période d'instabilité suivit ces vingt ans de progrès missionnaires triomphants. Entre 1912, date à laquelle le docteur W. Taylor quitta **Nokuku**, jusqu'en 1921, date à laquelle le Rév. Anderson s'installa de nouveau à **Hog Harbour**, les missions fermèrent l'une après l'autre. Seuls quelques *teachers* restèrent sur place, ou même parfois de simples chrétiens de bonne volonté, sans grandes connaissances. Ils poursuivirent, au prix de grands efforts et de grosses difficultés, l'oeuvre d'évangélisation entreprise par les missionnaires expatriés. Cette époque est marquée par un grand affaiblissement démographique, social et moral des peuples de Santo ainsi que par de nombreux déplacements de population. Le blackbirding et les épidémies ont décimé les groupes du littoral. La dépopulation amorcée par le blackbirding s'accrut avec l'évangélisation du pays, atteignant une ampleur suffisante pour que certains puissent parler de catastrophe démographique. La descente des gens de forêt vers des rivages chauds, impaludés et malsains, le regroupement en grosses communautés chrétiennes (400 à Tasmate, 200 à Elia) de sociétés à l'habitat

⁶ L'expédition était placée sous la direction de Lurgeau et comprenait Olivier, Morache, Vigoureux, Beaujeu et Legain.

habituellement plus dispersé, contribuèrent à l'éclosion et à la rapide dissémination des épidémies et du paludisme. Le nombre d'habitants atteint son seuil inférieur, les derniers groupes païens s'isolèrent dans les montagnes du centre, les premiers chrétiens abandonnèrent pour certains leurs nouvelles convictions et retournèrent en forêt tandis que les autres prirent pied sur le littoral et s'attachèrent fidèlement à leurs *teachers*. En fait, suite aux nombreux décès et à l'insalubrité du bord de mer, les survivants colonisèrent à cette date la zone des 100-400 mètres d'altitude, s'installant sur des sites sains mais restant près du rivage, qui devint le symbole de l'église, du commerce et de la modernisation.

En effet, la crise fut telle que des solutions nouvelles durent être trouvées. La société coutumière traditionnelle, sinon harmonieuse du moins équilibrée, disparut à cette date pour faire place à une société en pleine mutation. Certains choisirent le monde des blancs, se tournant vers les églises et ne s'éloignant pas du littoral. D'autres optèrent pour la coutume et le monde des anciens, coupèrent tout contact avec les blancs et furent au coeur des montagnes. Peu à peu et presque à l'insu des principaux intéressés, un monde bipolaire se forma, constitué d'un rivage chrétien tourné vers la mer et le monde moderne, et d'une zone montagnaise païenne, tournée vers la forêt et le monde coutumier. Le premier attendait le retour des missionnaires qui semblaient les avoir abandonnés, le second était prêt à accueillir le "Naked Cult".

Le révérend F.G. Bowie, responsable du T.T.I. de Tangoa et du district de Wusi à cette époque, s'aventura vers 1917 jusqu'à **Natuva** (Miller, 1947) mais il ne laissa aucune note sur ce voyage.

2.4 La construction d'un ordre nouveau

A partir de 1921 l'évangélisation va reprendre, plus lentement mais de façon définitive, en s'appuyant, à la manière anglosaxonne, sur des éléments locaux, formés rapidement et sommairement mais soutenus moralement et financièrement. Le révérend Anderson s'installa de nouveau à **Hog Harbour** et prit sous sa responsabilité le secteur de Big Bay. A son arrivée, il trouva une église qui avait tenu bon grâce aux *teachers* locaux. La mission de Malo et le T.T.I. de **Tangoa** étaient également stables et bien portants. Le nouvel objectif, maintenant que les missions étaient plus ou moins implantées dans les zones côtières grâce à l'activité des *teachers*, était de pacifier l'intérieur des terres, encore largement inconnu, et de regrouper en bord de mer ce qui restait d'une population que l'on pensait être en voie de disparition. C'est à partir des trois centres missionnaires principaux (**Hog Harbour**, Malo et **Tangoa**) que l'évangélisation de Santo se poursuivit⁷. La région de **Nokuku** fut dorénavant, après dix ans d'absence missionnaire, sous la responsabilité de la mission de Malo. **Wusi** resta sous la responsabilité de F.G. Bowie jusqu'en 1938, date à laquelle tout l'ouest de Santo passa sous la responsabilité du Rév. Sykes, de Malo. Comme le notera à maintes reprises Guiart (1956) dans la relation de son voyage au centre de Santo, les montagnards se méfiaient des missionnaires dont

⁷ Le développement des autres confessions chrétiennes, notamment catholiques, sera abordé dans un rapport ultérieur.

ils craignaient l'arrogance, les menaces et les microbes. La christianisation avancera à pas lents, mais elle avancera.

Parallèlement au développement de l'église presbytérienne dans la région, les expéditions de découverte se multiplièrent dans le centre montagneux de Santo. En 1927, le révérend Anderson accompagné de J. Baker et R. Bernard, explora la région de Sakao et la zone située au nord est du mont Tiuri. Il fit l'ascension du mont Tabwemasana. Ils firent un recensement des villages visités et constatèrent une nette dépopulation. Néanmoins le ravage des épidémies et l'effondrement de la population semblent s'être arrêtés vers les années 1930. En 1933, l'expédition d'Oxford dirigée par J. Baker et basée à Hog Harbour⁸, explora de nouveau le Tabwemasana ainsi que les vallées de la Ora et de l'Apuna. Après le départ de la famille Baker, T. Harrisson et J. Marshall restèrent quelques mois supplémentaires sur les lieux. Harrisson publia succinctement en 1951 les résultats de ses observations. Il signala en particulier l'existence, dans le nord ouest et le centre de Santo, de populations dépourvues de ce que l'on appelle les maisons des hommes mais vivant dans de longues maisons communautaires (Figure 1). Par contraste, il cite l'existence de populations côtières utilisant les maisons des hommes.

"Although the coastal natives have a strict male-lodge system, the Wunapenini area has no club house, both sexes sharing equally in all dwellings, as also in the Yora-Santo Peak area. (...)I found that there is no lodge nor any house for female segregation at menstruation over almost the whole mountain area of Santo. (...) The communal house system is a remarkable feature of interior Santo." (Harrisson, 1951 : 37)

En 1939, le colon Jean My traversa l'île d'est en ouest en suivant la ligne de partage des eaux. En 1945, Wilson emmena dans l'intérieur quelques uns de ses étudiants. En 1947, Miller, alors en charge du TTI à Tangoa, effectua une tournée de cinq jours dans le cours moyen de la Wasat et le cours supérieur de la Wamb. Puis, en 1948, il repartit pour une tournée d'une semaine jusqu'à Tondila, par la vallée du Toro. Il constata l'abandon de nombreux villages forestiers et effectua un premier recensement de la population. La relation de ses tournées fut publiée et cet ouvrage nous offre des informations fort intéressantes sur les peuples de l'intérieur de Santo.

Enfin, en 1954, Guiart explora en cinq tournées tout l'intérieur de Santo et publia les premières informations consistantes sur les sociétés qui peuplent ces régions. Certains montagnards et les groupes chrétiens installés sur les premières hauteurs au-dessus des rivages étaient redescendus en bord de mer. Par exemple les populations de **Tasmate**, de **Wusi** ou d'**Elia** sont en fait des populations de montagne, qui se sont installées dès cette époque sur les terrains abandonnés par les populations littorales. En 1954 la bande côtière est désormais peuplée de gens de forêt chrétiens et de blancs.

"Ils ont pris la place des groupes côtiers traditionnels dont l'extinction est quasi complète" Guiart, 1956 : 14)

⁸ Les membres de cette expédition étaient : T. Bird, T. Harrisson, A.J. Marshall, Miss I. Baker, Mme Z. Baker.

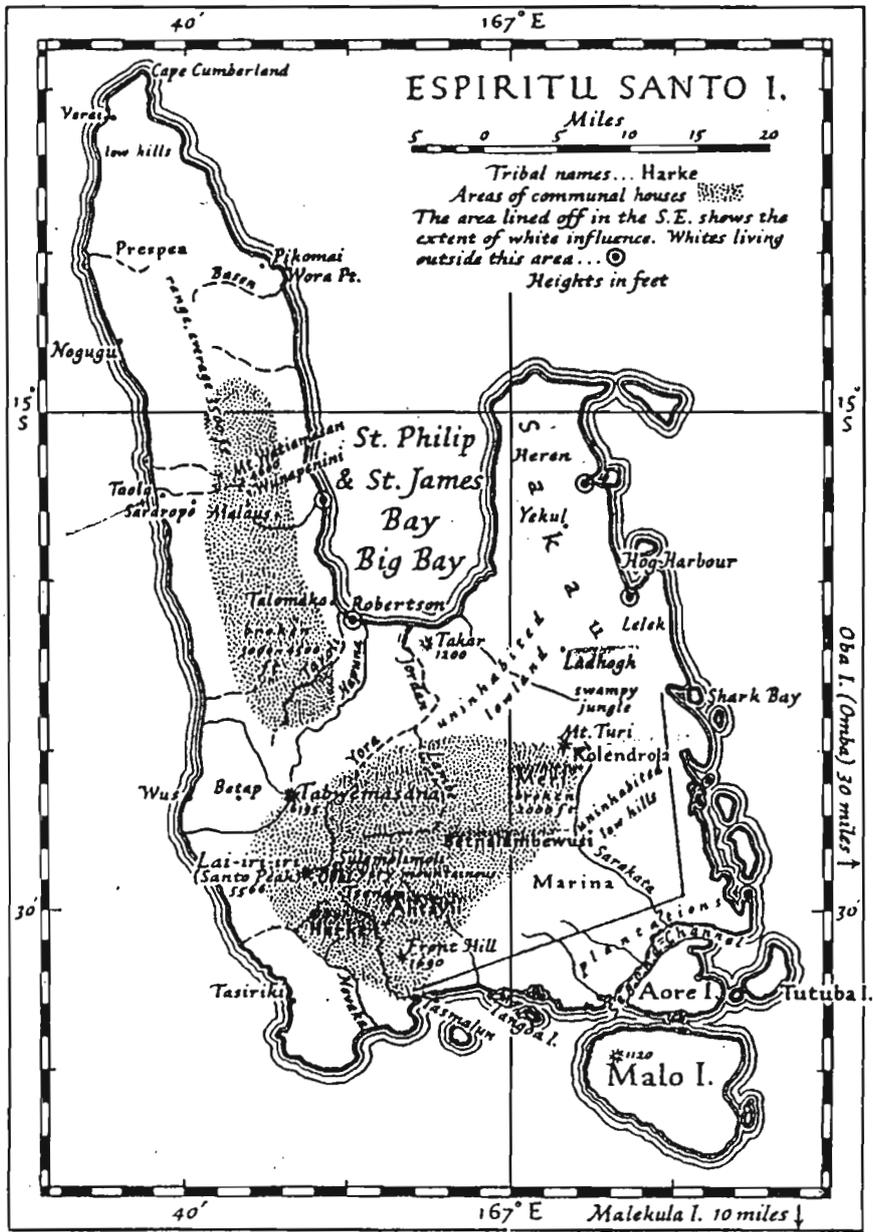


Figure 1 : Carte de Santo (d'après Harrisson. 1936)

Entre 400 et 1200 mètres d'altitude, Guiart observa une vaste zone vide d'hommes. C'est elle qui fut sans doute la plus touchée par la dépopulation. Cette zone riche en anciens sites de peuplement a été désertée, ses habitants choisissant de vivre, soit au bord de la mer soit au coeur des montagnes.

Enfin, il observa que la zone montagneuse et forestière abritait des groupes réunis en hameaux de faible importance, le long ou sur l'avancée des crêtes ou à mi-flanc des sommets. En 1954, 32 hameaux sur 158 recensés avaient moins de vingt habitants (Guiart, 1956 : 14). Dans la partie centrale, les hameaux, de petite taille, ont tendance à se regrouper et à remonter vers l'intérieur. Il constata que, sur quatorze villages mentionnés en 1910-1911 par Montegu et Renault dans la région de **Butmas**, deux villages seulement survivaient. L'un d'eux, **Butmas**, s'était déplacé vers l'est et l'autre, **Felie**, ne comptait plus que sept personnes dont cinq jeunes. Baker avait cité en 1927, dans la même région douze villages. Guiart n'en dénombra plus que trois en 1954 : **Tiungwi**, qui ne comptait plus que trois habitants contre douze en 1927, **Udetang** et finalement **Naturuk**, qui regroupait alors 40 habitants venus de toute la zone intérieure contre 25 du même village en 1927.

L'intérieur montagneux et forestier de Santo portaient bien la marque d'un effondrement démographique, de nombreux villages étaient abandonnés, mais il portait aussi les marques d'un profond remaniement social. Les porcs, les poules et les chiens avaient été abattus en 1930, les systèmes de grades étaient abandonnés, les terres avaient été quittées pour d'autres, les groupes sociaux s'étaient fragmentés puis reconstitués sur leurs terres ou sur des terres laissées libres par d'autres, selon les liens de parenté ou d'alliance.

Après le passage de Guiart, qui nous donne les chiffres du recensement des villages de forêt, au centre de Santo, les populations du Vanuatu furent recensées en 1967, 1979 et 1989. Le premier recensement (1967) fut correctement effectué le long de la côte ouest mais fut plus difficile dans le centre montagneux où les équipes furent amenées à faire quelques estimations. Le terrain était difficilement praticable et les populations parfois hostiles. Le découpage des aires de recensement a varié à chaque recensement, si bien qu'il est assez difficile aujourd'hui d'effectuer des comparaisons précises de l'un à l'autre, d'autant plus que la durée de vie d'un village donné est assez réduite dans les régions du centre. Ce travail d'analyse et de comparaison est actuellement en cours. Nous donnerons simplement ici une estimation des mouvements de population observés dans la région du centre ouest, entre 1954 et 1989 (Figure 2).

Il faut rappeler que les chiffres donnés en figure ne sont que des estimations provisoires, puisque de nombreux villages disparaissent d'un recensement à l'autre, d'autres migrent et les derniers sont comptabilisés dans des aires de recensement différentes.

Années	1954	1967	1979	1989
Références	Guiart (1956)	Recensement	Recensement	Recensement
Région	Bayalo; haute Navaka; haute Lamb; Toro; Ora	B; E; F;	Brousse ouest; Brousse est 01, 02, 03	AC27 (EA469, EA417); AC28 (EA406, EA435, EA437); AC21 (EA447, EA448, EA436, EA445, EA446)
Population	1082	1042	1105	1505

Figure 2 : Evolution de la population des zones centrales de Santo entre 1954 et 1989

La comparaison des recensements révèle la migration, entre 1954 et 1967, d'une partie de la population située dans les bassins de **Bayalo** et de la haute **Navaka**, vers les hautes vallées des côtes sud-ouest. Simultanément, l'exode des habitants du bassin de la rivière **Ora** vers la côte ouest (**Wusi** et **Kerepua**) s'est accentué. C'est aussi à cette période (entre 1954 et 1967) que des villages comme **Wunapion** et **Nokovula** se sont vidés de leurs habitants (85 personnes en 1954 et presque déserts en 1967), tous partis vivre en bord de mer. Cette fois la montagne se dépeuple partiellement parce que les populations forestières maintenant christianisées et attirées par la modernité s'installent en bord de mer.

Dès lors, les campagnes de vaccination, les tournées médicales et l'accès aux soins modernes vont réduire la mortalité. La population du Vanuatu, que l'on croyait en voie de disparition, va tout au contraire se développer, tout d'abord timidement entre 1967 et 1979. La population d'origine vanuataise est passée à cette période de 72 243 à 10 4371 personnes, avec un taux d'accroissement annuel de 3,2%. A Santo, les villages côtiers comme **Elia** et **Tasmate** présentent un léger accroissement de leur population due sans doute à la migration de quelques montagnards. Par contre des villages comme **Wusi** se sont déjà stabilisés et n'enregistrent pas de variation démographique notable. En forêt, on assiste au même accroissement de population. Ceux qui ont choisi à cette période de résider dans les vallées montagneuses de la haute **Navaka**, de la haute **Ora**, du **Lamb** ou du **Toro**, resteront désormais en ces lieux. Ils formeront les populations de forêt actuelles, mal connues, difficiles à contacter et volontairement isolées.

Entre 1979 et 1989, la population vanuataise du pays est passée de 111.251 habitants à 168.400. La population de Santo est passée de 16.785 à 25.542 habitants. Cette formidable expansion démographique a touché aussi bien les zones côtières de l'île que les zones montagneuses. Elle est due, essentiellement, à une meilleure hygiène et une meilleure couverture sanitaire.

Au-delà de ces chiffres globaux, on relève néanmoins l'existence de migrations internes importantes au sein des villages de forêt. Ainsi dans la région de **Saktui**, quatre des sept villages composant la zone Brousse ouest 03 du recensement de 1979 ont disparu en 1989, alors que quatre villages nouveaux sont apparus. Dans la région de **Tamburi**, situé sur l'autre rive de la Ora, quatre villages (soient 43 personnes) disparaissent entre 1979 et 1989. Guiart notait également la grande mouvance des

villages dans ces régions. Sur la zone côtière, au contraire, la population et les sites de peuplement restent particulièrement stables depuis 1967.

Aujourd'hui, la guérilla est finie depuis longtemps, les catastrophes naturelles sont rares, les épidémies sont jugulées, il n'y a plus de bateaux recruteurs. Seuls les santaliers ont laissé une descendance en la personne des compagnies d'extraction forestière. Que reste-t-il des transformations survenues au début du siècle? Comment les uns et les autres, gens de mer et gens de forêt se sont-ils restabilisés? La dichotomie entre les deux groupes demeure et il ne semble pas que les uns et les autres s'entre marient énormément. La population, côtière ou forestière, étant en nette augmentation, on peut se demander quelles sont les mesures prises, sur les plans techniques, sociaux ou culturels, pour adapter le système de subsistance à cette nouvelle sédentarité et à cette croissance démographique. C'est ce que nous commencerons à étudier dans les chapitres suivants.

3. LA MEMOIRE DES ANCIENS

La lecture de la littérature disponible (principalement les sept volumes de Miller) et les entretiens que nous avons eus avec les chefs de la côte ouest de Santo, en 1996, nous montrent à quel point l'évangélisation fut difficile, douloureuse et destructurante. Elle s'est faite par à-coups en s'accompagnant de mouvements de va et vient de la population puis s'est poursuivie en oscillant entre les deux pôles finalement formés: une zone montagneuse païenne et un rivage chrétien.

Nous n'avons pas fini de reconstruire l'histoire de cette évangélisation de la côte ouest, vue par les populations locales, mais déjà nous pouvons en dresser les grandes lignes qui recourent ce que la littérature nous a déjà appris.

La région la plus anciennement christianisée semble être celle de **Nokuku** où Gordon résida quelques mois en 1869 et où le premier *teacher* fut nommé vers 1891. A partir de là, les missionnaires ont exploré la côte jusqu'à **Wusi**, village également atteint à partir de **Tangoa** et du **Cap Lisburn**. Les premiers *teachers* formés en quatre ans au TTI à partir de 1895 furent affectés dans leur région puis dans d'autres districts.

3.1 L'évangélisation à Tasmate

Selon la tradition orale le premier missionnaire qui visita **Tasmate**, village situé au sud de **Nokuku**, fut le révérend **J.N. Mackenzie**. A cette époque, une population littorale parlant une langue propre était installée à **Tasmate**, **Sulesai** et **Vasalea**. Elle était répartie en deux groupes, parlant chacun un dialecte, la première à **Tasmate**, l'autre à **Sulesai** et **Vasalea**. Cette population littorale possédait de grandes pirogues, aux voiles nattées, pouvant contenir une vingtaine de personnes. Elles gagnaient **Hokua** où se formaient les flottes qui partaient pour de longues expéditions de plusieurs mois jusqu'à **Ambae** (Devil point), **Maewo**, **Mere Lava** et **Gaua**. Les gens de **Tasmate**, femmes et enfants compris, procédaient à toutes sortes d'échanges en cours de route. Ils chargeaient en particulier des porcs hermaphrodites qu'ils échangeaient ensuite contre une douzaine de cochons normaux. Ce peuple du bord de mer se distinguait, par la langue et les coutumes, d'un peuple montagnard situé en altitude, qui ne participait pas aux expéditions maritimes et circulait de façon contrôlée jusqu'au bord de mer. Ils

empruntaient deux sentiers pour venir se procurer du sel, puis des couteaux, des étoffes et d'autres objets importés. Le premier sentier passait au nord de **Tasmate** par le village de **Naoi**⁹ jusqu'au lieu-dit **Tassiriki**, le second passait au sud par le lieu-dit **Vunatora**. Ces informations sont un indice en faveur de l'existence de deux populations bien distinctes, vivant l'une en bord de mer et l'autre au centre de l'île. Mais nous ignorons encore les possibilités d'accès de la première aux peuplements de bois de Santal.

La société littorale était dirigée par un chef qui, du temps de **Mackenzie**, c'est-à-dire autour de 1900, s'appellait **Mola Tamwele**. Ce chef accepta la nouvelle religion et décida d'en être le champion. Il était riche et puissant, aussi put-il former des sortes de milices qu'il envoya en forêt pour ramener, de gré ou de force, des païens en vue de les christianiser. Par la force et la crainte qu'il inspirait, il réussit à former une communauté de 400 à 600 chrétiens qu'il regroupa à l'emplacement actuel de **Tasmate**. On ouvrit, pour nourrir toute cette population, de grandes tarodières communautaires le long de la rivière **paé**, aux lieux-dits **sevusevu** et **paé**. Les gens de forêt venus de l'intérieur et, à un moindre degré, les propres hommes de **Mola Tamwele** ne se sont pas christianisés sans réticence. Le poison circulait, l'incompréhension et les épidémies également. Pour prendre un peu de recul par rapport à toutes ces transformations imposées, pour fuir les sarcasmes des gens du littoral qui les considéraient comme des gens frustes, pour échapper aux vagues de paludisme ou d'épidémies, pour cultiver plus facilement leurs jardins, les hommes remontaient parfois dans des villages ouverts sur les premières hauteurs. Finalement, *blackbirding*, épidémies, poison (façon d'expliquer les décès dus aux épidémies microbiennes) et luttes entre païens et chrétiens eurent raison des premières communautés chrétiennes qui furent décimées. Le chef **Mola Tamwele** mourut à son tour et fut remplacé par un homme de sa famille, nommé **Moli Ureure**.

Cet homme était chrétien mais il n'avait pas le caractère autoritaire et la puissance de son prédécesseur. La tradition orale conserve de lui le souvenir d'un homme juste et d'une époque de paix. C'est à cette époque que le premier *teacher*, venu de **Nokuku**, fut affecté à **Tasmate**. Il se nommait **Tavosui**¹⁰. Des gens de forêt continuaient de descendre au bord de mer, individuellement ou collectivement à la suite d'un chef. La communauté chrétienne, un moment ébranlée, fut de nouveau nombreuse. On ouvrit une nouvelle tarodière irriguée à **Nakovui**. Dès cette époque pourtant, la langue des montagnards commençait à se répandre au sein de la communauté littorale affaiblie. On peut momentanément situer la période de gouvernement de **Moli Ureure** des années vingt jusqu'à la fin des années quarante, période effectivement calme et stable. Le rôle de *teacher* fut occupé successivement par **Moltsivi**, venu de **Nokuku** puis **Tawo**, né dans la région de **Naoi**, enrôlé au TTI en 1918 selon Miller (1985, Livre 3 : 351) et toujours

⁹ Voir carte p.10 du rapport de terrain n°1 (Galipaud & Walter, 1996).

¹⁰ Miller (1990, livre 7 : 143, 257) note que J.N. Mackenzie envoya deux *teachers* dans le sud de **Nokuku**. Il ne donne pas le nom ni le lieu exact d'affectation de ces deux *teachers*, mais précise aussi que l'un se trouvait à **Tasmate**. Par conséquent, soit **Tavosui** n'était pas le premier *teacher*, soit il arriva bien avant, du temps de **Mola Tamwele**.

teacher en 1937 selon **Elda Sela**, actuellement en charge de l'église de Tasmate. Il aurait été remplacé par **Bilei**¹¹ de 1942 à 1949.

Saelas, un autre homme de la lignée de **Mola Tamwele** et **Moli Ureure**, devint à son tour le chef de **Tasmate** à la fin des années quarante. Il parlait encore la langue du bord de mer mais la population littorale à laquelle il appartenait avait presque disparu. Le littoral fut alors occupé par des montagnards venus s'installer sur les terrains laissés libres par les anciennes sociétés du bord de mer. La communauté chrétienne était réduite et les grandes tarodières du début du siècle furent fermées. **Ambrose**, inscrit au TTI en 1947 et diplômé quelques années plus tard restera *teacher* du début des années cinquante jusqu'en 1967, puis il sera remplacé par **Elda Sela** à partir de 1968 jusqu'à ce jour. **Elda Sela** est devenu le beau-fils de **Ambrose**, à la suite du remariage de sa mère **Obulu**.

Lorsque **Saelas** mourut, le village resta longtemps sans chef. Puis **Titus**, fils du *teacher* **Ambrose**, fut nommé à ce poste qu'il occupe encore aujourd'hui. Il n'appartient plus à la famille de **Saelas** ni à la société littorale qui a désormais totalement disparu. La langue qui est aujourd'hui parlée à Tasmate est née du mélange de l'ancienne langue littorale avec les dialectes des montagnes intérieures.

Cette société littorale devait posséder autrefois un pouvoir assez centralisé pour qu'un chef comme **Mola Tamwele** puisse être capable de réunir par la force près de 400 personnes, et pour que **Moli Ureure** puisse fédérer un nombre suffisant de travailleurs pour établir et entretenir de vastes tarodières.

3.2 L'évangélisation à Elia

Elia est un village situé environ à une heure de marche au sud de **Tasmate**. Avant la christianisation, il n'y avait là, semble-t-il, aucune zone de peuplement. La population habitait le village de **Wunaosi**, situé sur les premières hauteurs au-dessus de l'actuel **Elia**. Les terres littorales appartenaient à un homme de **Nopuna** (village de montagne) qui les utilisait pour cultiver des ignames.

La christianisation a commencé dans la zone de l'intérieur, à **Wunaosi**, sans doute sous l'influence des premiers chrétiens venus de **Nokuku**. Le premier *teacher*, **Dete**, venait de **Nokuku** et il avait été inscrit en 1909 au TTI.

Alors que **Mathew** était *teacher*, c'est-à-dire dans les années vingt puisque ce dernier a été inscrit en 1918 au TTI, la population chrétienne de **Wunaosi** s'installa sur les terres d'**Elia**, plus vastes et confortables. D'autres candidats à l'évangélisation quittèrent progressivement les villages de montagne et vinrent grossir la communauté d'**Elia**, administrée par le chef **Mol Daniel**. Les chrétiens, nombreux, ouvrirent ou réouvrirent de grandes tarodières telles que **sevu**, **mwerai**, **saramea** ou **vunapao**.

Un quatrième *teacher* arriva de **Wunatup** et remplaça **Lepliapanup**. Il s'appellait **Steven**¹². C'est à cette époque que la mission, qui comptait jusque là plus de deux cents

¹¹ Miller (1985 : 351) signale l'inscription d'un **Bilei** au TTI en 1922 !).

¹² Miller (1990, livre 7 : 477, 494, 512) parle d'un certain Stephen, originaire de Hog Harbour qui est entre au TTI en 1912 pour en sortir diplômé en 1916. Il est décédé en 1923 à Hog Harbour où il vivait.

personnes, s'affaiblit considérablement. De nombreux chrétiens moururent, les survivants retournèrent dans leurs villages d'origine et seuls **Mol Daniel** et son épouse restèrent à **Elia**. En fait beaucoup ne purent pas retourner dans leurs villages désertés. Les hommes se regroupèrent dans quelques gros villages. Ainsi **Teterowo**, qui avait survécu à son mari mort au bord de mer, se réfugia à **Wunasule** et épousa le frère de son mari défunt.

Wunasule regroupait de nombreux chrétiens qui, après un certain nombre d'années, demandèrent l'aide d'un missionnaire à **Hog Harbour**. Un *teacher* nommé **Jack** fut envoyé. Il s'installa au lieu-dit **Leira** près de **Wunasule**. A partir de cette époque, que l'on peut situer après la deuxième guerre mondiale, la communauté chrétienne de **Leira** prospéra et s'agrandit. Les *teachers* qui s'occupèrent d'elle furent successivement, selon la tradition orale, **Taïn** (inscrit au TTI en 1932), **Simon** puis **Supwerovolini**. Miller (1990, livre 7 : 412), nous apprend que Anderson, après avoir visité **Leira**, emmena un certain **Edwin** pour le former au rôle de *teacher*. Son père **Supwe** (sans doute le **Supwerovolini** de la tradition), avait tenu le rôle jusque là, avec peu de connaissances. **Edwin** ne réussit pas sa formation et Anderson envoya finalement un certain **Harry** en 1951.

Le village de **Leira** se scinda une première fois en 1951, date à laquelle une partie de la population redescendit à **Elia**¹³. Quelques années plus tard, ceux qui étaient restés à **Leira** s'installèrent à **Batuna** où **Supwerovolini** décéda en 1958. L'année suivante, les chrétiens de **Batuna** remirent en état quelques terrasses de la tarodièrre de **sevu**, puis ils continuèrent à l'exploiter et à la remettre en état jusqu'à ce jour. La population de **Batuna** partit à **Betlina** en 1963. En 1975, une épidémie ravagea la population de **Betlina** et les survivants gagnèrent **Elia**. Le chef **Sari** était parmi eux.

3.3 L'évangélisation à Wusi

L'évangélisation de **Wusi** se fit à la fois à partir de l'intérieur des terres, sous l'influence des montagnards christianisés à **Nokuku** et par la côte à partir de **Tassiriki** ou **Tangoa**. Autrefois, il semble bien qu'il y ait eu une population littorale à cet endroit. C'est ce que disent les anciens, bien qu'il soit difficile aujourd'hui de préciser le lieu exact de l'implantation humaine, qui a probablement bougé au cours des temps autour de la pointe même de **Wusi**.

En 1903, un *teacher* d'Erromango nommé **Naling** fut installé à **Wusimwel**, en bord de mer. Enthousiaste et compétent, **Naling** attira dans son petit village un nombre de plus en plus important de chrétiens. Malheureusement, ceux-ci se sentaient supérieurs aux montagnards restés païens, le leur faisaient sentir et provoquaient ainsi leur colère. Il

Nous ignorons si, à un moment donné, il est venu à **Elia**. Les dates de son ministère (1912 à 1923) correspondent effectivement au déclin de l'église, tel que le rapportent les anciens d'**Elia** mais elles ne correspondent pas aux données de la tradition orale qui portent le ministère de Steven vers les années trente.

¹³ En 1954, alors qu'il voyage plus au sud, dans une région sans rapport direct avec celle d'**Elia**, Guiart cite le nom de ce village en nous apprenant qu'il est devenu chrétien. Miller ne cite dans aucun de ses livres le nom d'**Elia**

y eut des conflits, des meutes et les montagnards finirent par empoisonner le village chrétien. La population, effectivement, fut décimée par une épidémie de coqueluche en 1908. Le dévoué **Naling** mourut à cette époque, de coqueluche et de dysenterie. Les rescapés gagnèrent les montagnes, propageant l'épidémie.

Certains chrétiens survivants se regroupèrent et fondèrent le village de **Vunaotu**. L'un d'entre eux, **Malao Taltoa**¹⁴ enseigna comme il put la parole du christ, avant de regagner sa région d'origine, au pied du **Tabwemasana**. Il fut remplacé par **Maijon** (inscrit en 1917 au TTI).

La communauté cherchant un meilleur emplacement, et souhaitant se rapprocher du bord de mer, s'installa à **Wewexave** puis à **Saraoti**. Finalement, **Jingo** (ou **Tchingo**), originaire de Malo et diplômé du TTI en 1936, prit en 1938 son service à **Wusi** où la communauté chrétienne qui s'élevait à une trentaine de personnes, se fixa jusqu'à nos jours.

Dans les montagnes au-dessus de **Wusi**, il y avait un autre village chrétien nommé **Petabu**. Il réunissait, depuis environ 1898, les chrétiens du centre montagneux. Tout avait commencé avec un jeune homme converti à **Nokuku**, nommé **Kopowana**. Fervent chrétien, il parcourait la brousse pour prêcher. A défaut de conversions, il provoqua la colère des païens qui, agacés, décidèrent de le tuer. Il se réfugia alors chez un grand chef de **Tabunaushu**, qui l'hébergea, le protégea et lui permit de continuer son prêche. Il réussit, petit à petit, à réunir quelques chrétiens à **Tabunaushu**. Puis, ils décidèrent de s'installer plus bas, sur les petites collines dominant la côte de **Wusi**. Malheureusement, ils manquèrent de place et d'eau pour faire leurs jardins et remontèrent un peu pour s'installer à **Petabu**. Ils entretenaient des relations étroites avec **Wusi**.

En 1937, **Ian** un *teacher* originaire de Malo s'installa à **Petabu** et remplaça le *teacher* **Ivi**, alors âgé (Miller, 1990, livre 7 : 104). En 1939, il déplaça toute la communauté à **Wunapion**, village qui devint sous sa houlette un modèle de village chrétien. En 1949, il partit à Tangoa, fut ordonné prêtre en 1951 et gagna alors le village de **Wusi** où il remplaça **Tchingo**. En réalité, comme le note Guiart (1954) la population et son pasteur vivèrent alternativement dans l'un ou l'autre village selon les occupations qu'ils avaient à mener. La vie semblait plus agréable à **Wunapion** mais la récolte des cocos et des fruits à pain se faisait en bord de mer.

Quelques années plus tard, le village de **Wunapion** se scinda en deux. La moitié de la population s'installa à **Kerepua** et l'autre moitié à **Wusi**.

Citons encore, dans la région, le village de **Nokovula**. Il abritait une vingtaine de personnes en 1939, lorsque le Révérend E.L. Sykes visita la région, et dix-huit personnes en 1954 (Guiart). Ces gens, christianisés depuis quelques années, avaient réclamé en vain un *teacher* à **Tasmate** puis à **Wusi** qui leur avait finalement envoyé **Laban**. La communauté rejoignit **Wusi** dans les années cinquante.

¹⁴ Miller (1990, livre 7 : 103) nous apprend que **Laban** avait tenu le rôle de *teacher* avant **Tchingo**. Les anciens de **Wusi** le mentionne comme père de **Malao taltoa** mais non comme *teacher*.

Aujourd'hui, l'ouest de Santo est peuplé de gens du littoral et de gens de l'intérieur, cette dichotomie très marquée dans cette région résultant avant tout des aléas de l'histoire. En effet, les premiers ne sont pas des gens du littoral de longue date mais se composent d'un ensemble de groupes montagnards venus des grandes vallées intérieures. Les seconds sont le plus souvent des peuples de forêt, installés il y a longtemps dans l'intérieur de Santo, mais ils se composent aussi de groupes aux origines variées.

On peut se demander, maintenant, qu'elle est l'origine ultime de ces populations. Quand sont-elles arrivées sur les rivages de Santo et d'où venaient-elles?

4. LES SECRETS DE LA TERRE

L'archipel du Vanuatu est peu connu des archéologues et seules quelques îles ont fait l'objet de recherches détaillées dans les années 60 et 70 : José Garanger dans les îles du Centre (Garanger 1972), Graham Ward dans les îles Banks (Ward 1979), John Heydrick dans la petite île de Malo (Heydrick 1971). Shutler (1965) et Groube (1975) ont réalisé des inventaires des îles du sud et du nord de l'archipel. Depuis l'accession du pays à l'indépendance en 1980, les recherches en sciences humaines ont été limitées à quelques projets réalisés dans le cadre d'institutions comme l'ORSTOM ou l'Université Nationale Australienne (Spriggs 1981). Depuis 1990, le Gouvernement a soutenu la création d'un programme national d'inventaire du patrimoine (appelé VCHSS en anglais), financé par la CEE et dirigé par J C Galipaud et David Roe. Cet inventaire a permis d'évaluer systématiquement le potentiel culturel dans les différentes îles de l'archipel mais il n'a pas permis d'en préciser réellement le potentiel archéologique.

4.1 Les premiers pas

Qui a posé le pied le premier sur les plages vierges de la côte ouest de Santo? C'est une question à laquelle il est difficile de répondre, vu la rareté des sites anciens.

L'homme aborde au Vanuatu, comme dans les autres îles du Pacifique sud-occidental au milieu du second millénaire avant notre ère (il y a 3500-3000 ans). Il s'installe de préférence sur des plages et des îlots et exploite activement les ressources marines. Il utilise la forêt proche pour chasser et collecter les fruits et noix sauvages. Ces deux dernières activités, au Vanuatu comme en Nouvelle-Calédonie et à Fiji, sont limitées par le nombre restreint d'oiseaux et l'absence de mammifères sauvages (en dehors de la roussette et, peut être, de certaines espèces de rat). La rareté des espèces animales est bientôt palliée par l'apport de plusieurs animaux dont en particulier le porc¹⁵, le poulet, le chien et le rat (*Rattus exulans*). Ces animaux vont rapidement transformer l'environnement naturel vierge. Les éléments manquent pour établir avec certitude l'existence d'une activité agricole pendant cette période initiale de la colonisation. Partout où l'analyse des pollens a fourni des indications sur l'évolution de la végétation, il est clair que l'arrivée de l'homme est marquée par un fort accroissement des charbons dans les sédiments. Cultures sèches sur brulis ou simples feux de forêt, il est difficile de le

¹⁵ Sauf en Nouvelle-Calédonie où le porc ne fut jamais introduit

dire et la réalité participe sans doute de l'un et de l'autre. Cette activité, quel qu'en ait été le mobile, va avoir un impact profond sur l'éco-système forestier qui va rapidement perdre ses caractéristiques et son équilibre initiaux sous la pression de l'homme.

Au Vanuatu, les points forts de la colonisation initiale se trouvent dans l'île de Malo, (3150±70 BP [ANU-1135] dans le niveau 2 du site de Naone [NHMa-8]), à Efaté (645±95 BC [B-740] à Mangaasi [EF-17]), et dans une moindre mesure à Erromango (2310±70 BP [Beta-7674] niveau 2E, site de Ifo [ER-0-2]).

Dans l'ouest de Santo, aucun site ne témoigne de cette période initiale. Cela peut s'expliquer par la nature du milieu naturel, en particulier du relief côtier et par l'absence de lagon ou de lieux d'atterrage adéquats. Rappelons que les villages actuels sur cette côte sont placés où la nature l'autorise, compte tenu de l'importance des pentes, c'est à dire sur d'étroites terrasses littorales formées par l'accumulation des sédiments au niveau de la mer. Ces terrasses sont périodiquement surélevées par suite de l'activité tectonique importante dans cette région (10 à 20 mètres de surrection pour les trois derniers millénaires à Tasmate; un mètre de surrection lors du dernier gros séisme à Wunpuko, Taylor 1980). Les villages côtiers actuels sont sur des plateformes littorales de moins de 3000 ans. Il n'y a pas d'exemple connu actuellement d'une occupation très ancienne de l'intérieur des terres en Mélanésie insulaire et il est donc peu probable que ces premiers colons se soient intéressés aux plateaux d'altitude de la côte occidentale de l'île (cela ne peut néanmoins être exclu).

Il est probable, donc, que ces premiers colons restèrent à l'écart de la grande île de Santo et ces forêts primaires ne subirent aucune perturbation notable pendant ce premier millénaire de contact¹⁶.

5. SINAPUPU : LA POTERIE PEINTE

A partir du début de notre ère, on peut suivre à la trace cet homme ancien de l'ouest de Santo à travers les restes de son industrie. Les témoignages de sa présence ne sont toujours pas les restes francs d'une installation permanente mais les indices clairsemés de son passage. Le plus caractéristique de ces jalons est une poterie décorée d'incision et peinte, connue ailleurs sous la dénomination de "poterie de **Sinapupu**" (Kirch et Yen 1982). C'est ce terme qui sera utilisé dans la suite de cette description.

Lors de la recherche de sites archéologiques en stratigraphie, en 1996, j'ai remarqué des concentrations de tessons de poterie d'un style particulier dans quelques lieux érodés du littoral de la côte nord-ouest. Ces tessons, souvent décorés, semblaient différents de ce que l'on trouvait généralement sur cette côte. De retour à Port-Vila je me suis penché sur la littérature et j'ai découvert qu'une poterie comparable avait été décrite plus au

¹⁶ On a vu que le même scénario s'est reproduit au moment de la colonisation par les populations européennes. Santo, sa côte ouest et ses forêts intérieures, restèrent un certain temps à l'écart des perturbations engendrées par l'arrivée des premiers navigateurs.

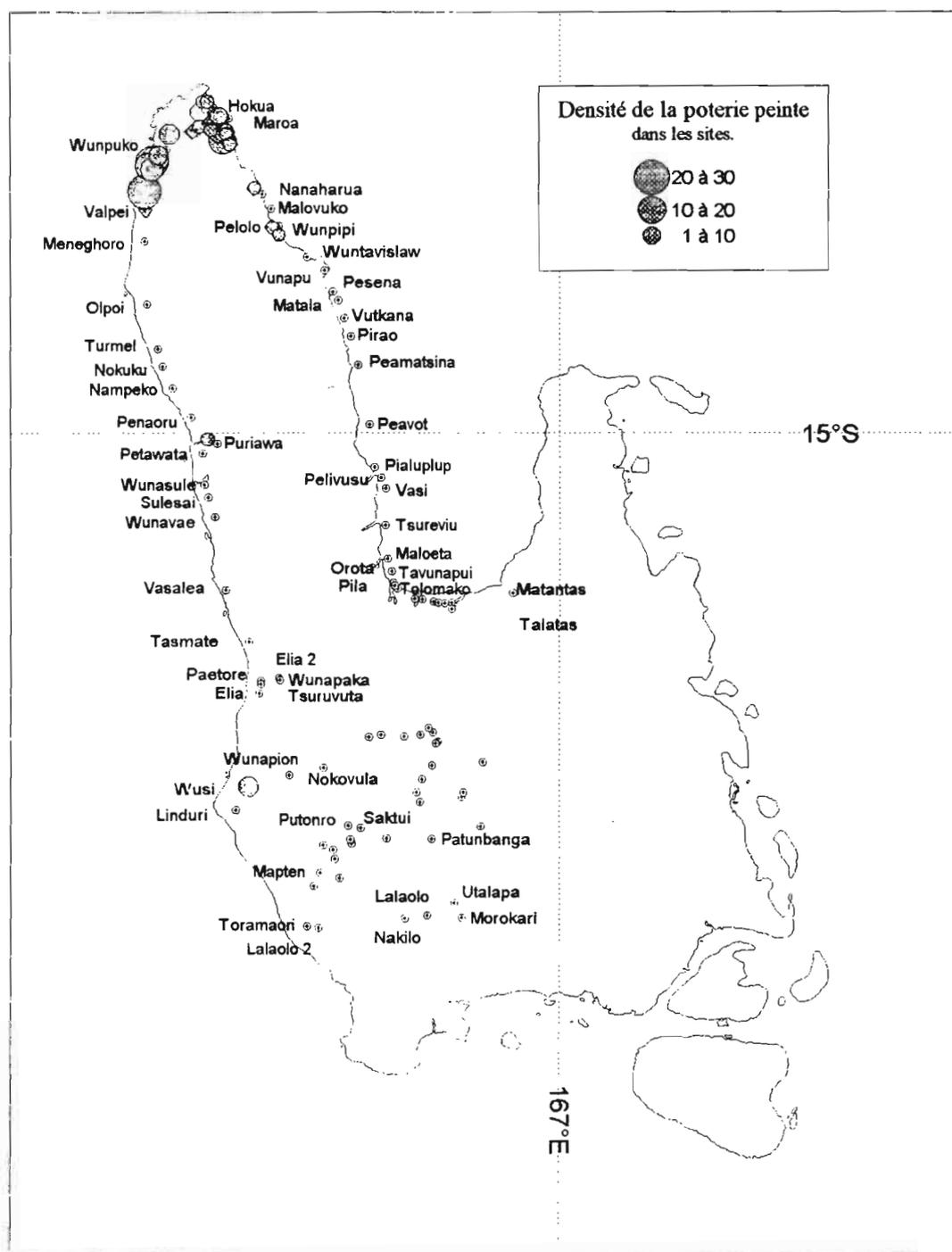


Figure 3 : Répartition géographique et densité de la poterie peinte (poterie de Sinapupu) dans les sites archéologiques de l'Ouest santo

nord. Un échange de courrier avec l'archéologue responsable de cette découverte me confirma dans l'idée que cette poterie de Santo était identique à celle de Sinapupu.

Sinapupu (TK-1) est le nom d'un site archéologique ancien et bien stratifié dans les jardins du Ariki Tafua à Tikopia (archipel des Santa-Cruz, îles Salomon). Ce site, découvert en 1977 par l'archéologue américain Patrick Vinston Kirch, a livré 3.50 mètres de dépôts culturels stratifiés représentant l'ensemble de la période occupée de l'île. La période du même nom s'étend à Tikopia de 100 Av. J.C à 1200 Ap. J.C et elle est marquée dans cette île par un changement abrupt dans le mode d'occupation et d'utilisation du milieu, dont les points forts sont:

- Abandon de la fabrication locale de poteries de type Lapita (ou lapitoïde) et introduction d'un type de poterie exotique, dont les analyses minéralogiques situent l'origine quelque part dans les régions volcaniques du nord de l'archipel de Vanuatu (Dickinson in Kirch et Yen: opus cité).

- Disparition de la tortue;
- Accroissement rapide et spectaculaire du nombre de restes osseux de cochon.

Cette poterie marque donc à Tikopia, et sans doute aussi à Santo, le début d'une ère nouvelle dans la colonisation des îles avec, entre autre, l'arrivée du cochon et le développement d'une industrie céramique régionale (avec les réseaux d'échange que cela implique). A Santo, la carte de répartition, forcément incomplète que j'ai pu dresser pour cette poterie montre qu'elle est surtout présente dans le nord en particulier autour de la pointe du Cumberland (Figure 3). Elle n'est pourtant pas limitée à cette zone puisque j'ai aussi trouvé des fragments de ce type de poterie au dessus du village de Wusi.

Toutes ces découvertes sont le fruit de récoltes de surface et il est probable que les recherches ultérieures permettront d'en augmenter le nombre et d'agrandir le périmètre de distribution. Cette poterie est abondante autour de la pointe du Cumberland et plus rare sur la côte Ouest en dessous de Nokuku. Elle est présente en surface de certaines zones remaniées sans que l'on puisse l'associer avec d'autres structures ou poteries en particulier.

En dehors de Santo, j'ai également trouvé cette poterie en surface de quelques sites de l'île d'Aoba (Site 20-4: Ambusi) et dans l'île de Gaua (îles Banks, un échantillon seulement).

La caractéristique principale de la poterie de **Sinapupu** est son décor, composé de motifs incisés géométriques (lignes continues ou discontinues, parallèles ou entrecroisées; zigzags et chevrons, triangles; bandeaux surmodelés et impressions punctiformes) et d'une peinture rouge détournant parfaitement ces motifs. Il n'est pas possible d'attribuer un lieu d'origine à cette poterie pour l'instant, ni de préciser la date exacte de son apparition à Santo. On sait par les travaux de Kirch qu'elle est importée à Tikopia et sa facture aussi bien que la diversité des formes et des motifs à Santo pourraient signifier qu'elle était fabriquée quelque part le long de cette côte. La poterie

peinte de **Sinapupu** n'est plus présente à Tikopia après le début du second millénaire de notre ère.

Cette découverte importante même en l'absence de sites bien identifiés et stratifiés montre qu'au début de l'ère chrétienne, une société organisée entretenant des contacts et des réseaux d'échange avec les îles voisines et jusqu'aux Santa-Cruz s'est établie sur la côte ouest. A Tikopia, cette période marque le début de l'élevage intensif du porc et dès le 5ème siècle de notre ère, les pentes avaient été suffisamment cultivées et brûlées pour provoquer l'accumulation de colluvions riches en charbon à leur base. Un fragment carbonisé d'endocarpe de *Canarium* daté de 45 Ap. J.C (Kirch et Yen :330) atteste peut-être du début ou du développement de l'arboriculture dans cette région.

Le début de l'ère chrétienne voit donc le développement de l'activité humaine et le début d'une transformation du milieu originel par l'apport de nouvelles espèces animales ou végétales et par la mise en culture des zones les plus fertiles.

5.1 La société moderne

A la fin du premier millénaire de notre ère, la société moderne de Santo est en place. Elle est caractérisée, au plan archéologique, par quelques éléments distinctifs dont les plus visibles sont les tables de pierre, la production céramique et les complexes de tarodières irriguées. Certains de ces éléments sont peut-être plus anciens, mais l'avancée actuelle de notre recherche ne permet pas de l'établir.

Le seul site en stratigraphie, découvert lors de ces recherches, est l'abri sous-roche de **Malsosoba** (site 24-33) près de **Hokua**. Un petit four empierré à un mètre sous la surface de l'abri a pu être daté de 1110±80 ans avant notre ère (Beta-98570). Il est idéalement situé au dessus d'un grand complexe de tarodière auquel il pourrait être associé et des fragments de poterie de type **Olpoi** (la poterie fabriquée jusqu'à une période récente dans le nord de l'île) y sont associés. L'absence de niveau plus ancien dans un abri aussi bien placé montre que les modalités d'occupation de l'espace littoral ont changé à la fin du premier millénaire de notre ère, époque où disparaît la poterie de **Sinapupu**. Ce passage à la société que nous connaissons aujourd'hui a pu être influencé par la pression sociale et l'introduction de nouvelles techniques de production, dont, peut être, certains systèmes d'irrigation du taro mais aussi par des événements naturels de grande ampleur, comme par exemple des soulèvements tectoniques (un séisme d'amplitude moyenne a provoqué récemment une surrection de 1 mètre près de **Wunpuko**, au sud d'**Hokua**). On ne peut minimiser la portée de ces événements naturels qui peuvent avoir des effets secondaires néfastes à la survie d'une population, en transformant le profil d'équilibre des rivières dans les régions de taro irrigué, par exemple

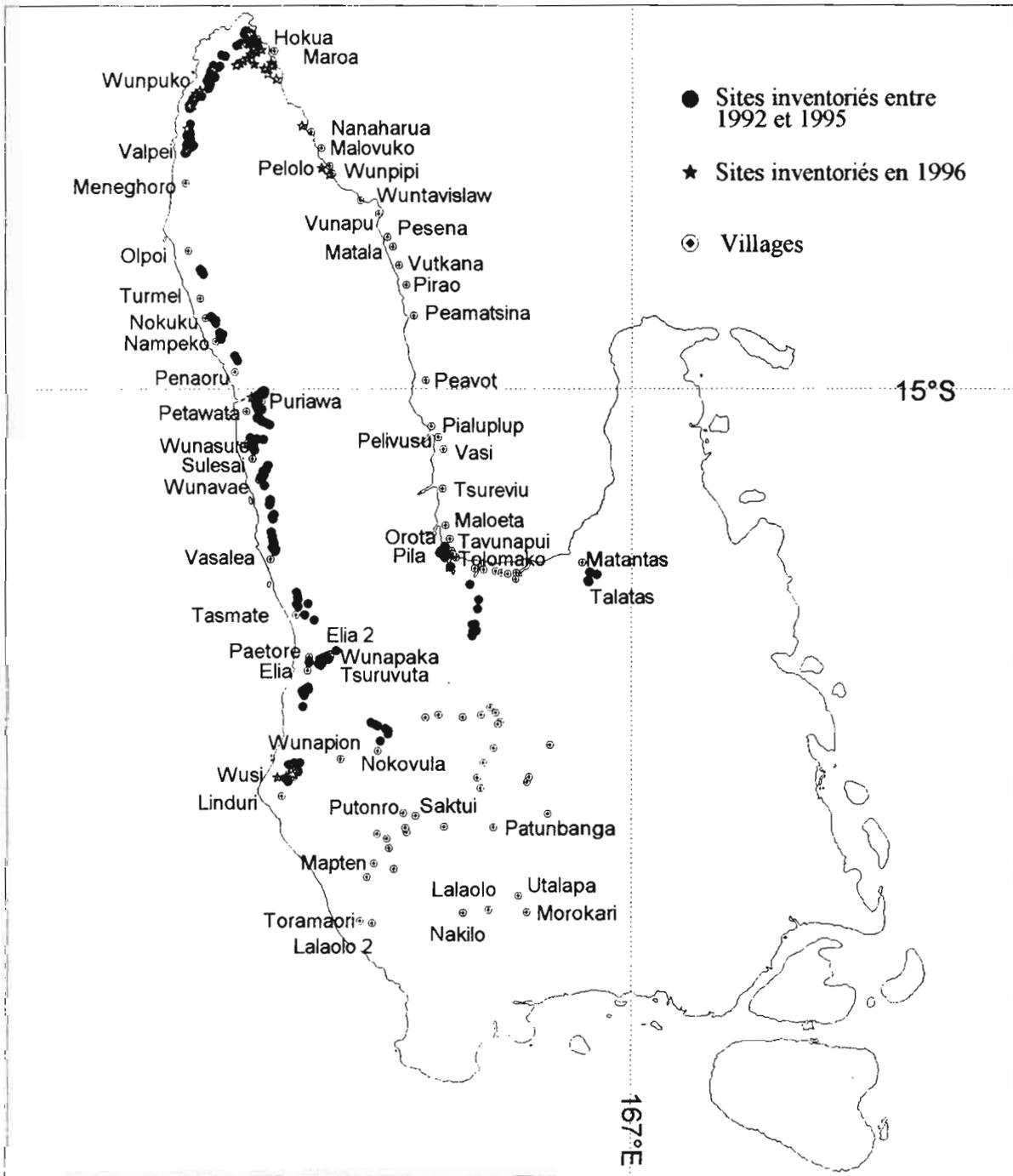


Figure 4 : Localisation des villages et répartition des sites archéologiques dans l'Ouest Santo.

(ce qui peut, du jour au lendemain, rendre inutilisable des jardins en eau de grande taille)¹⁷.

5.1.1 Localisation des villages et lieux sacrés

La distribution des anciens villages et des lieux sacrés répertoriés suit de très près la distribution des villages modernes (Figure 4). Cette distribution est en relation avec la morphologie naturelle de la côte: on observe une augmentation des villages côtiers dans la partie nord-ouest où la chaîne montagneuse d'altitude s'éloigne de la côte et la région de plateau surélevé de la pointe du Cumberland est densément peuplée. L'information recueillie lors de plusieurs missions d'inventaire n'est bien sûr pas exhaustive et concerne en grande partie les derniers 500 ans. S'agissant d'un inventaire réalisé avec les communautés locales, les sites recensés sont ceux dont ces communautés ont gardé le souvenir et il est fort possible que des pans de l'histoire récente soient cachés ou oubliés du fait du choix ou de la disponibilité des interlocuteurs. La relativité de ce type de démarche est inévitable. Le nombre de sites archéologiques (c'est-à-dire contenant des vestiges d'une occupation ancienne inconnue des sociétés locales) que nous avons découverts en 1996 (66) dans une région déjà bien inventoriée lors du projet VCHSS (Vanuatu Cultural and Historical Site Survey) (environ 100 sites traditionnels entre Nokuku et la pointe nord-ouest) donne une idée du potentiel archéologique et historique dans cette région.

- Les sites répertoriés appartiennent à plusieurs groupes distincts;
- Les anciens villages, connus parce qu'ils étaient habités récemment ou parce qu'ils contiennent des structures qui indiquent clairement leur nature de lieu habité;
- Les lieux sacrés, dont la richesse et la diversité témoignent des liens qui unissent l'homme au milieu. La connaissance des sites sacrés peut être interprétée comme une marque de l'ancienneté des groupes dans une région;
- Les ramassages de surface, dans des lieux inconnus des habitants traditionnels font référence à une histoire plus ancienne en deça du discours traditionnel mais rarement plus vieux que le second millénaire de notre ère si l'on en juge par la poterie (à l'exception bien évidemment des sites contenant de la poterie peinte);
- Les sites historiques qui font référence aux grands moments de la colonisation européenne, en particulier par les missions (cf. paragraphes 2 et 3 de ce chapitre).

L'observation de la carte de répartition des sites par type montre que les anciens villages et lieux traditionnels sont plus abondants et plus étalés dans le nord de la côte ouest. Cela indique une population plus nombreuse et bien répartie le long du bord de mer. On peut bien sûr lier cette distribution à la morphologie du terrain: plaine littorale large et petites collines. Autour de ces lieux habités, les endroits sacrés sont nombreux et attestent d'une culture bien enracinée dans son terroir.

¹⁷ Nous verrons dans le chapitre 3 (§ 2.1.1) qu'une simple grosse pluie, en modifiant le cours naturel de la rivière, peut rendre impraticable un canal d'irrigation. Si le nouveau profil ne permet pas de le remettre en état, la tarodièrre tout entière doit être abandonnée.

Plus au sud, les sites traditionnels sont concentrés autour des villages actuels ou bien, à Elia et Tasmate, sur le plateau au dessus de ces villages. A Wusi, plusieurs villages anciens oubliés (non cartographiés) ont été découvert sur la deuxième terrasse, à 60 mètres au dessus de la mer. Dans cette zone plus montagneuse on s'aperçoit que les sites recensés correspondent à un passé très récent autour des lieux de regroupements contemporains (Tasmate, Elia, Kerepua, Wusi). Les vieux villages, quand ils sont connus se trouvent plutôt sur les collines, et les références aux lieux sacrés et aux lieux d'origines de certaines matières premières sont localisés très haut dans la chaîne. Le peuplement semble ici plus récent et moins intégré dans le paysage côtier. L'histoire confirme d'ailleurs des mouvements récents en provenance de l'intérieur (paragraphe 3 de ce chapitre)

L'ancienneté du peuplement dans le nord de la côte ne fait aucun doute (paragraphe 4.2. de ce chapitre). Il est plus difficile à discerner dans le centre qui n'a peut-être été qu'une zone de passage faiblement occupée pendant la période Sinapupu. Dans l'état actuel des recherches, il est difficile d'évaluer à plus de mille ans le peuplement des régions côtières du centre ouest (d'ailleurs difficile d'accès à cette époque où la côte était moins formée). Il est possible qu'un peuplement de plus d'un millénaire ait existé dans les plaines d'altitude bien qu'aucun indice ne permette de l'affirmer aujourd'hui.

5.1.2 L'abri de Malsosoba, premiers résultats

L'abri de Malsosoba nous fournit le premier témoignage bien conservé de l'occupation humaine dans le nord de la côte ouest. Il sera fouillé dans le détail en 1997.

C'est un espace abrité par le surplomb d'un gros bloc corallien à 2 mètres en avant de la falaise principale et à la limite du talus surplombant d'une dizaine de mètres le lit de la rivière. L'endroit est très ouvert sur l'ouest et permet d'observer les mouvements dans la baie et à l'embouchure de la rivière Naturtur. La végétation autour de l'abri est celle des forêts secondaires sur massif calcaire accompagnée de certaines espèces cultivées comme le cocotier. Les arbres sont hauts.

Le surplomb de la roche délimite une surface couverte de 20 mètres de long et 4 mètres de large environ soit une superficie de 80 m² dont les deux tiers sont d'une hauteur suffisante pour l'installation humaine. C'est donc un grand abri, plus grand que la plupart des autres abris ou grottes visités dans le massif d'Hokua (à l'exception peut-être de l'abri de Tulap -site 24-42- dont la superficie est supérieure et qui offre des conditions d'installation comparables à proximité d'un grand complexe de tarodières irriguées).

La surface habitable est plate et couverte de sable noir terrigène. Cette surface est délimitée au nord et au sud par des éboulis. Le sol porte de nombreuses traces d'une occupation intermittente : litière de palmes de cocotier, pierres de four empilées, restes de foyer. Un sondage de 1 m de côté a été réalisé dans la partie nord du site, à la limite de la zone abritée, cette zone étant généralement choisie pour y faire les feux ou fours.

Deux ensembles de combustion ont pu être individualisés lors de la fouille. Le premier est un four de pierre de dimension moyenne et en très bon état. Le second est également un four, mais sa petite taille et le nombre de pierres font penser à une structure éphémère.

Le premier four apparaît rapidement à quelques centimètres sous la surface dans la partie sud-est du carré E5. Les premières pierres sont recouvertes d'une lentille ténue de cendres gris-blanches. Le sédiment contient de nombreux éclats de chauffe; les charbons de bois sont abondants. Le matériel anthropique comprend quelques os (poisson ou oiseau?) ainsi qu'un fragment de bord de poterie. Un premier niveau de pierre dense apparaît à dix centimètres de profondeur, il repose sur un deuxième niveau de pierres, quinze à trente centimètres sous la surface. Les pierres les plus basses sont posées à plat et sont plus grosses que la moyenne des pierres amassées. Elles forment la base non amovible du four. Toutes les pierres portent diverses marques d'une utilisation prolongée: fractures thermiques, couleur. L'une de ces pierres porte sur deux faces les traces laissées par la noix dure lorsque elle est cassée. Ces pierres sont fréquentes jusqu'à aujourd'hui sous certains arbres à noix comme le nangaillier (*Canarium indicum*, L). Les pierres du niveau supérieur sont les éléments mobiles que l'on intercale entre les morceaux de bois dur pour les chauffer à blanc et qui sont ensuite posées sur le plat enveloppé de feuilles vertes avant que le tout soit recouvert de feuilles et de terre. Elles sont habituellement empilées entre les cuissons sur la base du four et en tas à côté de celui-ci. D'ordinaire, ces fours ne sont pas enterrés, à l'exception de la base placée dans une cuvette pour qu'elle ne dépasse pas le niveau du sol. Une partie du four a peut-être été réutilisée récemment comme le suggère le niveau cendreux et les éclats de chauffe trouvés directement sous la surface et au-dessus du premier niveau de pierres. Le matériel récolté lors de la fouille du four comprend, outre un casse-noix (pilon) de pierre, des fragments osseux de poisson et une dent de porc ainsi qu'un bord de poterie décoré d'incisions.

5.1.3 Les tables de pierre et les sociétés à grades

Les tables de pierre, ou tables à tuer les cochons (*ples blong kilim pig*, en Bichelamar) sont des structures de pierre très représentatives des sociétés traditionnelles de Santo. Ces tables sont formées de trois ou quatre pierres dressées (dans de très rares cas plus de cinq) sur lesquelles une dalle plate est placée. Le nombre et la taille des "pieds" et la taille de la dalle sont variables et dépendent des matériaux disponibles mais aussi de la position hiérarchique des maîtres de cette table. Par exemple, les sociétés du nord-ouest de Santo utilisaient autrefois des tables de très grande dimension pour les personnes de grade élevés et des tables aux pieds très courts pour les femmes. La taille de ces tables n'excède jamais des dimensions raisonnables : 0,2 à 0,7 m de haut et 1 à 1,5m de long. La similitude de forme les a fait nommer "dolmen" par le suisse Speiser lors de sa visite à Santo au début de ce siècle.

Ce sont des vestiges importants car ils sont le témoins des sociétés dites "à grades", c'est-à-dire où chaque homme peut, à force de labeur et d'évolution personnelle, améliorer sa position sociale et augmenter son prestige en passant des grades et en tuant

des cochons. Le travail et le talent permettent d'acquérir les cochons (véritable monnaie permettant de soutenir des grades) qui sont ensuite tués en grand nombre et en une seule fois, lors des cérémonies de passage d'un grade à l'autre. La table pour tuer le cochon n'est pas comme on pourrait l'imaginer l'autel sur lequel est immolé ce symbole mais le piedestal où se tient le nouveau gradé pendant la tuerie.

Les tables de pierre sont fréquentes dans tout le nord de Santo, à l'exception de la région de **Matantas**, au fond de Big bay. Dans le sud et dans les îles et îlots du sud, elles sont remplacées par des plateformes de corail. Elles sont moins fréquentes à partir de **Tasmate** et vers le sud. On les trouve sur les places de danses des anciens villages et leur nombre peut être une indication de l'importance du lieu et de ses gradés autrefois. Ces tables sont présentes dans des lieux habités au moment de la colonisation européenne mais aussi dans des lieux oubliés de brousse où elles marquent une occupation plus ancienne. Les vestiges archéologiques associés à ces structures sont rares. Le plus courant est la poterie d'**Olpoi**.

La répartition des tables, les vestiges associés et le discours traditionnel sur ces structures montrent qu'il s'agit d'un élément que l'on peut situer chronologiquement dans la période moderne, pendant le second millénaire de notre ère.

5.2 La tarodièrre irriguée : où et quand?

L'exploitation du taro irrigué est sans doute l'une des techniques les plus efficaces d'agriculture en Océanie. Les différentes méthodes utilisées pour favoriser une bonne croissance des taros dans des conditions diverses ont été largement commentées par les chercheurs, tant ethnologues qu'archéologues. Ces études ont abouti à l'établissement d'une classification des techniques selon que le taro était en pleine eau dans un ruisseau, planté dans des terrains naturellement humides, dans des bassins artificiels irrigués ou non, en terrasse, etc (cf. paragraphe 2 du chapitre 3). Certains ont vu dans l'évolution de ces techniques un reflet de l'évolution de la société, ou vice versa. L'idée la plus généralement admise est que ces ensembles irrigués, qui demandent un travail conséquent, ne pouvaient être construits que par des groupes hiérarchisés et organisés, comme le sont la plupart des sociétés polynésiennes, grandes productrices de taros irrigués. Il reste néanmoins toujours à démontrer que la corrélation entre complexité technique et sociale est pertinente et que les milieux choisis pour sa culture n'ont pas plus d'influence sur la technique que le milieu culturel environnant.

5.2.1 Distribution

La distribution des tarodières irriguées au Vanuatu est importante et peu d'îles n'ont pas eu, à un moment ou à un autre, des jardins irrigués (à l'exception peut-être de Malakula).

Les îles où les tarodières sont fréquentes sont les îles du Nord: Maewo, Pentecôte, Santo (côte ouest en particulier), les îles Banks mais aussi les îles volcaniques d'Erromango et Anatom au sud.

A Santo, il semble que les tarodières irriguées soient surtout présentes sur la côte ouest, jusqu'à la pointe du Cumberland. Ceci pourrait s'expliquer par le relief de cette côte, à la fois bien adapté à la culture du taro irrigué et au climat d'altitude qui ne permet pas la culture des ignames. Aujourd'hui, les tarodières irriguées sont utilisées le long du littoral de la côte ouest mais pas en altitude et l'un des objectifs futurs du projet sera d'essayer de comprendre la répartition de ce type de culture dans les hautes terres ainsi que les techniques de terrassement privilégiées. La confrontation des informations recueillies dans les zones de montagne et du littoral permettra de répondre aux questions de typologie en fonction du milieu et de la démographie mais aussi d'ancienneté et d'origine de cette étonnante tradition.

5.2.2 Problèmes de datation

Au Vanuatu, sur Anatom, une date très ancienne figurant sur un morceau de bois dans une zone de solifluxion au pied d'un ensemble de terrasses a fourni la date suivante: 22.400±250 BP (ANU-2653; Spriggs nd). Elle marque d'après l'auteur une période de climat incertain, ayant entraîné l'érosion des pentes du cône volcanique. Cette date, même si elle n'est de toute évidence pas en relation directe avec la culture irriguée du taro et la construction des terrasses, montre que l'homme n'est pas toujours responsable des changements importants que l'on peut observer dans la géomorphologie des îles : il y a eu, à Anatom, bien avant l'arrivée de l'homme, un processus d'érosion des pentes qui a entraîné la formation de zones de sédimentation fertiles et bien adaptées aux cultures traditionnelles que l'homme développera 20.000 ans plus tard.

Il n'existe pas d'autre date pouvant directement ou indirectement permettre d'estimer l'ancienneté de cette technique au Vanuatu, à l'exception bien sûr de la date obtenue dans l'abri de **Malsosoba** à **Hokua** (voir plus haut).

Il est donc difficile à l'heure actuelle d'évaluer l'antiquité de cette technique au Vanuatu comme ailleurs. L'ancienneté du taro est observable par l'étude linguistique (Spriggs, 1982):

"The linguistic evidence for a proto-Austronesian term for taro (Pawley and Green, 1973) supports a great antiquity for the crop and makes it almost certain that it was carried by original austronesian settlers to the islands south and east of the New Guinea islands from about 3500 BP onwards. An at least equal antiquity for its cultivation in island SE Asia also seems evident on these grounds. As far as its antiquity in mainland New Guinea is concerned the linguistic evidence appears to offer no clues"

Et si l'on en croit la linguistique, le taro arrivé avec les austronésiens à une période où le taro irrigué et le riz existaient en Asie du Sud-Est, il est possible que cette technique ait été connue et peut-être pratiquée dès cette période en Océanie. Les grands ensembles irrigués que l'on observe, tant au Vanuatu qu'en Nouvelle-Calédonie, et dans de nombreuses autres îles plus à l'est sont les marques d'une pratique récente ou actuelle. On peut émettre l'hypothèse que le taro irrigué est une technique introduite il y a deux

mille ans, quand l'homme s'étend dans les îles mais les traces visibles aujourd'hui, seraient celles plus récentes d'une pratique moderne peut-être ré-importée il y a quelques siècles des îles polynésiennes.

6. PEUPEMENT DES ILES BASSES : LE CAS DES TORRES

Les îles Torres sont particulièrement isolées du reste de l'archipel du Vanuatu, en particulier des îles Banks, et sont trop petites pour être facilement accessibles de leur plus proche voisine, l'île de Vanikoro aux Santa-Cruz.

On sait par les travaux menés sous la direction de Roger Green que les îles Santa-Cruz ont été occupées, il y a trois mille ans environ, par les fabricants de la célèbre poterie "Lapita". On a trouvé les traces de ces mêmes populations plus au sud, à Malo, mais pas dans les îles Banks pourtant sur la même route. Il est probable que les navigateurs Lapita préféraient les eaux poissonneuses et riches en coquillages des îles coralliennes aux terres fertiles des volcans. Les îles Torres, coralliennes, auraient pu servir d'atterrage à ces premiers colons.

On connaît également, par les travaux réalisés à Tikopia par Kirch (Kirch & Yen, 1982) et à Pakea (îles Banks) par Ward (Ward, 1979), l'évolution des cultures pendant le premier millénaire avant notre ère dans les petits archipels au nord de Santo. Cette évolution est marquée par la différence des cultures dans ces petits ensembles insulaires pourtant bien proches. La position des Torres, entre, mais à l'écart des Santa-Cruz et des Banks, et dont l'isolement a favorisé un peuplement réduit, en font un terrain d'étude stratégique dont il convient de connaître le peuplement initial pour comprendre les motivations des premiers visiteurs et l'impact de leur arrivée dans ces mondes vierges.

6.1 Le milieu naturel

L'archipel des îles Torres est localisé entre 13°04' et 13°27' de latitude sud et 166°32' et 166°42' de longitude est. Il couvre une superficie d'environ 120 km² et comprend 6 petites îles alignées sur un axe nord-sud: Hiu, Metoma, Tegua, Linua, Loh et Toga.

Ces îles jouissent d'un climat équatorial à caractère océanique plus chaud et plus humide que dans le reste du pays, caractérisé, comme aux îles Banks, par l'absence de saison sèche.

Les îles Torres sont des îles volcano-sédimentaires peu élevées: (366 mètres sur Hiu, 240 mètres sur Tegua et Toga, 155 mètres sur Loh et 115 mètres sur Metoma) dont la base volcanique sous marine est coiffée de calcaires récifaux qui forment la majeure partie de l'ensemble émergé. Ce sont des plateaux et gradins à pente faible et peu disséqués empilés sur sept à huit étages suivant les îles. Ces empilements de hauteur variable indiquent qu'il n'y a pas eu de soulèvement homogène de l'ensemble des îles. Ces plateaux sont formés de falaises abruptes dans lesquelles sont creusées de nombreuses grottes et abris. La terrasse littorale récente présente deux à quatre niveaux:

de 0 à 2 mètres, inondable; de 3 à 7 mètres, la plus étendue et celle sur laquelle sont implantés les villages actuels; 10 à 15 mètres et 20 à 25 mètres, qui forment un haut niveau plus ancien (Quantin, 1977).

La végétation des îles Torres se compose de deux formations: une forêt littorale ouverte (*Barringtonia*, *Pandanus*, *Casuarina*, *Hibiscus tiliaceus*..) sur la terrasse récifale et une forêt dense et peu dégradée sur les plateaux (*Kleinhovia* et *Antiaris*). La côte ouest de Hiu et Tegua comprend quelques isolats de mangrove.

Ces îles basses et calcaires n'ont pas de cours d'eau permanents. Les sources sont rares et l'eau de consommation ne provient que de résurgences ou de puits creusés dans le corail de la terrasse récifale.

La population des îles Torres est très faible aujourd'hui, 250 habitants environ pour une surface de 120 km². Elle aurait atteint 4000 habitants au début de ce siècle. On peut comparer ce nombre à celle de 3000, population de Vanikoro estimée par Dumont d'Urville en 1928 (Rosenman, 1987). La dépopulation organisée par les trafiquants de main d'oeuvre à la fin du siècle dernier ainsi que les maladies qu'ils transmettent eurent raison rapidement de ces populations isolées. La superficie cultivée est de 11 km² dont près de 5 km² en cocoteraie et le reste en jardins vivriers itinérants ou en jachères.

6.2 Les premiers visiteurs

Des sondages réalisés en 1996 dans deux sites stratifiés, l'un en grotte dans l'île de Tegua (Woga, 24-69) et l'autre sur le littoral sud-est de l'île de Toga (Kurvot 24-67) donne un premier aperçu du peuplement de ces îles basses.

Malgré leur relatif isolement ces petites îles ont été très tôt visitées par l'homme, sans doute en provenance des îles Santa-Cruz et de Tikopia. Les vestiges recueillis lors de cette prospection initiale sont trop peu nombreux pour permettre une comparaison avec les vestiges trouvés dans d'autres îles et la prochaine étape de cette étude sera de fouiller de façon plus extensive les sites repérés, à la recherche de matériel datable et comparable.

La poterie est rare et semble caractériser les niveaux anciens. Elle est comparable dans le site de Kurvot à Toga à la poterie de la phase Kiki à Tikopia. Cette poterie marque la période de colonisation initiale. elle est contemporaine de la poterie Lapita trouvée à Malo et aux Santa-Cruz. Ni la poterie de Kiki, ni la poterie Lapita n'ont été trouvées à ce jour dans la partie montagneuse de l'île de Santo et on peut penser que les colons initiaux sont des gens de mer plutôt que des horticulteurs qui exploitent les ressources des régions côtières jusqu'à épuisement.

La poterie disparaît rapidement aux Torres, peut-être dans le courant du premier millénaire de notre ère et l'abondance des outils d'obsidienne montre que ces îles entretiennent alors des relations avec les îles Banks (d'où provient la matière première). Dans l'état actuel de nos connaissances, il n'y a pas de poterie de **Sinapupu**, la poterie

peinte de Santo, aux Torres, et cela signifie soit que ces îles ne sont pas occupées pendant le premier millénaire de notre ère, soit qu'elles n'étaient pas dans la zone d'influences culturelles matérialisée par la poterie peinte (Santo, Ambae, Banks, Tikopia).

Les nombreux vestiges osseux dans le niveau ancien du site de Kurvot (24-67), estimé dater une occupation pendant la première moitié du premier millénaire avant notre ère, suggèrent que les premiers occupants des îles Torres avaient dans leurs bagages un certain nombre d'animaux domestiques.

Le niveau archéologique de la grotte de Woga, daté de quelques 2000 ans, étant le seul témoin clair d'une occupation de cette grotte, on peut émettre l'hypothèse que les dessins ornant les parois lui sont contemporains. Si cela est confirmé par les travaux à venir, il s'agirait d'un des rares cas de dessins datés dans la région.

Ces résultats dans les Torres montrent sans ambiguïté que la colonisation initiale a été sélective et fortement influencée par le milieu naturel. L'intérêt des premiers colons pour les îles basses et coralliennes pendant le premier millénaire avant Jésus-Christ - intérêt déjà constaté dans d'autres îles basses de la Mélanésie insulaire - nous informe sur l'impact de cette première colonisation sur les milieux vierges. Les forêts primaires de l'ouest de Santo ont de toute évidence peu souffert de ces premiers colons (Figure 5).

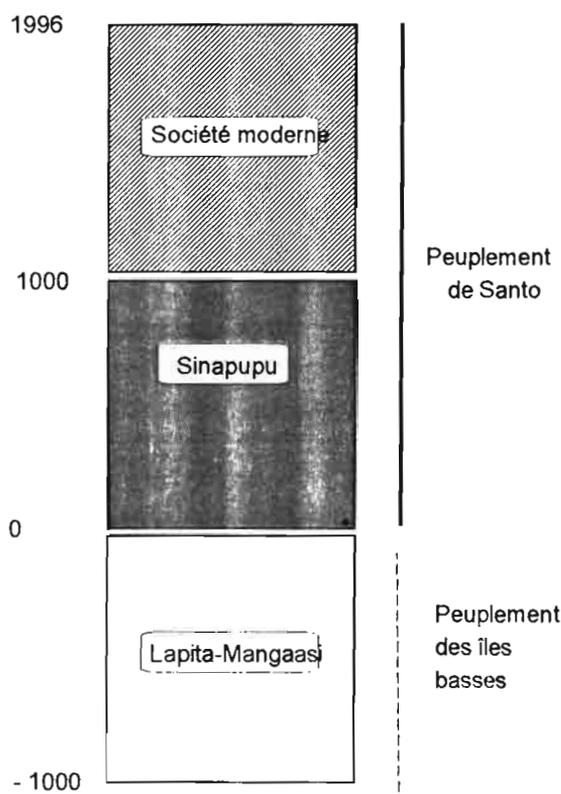
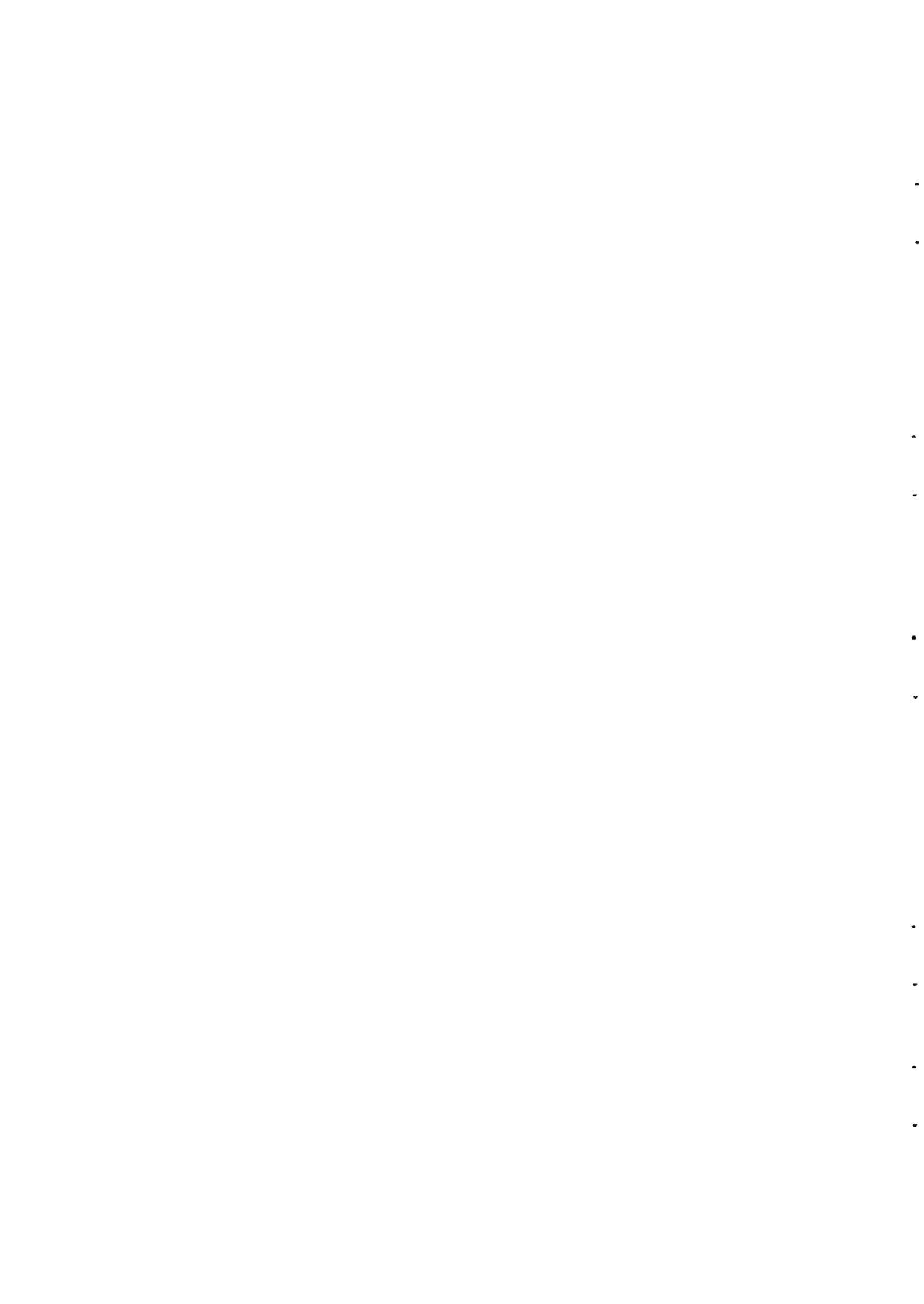


Figure 5 : Ancienneté du peuplement



Chapitre 2

LES PEUPLES DE L'OUEST DE SANTO

F. TZERIKIANTZ

1. ORGANISATION SPATIALE

1.1 Zones de peuplement

Les villages de la côte et du centre-ouest de l'île sont en grande partie occupés par des hommes ayant, plusieurs fois déjà au cours des siècles et décennies passés, migré des montagnes aux rivages, et de là vers les zones intérieures. Ce sont ainsi d'anciens montagnards qui vivent aujourd'hui à **Elia**, **Tasmate**, **Wusi** et **Kerepua**.¹⁸ (Figure 6).

Sur 19 hommes mariés vivant actuellement à **Elia**, 15 sont originaires de l'intérieur des terres : avant de venir s'installer sur les côtes, certains habitaient à **Petlima**, **Woke** ou **SiwuSiwua** (**Elia II**), **Leira** (**Apuna**, nord), **Walay** (au-dessus de **Kerepua**), **Wunapion** et **Nokovula** (villages abandonnés entre 1954 et 1967).

A **Wusi**, sur 18 ménages recensés (voir annexe1), 6 hommes sont originaires de **Wunapion**, 2 de **Oray**, 1 de **Wunaato**¹⁹; les autres sont nés à **Wusi**.

A **Tasmate**, 12 des hommes mariés sont nés à **Tasmate** et 5 sont originaires soit de **Wunasule** (nord), d'**Elia II** (**Noana**), de **Sarete** (sud Santo), ou encore de **Kerepua**.

Comme on peut le constater, ces populations sont souvent « mixtes » : on y retrouve des hommes des montagnes côtoyant des gens du littoral, mais de façon inégale si l'on considère ces trois villages.

Les différences culturelles, sociales, techniques et linguistiques entre les gens des côtes et ceux de l'intérieur sont relativement nombreuses et diverses²⁰. Aussi on peut se demander quelles sont les conséquences de la mise en présence de ces deux types de cultures sur les langues, l'organisation sociale (règles matrimoniales, systèmes politiques...) ou sur les rapports qu'entretiennent les habitants avec leur milieu naturel (emplacement des jardins, type de protection contre les agressions extérieures, etc.).

Parfois, comme j'ai pu le constater à **Elia** auprès d'informateurs originaires de ces zones intérieures, seules les petites histoires ou quelques mythes ont su garder la trace

¹⁸ Voir chapitre 1

¹⁹ Près de la rivière Sauriki.

²⁰ Bien que l'on ne puisse pas à mon avis parler de rupture culturelle réelle entre ces deux aires, les échanges existants : quelques mariages et échanges de femmes entre les villages de **Wusi** et de **Mataywura** sont à noter, ainsi que divers services -essence, riz, bateau, vêtements, utilisation de feuilles médicinales traditionnelles (certaines poussant près de la mer, d'autres en altitude)...-que se rendent mutuellement les habitants du littoral et des montagnes.

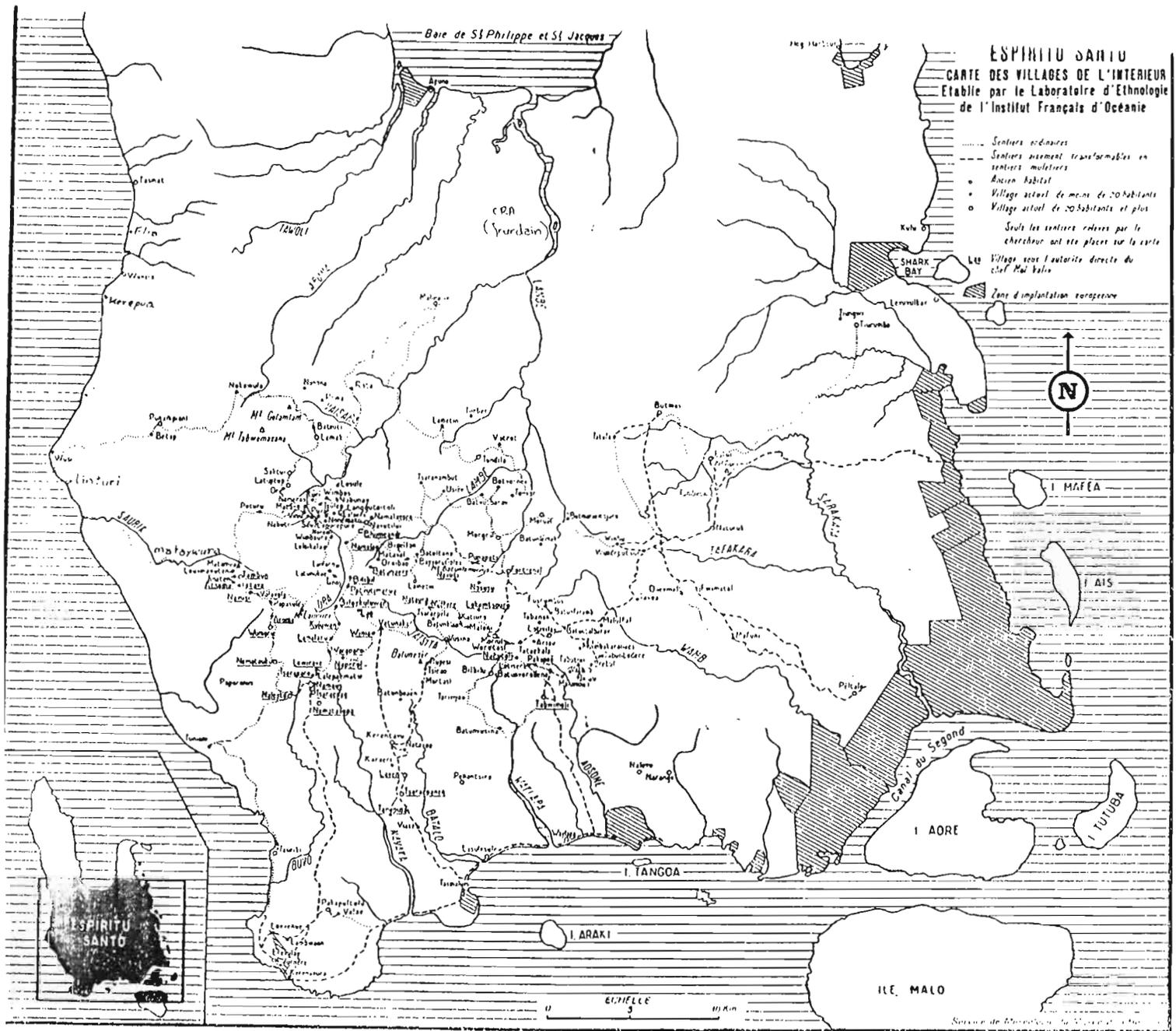


Figure 6 : Carte du sud de Santo (d'après Guiart, 1954)

métaphorique de ce passé montagnard au travers d'allusions plus ou moins explicites à des lieux, des plantes, des animaux, etc. spécifiques de ces anciennes aires d'habitation, ou encore en rappelant sans équivoque le type de relations qui pouvaient se tisser entre les hommes et les femmes (polygamie, mariage avec une fille très jeune, échanges de soeurs...). Malgré cela, ce passé est bien réel et sans doute ne peut-on pas négliger les conséquences de la mise en contact de populations issues de milieu aussi différents que côtes et montagnes. On pourrait se demander si ces mouvements de population successifs ne seraient pas l'une des causes de l'aspect hétérogène des cultures des populations littorales. Ces mouvements de population (annexe 2), allant des côtes aux montagnes puis des montagnes aux côtes, semblent indiquer l'apparition de sociétés côtières alliant plusieurs types de cultures.

1.2 Emplacement et organisation dans les villages

Les villages de **Tasmate**, **Elia** et **Wusi** sont concentrés sur des sortes de plaines littorales prolongées vers l'intérieur des terres par des cocoteraies qui précèdent les collines conduisant aux jardins²¹.

La zone résidentielle du village comprend des équipements collectifs (dispensaire, docks, épicerie...); cette aire est environnée d'une autre, dévolue aux cultures de rentes (plantations de cocotiers) et à l'élevage de bovins; l'agriculture de subsistance est située plus en altitude. On accède à ces jardins en empruntant de petits chemins souvent escarpés le long desquels femmes et enfants pratiquent une cueillette occasionnelle et quelques fois à caractère ludique²².

En réalisant les plans des villages de **Tasmate**, d'**Elia**, et de **Wusi** (Figure 7, Figure 8, Figure 9), j'ai pu me rendre compte de l'homogénéité géographique apparente seulement des deux premiers. Ces villages se présentent certes sous la forme de regroupement d'habitations, mais ils s'étendent et se fragmentent souvent jusqu'aux rivières les plus proches. On observe alors dans le prolongement de ces villages, de petits regroupements d'habitations ou encore des maisons isolées. A **Elia** par exemple, près des rivières vivent des familles comme celles des deux chefs qui se sont installés à **WureWure (Pwaytore)** et **Valpei**, certains célibataires ne vivant pas dans la maison prévue à cet effet au coeur du village et des femmes seules élevant leur(s) enfant(s) « sans père ». Je ne peux pas dire catégoriquement pour l'instant dans quelle mesure le fait de résider dans l'enceinte du village ou dans ces habitations isolées est signifiant pour un individu ou une famille. Cette observation peut simplement permettre de nous poser quelques questions²³. Il semblerait toutefois qu'au sein de ces lieux-dits, les maisonnées soient liées par des rapports de parenté (Figure 10). Cette subdivision spatiale du village, notamment à **Elia**,

²¹ On peut retrouver, comme c'est le cas à **Wusi** et à **Elia**, d'autres cocoteraies après ces collines, à proximité des tarodières irriguées.

²² Noix (navele...). fruits (fruits de la passion sauvages, bananes, mangues...), graines (de corossol, e cacao, etc.) dont on suce la pulpe, noix de coco (que l'on boit, dont on mange la noix encore souple...), etc.

²³ Ce travail reste donc à effectuer dans les mois à venir.

16.09.96
Tasmate

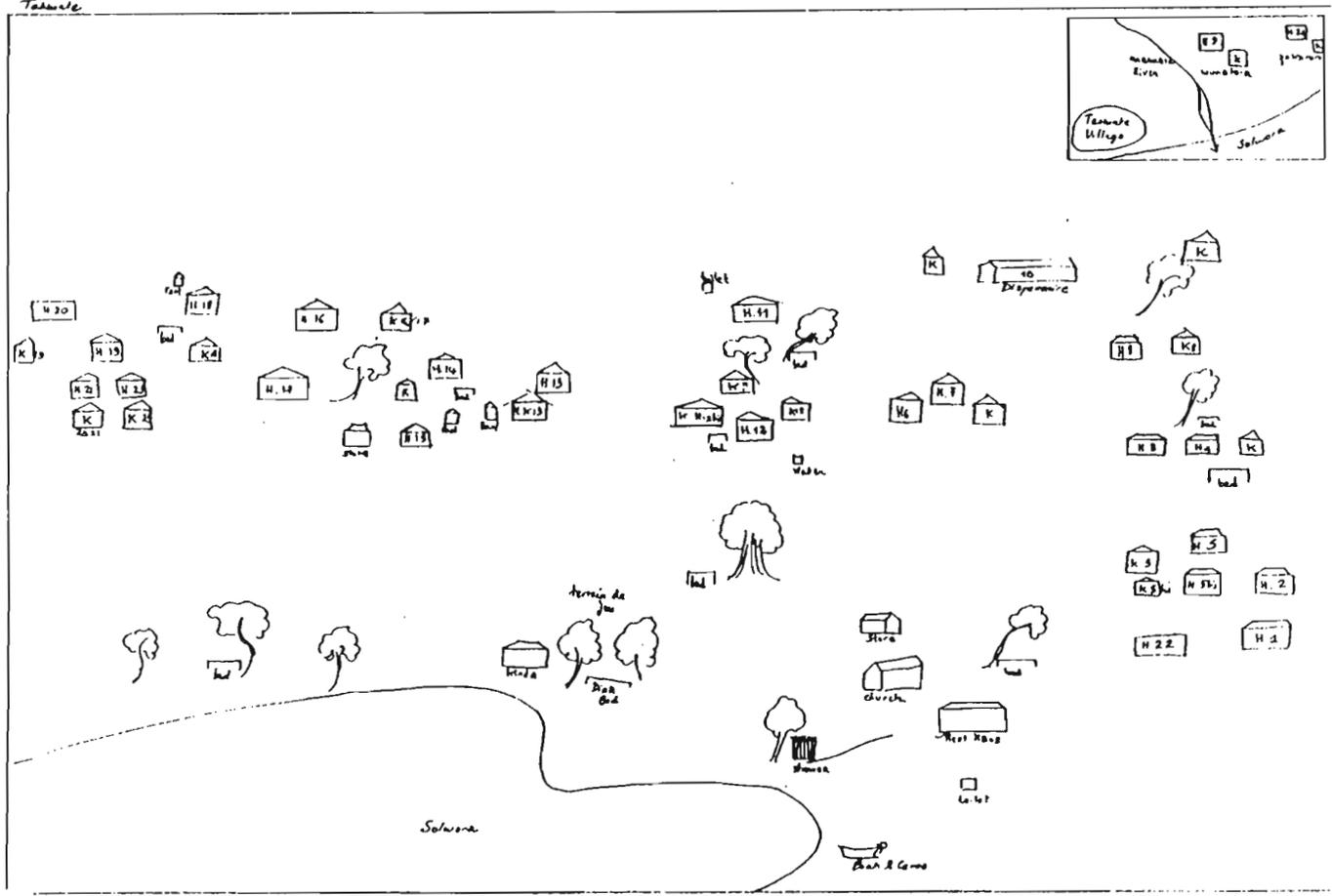


Figure 7 : Plan du village de Tasmate

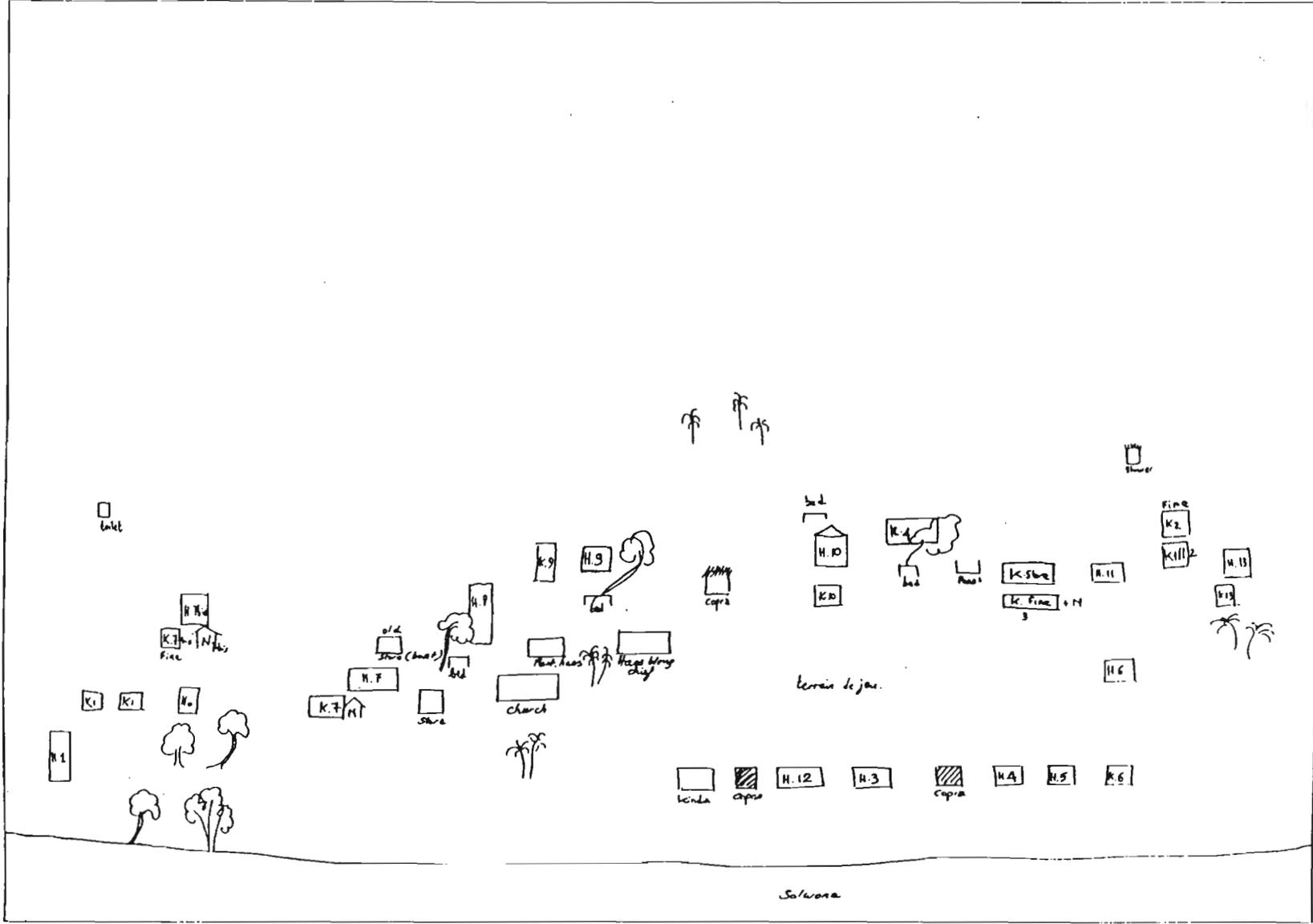


Figure 8 : Plan du village d'Ebia

4/11/96 - Wusi
 H. Heas
 K. Kitchen
 N. Navakvale
 P. Pig (Giviri du ab de cochons. En dessous: a'ch la maison)
 NK Navakvale et kitchen

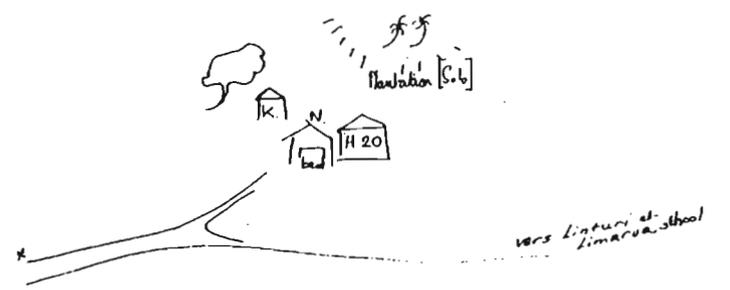


Figure 9 : Plan du village de Wusi



n'a pas de fonction en ce qui concerne la régulation du mariage, mais ces regroupements de résidences font apparaître que ces maisonnées appartiennent généralement à un même groupement de descendance unilinéaire, à une même parentèle.

La composition d'un village est cependant sujette à de multiples changements dans le temps : à **Wusi** et à **Elia**, en l'espace de quelques mois seulement, j'ai assisté à la destruction et à la construction de plusieurs maisons, ainsi qu'au déplacement fréquent d'hommes et de femmes. Une jeune fille de **Tasmate** va par exemple partir vivre sur les hauteurs d'**Elia** auprès de son futur mari; une autre va rejoindre sa soeur (réelle ou classificatoire) et quitter la maison de ses parents; des adolescents (frères) vont construire leur propre maison; une nouvelle famille va venir s'installer dans le village (deux nouvelles maisons ont ainsi été construites : une pour le pasteur et sa famille à **Tasmate**; une pour un professeur et sa famille à **Limarua**, près de **Wusi**), etc. Des éléments extérieurs aux rapports stricts de parenté vont donc influencer sur l'organisation spatiale d'un village et ces motifs-là sont tout autant à prendre en considération, et même si avant tout ces regroupements semblent correspondre à des unités généalogiques, la réalité semble moins systématique que cela.²⁴ (voir annexe 3)

Etant donné leur nombre et le peu d'éléments de réponse dont je dispose actuellement, j'ai voulu regarder **Elia**, **Tasmate** et **Wusi** comme trois villages « homogènes » quant à leur répartition spatiale tout en considérant ces habitations ou groupements d'habitations hors des village comme des lieux-dits.

A **Tasmate**, le village se prolonge jusqu'aux bords de la rivière Mamasa, par deux habitations distinctes : **Wunatora** et **Pakaroro**. C'est là que vivent deux couples où les époux sont venus habiter avec leur conjointe, alors qu'habituellement, les mariages sont exclusivement virilocaux; dans les deux cas, cependant, ce sont des remariages. L'uxorilocalité semblerait donc fortuite et faisant ici figure d'exception.

A **Raolewu (Elia)**, on peut voir un groupement de quatre habitations situées sur une colline, après une plantation de cocotiers, une forêt de bambous, à environ 80 m d'altitude au nord-ouest d'**Elia**, à une demi-heure de marche du village.

Sewu (Elia) est un groupement de trois habitations installées en bordure de la grande tarodièrre irriguée portant le même nom²⁵, à une altitude de 100 m, à l'est de **Raolewu** (environ à trois quart d'heure de marche du village; on y accède soit en partant

²⁴ Voir plans des villages et en Annexe : Recensement des mariages par lieu de résidence et lieu d'origine des conjoints.

²⁵ Guiart avait observé ceci en 1956 dans la haute Waylapa et la haute Navaka : « Il s'ajoute souvent à cette grande case, une autre de même type, établie au milieu même des cultures, souvent assez éloignées de l'habitat considéré comme normal. » Peut-être y-avait-il jadis à Sewu une seule habitation où l'on pouvait rester quelque temps, surveiller la tarodièrre, pour ensuite revenir au village. Sewu aujourd'hui est un petit regroupement de trois habitations où une famille demeure en permanence : un couple et leurs enfants en bas âge dans deux maisons, deux adolescents (frère et soeurs, enfants de ce couple) dans une autre. On assiste ainsi à une sorte de dispersion résidentielle à partir de ce qui était une habitation provisoire près d'une aire cultivée.

directement d'**Elia**, soit en passant par **Raolewu**; dans ce second cas, l'accès à **Sewu** est plus facile).

Valpei (village de l'un des chefs d'**Elia**) est situé à l'est du village. On doit traverser une plantation de cocotiers, longer la tarodière irriguée de ce chef, franchir la grande rivière de **Wunaro**, grimper sur une petite colline abrupte et rocheuse pour finalement parvenir à cette habitation isolée où vivent cet homme et sa famille nucléaire.

A l'ouest d'**Elia**, se trouvent deux groupements d'habitations : **Wure Wure** (qui comprend **Slakipey** - une famille nucléaire - et **Wure Wure** - le chef coutumier et son épouse) et **Pwaytore** (où se trouvent **Wunapoo** - quatre habitations - et **Kwona** -deux habitations où vivent trois familles nucléaires, deux célibataires masculins et une femme non mariée avec son enfant). **Wure Wure** et **Pwaytore** sont situés respectivement à cinq minutes et vingt minutes d'**Elia**, longeant la mer, et c'est à leurs abords que l'on doit marcher si l'on désire se rendre à la rivière **Woke**, chose que l'on fait quotidiennement (pêche, baignade, nettoyage des vêtements).

1.3 Type d'habitat

La mission presbytérienne commença réellement son implantation à Santo à la fin du XIX^e siècle²⁶, mais ce n'est qu'au moment de la première guerre mondiale que les montagnards descendirent en masse vers les rivages vidés de leurs habitants, opérant ainsi des déplacements conséquents de population. Les villages des côtes, dont **Elia** et **Tasmate**, virent alors leur population augmenter, puis décroître sous le coup de nouvelles épidémies meurtrières. Ce n'est que dans les années cinquante que les villages d'**Elia** et **Tasmate** virent à nouveau le nombre de leurs habitants grandir après une nouvelle migration de gens des montagnes; s'en suivit l'arrivée des habitants de certains villages dès lors désertés, comme ceux de **Nokovula** ou **Wunapion** ou du bassin de la **Ora**, qui vinrent vivre dans ces zones côtières comme **Wusi** et **Kerepua**.

En ce qui concerne la forme actuelle générale de ces villages côtiers, à **Wusi**, les maisons sont relativement resserrées sur une aire sèche et caillouteuse, dont les poumons semblent être deux grandes places herbeuses. Le village est construit en haut d'une petite colline qui surplombe la mer.

A **Tasmate** et **Elia**, l'organisation spatiale paraît être plus aérée, les maisons étant moins rapprochées les unes des autres. Une grande partie du village de **Tasmate** est construite au même niveau que la mer alors que la partie supérieure du village est légèrement plus haute. A **Elia**, le village est perché sur une terrasse bien moins haute que celle de **Wusi**.

Dispersés dans le village, près des maisons, mais aussi à l'écart de celles-là, sont plantés et entretenus de grands arbres comme des manguiers ou des flamboyants, qu'affectionnent tout particulièrement les habitants pour l'ombre qu'ils prodiguent au-dessus des lits de bambous, mais aussi pour leurs fruits ou la beauté de leurs fleurs. Les lits (« bed ») de bambous construits devant les maisons, où plus exactement prolongeant

²⁶ Voir chapitre 1.

les cuisines fermées, sont souvent un lieu privilégié où se retrouvent des hommes (adultes et adolescents) pour discuter, fumer, dormir...; des lits collectifs, construits sur des emplacements bien ventilés et éparpillés dans le village, hors des maisons, sont quant à eux essentiellement occupés par les femmes et les enfants qui se réunissent l'après-midi à l'ombre des grands manguiers.

Comme l'avait observé Guiart en 1956 lors de son passage sur les côtes de Santo, ces villages presbytériens sont généralement organisés autour d'une vaste place. Si autrefois ces places étaient le lieu privilégié d'échanges cérémoniels de grande envergure ou pour le moins celui de rassemblements²⁷, aujourd'hui les enfants et adolescents les ont transformés en terrains de jeux (football, volley...). Ces places sont envahies de mauvaises herbes que l'on coupe régulièrement à la machette, de quelques cocotiers épars, et quelques fois d'un banian (**Tasmate**). Autour d'elles (une à **Elia**, une à **Tasmate** et deux à **Wusi**), sont disposés les maisons et certains bâtiments collectifs.

A **Wusi**, où l'on compte 18 ménages, le nombre de maisons s'élève à 21; à **Tasmate** on compte 17 ménages et 24 maisons; à **Elia**, 19 ménages pour 29 maisons : le nombre de maisons par ménage est donc variable, cela essentiellement parce que chaque famille peut posséder de une à trois maisons, en fonction du nombre et de l'âge des enfants. Quand les adolescents sont plus âgés et entrent dans la catégorie des « célibataires », ils se regroupent dans des maisons distinctes de celle de leurs soeurs : les jeunes garçons dès lors vivent ensemble, veillent tard le soir, jouent de la musique. Certains adolescents vivent seuls²⁸; les jeunes filles logent également à l'écart de la maison de leurs parents. Généralement sont construites une maison pour les parents et leurs enfants en bas âge, et une ou deux autres pour les adolescents.

Ensuite, chaque famille possède au moins une cuisine. Une première au sol de terre, (dans laquelle on peut éventuellement dormir) avec un four à pierres chaudes²⁹ à l'intérieur, des réserves de nourritures (maïs, noix de coco séchées, sel, sucre, etc), des ustensiles de cuisine (bols, assiettes, couteaux, cuillères, marmites, etc). Quelque fois il en existe une seconde, ouverte, possédant éventuellement ce même type de four couverte d'un simple toit de feuilles de cocotiers et garnie d'un lit en bambou. Plus qu'un lieu où l'on ne ferait que se nourrir, c'est surtout un lieu de sociabilité où l'on se retrouve, où l'on peut également boire du kava³⁰, se reposer aux heures fortes du soleil. Ces cuisines ouvertes, sont appelées **navalevale**. Voici ce que l'on peut être susceptible d'y trouver³¹ : des feuilles pour le lap lap « **rauave** » entassées, pliées sur le sol; une réserve de nourriture située en hauteur abritant des pièces de viande cuite, de la viande

²⁷ Je ne sais pas si ces vastes places sont les restes des Nasara traditionnels qui, il est vrai, sont rarement situés au milieu des villages.

²⁸ Certains choisissent de vivre seul et refusent (à moins qu'ils ne se voient refuser?) cette vie « en communauté ».

²⁹ Ce four n'est jamais enterré profondément.

³⁰ Aujourd'hui seulement.

³¹ Inventaire réalisé à Elia.

boucanée dans une marmite, quelques taros d'eau cuits; on peut voir, suspendues aux lattes de bambou qui retiennent le toit de feuilles, pendre des bouteilles de plastique ou de verre qui servent de réceptacle pour des cuillères ou des couteaux; des épis de maïs sont également accrochés en hauteur; certains petits couteaux, et petits objets (pattes de poule séchées; oeufs vidés; aile de roussette, etc) sont disposés entre les feuilles du toit à côté de lances et flèches. Sur le lit de bambou où l'on mange et se repose, on trouve des marmites, une poêle, une autre réserve de taros secs cette fois-ci crus que l'on peut conserver, dans des feuilles de bananiers ou de **kasrael** (« **rauave** »), pendant une semaine environ. Au sol, on trouve un four de pierres et un petit foyer ouvert.

Pour la construction des maisons, les murs, bas, sont réalisés en bambous aplatis en lattes et enchevêtrés; ces mêmes lattes de bambous sont utilisées pour réaliser le sol (dans les maisons uniquement, puisque dans les cuisines, le sol est en terre battue); les toitures tombantes sont tissées par les femmes avec des feuilles de sagoutier (*Metroxylon warburgii*) qu'elles plient sur des supports de bambou et lient avec des longues tiges dures de fougères sombres qu'elles manient comme des épingle de couturière, et brisent tous les quinze centimètres environ. La construction des fondations de ces maisons, la confection des murs, l'assemblage des éléments, la pose des feuilles du toit, sont réalisés essentiellement par les hommes (souvent viennent des villageois voisins qui se déplacent pour participer à cette entreprise).

1.4 Lieux stratégiques de la vie moderne

L'église

Dans les villages presbytériens de **Linturi**, **Wusi**, **Kerepua**, **Elia** et **Tasmate**, la vie religieuse est au coeur des préoccupations d'un grand nombre des habitants. On prépare les chants le samedi soir, on va à la messe tous les dimanches matin, on organise des réunions, et, durant le mois de décembre, la préparation des chants est quotidienne.

Les habitants des villages (hommes, femmes, adolescents et enfants) n'hésitent pas à se déplacer, à marcher des heures le long des côtes, pour participer à une fête religieuse dans un village voisin. Tous ces moments sont privilégiés et attendus. Un déplacement se prépare toujours : on rassemble, dans des paniers tressés de feuilles de cocotiers, des plantes alimentaires qui sont rares dans le village où l'on se rend (fruits de l'arbre à pain, mangues, ananas, pastèques, feuilles de choux... mais rarement des tubercules que l'on va manger en grande quantité lors de ces festivités); on emporte -si la chasse a été bonne ou si l'on vient de tuer un bovin ou un cochon - des morceaux de viande cuite pour donner à des membres de sa lignée; et, si la route est un peu longue, de la viande cuite dans du bambou (cochon ou boeuf), quelques taros ou ignames, des noix (velles ou châtaignes de Tahiti), quelques mangues ou des goyaves (des fruits de saison) et quelques noix de coco (ramassées la veille et soigneusement nettoyées et assemblées) dont on peut s'abreuver en chemin.

Lors de la messe, hommes, femmes et enfants ont une place définie dans l'église : à **Tasmate**, **Kerepua** et **Wusi**, les hommes sont assis à droite, les femmes à gauche, les jeunes filles, jeunes garçons, et adolescents suivent la même répartition alors que les jeunes enfants sont soit aux bras de leur mère, soit, s'ils sont un peu plus âgés, s'installent indifféremment dans les premiers rangs à droite ou à gauche. A **Elia**, en

revanche, les hommes sont à gauche et les femmes à droite, apparemment sans raison particulière.

Dans les villages, les églises sont généralement proches de l'océan et, à **Tasmate** et **Wusi**, leur porte est tournée vers la mer et, si l'on se trouve en mer. En raison de la forme du bâtiment mais aussi quelques fois de ses couleurs, on peut aisément localiser ce lieu de culte et le distinguer des autres maisons. A **Elia** où se construit actuellement une nouvelle église, l'ancienne était indistincte des autres habitations et disposée selon la même orientation que les maisons du village.

Les dispensaires

Dans chaque village se trouve soit un dispensaire, soit un poste de soins. Les poste de soins ne sont généralement pas bien approvisionnés en médicaments et l'on va généralement à **Tasmate** ou à **Kerepua** pour bénéficier de meilleurs soins; c'est là que se trouvent les deux dispensaires. Ces grands bâtiments sont cloisonnés et permettent à l'infirmier et sa famille d'y vivre. Ce déplacement (à pied ou en petit bateau), se fait rarement seul et l'on profite de l'occasion, comme lors des rassemblement religieux, pour voir des membres de sa famille vivant ailleurs.

Pour s'approvisionner en médicaments, on envoie le plus souvent l'infirmier ou le dépositaire du poste de soins à Luganville; les produits sont ensuite transportés en camion et speed boat (entre 4 et 6 heures de transport). D'une manière générale, les habitants de **Wusi** et **Linturi** se rendent au dispensaire de **Kerepua** alors que les habitants d'**Elia** vont plutôt à **Tasmate**.

Les écoles

Entre **Tasmate** et **Linturi**, trois écoles prennent en charge l'éducation des jeunes enfants : **Selusia** (au-dessus de **Tasmate**), **Enliwo** (**Kerepua**) et **Limarua** (entre **Wusi** et **Linturi**). Les enseignants viennent soit du sud de l'île (comme celui de **Kerepua**) ou encore de Malo (comme celui de **Limarua**); les villageois construisent pour eux maison et cuisine, car ces professeurs vivent dans ces villages avec leur famille.

Les enfants, qui étudient loin de leur village (à **Limarua** s'ils sont originaires de **Wusi** ou de **Linturi** par exemple) passent toute la semaine à l'école (ils rentrent au village le vendredi soir et repartent pour l'école le dimanche dans l'après-midi) où se trouvent des dortoirs pour les garçons et pour les filles; les parents leur fournissent des moustiquaires, quelques vêtements et quelques provisions (taros essentiellement). A **Limarua**, des jardins, où poussent du manioc, des melons et quelques ignames, sont entretenus par les élèves. Les enfants doivent également s'occuper de quelques poules qui vivent en liberté aux abords de ces jardins. Pour assurer les repas des enfants tout au long de l'année, une aide gouvernementale leur permet d'acheter plusieurs sacs de riz, de la viande en conserve, du sucre et des biscuits.

Les jeunes enfants (entre 2 et 5 ans environ) sont pris en charge par des jeunes filles qui leur consacrent un peu moins d'une heure tous les matins (éducation religieuse, jeux, chants...) dans la « **kinda** » (kinder garden).

Les classes supérieures (à partir de l'âge de 12 ans), doivent aller dans les écoles du sud de Santo ou près de **Tassiriki**. Pour les études secondaires, quelques rares adolescents se déplacent jusqu'à **Ambae**, **Pentecôte** ou **Malekula**.

Les épiceries

Tasmate, **Elia** et **Wusi** possèdent chacun leur épicerie/droguerie (« store »)³² qui se confond, vue de l'extérieur, avec les autres habitations. Elle s'en distingue cependant en ceci qu'elle est généralement fermée à clef; on y entre sur demande.

Les épiceries de **Tasmate** et **Wusi** sont rarement bien approvisionnées, quelques fois quasiment vides; lorsque quelques produits arrivent dans ces villages, tout est acheté (souvent à crédit) dans la journée (riz, sucre, viande en conserve, biscuit, savons, tissus, fil de pêche, petit matériel de bricolage -clous...- disparaissent en priorité).

L'épicerie d'**Elia** quant à elle est bien achalandée : les produits que l'on peut y trouver sont variés (aliments divers, outils, produits de toilettes, vêtements, cigarettes...) mais souvent, les produits restent longtemps dans le magasin faute de moyens suffisants chez les habitants... Cette même épicerie tient également lieu de poste de soins puisque l'on peut y trouver quelques médicaments.

Dans tous les cas, on approvisionne les épiceries quand les cultures de rente (cacao, coprah) ont rapporté un peu d'argent à la communauté.

La « maison des hommes »

En ce qui concerne ce bâtiment et le suivant, nous avons semble-t-il affaire à la modernisation d'une structure traditionnelle.

A l'origine, le **Nakamal** (Bonnemaison, 1986) était un lieu où l'on célébrait le culte des ancêtres et où avaient lieu quelques fois des initiations masculines. On y buvait également le kava et les hommes y discutaient... Aujourd'hui, dans ces villages de rivages, la structure et les fonctions de ce lieu ont disparu en grande partie : le culte des ancêtres n'y est plus célébré, le kava n'y est plus bu, les initiations masculines semblent inexistantes.

Il est intéressant de noter que ce lieu possède aujourd'hui plusieurs appellations et fonctions³³. A **Wusi** et à **Kerepua**, on le nomme « Dina Room » ou « Nakamal »; c'est là que les hommes préparent les chants religieux (alors que les femmes le font davantage sur les lits de bambous ou dans les maisons), qu'ils se réunissent pour parler des différents problèmes politiques qui les touchent³⁴ ou de certaines tensions qui peuvent

³² La collecte des données relatives aux inventaires de ces épiceries est en cours de réalisation.

³³ Le terme « nakamal » est le terme ancien, initial ; celui de « dina room » (bichelamar) correspond davantage à la fonction moderne de ce bâtiment où l'on se réunit pour discuter ou lors de repas festifs : l'appellation « haos blong jif » ne se retrouve qu'à **Elia** et ne paraît pas avoir de rapport direct avec la fonction du lieu : les murs et la toiture ne sont pas entretenus, et le(s) chef(s) du village s'y rendent rarement, voire jamais.

³⁴ Les problèmes familiaux se règlent entre hommes ou entre femmes, devant les maisons (comme par exemple quand deux adolescents veulent se marier, ou encore quand une jeune fille a fui pour rejoindre un garçon...).

régner dans le village ou avec les villages voisins; c'est aussi dans cette maison aux fenêtres larges, et qui offrent à la vue de tous ce qui s'y déroule, que l'on organise des repas festifs ou que l'on s'entretient avec les visiteurs.

A **Elia**, ce bâtiment est appelé « Dina Room » ou « Haos blong jif ». On peut s'y réunir également, souvent hommes et femmes confondus -quand le sujet n'est pas politique auquel cas les femmes n'y participent pas. C'est là également que l'on reçoit les gens de passage étrangers qui peuvent y discuter avec les villageois, y prendre leurs repas (servis et préparés par les femmes à tour de rôle). Quand on veut boire le kava, on ne le boit jamais (ou en tout cas plus maintenant) dans cette longue pièce sombre, mais plutôt sur le lit de bambou qui prolonge généralement la maison du planteur de kava, ou sur son **navalevale**.

La « maison des femmes »

Dès que l'on aperçoit un étranger, arrivant à pied le long de la mer ou en speed boat, femmes et enfants se précipitent pour l'accueillir avec quelques mots de bienvenue, des questions et des sourires. S'il veut rester quelques jours, il sera logé systématiquement dans la « rest haos » ou « maison des femmes »³⁵ (« haos blong woman ») dont les femmes du village s'occupent, la nettoyant, la pourvoyant en draps, coussins et quelques fois en matelas et moustiquaire. Cette demeure est la propriété de la communauté féminine du village, aussi les femmes prennent à leur charge tous les repas de l'étranger, opèrent un roulement (trois groupes de femmes se partagent la préparation des trois repas journaliers) et sont payées en échange de ces services par le visiteur : cet argent (entre 300 et 600 vatu par nuit) est réutilisé et réinvesti dans l'entretien de cette maison si cela est nécessaire ou bien conservé et économisé.

Quelques rares fois, cette maison peut être ouverte lorsque personne ne l'occupe et servir exceptionnellement pour organiser des repas ou des fêtes, notamment en période de fin d'année.

2. VARIABILITE ET MOBILITE DES LANGUES

"(...) sur certaines îles (...) on peut facilement en une journée de marche traverser plusieurs régions dans lesquelles sont parlées des langues mutuellement incompréhensibles". Speiser, 1913

2.1 Les langues de Santo : état des lieux

Situation de ces langues au coeur du Vanuatu

C'est au groupe linguistique des langues austronésiennes, comprenant environ 1 200 langues et quelques 270 millions de locuteurs entre Madagascar et l'île de Pâques, qu'appartiennent celles du Vanuatu. Le berceau de ces langues âgées de 7000 ans environ se trouverait à Taiwan (Formose), et avant cela vraisemblablement dans le sud de la Chine (Bellwood, 1980 : 143, in Tryon, 1984 : 1553). Les langues du Vanuatu

¹⁸. S'il revient plusieurs fois dans ce même village, on pourra lui demander s'il ne préfère pas être logé dans une autre maison (comme celle, inoccupée, de l'une des familles, par exemple).

feraient toutes partie de l'ensemble appelé proto-ocÉanique (forme ancestrale des langues océaniques d'aujourd'hui, jadis parlées sur une plus vaste étendue); on y retrouverait les langues du sud du Vanuatu, du centre, nord-ouest, et du nord-est.

L'archipel comporte environ 160 000 habitants qui se partagent une centaine de langues austronésiennes parmi lesquelles deux sous-groupes apparentés : les langues des îles du nord et du centre; puis celles d'Erromango, Tanna et Aneityum. Selon Tryon (1996 : 58), le Vanuatu compterait aussi trois langues polynésiennes parlées à Emae, Mélé-Fila et Futuna-Aniwa. Les langues du nord du Vanuatu réunissent tous les parlers des Torres au nord d'Ambrym ainsi que ceux de l'ouest de Santo; les langues du centre sont quant à elles parlées à partir de Santo : ce groupe englobe les parlers de Malekula, et ceux du sud et de l'ouest d'Ambrym jusqu'à EfatÉ (notons que les langues du centre de Malekula, de l'est et du sud-est de Santo semblent former des groupes individuels dans ce deuxième ensemble) (Tryon, 1976).

Les anciens groupes linguistiques

Dans sa classification lexico-statistique, D.T. Tryon (1976 : 81-93), comme Wurm et Attori après lui (1981), a répertorié pour l'île de Santo 29 langues; ces langues appartiennent à une même famille, elle-même divisée en six groupes (Figure 11).

Dans le groupe 1, appelé « East Santo Group », on retrouve 5 langues réparties en deux sous-groupes le « Sakao Sub-group » et le « South-East Santo Sub-group ». Dans le groupe 2, intitulé « North & Central New Hebrides Group », 77 langues sont présentes parmi lesquelles 24 faisant partie du « West Santo Sub-group »(voir annexe 4).

Dans un deuxième temps, Tryon a comparé, au moyen de pourcentages de mots de même origine, « of shared cognates », les différents degrés de parenté existant entre des langues ou dialectes³⁶. Pour illustrer ce point, nous ne prendrons en considération que les langues des villages dans lesquels j'ai eu l'occasion de travailler et qu'il nomme **Tasmate** (nom toujours usité aujourd'hui), **Wusi I** et **Wusi II** (aujourd'hui **Wusi** et ?) et **Kerepua** :

Tasmate			
e			
649	Wusi I		
630	933	Wusi II	
649	884	877	Kerepua

³⁶ 81% - 100% : dialectes d'une même langue

50% - 80% : langue différente, même sous-groupe

30% - 49% : sous-groupe différent, même groupe

20% - 29% : groupe différent, même famille

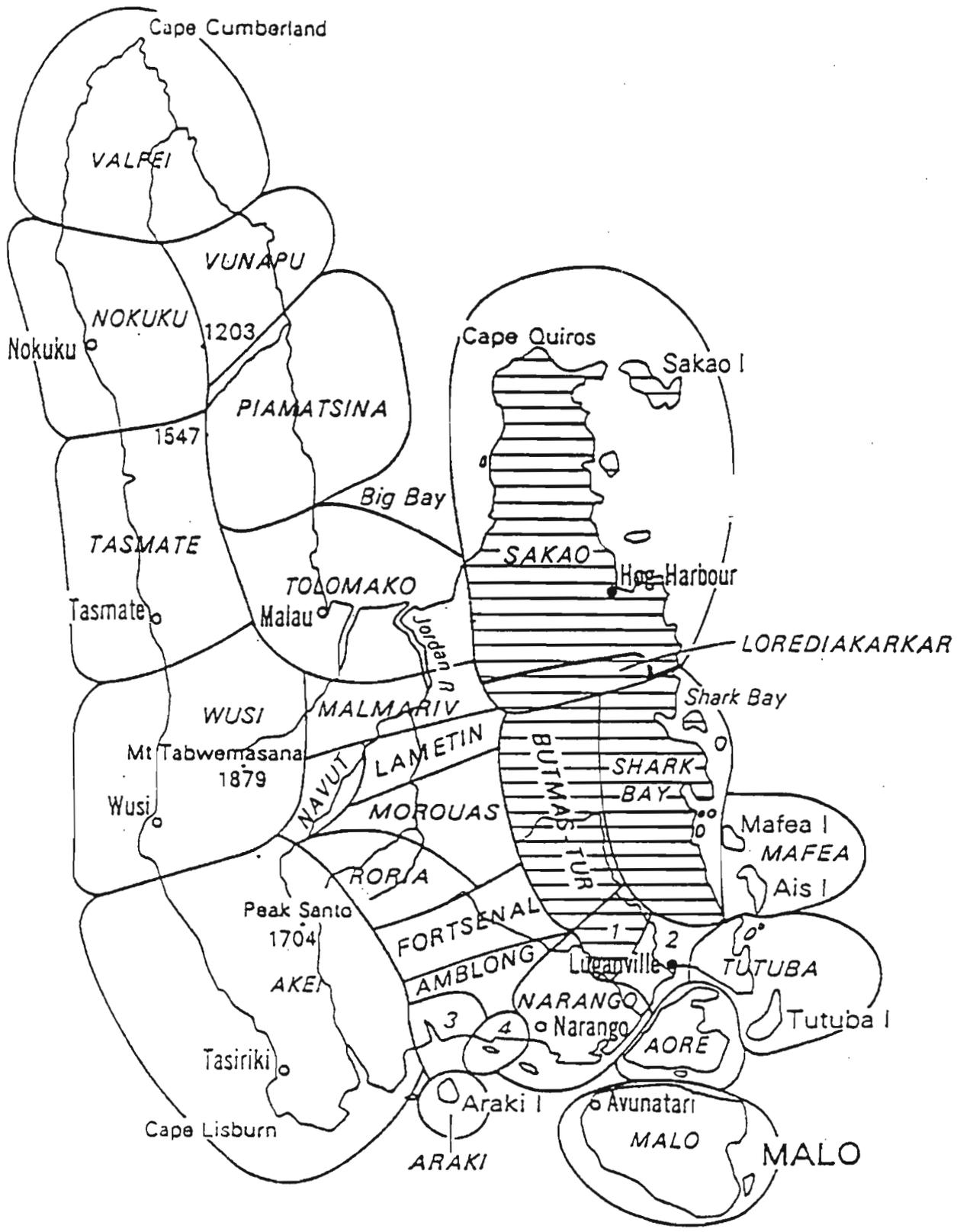


Figure 11 : Carte de groupes linguistiques sur Santo (d'après Wurm et Hattori, 1981)

Ces études de D. T. Tryon, nous informent en partie sur la variété linguistique de la côte ouest, mais cette diversité, en perpétuel mouvement, mériterait sans doute d'être étudiée à nouveau aujourd'hui : la répartition géographique des villages de cette aire ainsi que leur nom ont changé, tout comme les langues ont évolué, même de façon insensible. Par exemple, je ne sais pas à quoi l'auteur fait référence lorsqu'il parle de **Wusi I et II**, et ne comprend pas pourquoi il semble omettre de parler d'**Elia**.

D.T. Tryon a certes étudié, cartographié et répertorié les langues et dialectes du Vanuatu, mais ces travaux, bien qu'utiles, nécessiteraient aujourd'hui d'être réactualisés. Les changements linguistiques sont tels dans l'archipel, que ces classifications mériteraient une relecture et sans doute de nouvelles investigations. En ce qui concerne Santo, et plus particulièrement la côte ouest de l'île, ce travail doit être fait. Au Vanuatu, on ne peut parler de langues, ni les classer, si l'on perd de vue que ces langues, comme les différents types d'organisation sociale de l'archipel, sont en constant mouvement; les données doivent donc sans cesse être reconsidérées à la lumière du « temps présent ».

2.2 La côte ouest de l'île aujourd'hui

2.2.1 Les langues de Tasmate, Elia, Kerepua, Wusi, et des abords de la rivière Saurik.

Parmi les villages dans lesquels j'ai eu l'opportunité de travailler, j'ai pu observer progressivement une relativement grande diversité linguistique au regard de l'étendue géographique.

A l'heure actuelle, mes connaissances concernant les langues vernaculaires de la côte ouest de Santo sont assez lacunaires, d'une part parce que la langue la plus fréquemment utilisée en ma présence est le bichelamar, d'autre part parce que la diversité linguistique dans cette zone semble telle qu'à l'exception de la constitution de petits lexiques (termes de bienvenue, nombres, couleurs, animaux, plantes, termes d'alliances et nomenclature de parenté...), mes progrès dans la compréhension et la pratique de leur(s) langue(s) sont lents et laborieux. Je ne dispose donc que de quelques indications assez générales sur le sujet ainsi que de quelques listes de vocabulaire usuel ou spécialisé. On possède cependant quelques données assez intéressantes sur les langues de Santo à raison d'une « littérature linguistique » qui, sans être abondante, est relativement bien documentée (Tryon, 1976), bien qu'à réactualiser.

Au début, grâce aux quelques lexiques que j'avais commencé à constituer, dont ceux réalisés avec A. Walter, je n'avais qu'une vague idée, confuse et imprécise, de ce qu'étaient ces langues, leur nombre, de ce qui pouvait les différencier, ne sachant seulement (par quelques lectures préliminaires et donc de façon théorique) qu'il y avait en effet des langues différentes mais apparentées entre elles.

Mettant de côté l'accumulation de mots que je classais par thème (animaux, plantes alimentaires, plantes non-alimentaires...), je me suis adressée directement aux habitants des différents villages, leur demandant s'ils comprenaient et/ou parlaient la langue du village voisin, ce, lors de chacun de mes déplacements. Si la réponse était affirmative et qu'il s'agissait en fait de deux langues proches (et c'était souvent le cas), était-ce là une tâche aisée, ou bien cela nécessitait-il un petit « apprentissage », ou du temps. Si les

langues étaient sensiblement différentes les unes des autres, est-ce que la compréhension et la pratique de cette langue autre en restaient au stade rudimentaire, ou bien cherchait-on, avait-on l'opportunité, avait-on besoin, envie, ... d'approfondir cette connaissance?

De cette façon, j'ai tout d'abord pu me faire une idée générale quant à la diversité linguistique de cette aire, établissant lentement une sorte de « carte mentale » que je mettais bientôt sur papier, y numérotant les villages et la(les) langue(s) qui sembla(en)t s'y trouver. (Figure 12)

Pour les seuls villages de **Tasmate**, **Elia**, **Kerepua**, **Wusi**, et quelques villages intérieurs près de la rivière Saurik (**Wunaato**, **Wusio**, **Mataywura**, **Wure Wure**, **Mataywuirara** et **Narumats**), j'ai noté la présence d'au moins cinq dialectes différents, bien que parfaitement interintelligibles : ceux de **Wusi**, **Elia** et **Kerepua** (groupe 1), distincts effectivement de celui de **Tasmate** (groupe 2) mais tous interintelligibles (je n'ai fait certes là que confirmer les résultats de Tryon). Allant dans les petits villages proches de la rivière Sauriki, j'ai pu regrouper les dialectes de **Wunaato**, **Wusio**, **Mataywura** et **Wure Wure**, identiques (groupe 3); à **Mataywuirara**, où nous sommes en présence de deux dialectes distincts, l'un d'eux est similaire à ceux du groupe 3, alors que le second est tout autre (groupe 4); le dialecte de **Narumats** à son tour se détache des groupes précédents pour en former un indépendant (groupe 5). J'ai ensuite pu noter que les dialectes du groupe 3 étaient parfaitement compréhensibles par les locuteurs du groupe 1.

Dans la plupart des localités visitées, j'ai pu observer un plurilinguisme assez élevé. Cela est dû essentiellement aux migrations mais aussi à la virilocalité (point que nous aborderons plus loin dans la partie consacrée aux mariages et à leurs règles). Par la nécessité de chercher des femmes ailleurs, une langue (ou plusieurs) va ainsi circuler avec cette femme que l'on acquiert par échanges de soeurs ou bien contre une compensation matrimoniale.

Afin de rendre compte de ce plurilinguisme, représentatif de celui que l'on peut trouver sur cette île, je me suis intéressée au village d'**Elia**. Pour ce faire, j'ai choisi un « mot fixe », le mot « pierre » (**ston** en bichelamar), donné en exemple par deux jeunes filles qui m'expliquaient que toutes deux ne parlaient pas la même langue et que l'une de leurs amies dans le même village en parlait une troisième. J'ai ainsi pu observer 3 langues différentes à Elia : les locuteurs « hula », les locuteurs « sula » et les locuteurs « sule ». Une fois cette triple distinction établie, et étant claire pour les locuteurs eux-mêmes, j'ai opéré une sorte de retour en arrière et me suis remise à faire des lexiques spécialisés (animaux, couleurs, nombres, nomenclatures de parentés, termes d'alliance) en spécifiant à chaque fois de quel type de locuteur il s'agissait. (Figure 13)

Dans son ouvrage datant de 1976, D.T.Tryon avait également demandé l'équivalent en langue vernaculaire du mot « pierre »; dans une certaine mesure malgré les noms de lieux qui semblent différents de ceux présents aujourd'hui³⁷, on peut se faire une idée approximative de la répartition dans l'espace de ces trois différents dialectes. Les

³⁷ Il ne mentionne ni Elia I, ni Elia II, mais distingue un Wusi I et un Wusi II.

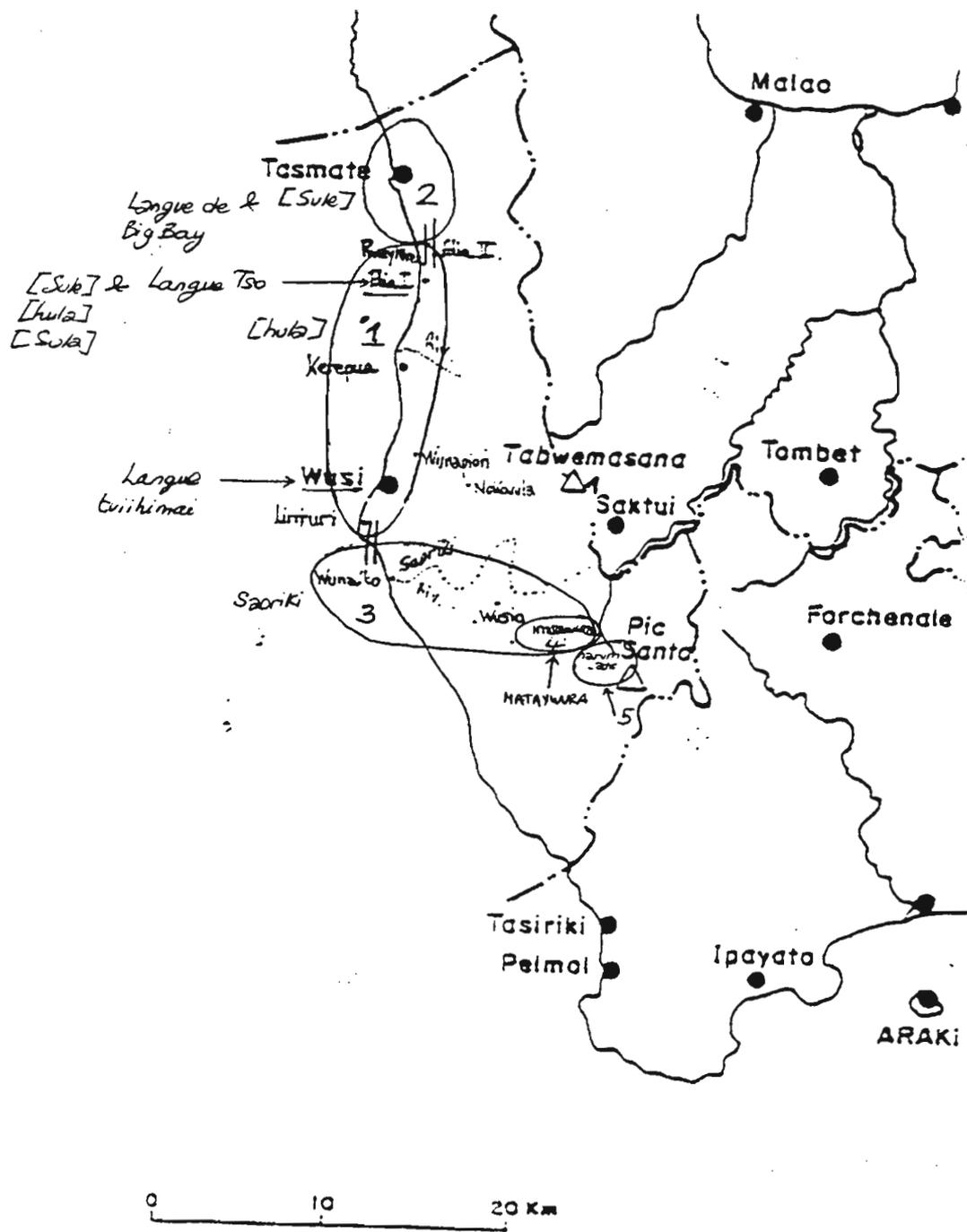


Figure 12 : Les langues de la côte ouest de Santo

	« hula »	« sula »	« sule »
Animaux/insectes			
aile	apaona	apa`una	apauna
araignée	pwipwara	pwara	pwara
chien	woy	woy`e	pes
cochon	pwe`i	pwe`(i)	po`he
dauphin	urakuhe	rakwe	rakwe
écrevisse	naura	naura	naura
fourmie du navisso		tsuitsuiपालनी naviso	
fourmie noire	na`atchi	atch(i)	atchi
fourmie rouge	tchuitchui	tsuitsui	tchüitçhüi
mouche	lano	lano	lano
mouche bleue		paulua	
moustique	wuwu	hatihati	mo`e
oeuf	tolina	toli	toli
oiseau	mano	nanu	manu
papillon	pepe	pepe	pepe
petit mille pattes	nowo	oariwuti	o`ar(i)wuti
petite fourmie noire	rayray		kulekulewariye
petite roussette		karakarapwaowa	
plume	wuluimano	wuluna	wuluna
poisson	mathe	nats`(i)	mats(i)
pou	utu	utu	utu
poule	toa	toa	
quercu	witchina	wutchina	utchina
rat « de forêt »	ariv`to`to`o	wulukui	arivila
rat de maison	arivi	ariv`(i)	arivi
requin	paoy	pa`oy	paε`o
roussette noire	karai	karay	kalrai
roussette rouge		walkara	
sauterelle	tchui	tsui	tchu`i
seasnake de mer (coloré ; récifs)	matamatanlao	natanatanlao	mwamwatanlao
seasnake de mer (noir, petit)	a`hi inatchoko`nae`ari		
serpent	marita	narita	mwata
serpent blanc		naritalulu	
serpent court		nats(i)lan	
serpent multicolore inoffensif		εpenam	
serpent multicolore rare		naritapansom	
serpent noir		wontano	
serpent rouge		tsorikara	
stingray	pwapwaaypoy	pwaa`pway`poy	pwapwaypwoy
toile d`araignée	tepwara	nuuna (nuunapwara)	nuuna
tortue	wua`	wua	awua

Figure 13 : Lexique des noms d'animaux dans les trois langues d'Elia

informations que l'on tire des travaux de Tryon, bien que partiellement différentes de celles collectées auprès de cet informateur à **Elia**, nous permettent de visualiser la répartition de ces différents dialectes. Ainsi, les locuteurs « **hula** », actuels habitants de **Wusi**, **Kerepua** et **Elia**, seraient originaires du Mont **Tabwemasana**; les locuteurs « **sula** » seraient originaires de la région des abords de la grande rivière **Apuna** qui descend de cette montagne et les locuteurs « **sule** » seraient quant à eux les habitants de la côte allant de **Big Bay** à **Tasmate**.

2.2.2 Langues, échanges et changements : une classification difficile

C'est de la mise en présence diachronique de plusieurs ensembles linguistiques s'étant influencés les uns les autres que résulte la forte diversité et densité linguistique de l'archipel du Vanuatu (Tryon, 1978) : l'île de Santo reflète bien ce modèle.

Si la plupart des langues de Santo sont partagées par plusieurs groupes, un certain nombre d'entre elles ne sont plus parlées aujourd'hui que par quelques personnes. De plus, il n'existe pas de grande île où une seule et unique langue soit utilisée aux dépens d'autres : Tanna en connaît au moins cinq, Aoba deux, Pentecôte cinq, Malakula trente et Santo vingt-neuf (Bonnemaison, 1986 : 126, carte 9 et Tryon, 1976). Ces langues sont à leur tour subdivisées en dialectes apparentés (Bonnemaison, 1986 : 127).

Sur 105 langues répertoriées à Vanuatu, 85 se trouvent dans les îles du Nord dont 59 pour les seules îles de Malakula et Santo. Dans ces deux dernières îles, *"chaque vallée ou ensemble territorial constitue en soi une unité linguistique propre, différente de celle de ses voisins, au point que l'on ne peut plus parler de variations dans le "parler", mais de véritable langues différentes"* (Bonnemaison, 1986 : 127). Dans ce sens, lors de ses investigations linguistiques, Guiart (1956) avait ainsi dénombré 13 langues pour 18 villages à l'intérieur des terres de Santo :

Falan : Meris; Butmas : Se; Tiurumbo et Tiungwi : Ngen; Naturuk : Moro; Fwimatal : Atin; Tavoia et Wundrputsur : Sa:f; Malulfol, Batuntalbarav et Moruas : Mores; Ladhorot et Thalanhur : Dhal; Batunfaramb: Mere:s; Fortsenal : Giay; Malmariv : Teale, Langgutoitoli : Balen, Saktui : Sinie.

Un village n'a cependant pas l'exclusivité d'une langue et souvent plusieurs langues sont parlées dans un seul et même village. Non seulement un locuteur est généralement bilingue ou trilingue, mais de plus les langues circulent de village en village, évoluent au cours du temps, et ce essentiellement en fonction des va-et-vient qu'effectuent objets-richesses-femmes-hommes, etc.

La notion de langue pérenne semblerait ici peu fondée, tant à propos du bichelamar (qui « s'anglicise » à Port Vila très rapidement, alors que ce n'est pas le cas par exemple à Santo), que des nombreux langages de l'archipel. Certaines langues -tout comme certains groupes linguistiques- ont aujourd'hui pratiquement disparu ou bien ont fusionné avec celles des groupes voisins.

Si un bon nombre de langues disparaissent peu à peu au cours du temps³⁸, d'autres au contraire apparaissent, issues de "mélanges" de différentes langues vernaculaires³⁹. Dans certains cas, différents dialectes cohabitent dans un même village comme c'est le cas à **Elia**, **Tasmate** et **Wusi**.

A Tasmate, trois femmes viennent de **Wusi**, trois d'**Elia** (I ou II), deux de Malekula et d'Erromango, une du nord (**Molpoy**). Ces unions exogames engendrent l'apport d'autres dialectes que les femmes importent et communiquent à leurs enfants. Ces femmes apprennent aussi la langue du village qui les accueille et souvent, comme j'ai pu le voir, elles finissent par employer des termes à la fois issus de leur langue « maternelle » et de celle de leur époux. Les enfants maîtrisent généralement la langue de leur père et celle de leur mère; c'est cette dernière qu'ils apprennent en premier lieu.

A **Wusi**, sur 18 ménages recensés en 1996 (voir annexe 1), deux femmes ont apporté un dialecte de **Tasmate**, une femme de **Kerevinop** (sud ouest Santo), une femme d'Aore a introduit un dialecte de son île, une autre celui de **Oray** : là aussi, les dialectes ont circulé avec ces femmes. Ces apports provoquent outre des changements linguistiques, des bouleversements qui, quelquefois, dépassent la sphère des langues. Les femmes introduisent avec elles des recettes de cuisine, différentes plantes alimentaires, une façon particulière de tresser les nattes, etc.

A Elia, quatre femmes viennent de **Kerepua**, trois de **Nokovula**, deux de **Tasmate**, trois de **Wunapion**, deux de **Leira** (nord), une de **Kampiloa** (rivière Jordan)⁴⁰.

Ces unions exogames et virilocales facilitent les transformations linguistiques et peuvent également affecter d'autres traits de la culture d'un village : une femme venant d'une autre île ou d'un autre village pourra importer des éléments différents concernant par exemple les soins apportés aux jardins, ou encore des cultivars de taros, d'ignames ou de bananes absents jusque là, en même temps qu'elle introduira les termes nouveaux s'y rapportant.

Les différentes formes de « commerce » qui se tissent entre les différents villages du littoral (**Tasmate**, **Elia**, **Kerepua**, **Wusi**, **Linturi** et quelques fois **Tassiriki**), et entre ceux-ci et les villages des montagnes (les habitants des abords de la rivière **Saurik** notamment), engendrent et facilitent la circulation des langues, de même qu'elles permettent celle d'éléments de l'organisation sociale, des techniques du corps ou de la culture matérielle.

Ainsi, se procurer des bovins ou cochons -vivants ou sous forme de viande alors souvent déjà cuite quand elle arrive dans le village demandeur- chez des voisins (en

³⁸ Les derniers locuteurs meurent ou migrent, ou bien une langue est délaissée au profit d'une autre et finie par disparaître.

³⁹ Les langues vernaculaires se nourrissent également d'apports d'autres langues (anglais, français, bichelamar...) dont les termes désignent des objets eux-mêmes introduits, qui jusque là n'avaient pas d'équivalent dans le dialecte (naspun : spoon).

⁴⁰ On remarquera qu'il n'y a pas eu d'échanges de femmes récents entre les villages d'Elia et de Wusi, alors que les femmes de Tasmate sont davantage échangées avec celles de Wusi et d'Elia.

réalité souvent des affins directs ou des membres de la même ligne que soi) proches ou éloignés dans l'espace; se faire prêter un « spidbot » (speed boat) et son capitaine en cas de défaillance technique; se fournir en essence dans le village voisin; échanger des cultivars de taros ou d'ignames et autres plantes alimentaires ou non-alimentaires... et leur nom, etc. sont autant de « petites occasions » de la vie quotidienne qui permettent l'apprentissage des rudiments d'une langue.

Ainsi à Santo et plus particulièrement sur la côte ouest, nombreux sont les facteurs qui fractionnent et réorganisent les langues au cours du temps; commerce, virilocalité, migrations⁴¹, sont quelques unes des causes de cette multiplicité. Il semble bien difficile d'établir une classification au regard de cette richesse linguistique dont les limites ne cessent de varier. Un tel projet devrait sans doute être remanié et réactualisé de façon régulière afin de traduire ce que sont vraiment ces langues, qui les parle, qu'elles sont les relations qu'elles entretiennent entre elles, les dialectes qui les fragmentent...

2.2.3 Langues et savoirs

Lors de la collecte des données concernant les nombres, j'ai remarqué un certain déséquilibre entre les données fournies par les femmes et celles proposées par les hommes.

Lors de chacun des entretiens, les femmes parvenaient à compter jusqu'aux centaines, puis ne savaient plus; dès lors les hommes prenaient le relais et comptaient jusqu'aux milliers. On a vu, à **Tasmate**, par exemple, lors de la collecte par entretien de leur système numérique, que les femmes énuméraient sans aucune difficulté les chiffres de 1 à 10, puis jusqu'à 100... mais au-delà, il leur était difficile de nous donner la traduction de "taosen" (mille en bichelamar) dans leur langue vernaculaire (ce nombre existait bien mais l'on ne se souvenait plus bien ou alors ce nombre n'avait pas de raison d'être parce que les chiffres servaient essentiellement et en premier lieu aux échanges, c'est-à-dire à démontrer des choses concrètes).

Une autre inégalité est à noter dans la maîtrise des savoirs si l'on compare les éléments donnés par deux hommes à **Elia** par exemple : certains savent *réellement* compter jusqu'à 1000 et plus, d'autres « s'arrangent » et n'utilisent pas le terme « mille » mais plutôt « 100 dix fois ». Selon le chef d'**Elia**, ceux qui utilisent « one handred ten taem » ne savent pas bien compter et ont besoin de cette sorte de périphrase pour finalement avoir à l'esprit ce que l'on veut dire par « mille », sans quoi le terme « mille » seul ne signifie rien pour eux, reste extrêmement abstrait. Pour se représenter ces « 10x100 », ils comptent sur leurs doigts ou bien se servent de petits dessins qu'ils font avec la terre du sol comme support. Ceux qui savent bien compter, c'est-à-dire jusqu'à mille et au-delà sans avoir recours à l'image du « dix fois cent », utiliseraient des termes précis et adéquats qui signifieraient « vraiment » le nombre « mille » (Figure 14). Selon ce même informateur, si ces derniers disent qu'il y a « mille » personnes présentes,

⁴¹ Les villages de Tasmate, Elia et Wusi ayant été abandonnés puis repeuplés par des populations des montagnes dans les années 50 (voir chapitre 1), les langues que l'on y trouve, comme c'est le cas notamment à Tasmate, peuvent être le résultat de mélanges entre une ancienne langue parlée sur cette aire littorale et un dialecte provenant des zones montagneuses.

	« hula »	« sula »	« sule »
Nombres			
1	e`e	ese	ese
2	rua	rua	rua
3	tolo	tolu	tolu
4	βati	βati	βati
5	lima	lina	lima
6	limaraβe	linaraβe	limaraβe
7	raβerua	raβerua	raβerua
8	raβ`tolo	raβ`tolu	raβ`tolu
9	raβ`βati	raβ`vati	raβ`vati
10	anawulu	sanawulu	sanawulu
11	anawulutchumae`e	sanawuluwanaese	sanawuluwanaese
12	anawulutchumarua	sanawuluwanarua	sanawuluwanarua
20	nawulrua	naβulrua	nawulrua
21	nawulruatchumae`e	naβulruawanaese	nawulruawanaese
30	nawultolo	naβultolu	nawutolu
31	nawultolotchumae`e	naβultoluwanaese	
40	nawulβati	naβulvati	nawul(u)vati
41	nawulβatitchumae`e	naβulvatiwanaese	
100	lavilβae`e	laβiulivaese	laβilvaese
101	lavilβae`etchumae`e	laβiulivaesewanaese	laβilvaesewanaese
120		laβiulivawanawulrua	
150	lavilβae`enarutsananawulima		
200	lavilβaarua	laβiulivarua	laβilvaarua
201	lavilβaaruaatchumae`e	laβiulivaruawanaese	laβvilvaaruawanaese
1000	lavilβaanawulu (100 10 fois)	laβiuliwaasanawulu (100x10) ou bien taripoywaese(1000)	taripoyvaese
2000	lavilβaanawuluvaaru a	taripoywarua	taripoyvaarua
10 000		taripoywasanawulu	marutchayvaese
1 million			marutchaywasanawulu

Figure 14 : Lexique des nombres dans les trois langues d'Elia

par exemple, ils seraient plus dans le vrai que les premiers. Toute fois ce nombre est trop grand pour qu'un homme puissent réellement compter lors d'une fête si mille personnes sont effectivement présentes; et aucun homme ne comptera s'il y a bien mille personnes à tel endroit à tel moment. On voit ici que les grands nombres existent bien mais, les nombres servant surtout à dénombrer des choses concrètes, l'à peu près, l'imprécision règnent dès que l'on dépasse les centaines. Ainsi, on utilise « l'idée de mille »⁴² davantage que l'on ne compterait « mille » réellement.

Lorsque je demandais aux hommes comme aux femmes de me fournir l'équivalent en langue vernaculaire des noms de couleurs que j'allais leur proposer en bichlamar, une dizaine de couleurs étaient énumérées, quantité et qualité variant notamment selon le sexe de l'informateur. Ainsi, si pour les couleurs marron, bleu, rouge, jaune, blanc et noir, les locutrices « hula » utilisent les mêmes termes que les hommes, elles en emploient de différents pour désigner le rose, le violet, le vert, l'orange (Figure 15).

Lors des entretiens réalisés dans ces villages côtiers, j'ai remarqué que les réponses étaient confuses et parfois contradictoires quant il s'agissait de parler principalement du marron et de l'orange; ou du vert et du bleu. Chez les locuteurs « sula », on utilise le même mot pour désigner l'orange et le marron (et c'est avec ce nom que l'on désigne l'eau des rivières salées par les éboulements des montagnes); chez les locuteurs « sule », là encore on ne distingue pas le marron de l'orange et le mot que l'on emploie représente une couleur rouge tirant sur le jaune ou jaune tirant sur le rouge; chez les locuteurs « ula » enfin, hommes et femmes s'accordent sur un même terme pour la couleur marron, mais chacun donne un mot différent pour dire « orange ». Le bleu se dit « etsa » chez les locuteurs masculins « sule », « hula » et féminins « hula », alors qu'il se dit « katsana » pour un homme « sula »; la couleur « vert » se dit « etsa » chez les locuteurs masculins « sula » et les locutrices « hula », se dit « weoweo » chez un homme « hula » alors qu'un locuteur « sule » dira « veo »⁴³.

3. ORGANISATION SOCIALE

Ces villages de la côte ouest possèdent des structures sociales communes à la plupart des îles du nord de l'archipel⁴⁴. La règle de résidence est virilocale et l'unifiliation est matrilineaire. La société est partagée en moitiés matrilineaires exogames et il y a obligation de se marier dans la moitié alterne. La terminologie semble être du type « Crow »⁴⁵ : elle distingue les cousins croisés en « parents » et « enfants » (Vienne, 1984 : 169-239).

⁴² Ce que l'on imagine, « à vu de nez » représenter mille personnes, etc. Parce que l'on voit bien qu'elles sont nombreuses et que, peut-être justement, on ne peut les compter.

⁴³ Dans ce dernier cas (« weo wco » et « veo »), on a sans doute affaire à une répétition d'un même mot, comme me l'a précisé le locuteur « hula » en me donnant le mot correspondant au violet : on peut aussi bien dire « mwera » que « mwera mwera ».

⁴⁴ Voir Vienne, 1984.

⁴⁵ Voir Murdock, 1949.

Couleurs	« hula »		« sula »	« sule »
	homme	femme		
blanc	hulu	hulu	sulu	sulu
bleu	esta	etsa	katsana	etsa
bleu foncé			katsanaloo	
entre bleu et violet	ori			
gris	wota`w ota (couleur des cochons)	morom oro	an`a`na`tui	olo`olo`mako
jaune	mwatch ina	mwatch ina	mwatsina	matchina
marron	karea	karea	meamea	a`aramatchina
noir	lo`o	lo`o	loo	macto
orange	mwatch mwatchin a`e	βeoβeo	meamea	a`aramatchina (red yellow)
rose	malara gna	vixana (nom de fleur ancien nom « cacale »)	nala`woke`ra`a	malawokera
rouge	kara	kara	kara	a`ara
vert	weo`we o	etsa	etsa	βe`o
vert foncé			etsaloo	
violet	mvera (mweramv era)	ori	nauliponyaru (couleur que l'on met sur le visage) nauli : marque : ponyaru : violet	

Figure 15 : Lexique des noms de couleur dans les trois langues d'Elia

Comme j'ai pu le constater au travers d'enquêtes sur les généalogies des habitants de **Tasmate**, **Elia** et **Wusi**, ces sociétés étaient polygames et le remariage des veufs et des veuves était fréquent. La polygamie est aujourd'hui interdite par l'église.

3.1 Nomenclature de parenté⁴⁶

La collecte des données concernant les généalogies, les termes des nomenclatures de parenté, comme celle relative aux alliances, est un travail qui s'inscrit dans la durée; on doit sans cesse consulter d'autres informateurs qui sont censés posséder ce savoir oublié par de nouvelles générations qui utilisent davantage une terminologie en langue bichelamar. On doit également et à plusieurs reprises vérifier les informations recueillies qui sont d'une part souvent incomplètes, mais surtout quelques fois incertaines lors de leur collecte. Il arrive ainsi quelques fois qu'une nomenclature réalisée quelques mois auparavant avec un informateur soit toute autre lors d'une vérification postérieure⁴⁷. Les données qui suivent seront donc vérifiées et étudiées à nouveau au cours des mois prochains;

Les termes de référence

Wusi : (ego femme)

Termes	Filiation	Alliance
tuhahaku	Ze; FDB; MZD	
tahiku	Zy; FDB; MZD	
vavneku	B; FBS	
matuku	ZD; BS; FZ(et B)CC; MDB; MZCC; MBCC	
matuklavina	ZS; BD; FZ(et B)CC; MBD; MZCC	
matuk	ZCC; BCC; MZCC; MBCC	
tata	F; FB; FZS	
aki	FZ; FZD; M; MZ	
uhua	MB	
haoku		H

⁴⁶ J'utiliserai ici les abbréviations anglaises courrantes (M pour mère, F pour père, etc.) qui se lisent de droite à gauche.

⁴⁷ Dans les nomenclatures de ce chapitre, nous trouverons les différentes données récoltées par A. Walter en mai 1996, et par moi-même en octobre 1996 et février 1997. La donnée entre parenthèse précisant « autre informateur » fait état de tout élément se distinguant de ceux collectés précédemment. Ces données seront vérifiées dans les mois à venir.

hauna	HB
aruene	HBW
hanina	HZ
baliha	DH

Wusi (ego homme)

Termes	Filiation	Alliance
tuaku	MZDe; FBSe	
tahiku	MZDy; FBSy	
matuk lavina	MBD	
matuk tautchu	MBS	
matuk'tautchu tamwatch'i'a	Se	
matuk' tautchu veruaina	Sy	
tahahaku	Be	
tahiku	By	
vavneku	Z; FBD	
a'aki wuro'ori ⁴⁸	FZ	
natuklavina		W
pwali'a'aku		DH

Tasmate

termes	Filiation	Alliance
tawalu	B; FBS; MZS	
(autre informateur : tawaloku)		
natuk	BC; MZSC; MBC	
pwiku	BCC; ZCC; DC; SC;	
mavneu	Z; FBD; MZD	
(autre informateur : mavineku)		
pwalo	ZC; MB ⁴⁹ ; MZDC	FZH
natuklavina	D	
natuklaman	S	

⁴⁸ mère de l'autre ligne⁴⁹ Autre informateur : tawaluna

tata	F	MZH
(autre informateur : tamako)		
tata tari	FB (Fy)	
(autre informateur : tawaluna)		
mama	FZ; M; MZ ⁵⁰	FBW ⁵¹
(autre informateur : mavinena = mama)		

Elia

Termes	Filiation	Alliance
valuiku	B	
(autre informateur : Be : tuaaku; By : tasiku)		
vavneku	Z; MZD	
(autre informateur : vavineku)		
natunay	BC	
papay	BSC; SC	
buiku	BDC; DC; MBD ⁵²	
(autre informateur : puiku)		
sebweku	ZC	
natuku	ZSC	
tasiku	ZDC	SW ⁵³
natuku tatautu	S	
natuku lavina	D	
tata	F; FB; FZS ⁵⁴ ; MBS ⁵⁵	MZH
valueku	FBS	
(autre informateur : tasiku)		

⁵⁰ Autre informateur : M = rai

⁵¹ Autre informateur : FBW = a'aki

⁵² Autre informateur : Mbd = natukutatautsu (pikinini blong mi)

⁵³ « Woman blong pikinini blong mi »

⁵⁴ Autre informateur : FZS = tasiku

⁵⁵ Autre informateur : MBS = natukulavina (pikinini blong mi)

vavuneku	FBD	
(autre informateur : vavineku)		
mai	FZ; FZD; M; MZ	FBW
(autre informateur : mwaey)		
vavneku	MZD	
(autre informateur : vavineku)		
susua	MB	
kotahuku		MBW; WZ
pwaliaku		WF; WM
tahuku		WB
pwaliya		DH
tauna		HB
lavinaisiku		W
tautusiku		H

Tasmate (langue de Big Bay « sule »)

Termes	Filiation	Alliance
vavineku	Z; FBD; MZD	
toaku	Be; FBSe; MZSe	
tasiku	By; MZSy	
natukulevine	D; MBD	
natukutatautchu	S; MBS	
tata	F; FB; FZS	MZH
meme	FZ; FZD; M; MZ	FBW
bubu	FF; FFb; FMB; MMB; MF; MFB	FZH
kokow	FFZ; FM; MM; MFZ	
tahisaku	MB	
nonamkowa res isinani ⁵⁶		MBW

⁵⁶ « Woman blong mifala »

Adresse :

Elia :

MB : sepwene (c'est ainsi que le neveu peut appelé son oncle)

MB : sepweku (c'est ainsi qu'un étranger appelle l'oncle du neveu)

W : lavina isina

H : tautu isina

Wusi :

Les épouses de frères s'appellent : aruene (elles n'utilisent jamais leurs prénoms respectifs)

Les époux de soeurs s'appellent : alapwaroku

L'épouse et les soeurs de l'époux s'appellent : haniku

L'époux et les frères de l'épouse s'appellent : hanina

La terminologie de ces systèmes de parenté semble être celle des système de mariage entre cousins croisés, qui est la même que celle observée dans la terminologie des systèmes à *organisation dualiste*, première forme d'exogamie (Levi-Strauss, 1967) : les cousins croisés se distribuent comme s'ils appartenaient à des moitiés différentes. Ce type de mariage utilise un système de relations non pas négatives mais positives : on sait ainsi qui sont les conjoints préférés mais pas obligés⁵⁷. C. Levi-Strauss (1967 : 140) appelle ces unions des unions « *privilégiées*, car elles supposent d'autres modes d'unions ».

Ces sociétés semblent être caractérisées par le mariage des cousins croisés, les règles d'exogamie et l'organisation dualiste.

3.2 Les lignes et les moitiés

3.2.1 Les règles de filiation

Les informateurs⁵⁸, dès que l'on aborde le sujet des liens de parenté, font très vite et souvent référence au mot « ligne » (**wun** à Elia et Wusi; **ta** à Tasmate). Cette ligne est transmise par la mère à ses enfants alors que le père leur donne un nom coutumier en fonction de la sienne, et c'est l'appartenance à une ligne qui régule les règles matrimoniales davantage que la prise en compte des facteurs biologiques.

Ces sociétés matrilineaires se fragmentent donc sous forme de lignes transmissibles par les femmes à leurs enfants. Ces différentes lignes sont elles-mêmes séparées en deux groupes, ou deux moitiés, organisées comme il suit à Wusi, Kerepua et Elia (langue parlée à Wusi) :

⁵⁷ Levi-Strauss « Les structures élémentaires de la parenté » (1967 : 139, sq)

⁵⁸ comme l'avait remarqué Guiart (1956 : 138).

Moitié 1

wunpuei (ligne du cochon)
 wunachi (ligne de la « black anis » :
 fourmi noire)
 wunkarai (ligne de la roussette)
 wunula (ligne de la pierre)
 wuntahi (ligne de la mer)

Moitié 2

wunsupue (ligne des grands hommes)
 wunsio (ligne du Martin pêcheur :
 king fisher)
 wuntano (ligne de la terre)
 wunpala (ligne du dessus)
 wuntorou (ligne du taro sauvage)
 wunpei (ligne de l'eau)

Les règles de mariages sont principalement déterminées par l'appartenance à l'une de ces moitiés. Un homme dirigera le choix vers les membres de la moitié opposée puisqu'il est interdit de se marier à l'intérieur de sa moitié (tout autant bien entendu qu'il est interdit d'épouser une personne de la même ligne que soi). D'autres lignes sont présentes sur la côte ouest de l'île mais elles disparaissent peu à peu au profit d'autres⁵⁹, importées par les épouses prises dans des villages voisins.

Ainsi, à Elia, on trouve la ligne **wuntono (black anis double)**; à Tasmate, sont présentes les lignes **takam** (ligne de l'igname), **tagavika** (ligne du **nagavika**), **wunwetavui** (dernier fruit du cocotier, en bas), **wunwola (tawola)** (née d'un « **wael taro** »), **tamata** (ligne de la pierre).

Certaines lignes se divisent en « sous-lignes » qui, faisant partie de la même moitié que la ligne mère, peuvent donner à celui (celle) qui la porte des caractéristiques, des éléments de personnalité particuliers (auxquels on semblerait accorder peu de valeur).

La ligne du cochon se divise en trois « sous-lignes » dont chacune s'approprie une partie du corps de l'animal : (**cok blong em, rip blong em, nose blong em**). Il n'y aurait pas de particularité chez le membre de l'une de ces « petites lignes » du cochon (mais cela reste à vérifier).

La ligne de la pierre se divise en trois lignes également : 1. **wunulapatwono** : « **strong head** »; 2. **Wunulatatchay** (« **smol wan** ») : ligne tabou (« **man em i no stap blong taem, em i kwaet, em i no man blong faet, em i save gat plenti pikinini** »); 3. **Wunulahuey** (ou **wunulatawas**) : « **big wan** ».

3.2.2 Histoire de la ligne de la roussette (**Wunkaray**)

C'est à **Mataywura** (petit village situé sur la rivière Saurik dont les habitants proviendraient d'un village abandonné en 1988, situé plus à l'intérieur des terres, **Matamaa**) que j'ai pu collecter cette histoire de la ligne de la roussette; elle est différente de celles récoltées à **Tasmate** et à **Elia** :

⁵⁹ Un homme, s'il est le seul porteur d'une ligne et s'il n'a pas de soeur, verra sa ligne disparaître avec lui.

L'histoire se déroule dans un petit village des montagnes. Une jeune fille est assise devant sa maison quand elle remarque en haut de la colline un bananier dont l'un des fruits paraît bien mûr; elle marche jusqu'à cet arbre, mais une fois arrivée à proximité du fruit, elle constate qu'il est encore vert. Elle redescend au village mais, peu de temps après, alors qu'elle lève la tête, elle voit à nouveau ce fruit. Elle s'achemine vers le bananier, mais se rend vite compte de sa méprise. Elle rentre au village, s'assied devant sa maison; le jour décline. Malgré l'obscurité naissante, alors qu'elle lève les yeux vers l'arbre, elle voit, à n'en point douter, un fruit totalement mûr. Elle se rend jusqu'au pied de l'arbre et se rend compte de son erreur. Un orage violent éclate tandis que la nuit est complètement tombée. Elle s'assied et s'assoupie contre l'arbre.

Alors qu'elle dort, elle est réveillée par un diable (**devil**) sorti d'une pierre, qui l'invite à venir s'abriter sous son rocher. Elle refuse. Le diable insiste et la force à le suivre sous cette pierre qui se referme sur le sol après leur passage. Le diable l'oblige à rester avec lui et un enfant aux cheveux souples (**sopsop hair**) naît de cette union forcée.

Les jours s'écoulent et l'enfant doit être lavé pour la première fois. Décidée à s'enfuir, la jeune femme tente d'user d'une ruse. Elle demande au diable : « Avec quoi laves-tu les enfants? » Le diable répond : « Avec de l'eau de mer. Et toi? ». Elle lui dit : « Avec de l'eau douce mais si tu veux, tu peux laver notre enfant avec de l'eau de mer; pour cela voici un bambou que j'ai coupé pour toi. Tu dois aller jusqu'à la mer pour ramener de l'eau salée ». Le diable accepte et part vers le rivage situé à plusieurs heures de marche de leur abri. Alors qu'il remplit le bambou d'eau, il voit dans l'océan le visage d'une femme ressemblant à sa compagne, qui lui annonce qu'elle et son enfant se sont enfuis. Furieux, le diable rentre chez lui et décide de retrouver son enfant.

Pendant ce temps, la jeune femme est retournée dans son village et a averti son père et ses frères de l'arrivée imminente du diable. Elle leur demande de préparer des flèches et de faire chauffer des pierres. Le diable parvient jusqu'au village et cherche dans toutes les maisons cette femme et leur enfant; à chaque fois qu'il pénètre dans l'une des demeures, il reçoit un jet de flèches qui cependant ne le tue pas, jusqu'à ce qu'il entre chez le père de cette femme qui lui lance des pierres brûlantes; le diable hurle de douleur et en avale plusieurs. Il meurt.

L'enfant grandit. Quand vient le moment, on coupe ses cheveux souples qui ne sont autres que ceux du diable. L'enfant grandit encore et a, à son tour, des enfants. C'est de là que naît la ligne de la roussette.

3.2.3 Lignes et noms coutumiers

Si les femmes transmettent leur ligne à leur descendance, ce sont les hommes qui transmettent, outre les biens fonciers, le nom coutumier à leurs enfants. Ces noms coutumiers sont dépendants de la ligne du père. Généralement, on ne donne pas un nom coutumier à chaque enfant d'un couple; le père donne un nom coutumier à l'un de ses fils (ou plusieurs) et à l'une de ses filles (ou plusieurs); c'est lui qui prend la décision de la distribution de ces noms.

Noms coutumiers collectés à Kerepua et à Wusi :

Ligne du père	Nom de la fille	Nom du garçon
wunpuei	male	malao
wunula	hule	cham
wunachi	warai, tona	pune, karai
wuntano, wunpala	mwaetsa, raviu	mwaë, kakato
wunsupue, wuntorou	loa, lowu	pilae, hupue
wunsio	kovira, poa	ravu, sio
wunkarai	tsea, tono	karai, pune
wunpwete (wunsio)	woytiro, woymapo, wemele, kovira	ravu, peta, mele

3.3 Les règles matrimoniales

Les mariages sont l'un des facteurs essentiels pour la diffusion des langues et des éléments multiples qui peuvent constituer une culture.

Les mariages contractés dans les villages de la côte ouest étant tous virilocaux, on peut dire que la population féminine d'un village est en partie composée de femmes venant d'autres localités, même si l'on ne peut négliger la présence de certaines unions endogames. Les mariages se font soit par échanges de soeurs (directs ou différés) soit par échanges de femmes contre des richesses (argent seul; argent/cochon(s) -dont le nombre et la qualité varient-; argent/cochons(s)/bovin(s)).

3.3.1 Echanges de femmes et échanges de biens

L'acquisition d'une femme dans les règles et un mariage selon la coutume⁶⁰, dépendent aussi bien de l'appartenance de cette femme à une ligne de « l'autre moitié » que du prix que l'on va verser pour la faire venir dans le village de son époux.

C'est en réalisant les généalogies des populations de **Tasmate**, **Elia** et **Wusi**, et en questionnant les habitants de ces trois villages à propos de leurs règles matrimoniales, que je me suis rendue compte que les échanges de soeurs, -fréquents dans les générations antérieures - étaient aujourd'hui moins courants que les échanges de femmes contre des biens matériels.

Après plusieurs entretiens avec des femmes de **Wusi**, il est apparu que les échanges de soeurs sont privilégiés ou recherchés avant tout⁶¹. En cas d'absence de soeur, on peut

⁶⁰ Voir à propos de la noce le chapitre 3.

⁶¹ On pourra tenter de voir par la suite dans quelle mesure l'échange direct de femmes est plus fréquent quand les unions sont endogames alors qu'il serait davantage question d'échanges de femmes contre des richesses quand les alliances matrimoniales sont exogames.

soit faire la promesse de donner une femme « en différé » (cette femme peut-être la fille de ce couple), soit fournir en échange de cette femme une autre femme du village (si possible de la même ligne que la soeur que l'on n'a pas rendue). A **Tasmate**, jadis, on pouvait avoir recours au meurtre rituel d'un individu afin d'assurer la permanence d'un équilibre essentiel fondé sur la réciprocité des mariages entre lignes et villages.

Dans ces villages, le recours à la compensation matrimoniale vient en deuxième position. On cherche tout d'abord à échanger sa fille contre une soeur du futur époux⁶² ou contre une femme du village preneur d'épouse, puis, si cela s'avère impossible (ou si le village preneur ne s'engage pas à rendre plus tard une autre femme), alors on décide de fixer « le prix de la mariée ».

Une des fonctions principales de ces échanges est d'obtenir la reconnaissance et le respect de la famille de cette femme, et si le mariage est bien payé (ou si l'échange de soeurs ou de femmes respecté), d'autres relations pourront à l'avenir se tisser entre les deux familles. Il faut que l'équilibre soit préservé, même si le paiement de la dette (femme ou soeur n'ayant pas été donnée lors de l'échange premier) se fait en différé, au travers des générations postérieures : « L'échange peut n'être ni explicite, ni immédiat » (Levi-Strauss, 1967 : 72).

L'autre raison capitale qu'évoquent les habitants de ces villages concernant ces alliances de mariage est liée à des considérations foncières⁶³. Par les échanges de femmes contre des biens, le but n'est normalement pas de faire un bénéfice⁶⁴ ou d'obtenir des avantages de nature économique, mais plutôt d'établir des réseaux de relations durables avec ses voisins par l'intermédiaire de ces femmes, tout autant cependant qu'il est primordial de préserver et d'agrandir ses terres.

3.3.2 Le prix de la fiancée et le temps de la dette

Si la future épouse doit être obtenue par échange de biens, la qualité et la quantité de ceux-ci peuvent varier, mais à l'heure actuelle je ne dispose malheureusement pas des données nécessaires pour comprendre quelles sont les raisons qui motivent les variations de ces prix. Le prix d'une femme peut aller de 25 000 à 120 000 vatu, cette somme étant donnée seule ou accompagnée d'animaux vivants (cochons ou vaches). Quelques fois, la somme peut être moindre (4 000 vatu) mais la nature des animaux requis change (bovins chassés en brousse, cochons bisexués).

D'après ce que j'ai pu observer, c'est à **Kerepua**, **Tasmate** et **Linturi** que le prix des femmes est le plus élevé. A **Tasmate**, une femme s'obtient en payant environ 100 000 vatu au père de cette femme; à **Kerepua**, le prix est de 80 000 vatu accompagné de 3 à 4 cochons dont un aux dents recourbées (valant environ 25 000 vatu) ou bien la somme

⁶² Cela coûte moins d'argent et de biens en général et cette raison-là est souvent évoquée par les villageois.

⁶³ Ce point essentiel sera approfondi dans les mois à venir.

⁶⁴ Aujourd'hui cependant, le prix de la mariée atteint des sommes très élevées au regard des moyens dont disposent les populations de la côte. Il sera intéressant d'essayer de savoir pour quelles raisons il en est ainsi.

demandée est de 4 à 5 000 vatu accompagnée d'un cochon bisexué et d'un bovin sauvage capturés par le futur époux; à **Linturi**, le prix d'une femme est de 90 à 120 000 vatu, sans cochons ou « **buluk** » (vaches).

Sur cette somme, une partie sera directement versée au(x) frère(s) dont on prend la soeur; par exemple, une femme sera achetée 96 000 vatu à Linturi parmi lesquels 6 000 vatu seront partagés entre les différents frères de cette femme.

Une fois la femme achetée, celle-ci vient s'installer dans le village de son conjoint (quand elle n'y est pas déjà installée depuis quelque temps) et c'est là le temps des comptes... En effet, la famille preneuse de femme a dû rassembler une grosse somme d'argent et s'est faite aidé par un grand nombre des membres de sa « famille » (le mot « famille » étant ici à entendre au sens large) pour pouvoir payer l'acquisition de cette épouse : la somme requise a généralement été récoltée auprès de la famille biologique étendue, mais aussi auprès des membres de la ligne de la mère du futur époux. Selon des informateurs à **Wusi**, les membres de la famille biologique demandent rarement le remboursement immédiat de la dette mais se font à leur tour prêter de l'argent quand le temps est venu pour leur fils de prendre épouse : si un cochon a été prêté, on rendra à ce moment là un cochon, si on avait prêté de l'argent, on rendra de l'argent, etc. On rend, quand nécessaire, la pareille. Quand on a été aidé par des membres de sa ligne, les choses peuvent se passer de la même façon, mais il arrive quelques fois que l'on doive rembourser la somme empruntée très rapidement et sans raison telle qu'un nouveau mariage. Quand un prêteur réclame son dû (argent, cochon ou **buluk**) rapidement (sans qu'entre en jeu, plus tard, en différé, un principe de réciprocité lors d'une autre union), cette requête est très mal perçue de la part de la famille venant de marier son fils; on dit que le prêteur est « **bad fasen** » et cette expression n'est guère flatteuse en langue bichelamar...

3.3.3 La pratique de la parenté : mariages irréguliers et petits arrangements avec la coutume

Si l'on observe de façon stricte les règles relatives aux mariages, on ne peut en aucun cas épouser une personne dont la ligne appartient à la même moitié que soi. Pourtant, dans la pratique, et ce de plus en plus souvent, ce cas de figure devient chose courante.

Le nombre de lignes étant restreint, et le désir de partir à l'intérieur des terres pour une femme étant souvent moindre⁶⁵, les gens des côtes se marient généralement entre eux, le long de la partie ouest et sud-ouest de l'île

Ainsi, il arrive fréquemment aujourd'hui, davantage que par le passé, que des conjoints se choisissent alors que leurs lignes respectives appartiennent à la même moitié. Cet homme et cette femme peuvent soit écouter les conseils de leurs parents et se refuser à cette union, soit faire preuve de « **strong hed** » (être têtus) et tout faire pour que cette union ait lieu. La jeune fille peut alors fuir son village et aller s'installer auprès de son

⁶⁵ Quand on vit sur la côte, on a toujours l'espoir réalisable d'aller à Luganville, on se sent plus proche de la ville et plus loin de ceux -souvent membres de sa famille- que l'on nomme de façon péjorative les « **man bus** »...

futur époux, ou bien, les familles peuvent céder (cette situation se produisant de plus en plus souvent, la résistance des parents est de plus en plus faible et leur attitude plutôt résignée); on en arrive à une sorte d'arrangement monnayable.

Si on accepte finalement que cette union ait lieu, on dit ceci « **supos man i kakai kastom, ale, kastom em i must kakai man** »; ce qui signifie que si l'on ne respecte pas la coutume, on doit s'acquitter de cet écart coupable. Pour ce faire, la future épouse doit donner un cochon à la famille de son futur époux, et ce dernier doit également faire don d'un animal semblable à la famille de cette femme. A la naissance de leurs enfants, aucun ne portera de nom coutumier.

4. SYSTEMES POLITIQUES

4.1 Les sociétés à grades du Vanuatu

Dans les îles du nord du Vanuatu, on observe un système où l'on trouve une hiérarchie "à grades" dans laquelle les hommes acquièrent prestige et pouvoir par une série d'échanges compétitifs de type économique. Ces sociétés à hiérarchie de grades sont définies comme il suit :

" a hierarchically ordered series of named status grades, entry to which is achieved by the purchase of various insignia and the sacrifice of a prescribe number and quality of animals. In most cases, but not always, pigs provide this currency of rank accession being used both for the payment of the grade symbols and the culminating ritual of slaughter" (Blackwood, 1981 : 35).

Pour M. Jolly (1991 : 50) :

" The graded society is an institution which was traditionnal throughout the northern and central New Hebrides. Basically it consists of a series of ranked grades which were attained by the ritual sacrifice and exchange of pigs - especially tusked boars and intersexers. Membership of a grade entitles a person to certain insignia and to a name or title. Central to the symbolism of the graded society is the notion of the sacred fire : differences in rank are manifest in separate cooking fires. The attainment of high rank is associated with power, to some extent with authority and in varying degrees with spiritual elevation or sancticity".

Pour J. Bonnemaïson cependant (1986 : 158-165), au début du XXème siècle, le "modèle des sociétés à grades" n'était pas présent sur toutes les îles du Nord de l'archipel. Il s'appuie pour cela sur les remarques de Speiser (1913) qui visita l'intérieur de Santo en 1910 durant quelques semaines et qui y nota l'absence apparente de sociétés à grades.

Lors de l'enquête de Guiart à Santo (Guiart, 1958), ce dernier observa avec attention les habitants des zones montagneuses de l'île et nota l'apparition d'un système à grades naissant qui n'en était à l'époque qu'à un « stade rudimentaire » (deux grades seulement dans le centre-est de l'île) (Bonnemaïson, 1986).

Selon Speiser cependant il y aurait eu un type de cérémonie de prise de grades dans la presqu'île de Sakao (ou "Sakau") dans le nord-est d'Espiritu Santo. Lors de ce rituel,

quelques 200 truies auraient été tuées et jetées à la mer tandis que l'on aurait tué 26 cochons mâles à dents circulaires (les seuls qui soient consommés rituellement). On voit ici que les rituels de prise de grades étaient peut-être développés et élaborés le long des côtes de Santo mais n'avaient semble-t-il pas encore atteint le centre de l'île (d'où leur apparente absence lors du passage de Speiser en 1910).

Peut-être y avait-il alors des systèmes politiques distincts que l'on considère les côtes ou les zones intérieures? Au Vanuatu, comme sur les autres grandes îles du Pacifique ouest (Salomon), l'occupation se fit d'abord le long des côtes, puis, les populations augmentant, elles se déplacèrent progressivement vers l'intérieur souvent montagneux; ainsi, des modes de vie distincts, produits d'un nouvel environnement, firent leur apparition (Thomas, 1995 : 14-16).

Le système politique à grades, accessible a priori à tous, engendre une mobilité sociale assez grande. Les hommes de haut rang se distinguent des autres en ceci que leur pouvoir ne se transmet pas de façon héréditaire, même si souvent ils favorisent leurs héritiers directs si ceux-ci sont jugés méritants. Le pouvoir du haut gradé s'exerce dans une relation entre hommes et dans toutes les manipulations qu'il met en œuvre comme la production et les échanges de cochons mais aussi l'organisation des cérémonies de prise de grades (Bonnemaison, 1986 : 135-165). Le haut gradé doit être doué en affaires (quand il produit, manipule, distribue...), avoir une personnalité forte, être un bon orateur et se révéler vainqueur dans ses entreprises.

Les systèmes à grades mettent en place la circulation de divers produits fabriqués (peintures, nattes, tatouages...) ou de ressources naturelles (cochons, ignames...) mais aussi accordent une importance cruciale aux importations et exportations de rites ou d'une partie seulement de ceux-ci; tout le système de représentations lié à ces rites voyage de la même façon.

Par exemple, les éléments caractéristiques de Malekula, Ambrym et du sud de Pentecôte auraient été introduits par l'intermédiaire d'Ambae (Aoba) et du nord de Pentecôte. Le **Namwele** du nord de Malekula (nom donné aux "grades du second cycle") se retrouve sur la côte ouest de Santo où ce terme désigne l'ensemble du système à grades qui y est présent. Îles et groupes s'influencent les uns les autres, l'influence occidentale étant bien sûr également à prendre en compte : des éléments plus ou moins importants de cultures lointaines sont ainsi amalgamés, intégrés aux rituels et cultures matérielles autochtones.

4.2 Notes sur les prises de grades à Elia : le [Namwele]

Le terme **Namwele** signifie *Cyca rumphii*, plante fortement chargée en valeur symbolique et que l'on "utilise" souvent dans les systèmes à grades du Vanuatu. Ici, si cette plante donne son nom au système d'une société de la côte ouest de Santo, cette appellation se retrouve également au nord de Malekula où elle désigne plus précisément les "grades du deuxième cycle".

A l'ouest d'Ambae, ce cycle a pour nom "**Lehuvi**" (et à l'est "**Sese**"); au nord de Malekula, le cycle est également appelé "**Namwele**" : de même que pour les grades du premier cycle, les cochons sont attachés à des plantes pour y être sacrifiés; ainsi

"plusieurs nouveaux grades peuvent (...) être obtenus par le sacrifice de 10 à 20 cochons chaque fois" (Bonnemaison, 1986 : 145)

A **Elia**, le système des grades en vigueur s'appelle **Namwele** (et pas **Supue** comme plus au nord à **Tasmate** par exemple); aujourd'hui selon le chef Sari, certains hommes peuvent encore se soumettre à ce système mais d'autres, plus nombreux, s'en désintéressent complètement et surtout ne possèdent pas les richesses requises pour accéder à un grade supérieur. Sari a passé tous les grades évoqués ci-dessous; il est actuellement **Jif Moli** (haut gradé), tout comme son père avant lui (**Moltulia**).

Grades du premier cycle⁶⁶

Grade 1 - [**pwotuo**] : "**yu kilim faol**" : le père de l'enfant âgé de 7-8 ans, tue 100 à 200 poules et coqs. L'enfant ne peut pas manger les bêtes tuées pour la prise de son premier grade, mais son père peut.

On prépare un plat spécial à cette occasion : un **Nakira** de taros.

Grade 2 - [**arikay**] : on doit tuer 10 à 20 truies (**woman pig**). Pour ce faire, le preneur de grade utilise un "**wooden stick**" appelé [**nakoo**] avec lequel il assomme les cochons. Ensuite, un autre homme tue tous les cochons au fur et à mesure avec un petit couteau "*sous l'aisselle avant droite ou gauche*" (au niveau du coeur). Ce grade se passe lorsque le jeune garçon est âgé de 15 ans environ : on le nomme alors [**arikay**]; il ne peut pas manger la viande issue de cet abattage alors que le tueur effectif le peut. Un interdit très fort sur la viande de truie empêche tous les gradés de consommer cette viande.

Pour la prise de ce grade on prépare également un **Nakira** que l'on mange au village avec la viande des porcs. Il n'y a pas de gaspillage, tout est consommé sur le champ, ou bien, comme c'est le cas lors des journées festives suivant un décès, les personnes présentes (hommes et femmes, du même village ou d'un hameau voisin) repartent avec des morceaux de cette viande cuite; ou encore, la nourriture restant (tubercules cuites, plats préparés...) est donnée aux cochons.

Grades du second cycle : le [**Namwele**]

[**Namwele**] (**Big name**) : Pour ce premier échelon des grades du second cycle, on doit tuer un cochon à dents (une à deux révolutions; deux révolutions très rarement) appelé [**pue tabusa**] ([**pue**] = cochon).

Grade 1 - [**pochere ese**] (**ese** signifie « un »): on doit tuer 80, 90 ou 100 cochons (cochons du preneur de grade en priorité) dont 10 à 20 avec dents recourbées. Le

⁶⁶ Dans les lignes qui suivent, je me suis résolue à reprendre la terminologie habituellement utilisée lorsque l'on traite des systèmes à grades, c'est-à-dire « grades du premier cycle », etc., je tenterai dans les mois à venir de voir si d'autres termes, ou peut-être une autre façon de classer ces différents grades, mieux adaptée à ce système de la côte ouest, pourront être plus adéquats.

preneur de grade ne mange pas les cochons tués, il donne uniquement un coup symbolique sur la tête de l'animal puis un autre homme se charge d'abattre le cochon (cet autre homme que l'on appelle [**soraparoku**] -l'homme qui abat le cochon- est le plus souvent originaire d'un autre village : "**man albot**"). Peu importerait l'identité de ce tueur, c'est un homme généralement jeune cependant, non gradé; s'il y a beaucoup de cochons à tuer, on fait appel à plusieurs [**soraparoku**].

Grade 2 - [**pochere duo**] : on tue 90 à 100 cochons dont 10 à 20 avec dents recourbées ainsi que quelques jeunes cochons (de taille moyenne) appelés [**nalawuupue**].

Lors de cette prise de grade, on prépare un [**Nakala**] : on suspend des taros à un arbre [**wulewules**], puis au pied de cet arbre on tue les cochons à dents et sans dents. Cochons et taros sont cuits au four à pierres chaudes et consommés au village.

Grades supérieurs : [**Tari**] (je les nomme « grades supérieurs » par ce que le nombre de cochons abattus s'amplifie considérablement, [**tari**] signifiant mille)

[**tari vaese**] : mille cochons doivent être abattus : 10 à 20 doivent avoir les dents recourbées et c'est le preneur de grade qui doit élever ces derniers mais aussi une grande partie des mille cochons nécessaires à la prise de ce grade.

Grade 3 - [**tari varua**] (**varua** sous-entendrait une notion de double): mille cochons doivent à nouveau être tués; le preneur de grade doit quant à lui fournir un grand nombre de ces cochons.

Grade 4 - [**tari vaatolu**] (**tolu** signifie 3): même nombre de cochons nécessaire pour la prise de ce grade.

Grade 5 - [**tari vaalina**] (**lina** signifie 5): mille cochons nécessaires. Ce grade correspondrait au cinquième échelon du cycle du Namwele ("**olsem five step**").

Lors de la prise de ces quatre grades, on prépare un [**Nakala**] et ce que l'on nomme le [**tiu tiu**] (feuilles de taros, taros et **Nakira**) que le preneur de grade offre à sa femme.

Grade 6 : [**Moli**] : grade le plus haut; grade de chef qui dès lors doit habiter dans une maison généralement située en hauteur par rapport au reste du village ("**on top**") ou pour le moins, il doit s'éloigner et habiter dans un lieu reculé, à l'écart du centre du village.

Remarque :

Les hommes qui ne sont pas égaux en grade, ne peuvent pas manger ensemble ni même se parler. En bichelamar, on dit "**wan room ([napua]) wan man ([namwele])**".

Si deux hommes non-égaux en grade (pour cela le chef Sari utilise une analogie entre deux hommes inégaux et les doigts de la main : le majeur et l'index) se parlent ou partagent un repas, le plus bas gradé sera malade et cette maladie se manifesterait sous forme d'irruption cutanée (« **pwayla** » = boil? ou « **absom** »); qui serait vraisemblablement une sorte de furoncle. Les risques ne sont donc pas mortels mais en tout cas ils sont visibles chez quiconque commettant l'interdit.

Grades féminins : [Kowula]

Concernant les grades féminins, si à **Tasmate** ils sont distincts de ceux que passent les hommes, à **Elia**, ils sont dépendants de grades masculins bas. A **Tasmate** ils se nommaient « **matere** », comprenaient dix échelons, au cours desquels une dizaine de cochons devaient à chaque fois être abattus. Les femmes passaient ces grades « parallèlement » aux grades masculins et ceci par décision paternelle seulement. En accédant au dernier échelon de cette hiérarchie, une femme prenait alors le nom de **tarvatea**; ce nom lui donnait certains pouvoirs, tabous et obligations.

A **Elia**, les grades féminins sont associés aux grades masculins (“**deal wetem man**”, “**compagny wetem man**”); les femmes passent en réalité un échelon bas des grades masculins. Cet échelon nommé [**kowula**] nécessiterait l’abattage de 2, 3 et jusqu’à 100 cochons. Je ne dispose pas de données très précises quant à la qualité et à la quantité de ces cochons; cette quantité est cependant variable en fonction du nombre requis lors de cette prise de grade chez les hommes; il ne s’agit cependant jamais de truies. Lors de la cérémonie, c’est tout d’abord l’homme passant ce grade du **Namwele** qui assomme les cochons avec le [**nakoo**], puis la femme, passant derrière lui, assomme à son tour les cochons avec le [**nakoo**]. Le ou les [**soraparoku**] achève(nt) ensuite les cochons avec un petit couteau. Comme pour les grades masculins, la candidate ne mange pas la viande provenant de cet abattage rituel, mais se nourrit du [**tiu tiu**] mentionné plus haut.

Quelques indications sur la nature des animaux abattus :

Au travers de ces quelques notes concernant les prises de grade à **Elia**, on peut constater que différents types d’animaux sont requis selon l’échelon passé. Cela vient principalement du fait qu’ils hiérarchisent différemment (comme nous) araignées, chiens, chats, chauve-souris, poules, rats et cochons et, parmi ces derniers, jeunes cochons, truies, cochons entiers, castrés, à dents, bisexués... L’intérêt serait peut-être de voir s’il y a des différences dans cette hiérarchisation quand le sujet est féminin ou masculin.

Ce n’est qu’au cours du grade du [**arikay**] que l’on tue exclusivement des truies ([**namatchua**]) alors que pour les autres échelons, on abat plutôt des verrats, jeunes cochons, cochons à dents recourbées et/ou cochons bisexués ([**narawe**]). Alors que les cochons mâles et bisexués peuvent avoir de longues dents recourbées, les truies ne sont en aucun cas élevées à cet effet; leurs dents ne leur servent qu’à se nourrir (« **toot long kakai nomo** »).

Les femmes nourrissent les cochons mâles, les bisexués et les truies, mais lorsqu’une femme est menstruée, elle ne peut donner de la nourriture aux truies au risque de les rendre stériles, ce que les bisexués sont déjà. Ces derniers sont réputés être des cochons particulièrement sages et incapables de violence ou d’agressivité.

Selon Guiart (1972 : 1168-1169) “(...) sur Espiritu Santo (...) les porcs androgynes étaient plus prisés que les porcs à défense (...)”⁶⁷. Les cochons bisexués ont

⁶⁷ Les gens de la côte ouest échangeaient ces cochons bisexués contre un grand nombre de cochons avec les habitants de Gaua (Tasmate, 08/96).

effectivement une grande importance et une grande valeur dans le système de grades d'Elia : selon le chef **Sari**, dans le **Namwele**, les cochons [**naxawe**] (bisexués) à dents recourbés valent 12 cochons. Ils sont également utilisés lors des mariages où leur présence est toujours synonyme de « mariage bien payé » (on n'en tue qu'un seul).

Note relative au nombre de cochons requis dans la prise des grades

Le père de **Sari** aurait atteint le grade de [**tari poe**] (= million; grade au-dessus du grade [**moli**]) en abattant quelques 2000 ou 3000 cochons.

On peut ici être frappé par cette démesure.

Sari semble prendre en compte tous les cochons accumulés et tués depuis le premier grade passé. C'est-à-dire qu'atteignant les grades supérieurs, le preneur de grade devrait obligatoirement avoir déjà tué un très grand nombre de cochons au cours de la prise des grades précédents, quantité à laquelle s'ajouteraient les quelques dernières bêtes qu'il doit encore abattre pour pouvoir effectivement en avoir, au bout du compte, abattu près d'un millier.

A moins que l'on assiste à une sorte de "formule de style" : le nombre "mille" ayant dans nos sociétés, et peut-être également chez les habitants de la côte ouest de Santo, une aura spéciale, celle d'une quantité que l'on a du mal à imaginer; on a dans l'idée qu'il s'agit de quelque chose d'immense, d'important mais y en a-t-il vraiment mille?

Le fait de dire qu'il faut tuer mille cochons, veut peut-être uniquement signifier qu'il faut être un grand homme et parvenir à accumuler, à rassembler ou à « créer » beaucoup de cochons. Ce nombre "inimaginable" de bêtes tuées symboliserait soit la force magique de cet homme, soit l'étendu de ses réseaux d'influence et, dans les deux cas, son prestige⁶⁸.

Pour les habitants de la côte ouest cependant, il ne fait aucun doute que ce sont bien « mille » cochons qui sont abattus. Selon Sari, on tuait réellement mille cochons pour devenir « **mwele** » : l'homme qui voulait accéder à ce grade avait pour commencer un très petit nombre de cochons (généralement une truie et un verrat) qu'il devait alimenter jusqu'à ce que ces cochons se reproduisent en grand nombre; grâce à l'utilisation de feuilles magiques ou encore de préparations secrètes dont il nourrissait ses bêtes. Il lui suffisait de donner seulement un petit taro (Fidji) et quelques feuilles de taros pour que ses cochons prolifèrent. Ainsi, au bout de quelques sept années, il pouvait avoir plus de

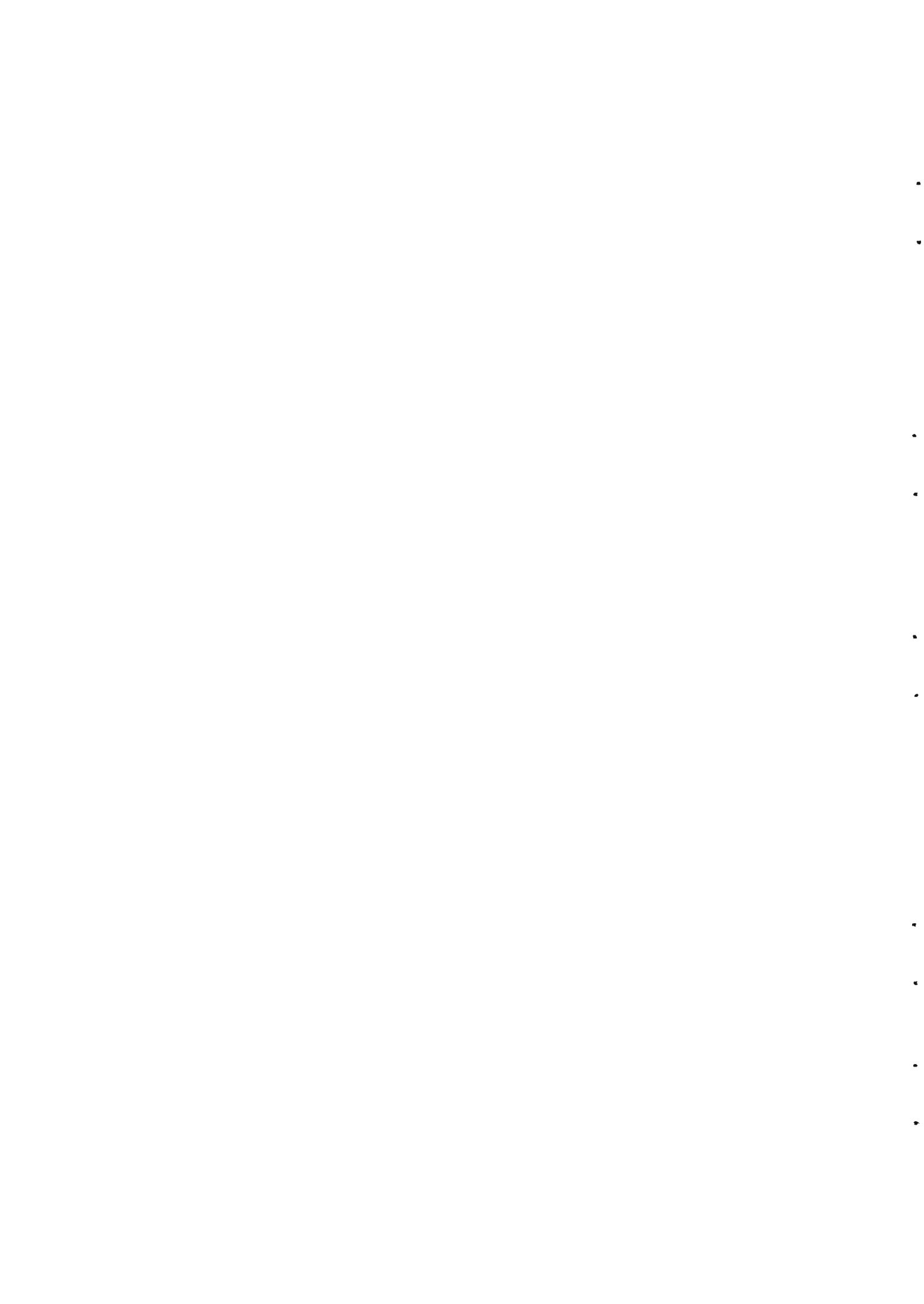
⁶⁸ De plus, quand on sait que le preneur de grade ne fait que tuer symboliquement -puisque'il assomme alors que l'abattage réel est fait par un autre homme que lui- les cochons lors du rituel, on est en droit de se demander si ces nombres rapportés par le chef d'Elia ne seraient pas plus symboliques que fondés. On sait (voir Layard, 1942 ; Lemonnier, 1993) que la part de symbolique dans les abattages ritualisés d'animaux ou les sacrifices humains est très importante dans le monde mélanésien. Quelques fois, quand un informateur fait allusion à un sacrifice humain, on peut légitimement se demander : sacrifie-t-on cette personne ou *fait-on comme si* on la sacrifiait en la faisant siasseoir au côté d'un cochon de grande valeur et l'on abattrait alors l'animal (investit d'une âme et de la force de cet homme) pour l'homme (Layard, 1942)?

mille cochons (mais souvent un peu plus que cela car, une fois les mille cochons tués, il devait lui en rester également pour alimenter sa vie quotidienne et celle de sa famille). Pour avoir une aussi grande quantité de cochons, certains **tabu** devaient être respectés de façon stricte par leur propriétaire comme par exemple un **tabu** sur la consommation d'un aliment (poisson [**natapala**] en particulier).

On peut se demander s'il est réellement déjà arrivé que l'on abatte autant de cochons pour la prise d'un grade. Si cela s'est vraiment produit, cela signifierait soit que le preneur de grade possédait vraiment un pouvoir et un savoir magique efficaces, soit que les stratégies d'approvisionnement mises en oeuvre étaient à la mesure de cette démesure, c'est-à-dire que le nombre d'alliés (affins, voisins...) était très important... et que très peu d'hommes (voire un seul) pouvaient accéder à ces hauts grades.

Peut-être faudrait-il ici mettre l'accent sur ce qui ferait la spécificité de ces preneurs de grades dans leur manière de se pourvoir en cochons? Il semblerait qu'à **Elia**, cet homme soit davantage associé à un pouvoir de fécondité, de fertilité magique, alors qu'habituellement, les preneurs de grade utilisent davantage des stratégies complexes d'approvisionnement faisant intervenir des réseaux importants de voisins et d'alliés. Ces points seront développés lors d'investigations futures⁶⁹.

⁶⁹ Il semblerait que le Supue et le Namwele mettent en scène des personnalités de gradés différents en plusieurs points. Le Mwele d'Elia est un personnage éminent, un peu chamane et spécialiste (il est guérisseur, chasseur abile, etc.) ; lors des prises de grades les manipulations de richesses sont quasi inexistantes (le preneur de grade n'utilise pas des « stratégies d'approvisionnement » ou de « financement » (Godelier, 1982 ; Lemonnier, 1993) pour se pourvoir en cochons, mais se sert son pouvoir magique) ; dans son groupe c'est l'échange direct de femmes qui est privilégié ; l'inégalité entre les hommes est moindre (on ne distingue pas ce haut gradé des autres hommes du village à cause de ses richesses) mais on note un relativement fort antagonisme entre les hommes et les femmes (les femmes ne possèdent pas leur propre hiérarchie de grades, par exemple). Dans une certaine mesure on peut le comparer au « grand homme ». Le Supue se distingue du Mwele sur la plupart de ces points. Je tâcherai de m'intéresser à ces différences afin de voir davantage quelles sont les caractéristiques des groupes qui mettent en oeuvre ces systèmes.



Chapitre 3

LES RESSOURCES DU MILIEU

A. WALTER & F. TZERIKIANTZ

1. MILIEUX ET SYSTEMES DE SUBSISTANCE

Avant d'étudier les systèmes de subsistance des populations actuelles, nous aimerions résumer ce que nous savons, au travers des récits des premiers voyageurs, sur les modes de subsistance des populations anciennes à Santo. Nos recherches sur ce point important sont en cours mais nous présenterons dans ce rapport intermédiaire les données déjà recueillies dans la littérature.

Il est probable que les premiers migrants qui peuplèrent les îles du Vanuatu possédaient déjà une forme d'horticulture⁷⁰. Mais la pratique d'une agriculture intensive, parallèle aux pratiques d'agriculture extensive, est plus difficile à dater. Certains auteurs, comme Spriggs, pensent que cette intensification est survenue tardivement.

"The intensification of valley floor agriculture by the construction of large irrigation systems has only occurred within the latest period of prehistory, over the last 400 years" (Spriggs, 1982 : 83)

C'est un problème que nous étudierons, tout au long de cette recherche. Pour l'instant, la seule chose que nous puissions affirmer c'est que l'agriculture intensive était bien en place lorsque les européens pénétrèrent dans le Pacifique.

2. DE QUEIROS A NOS JOURS

Les tout premiers voyageurs ne sont pas plus bavards en ce qui concerne les jardins qu'en ce qui concerne les hommes. Il est vrai que les excursions à terre ont été, comme nous l'avons vu, relativement rares sinon inexistantes. Pourtant tous s'accordent à décrire à Santo des terres fertiles où sont cultivées de nombreuses espèces végétales. Ainsi Queiros écrit-il dans sa huitième requête (Bogliolo, 1994):

"Leurs plantations sont fort bien mises en valeur, closes & entourées d'une haie" (p.14)

"Grandes assurément seront les commodités & délices pour la vie qu'on trouvera aussi bien dans cette terre fort cultivée, agréable & tempérée, noire & grasse, d'une grande fertilité (...) que dans ces champs de cannes, qui sont marques de la fertilité du terroir & qui ont plus ou moins cinq à six palmes de noeud à noeud, la grosseur en proportion, avec l'écorce fine, dure & de couleur brillante." (p. 19)

⁷⁰ Voir à ce propos le chapitre 1, paragraphe 3.2.

Il note l'existence de trois sortes de racines y compris l'igname⁷¹ dont il donne une très bonne description dans une autre relation, des fruits en grand nombre dont l'orange sauvage et la pomme de Cythère (*Spondias cytherea*), quatre sortes d'amandes dont la nangaille (*Canarium harveyi*) et probablement la châtaigne de Tahiti (*Inocarpus fagifer*), d'après la description donnée dans une autre relation, ainsi que les bananes, le cocotier dont il nous dresse les multiples usages. Il nous parle encore de "*citrouilles, des blettes grandes et nombreuses & des pourpiers*" ainsi que "*des fèves*". Dans une relation ultérieure il parlera des arbres à pain. En somme, on sait dès 1606 que la base de l'alimentation est représentée par des "*racines*" (en l'occurrence, des ignames et trois autres moins bien décrites), des fruits et noix en abondance et des légumes qui ressemblent curieusement à des espèces introduites. On sait qu'étaient également cultivées les trois grands arbres océaniens : le cocotier, le bananier et l'arbre à pain.

Outre ces aliments végétaux les peuples de **Big Bay** consommaient aussi quantité de porcs apprivoisés, des poules, des perdrix locales, des canards, différentes sortes d'oiseaux et même des chèvres (?). Queiros parle même de "*vaches ou de boeufs*" qu'il n'a pas vus bien sûr mais dont il aurait entendu parler! Les poissons de mer et d'eau douce étaient abondants. Ecrite pour plaire et solliciter, cette requête est sans doute idyllique et se projette déjà dans l'avenir. Queiros imagine les chèvres, vaches et boeufs mais décrit bien ce qu'il ne peut inventer et dont ses marins dépendent pour leur survie : les fruits et légumes locaux.

De l'agriculture ou des jardins, Bougainville ne nous dit rien. Tout juste note-t-il alors que son navire longe la côte sud de Santo :

"On distingua sur une pointe basse une plantation d'arbres disposés en allées de jardin. Le terrain sous les arbres était battu et paraissait sablé" (Bougainville, 1980, p.186)

Cook qui décrit longuement l'île de Tanna où ses navires se sont arrêtés plusieurs semaines, ne donne aucune information sur les jardins de Santo.

Il faut attendre l'expédition de Speiser en 1913 pour avoir les premières informations sur ce que les gens de forêt⁷² cultivaient. Speiser décrit les systèmes de tarodières irriguées qu'il a pu observer dans le nord ouest de Santo, plus précisément à **Wora**. Ce sont des systèmes gigantesques, alimentés par 500 mètres de canaux d'irrigation, creusés dans le sol. Le jardin lui même, entouré d'une barrière pour le protéger des cochons, a une superficie de près de 10 000 m² et contient des terrasses inondées de 250 m² chacune, séparées par un dénivelé de 30 centimètres et par des murets de 50 centimètres de large. La profondeur de l'eau dans chaque terrasse inondée est de 30 centimètres. Les taros, plantés à longueur d'année, mûrissent en neuf mois. Des cocotiers et des arbres à pain poussent tout autour du jardin. Ce système, dans la description duquel on reconnaît un système à terrasses irriguées (**pondfield** en anglais) était, aux dires de Speiser,

⁷¹ Munilla révèle dans son journal que Queiros, avant de quitter Big Bay, remplit ses bateaux d'ignames afin de pouvoir nourrir ses hommes jusqu'au Mexique (Weightmann, 1989 citant Munilla)

⁷² Les informations sur les populations littorales seront à rechercher dans les écrits de Macdonald.

partiellement abandonné lorsqu'il l'observa. Il montrait un tel degré de technicité que Speiser s'étonna lui même qu'il ait pu être créé et entretenu par les populations locales!

"The system as a whole is an achievement of considered planning, foresight and perseverance which is hardly within the capacity of the present natives. Today all they can manage is to maintain a few of the existing channels. It is therefore safe to infer that, in the days when such channels were built, native culture had reached a height and degree of organization of which we today can see only the sorry remains. There must have been powerful leaders who could unite a population imbued with a spirit of initiative and direct their efforts to a joint enterprise." (Speiser, 1990 : 134)

A l'époque où Speiser visita Santo (1913) la baisse démographique avait déjà frappé l'île. Il est donc logique qu'une partie des tarodières de ce système ait été abandonnée, puisque la population à nourrir était moins nombreuse que jadis. Mais la baisse démographique, bien que prépondérante n'est sans doute pas la seule cause d'abandon d'une tarodière irriguée.

Speiser décrit par ailleurs et illustre d'une photographie la façon dont les ignames étaient soigneusement cultivées en rangs réguliers, dans le nord-ouest de Santo.

Quelques années plus tard (en 1934), Harrisson qui voyagea dans le centre de Santo note la culture du taro irrigué dans la région de la côte ouest:

"Taro gardens are cleverly irrigated by diverting rivers with dams and bamboo drains on to terraced hillsides with stone parapets, or to level places divided by banks and ditches into a checker board of beds. Some of these gardens, extending for more than an acre, with crotons, gingers, and dracaenas along the ditches are beautiful. Taro is the staple food all over central and north-west Santo, yams taking a secondary place; elsewhere yam is the staple, and taro only thrives where there is a very high rainfall." (Harrisson, 1951 : 250)

Le même auteur nous apprend que, à cette époque, la nourriture de base des populations habitant la péninsule de Sakau était la patate douce:

"They alone of New Hebrideans specialize in cultivating sweet potato and paw-paw, the latter considered food for pigs in west Santo" (ibid : 250)

Vingt ans plus tard, les expéditions de Miller (1947; 1948) et de Guiart (1956), bien qu'espacées de dix ans, donnent des informations comparables. L'aliment de base des montagnards, à cette époque, était toujours le taro, que l'on cultivait dans de grands jardins secs ou irrigués dont la taille était parfois impressionnante.

"The staple food all through the inland seems to be water taro which grows well without irrigation (...) Some of the garden taro which had been carved out of the jungle were gigantic for so small a population - 25 or 30 acres was not uncommon." (Miller, 1947 : 6)

Les deux espèces cultivées (*Colocasia antiquorum* et *C. esculenta*)⁷³ étaient plantées entre octobre et novembre en champs secs, avec ou sans brûlis. Le *Xanthosoma*, qui pousse en peuplements spontanés, était exploité à longueur d'année. Le taro était cultivé en culture sèche dans les bassins de la Wamb et de la Wasat et en culture irriguée plus à l'ouest, entre Tondila et Tenvara (Miller, 1948 : 18), ainsi que dans la région de Saktui, au sud de la vallée de la Saurik (entre Naleyto et Namatauku puis Navola et Navusi), dans la vallée même de la Saurik et à Wusi (Guiart, 1956 : 26):

"Après le col et les hameaux de Volavola et Navusi, nous traversons les jolies tarodières irriguées de la rive droite du ruisseau Perano; elles dépendent des hameaux de Tatarata et Tambun" (ibid : 99)

"Les gens de Wusi en utilisent de remarquables, tant des tarodières de pente au nord du village que plusieurs hectares de tarodières de vallées près de l'embouchure de la Saurik, sur un terrain dont les propriétaires traditionnels sont aujourd'hui éteints. Un barrage permanent sur la rivière, haut de près d'un mètre et large de trente, assure la quantité d'eau nécessaire. Au sud immédiat du village, un ensemble de gradins bas n'est plus utilisé, une inondation ayant détruit la conduite d'arrivée d'eau." (ibid : 26)

Les tarodières irriguées semblaient donc cantonnées à la région de la haute Ora et de la vallée de la Saurik, c'est à dire sur les hauts plateaux au-dessus de Tasmate, Elia et Wusi ainsi que dans le nord-ouest de Santo. Ailleurs, on cultivait, semble-t'il, le taro pluvial.

Miller précisa que les jardins étaient coupés dans la forêt puis mis à feu, (sauf dans certaines régions comme Bakaila où il n'y avait pas de mise à feu) et observa lors de sa deuxième tournée en 1948 des petits jardins de taro et de bananes entretenus par tous et destinés aux voyageurs passant la nuit en brousse.

"The bushmen have learned to be most provident in the matter of food and all along the bush tracks one comes on tiny clearings where taro and bananas have been placed. "Food for the road" is how they explain it" (Miller, 1948 : 3)

L'igname (*Dioscorea alata*) sur laquelle est basée le calendrier traditionnel dans la région visitée par Miller, était cultivée jusqu'à 1000 mètres d'altitude, sur tuteurs verticaux et en buttées mais restait un aliment de luxe et de prestige pour les montagnards. Speiser avait déjà noté qu'il n'y avait pas de fête de l'igname à Santo et Malo, alors que ces fêtes étaient fréquentes ailleurs. Les plantes complémentaires étaient *Dioscorea bulbifera* (sauvage ou cultivée), le sagoutier pour sa moelle, les bananiers et la canne à sucre plantés près des maisons, le chou des îles (*Abelmoshus manihot*), la courge, le naviso (*Saccharum edule*), des fruits divers dont les velles (*Barringtonia* spp.). La culture de la patate douce, du manioc et du maïs, toutes trois introduites au 17ème et 18ème siècle, ainsi que celle de *Dioscorea esculenta* s'arrêtait à 400 mètres d'altitude. Les montagnards consommaient mais ne cultivaient pas la noix de coco et le

⁷³ Depuis Purseglove (1972) on adopte une espèce *C. esculenta* et deux variétés: var *esculenta* et var. *antiquorum*

fruit à pain qu'ils se procuraient en bord de mer. Ils cultivaient, au moins dans la région de la Wailapa, le kava, le tabac et les gourdes qui avaient été introduites par les blancs.

L'élevage du porc était pratiqué dans tout Santo avant 1930, date à laquelle on abattit tout le cheptel. Il se pourrait que cet élevage ait été plus important dans les régions littorales et là où le système de grades se pratiquait⁷⁴. Guiart confirme que l'élevage des cochons a été abandonné au début du siècle, sauf dans la haute **Bayalo**⁷⁵ (**Rupesi, Tairao, Mortasi; Batunbonen, Kerentavu, Natavo, Karmeri**). Il précise, à propos des porcs, une chose intéressante, à savoir que la mode des porcs hermaphrodites serait venue de la côte (**Wusi et Nokuku**), ces animaux étant échangés à **Lambawon** contre des cochons normaux (Guiart, 1956, 151). On se souvient que Elda Sela, à **Tasmate**, nous avait lui aussi raconté que les gens de la région utilisaient ces animaux pour se procurer des cochons normaux en plus grand nombre. Les premiers cochons, par ailleurs, auraient abordé à l'embouchure de la Saurik (Guiart, 1956 : 156).

Les montagnards chassaient les cochons sauvages, la roussette, les oiseaux de brousse (poules sultanes, canards sauvages, pigeons) et même les rats⁷⁶ (Miller, 1947 : 2; Guiart, 1956 : 30-31). Les chasseurs poursuivaient les cochons sauvages avec des chiens et les attiraient dans des fosses (Speiser, 1990 : 139), ils piégeaient les roussettes dans de grands filets et les rats, dont la chasse était en voie de disparition en 1948, dans des collets comme à Ambae ou Pentecôte. La panoplie des armes se composait de l'épieu (portant une lame de sabre d'abattis), la sagaie, le fusil, l'arc et le filet pour les roussettes, l'arc et les flèches pour les oiseaux.

La pêche était pratiquée en rivière. On récoltait peu de poissons mais des crabes, des anguilles et surtout des crevettes, vendues à Luganville. A l'est du mont Tiuri, les pêcheurs avaient coutume d'assécher le lit des rivières avant de pêcher.

Miller (1948 : 4, 7) nous donne aussi quelques informations sur la gastronomie locale. On apprend ainsi que les habitants de Tondila préparaient une soupe délicieuse à base d'écorces d'orange sauvage, de choux des îles et de papaye verte, et une autre à base de coquillages d'eau douce.

Miller, comme Guiart, parle enfin de la tenue de nombreuses fêtes qui réunissaient les habitants de plusieurs villages. A ces occasions de véritables festins étaient préparés au cours desquelles de grandes quantités de taro étaient consommées.

"Les préparatifs d'une fête se feraient dans l'ordre suivant : ramassage du bois de cuisine, cueillette des bambous pour servir de résonateur et pour fabriquer les flûtes de pan, ramassage d'une provision de cocos secs, chasse au cochon et au bétail sauvage,

⁷⁴ Voir F. Tzerikiantz, chapitre 2 du présent rapport.

⁷⁵ C'est dans cette région également que les systèmes de grades ont perdué alors qu'ils avaient disparus partout ailleurs. De toute façon lorsque les immigrants européens sont arrivés, les systèmes de grade étaient cantonnés au littoral et commençaient juste à pénétrer dans le centre (Bonnemaison, 1996 : 142 citant Speiser et Guiart; ainsi que F. Tzerikiantz, chapitre 2 du rapport présent)

⁷⁶ Notons que seul le rat local (*Rattus exulans*) était consommé, mais jamais le rat introduit par les européens (*Rattus rattus*).

chasse aux pigeons de forêt, récolte de plusieurs milliers de taros, qui seront là pour fournir l'essentiel de la nourriture consommée à la fête, le reste ne jouant que le rôle de condiment" (Guiart, 1956 : 74)

Il fallait donc, auparavant, cultiver et produire un tel surplus, ce qui explique pourquoi la taille des tarodières était apparemment trop grande pour celle de la population, comme le faisait remarquer Miller. Notons toutefois que cet auteur parlait de tarodières de taros pluviaux alors que les systèmes sociaux centralisés, réclamant pour se maintenir des surplus importants habituellement distribués lors des fêtes, sont généralement associés aux systèmes de tarodières irriguées (Spriggs, 1981).

En résumé, l'ensemble de cette littérature nous livre peu d'éléments pour évaluer les transformations des systèmes de subsistance depuis la découverte des îles du Vanuatu. Nous retiendrons néanmoins que ces systèmes de subsistance ne semblent pas avoir subi de transformation radicale. Nous constatons un déclin des systèmes de tarodières irriguées ou non, la disparition des grands élevages de porcs, un déclin probable de la culture de l'igname, toutes choses qui pourraient être liées, directement ou indirectement, à un changement d'organisation sociale et à une baisse démographique. Deux nouvelles plantes de base, la patate douce et le manioc, furent adoptées. L'installation des européens puis de la main-d'oeuvre asiatique entraîna aussi l'introduction de nombreuses espèces de légumes et de fruits.

Néanmoins, l'aliment de base dans le centre et le nord-ouest de l'île était et reste le taro, l'igname étant une culture secondaire dans ces régions. Ailleurs le rapport entre ces deux plantes est inversé, l'igname étant la culture prédominante. Dans la péninsule Sakau, la patate douce aurait été la culture principale. A ces divisions, fondées en partie sur des contraintes climatiques, puisque l'igname pousse mal en altitude en raison de la trop grande pluviométrie et de la trop basse température, s'ajoutent d'autres différences. Ainsi, il semble bien exister une répartition différente de la culture irriguée et de la culture pluvial du taro, sans doutes elles-mêmes fondées sur des contraintes de climat et de sol, mais pas uniquement. Enfin, les ignames sauvages ou ignames dures sont prédominantes dans certaines régions. Selon les données de la littérature, la variabilité des longues ignames (*D. alata*) est plus faible à Santo que dans d'autres régions. Weightman distingue ainsi de six à dix sortes d'ignames (*D. alata*) à Santo contre plus de vingt à Pentecôte ou Malakula⁷⁷ (Weightman, 1989). Ceci serait un indice en faveur de l'introduction tardive de cette espèce ou de l'abandon de sa culture.

2.1 Les systèmes de subsistance actuels sur la côte ouest de Santo

En 1934, Harrison s'étonnait que l'implantation européenne ait dédaigné la région côtière de l'ouest Santo, en dépit d'une ceinture de bonnes terres agricoles.

⁷⁷ L'une d'entre nous (A. Walter) a recueilli au centre de Pentecôte plus de 80 cultivars d'ignames. Les chiffres donnés par Weightman sont donc des chiffres indicatifs qui illustrent les différences parfois importantes du nombre de cultivars d'une île à l'autre.

"From Tasmalum in the south-west round to Big Bay there is a coast-line of some 150 miles without any white man, despite an almost continuous belt of valuable agricultural land between the coast and the foothills all round" (Harrisson, 1951 : 250)

En fait, les cartes pédologiques révèlent dans cette région une ceinture de sols peu évolués aux potentialités agricoles moyennes, entrecoupées de vallées fluviales aux terres plus riches. Un tiers de la superficie totale de l'île de Santo, soit 1810 km², est occupé par des terres fertiles facilement utilisables, mais les cultures vivrières itinérantes n'occupent que 330 km² dans les zones de plaines et plateaux et 80 km² en zone montagneuse. Malheureusement pour les populations de l'ouest, les meilleurs terres se trouvent à l'est de l'île. Le ruban côtier de la région ouest est occupé par des sols fragiles qui s'épuisent vite, mais sur lesquels il est possible de cultiver des plantes annuelles et de mener des cultures irriguées. Les régions de **Wusi** et d'**Elia** disposent de petites poches de sol dont la fertilité est bonne. Un peu en altitude, tout au long de la côte, on rencontre aussi des sols fertiles mais ils sont malheureusement difficiles à exploiter en raison du relief accidenté et de l'érosion forte. (Quantin)

Comme nous l'avons vu, les habitants actuels des villages côtiers (**Wusi**, **Kerepua**, **Elia** et **Tasmate**) sont tous des montagnards descendus au début de ce siècle des versants occidentaux des vallées de l'**Apuna**, de la haute **Ora** et de la **Saurik**. Ce sont traditionnellement des cultivateurs de taro et des fermiers montagnards habitués aux plantes et aux pratiques culturelles des forêts d'altitude.

Certains d'entre eux nous ont parlé des cultures anciennes, celles que l'on pratiquait bien avant l'arrivée des européens. Elda Sela, à **Tasmate**, pense que les cultures les plus anciennes sont celles des ignames dures (**wael yam**) et de la cordyline (*Cordyline fructicosa*) qui était cultivée pour son tubercule comestible et pour ses feuilles colorées dont on faisait les jupes des femmes. On entretenait en forêt des peuplements de *Pueraria lobata* dont la racine était consommée, et des espèces de ficus sauvage dont l'écorce était utilisée pour fabriquer les pagens des hommes. Bien plus tard, l'arbre à pain et le bananier furent introduits mais le premier resta en zone côtière. Elda Ulpoi, de **Kerepua**, raconte aussi que la cordyline était autrefois cultivée et consommée et que l'igname puis la banane ont été introduites après le taro. Les anciens nous apprennent que les jardins d'autrefois, dans la montagne, étaient de petite taille et que les taros étaient plus souvent cultivés sans irrigation. La réalisation des grandes tarodières irriguées auraient été faite, d'après eux, par les premiers chrétiens lorsqu'ils ont commencé à se grouper en grosses communautés côtières. Ces informations ne correspondent pas aux observations de Miller et Guiart qui décrivent des systèmes assez importants en montagne (il est vrai autour de 1950, donc plus d'un demi-siècle après le début de l'évangélisation). Mais on peut supposer, effectivement, d'une part que le regroupement des gens en grosses communautés s'est accompagné d'un regroupement des jardins et que d'autre part les peuples de forêt ont adopté les systèmes de culture des peuples côtiers, lorsqu'ils ont migré vers les rivages.

Le problème de la domestication et/ou de l'introduction des plantes alimentaires dans la région ouest de Santo est complexe et ne sera certainement pas résolu au cours de ce programme. Néanmoins plusieurs indices tendent à évoquer une antériorité du taro sur

l'igname, ou plus exactement, sur la longue igname (*D. alata*), l'utilisation des ignames sauvages (*D. numularia* et *D. bulbifera*) étant certainement très ancienne :

- Les anciens de cette région pensent que le taro est antérieur à l'igname;
- Les villages de l'ouest Santo comptent tous une ligne du taro sauvage mais seul le village de **Tasmate** (où résidait autrefois une population côtière) comporte une lignée de l'igname. Dans ce village, ceux qui se réclament de la lignée de l'igname racontent que la plante est apparue sur la tombe d'un serpent mais ne peuvent pas retracer très clairement le mythe d'origine de l'espèce;
- Le calendrier que nous avons recueilli à **Wusi** (Figure 16), ne paraît pas correspondre au cycle de l'igname, alors que tous ceux que nous avons précédemment recueillis dans le nord du Vanuatu, suivaient de près la culture de cette plante. Il n'est pas lié au cycle de culture du taro puisque cette plante n'est pas saisonnière et ne peut donc pas être prise comme référence. Ce calendrier ne s'inspire pas non plus de la culture de l'igname mais de toutes les cultures du jardin;
- Le nombre de cultivars d'igname est inférieur à celui de taro.

Janvier : wo malum (wo : mouiller; malum : croître vigoureusement) : c'est mouillé et ça pousse

Février : tana tchemotchemo (tana: panier; tchemotchemo : humide): le panier humide

Mars : lapiyo mauri (mauri : croître avec luxuriance) : (le mois où tout) croît avec luxuriance

Avril : wun abu (wun : battre; abu : feu) : bois mouillé doit être séché avant de faire le feu

Mai : viho (*saccharum edule*) : le mois du naviso

Juin : viho koro (koro : sec) : le naviso sèche

Juillet : ava tsala (ava : disperser les braises; tsala : il n'y a pas de bois à l'intérieur) : le mois des brûlis et du débroussaillage des jardins

Août : loy uma (loy : intérieur; uma : jardin) : on remplit le jardin

Septembre : tovuy rii (tovuy : le germe; rii : petit) : les cultures sortent de terre

Octobre : tovuy lapa (lapa : grand) : les cultures ont bien poussé

Novembre : livo kaça (?) : premier désherbage

Décembre : wula oço (wula : lune; oço : terminé, fin) : dernière lune (de l'année)

Figure 16 : Calendrier traditionnel recueilli à Wusi

Nous ne pouvons pas, pour le moment, tirer de conclusions à partir d'indices aussi faibles donnés par des gens de montagne, des gens des forêts intérieures pour qui le taro est l'aliment de base et l'igname, difficile à cultiver sur ces terres humides insuffisamment ensoleillées, un aliment d'appoint et de luxe.

Les quatre villages étudiés sur la côte ouest présentent des systèmes agricoles différents bien qu'ils ne soient pas très éloignés les uns des autres (voir aussi annexe 5 : le rapport de M. Bourke). Nous avons adopté la définition des systèmes agricoles telle que l'ont donnée Allen & co (1995 : 302) :

"This research defines a 'system' in spatial, or mappable dimensions. Six clearly defined and observable phenomena are used for the purposes of identification and definition. They are : the type of fallow vegetation on land being cleared for cultivation; the fallow period; the cropping period; the staple crops; soil fertility maintenance practices; and garden and crop organization. When one of the six features changes significantly, a different 'system' is distinguished."

Les villages les plus nordiques de la zone étudiée, **Tasmate** et **Elia**, cultivent ou récoltent presque tout ce qu'ils consomment. Les produits d'épicerie sont rares. Le riz, le sucre et le sel sont les trois produits les plus souvent achetés mais ces achats restent très modestes. En effet, tous les produits d'épicerie sont rapportés de Luganville en camion puis en bateau jusqu'aux villages. Le coût des transports étant élevé, le prix de revient de ces produits l'est également. Le riz et le sucre sont rarement consommés. Quant au sel, il peut être ramassé directement sur les rochers du rivage.

Le système de subsistance de ces deux villages est centré sur la culture irriguée du taro. Les systèmes de **Tasmate** sont organisés autour de deux rivières (**mamasa** et **pae**), chaque bassin fluviale comprenant deux à trois tarodières principales en activité. Ceux d'**Elia** sont organisés autour de la rivière **Vunaro** (sept tarodières) et accessoirement de la rivière **Vokei** (quatre petites tarodières). En fait, tous les versants fluviaux de ces régions ont été, un jour ou l'autre, occupés par une tarodière. On observe ainsi une rotation des cultures irriguées dans une vaste zone de tarodières potentielles (sur 50 ans environ) et une rotation plus rapide des bassins au coeur de chaque tarodière (d'une dizaine d'année environ, voir chapitre suivant). Les tarodières sont séparées par des jardins d'ignames diversifiés ou de petits jardins de patates douces en monoculture, ouverts annuellement. Le manioc est cultivé autour des tarodières ou dans les jardins d'ignames. Le taro est également cultivé sans irrigation, dans des jardins plus ou moins diversifiés. Bourke (communication personnelle, 1996; annexe 5 de ce rapport) estime que la culture des ignames et des patates douces représente de 10% à 30% des cultures totales. Les villageois pensent qu'après le taro, les plantes les plus abondamment cultivées sont le manioc et la banane. Toutes les cultures complémentaires, choux, légumes divers, fruits sont cultivés dans les zones de tarodières irriguées ou près des jardins d'ignames, suivant les besoins en eau et l'occupation au sol de chacune d'entre elles.

Plus au sud, dans la région de Kerepua et de Wusi, les produits importés vendus dans les épicerie semblent occuper une part importante de l'alimentation en dépit du mauvais approvisionnement des magasins. Les habitants de cette région ont aussi plus de facilité que dans le nord pour se procurer de l'argent : petits emplois à Luganville, vente de poterie et d'artisanat aux touristes, vente du coprah.

Le système de subsistance de cette région est centré sur la culture des ignames suivie de près par celle du taro irrigué ou pluvial et du manioc. Les tarodières irriguées sont de très petite taille, cultivées une seule année avant d'être remises en jachère et faiblement approvisionnées en eau (voir paragraphe suivant). Les jardins d'ignames sont cultivés aussi une seule année. De petite taille ils sont plantés en saison (septembre, novembre) de trois espèces d'ignames (*D. alata*; *D. esculenta* et *D. bulbifera*). Le relief de cette région

est très accidenté, le sol relativement pauvre et épuisé. Bourke estime qu'il y a une pression d'utilisation forte sur ces terres, la population risquant d'avoir à faire face dans l'avenir à des problèmes de production. Les cultures complémentaires sont les mêmes que celles du nord. Toutefois la culture du manioc, planté dans les jardins d'ignames, est très importante et sans doute plus que celle de l'igname selon Bourke et les villageois eux-mêmes.

En résumé, le nord cultive en priorité et sans problèmes apparents le taro irrigué sur les versants des vallées fluviales. L'igname y est une culture complémentaire, de luxe et saisonnière, qui pourrait se développer dans les années à venir. Le sud présente un système de subsistance plus diversifié, centré sur les cultures de l'igname, du taro irrigué et du manioc. Dans les années à venir, la culture du manioc risque de se développer encore sur un sol déjà épuisé car le système semble supporter une pression déjà forte. La culture de l'igname n'est jamais prépondérante à l'ouest de Santo et les peuples de cette région ne peuvent en aucun cas être appelés des "peuples de l'igname".

2.2 La récolte en forêt

Les habitants des villages côtiers, de **Wusi** à **Tasmate**, exploitent aussi les produits forestiers.

Ils consomment plus ou moins régulièrement les feuilles de 36 espèces végétales (sauvages ou cultivées), les fruits de 39 espèces, les graines ou les noix de 20 espèces, les tubercules ou racines de 10 espèces et les fleurs ou tiges de sept espèces (voir annexe 6). Près du tiers de ces espèces est cultivé dans les zones de jardin et près de la moitié d'entre elles sont récoltées dans les forêts d'altitude ou les forêts basses où elles poussent à l'état sauvage ou spontané (Figure 17). Enfin, si un quart de ces espèces a été introduit par les européens, près de 70% d'entre elles sont des espèces locales. C'est dire combien les ressources forestières naturelles sont importantes dans les systèmes de subsistance de ces régions. Les zones de jardin et tout particulièrement les tarodières irriguées renferment 43 espèces alimentaires, sauvages ou cultivées, mais la forêt renferme elle aussi 49 espèces alimentaires.

	Espèces introduites	Espèces locales	Total
Cultivées	9	18	27
Sauvages et cultivées	6	17	23
Sauvages/ Spontanées	10	34	44
Total	25	69	94

Figure 17 : Répartition des plantes alimentaires de la côte ouest de Santo

Comme on peut s'en douter les plantes rencontrées dans les zones de jardin sont, en très grande majorité, des plantes régulièrement consommées, tout au long de l'année ou

en saison. Ce sont des plantes locales ou introduites, cultivées parfois à partir de graines achetées dans le commerce. La zone entière des tarodières est ainsi une zone nourricière, totalement aménagée par l'homme au fil des temps, avec ses aires de jardins cultivés, ses aires de tarodières en activité, ses aires de tarodières fossiles ou poussent les arbres utiles plantés auparavant et les espèces spontanées, dont la croissance est encouragée par l'homme.

La forêt se situe plus haut, en altitude. Elle renferme des plantes de cueillette, récoltées occasionnellement voire en période de difficulté, des plantes utiles qui se sont développées sur d'anciens sites de peuplement, des plantes qui ne poussent que dans ces régions plus froides et plus humides. La cueillette est, comme dans l'ensemble du Vanuatu, une activité individuelle menée à l'occasion d'un voyage en forêt ou sur le retour des jardins. Les femmes organisent parfois des expéditions pour aller cueillir des goyaves sauvages, des velles (*Barringtonia* sp), des jamalacs (*Syzygium malaccense*) ou des châtaignes de Tahiti (*Inocarpus fagifer*). On remarquera d'ailleurs que toutes ces plantes sont des espèces fruitières cultivées et côtières que l'on rencontre généralement en bord de mer. Sur la côte ouest elles sont situées en altitude pour plusieurs raisons : les qualités du sol et la pluviométrie de la bande côtière sont insuffisantes; ces espèces sont cultivées près des zones d'habitation ou, comme nous le verrons, dans les tarodières irriguées fossiles placées entre 100 et 400 mètres d'altitude. Ces expéditions durent une journée entière et, au soir, les femmes reviennent chargées de fruits qu'elles distribuent à la ronde. Les hommes, quant à eux, partent régulièrement chasser en forêt le cochon sauvage.

Quelques plantes alimentaires sont cultivées au sein même des villages. Ce sont des plantes de bord de mer, comme le *Cordia subcordata* ou *Planchonella grayana*, des plantes de haies comme *Polyscias* sp ou *Graptophyllum* sp. On y trouve également de nombreux manguiers, arbres peu exigeants en ce qui concerne la qualité du sol et arbres d'ombrage appréciés dans ces régions sèches et très ensoleillées.

Outre des espèces végétales alimentaires, la forêt et les zones de jardin abritent une vingtaine d'oiseaux comestibles, régulièrement chassés par les villageois. Les poissons de récif sont également pêchés et quelques coquillages sont ramassés⁷⁸. Les cours d'eau renferment aussi des poissons, des anguilles, des chevrettes et quelques coquillages.

3. LA CULTURE IRRIGUEE DU TARO

Le taro fut, comme nous l'avons vu dans les paragraphes précédents, l'aliment de base des populations situées dans le centre, l'ouest et le nord de Santo. L'espèce locale (*Colocasia esculenta* var. *esculenta* et var. *antiquorum*) est cultivée depuis des centaines d'années. L'espèce introduite (*Xanthosoma sagittifolia*) est cultivée depuis le contact européen mais peut aussi se reproduire spontanément.

⁷⁸ La liste de ces oiseaux et poissons comestibles a été donnée dans le rapport de terrain n°2 (Walter & Tzerikiantz, 1996).

Le taro semble être cultivé principalement en culture pluviale dans le centre montagneux, et en culture irriguée sur les versants ouest de la chaîne de montagne qui court du sud-ouest au nord-ouest de l'île et qui comprend le pic Santo, le Mont **Tabwemasana**, le Mont **Cotamtam**, le Mont **Watiamasan**. Des tournées dans le centre de l'île, de la haute **Navaka** jusqu'aux vallées de l'**Adsona**, nous apprendront si ces tarodières irriguées se rencontrent (ou se rencontreraient aussi) dans le centre de l'île.

Les questions que l'on pose habituellement face à ces systèmes aux dimensions parfois imposantes sont les suivantes:

- Quelle est leur ancienneté et leur origine?
- Quelles sont les causes de leur développement, et en particulier, sont-ils liés à un type particulier d'organisation sociale?
- Quelles sont les raisons de leur déclin?
- Quelles sont leurs avantages, leurs désavantages et leurs effets pervers?

Il est important de pouvoir répondre à ces questions, d'une part pour éclairer le passé, d'autre part pour préparer le futur. Ces systèmes ont sans doute été introduits et il s'agit de savoir par qui et quand. Tout ce que l'on peut apprendre sur eux nous informe de facto sur le peuplement du Pacifique, et sur les modalités d'intensification des systèmes agricoles dans la région. Il a été démontré par ailleurs que la culture irriguée du taro était plus productive que la culture du taro pluviale. Reste à savoir si elle est plus intéressante en terme d'énergie de travail et d'impact sur l'environnement; si elle peut être pratiquée durablement et à quelles conditions. Toutes ces questions seront étudiées dans la prochaine étape du programme "Se Nourrir à Santo" et seront traitées dans un rapport final.

Selon Spriggs (1981, 1996) il y a plusieurs systèmes de tarodières irriguées. Très brièvement, on distingue:

- Le jardin inondé (*flooding system*) dans lequel l'eau est amené à un coin supérieur du jardin, proche du cours d'eau. Elle inonde alors le jardin sans retenue véritable. Ces jardins sont souvent de petite taille, situés sur des pentes très faibles ou des terrains plats. Un simple barrage construit autour d'un peuplement de taro, près du lit d'un ruisseau, génère un jardin inondé.

- Le jardin à bassins inondés (*pondfield*) dans lequel l'eau est amenée jusqu'au jardin par un système de barrage, puis de canalisations. Le jardin lui-même est constitué d'une série de terrasses étagées, séparées par des murets retenant la terre, dans lesquelles l'eau circule continuellement de l'une à l'autre.

- Le jardin en îlots (*island bed*), consiste à creuser des fosses et des canaux autour de plate-bande surélevées et cultivées. L'eau circule constamment dans les canaux et imbibe la terre.

- Le jardin en sillons d'irrigation (*furrow irrigation*), dans lequel de fins sillons d'irrigation traversent de part en part le jardin, humectant les cultures. Ce système serait une innovation particulière des habitants d'Aneytium.

- Le jardin de marais (*swamp cultivation*) dans lequel des plates-formes sont construites de façon à assécher les cultures, l'eau circulant tout autour de ces plates-formes. Dans ce cas, il ne s'agit plus d'irrigation mais plutôt d'un contrôle du niveau d'eau douce. C'est un système fréquent en Papouasie Nouvelle-Guinée.

Nous ne discuterons pas ici de la pertinence de cette classification. Remarquons néanmoins que dans les deux premiers systèmes, les pieds de taro baignent dans plusieurs centimètres d'eau, tandis que dans les trois derniers ils poussent simplement dans une terre humide.

Les tarodières de la côte ouest sont toutes des tarodières à bassins inondés. Mais elles présentent certaines différences. Celles de **Tasmate** et d'**Elia** sont des tarodières de grande taille, constituées d'une série de bassins relativement larges, placés en terrasses sur de faibles dénivelés, les bassins étant inondés en permanence et l'eau s'écoulant sans cesse d'un bassin à l'autre à partir du canal d'alimentation situé en haut du jardin. Les tarodières de **Wusi** et de **Kerepua**, sont de petite taille, constituées de quelques bassins étroits, placés en terrasses sur de fortes pentes. Les bassins ne sont pas tous inondés, la plupart présentant plutôt un sol très humide voire boueux, l'eau étant acheminée par un canal d'alimentation lui-même cultivé.

Enfin, à **Mataywura** dans la région de la Saurik, en altitude, on observe une tarodière de petite taille, de type jardin inondé. Aménagée sur un terrain plat, au milieu du village, elle est irriguée par l'eau d'une source toute proche que l'on a simplement dirigée vers elle. Dans cette tarodière inondée en permanence on cultive également, sur les murets, des bananiers, des ananas, des ignames dures, du kava, du cresson, du chou des îles, des piments, des aubergines, des agrumes, des papayers ainsi que des crotons et des cordylines. Ce type de tarodière très diversifiée et située en plein village serait le type le plus courant en zone montagnaise.

3.1 Rotation des zones cultivées au sein du système fluviale

Dans le nord (Tasmate et Elia), les grandes tarodières sont aménagées sur les versants des bassins fluviaux, à l'endroit où d'anciennes tarodières existaient déjà. On évalue momentanément à trente ou quarante ans la durée de jachère de ces zones de tarodières. Au bout de cette période, les bassins sont remis en état et la zone est de nouveau cultivée durant vingt à trente ans environ dans la région d'Elia, et une dizaine d'années à Tasmate. La durée d'exploitation consécutive d'une tarodière dépend étroitement de la qualité du sol au niveau de ses bassins. Il est évident qu'une grande tarodière, dont les bassins sont ouverts et utilisés successivement, sera exploitée plus longtemps qu'une petite tarodière dont les bassins seront vite épuisés.

3.1.1 Les tarodières de Tasmate

La population de Tasmate, évaluée à 93 habitants cultive sept tarodières situées le long des rivières **Pae** et **Mamasa** ainsi que sur le **Sariwawavono**, affluent de la **Mamasa**.

Le long de la **Pae** on distingue :

1. **Sevusevu** : très ancienne tarodière, remise en état il y a quelques années. Du temps de **Molatamwele**, 400 personnes vivaient de cette tarodière (voir chapitre 1, § 3.1.)
2. **Vunatakura** : très ancienne tarodière, de petite taille, que l'on cultivait autrefois en complément de **Sevusevu**. Elle fut remise en état en 1995.

Le long de la **Mamasa** on distingue, à partir du bord de mer :

3. **Nakovui** : située à 40 mètres d'altitude **Nakovui** est une très ancienne tarodière qui avait été abandonnée. Le grand-père, puis le père de Titus, avaient remis en état quelques bassins. Puis la tarodière fut de nouveau abandonnée. En 1992, le chef Titus remit en état les bassins supérieurs. Il dut construire un nouveau canal d'alimentation en eau, car le précédent n'était plus utilisable. Après une forte pluie, le lit de la rivière avait été modifié et s'était abaissé à l'endroit de l'ancienne prise d'eau.
4. **Vurakoꝰu** : nouvelle tarodière créée il y a quelques années, encore de petite taille.
5. **Pwilina** : elle fut, comme **Sevusevu**, abandonnée il y a longtemps puis partiellement remise en état par les ancêtres du chef actuel, puis abandonnée de nouveau et remise en état par Elda Sela et le chef Titus. C'est une tarodière de grande taille.
6. **Matae** : située à 320 mètres d'altitude elle fait partie du complexe de la rivière **mamasa** mais prend son eau dans l'affluent de cette dernière. Elle fut créée, il y a trois générations, par une seule famille vivant à l'époque à **Vunavotsi** et **Pweli2**. Redevenue fossile, elle fut remise en état en 1995.

On compte encore la tarodière de **Narerea**, qui est un petit jardin inondé, récemment ouvert.

Mis à part **Pwilina** dont la superficie avoisine les 10 000 m², les tarodières de Tasmate sont de taille moyenne ou réduite.

3.1.2 Les tarodières d'Elia

La population d'Elia, évaluée en 1996 à 105 personnes, cultive onze tarodières de tailles très variables réparties le long des rivières **Vunaro** et **Vokei**. Le long de la rivière **Vunaro**, on distingue actuellement à partir du bord de mer⁷⁹:

1. **Elia** proprement dite: Elia est une tarodière coupée et installée pour la première fois en 1951. Elle fut abandonnée et réactivée il y a moins de cinq ans, avec le même canal d'irrigation qu'autrefois. Elle est actuellement utilisée par le chef Luidan, ses beaux-parents et ses enfants.
2. **Sewu** : avant l'arrivée des missions la tarodière fut installée par **Toviave** et **Molsese**, à 110 mètres d'altitude. Puis les chrétiens l'utilisèrent. Elle fut

⁷⁹ Nous fournissons dans le rapport final une carte des bassins fluviaux avec les tarodières actuelles.

abandonnée à la mort de **MolDaniel**. En 1959, **Pui** remet en état les premiers bassins de la tarodière. Elle est utilisée depuis cette date jusqu'à aujourd'hui, soit depuis plus de trente ans. Depuis sa remise en état, de nombreuses autres bassins ont été ouverts.

3. **Vuna ma pwena** : l'histoire de cette tarodière est mal connue. Elle est utilisée par trois hommes avec leurs épouses, beaux-frères et beaux-parents.
4. **Kalaoso** : on ignore quand elle fut coupée. Elle a deux canaux d'irrigation, chacun alimentant une partie de la tarodière et chaque partie appartenant à un homme différent
5. **Varua**
6. **Vusia** : situé à 280 mètres d'altitude et prenant son eau à 300 mètres d'altitude, ce jardin fut remis en état par Sari en 1973. Il avait été utilisé 40 ans auparavant et avait été abandonné lorsque la population avait migré à **Wunapion**. La partie supérieure est en activité depuis plus de 20 ans, mais la partie inférieure, remise en état ultérieurement est plus récente. Le rendement de cette tarodière était excellent autrefois. Il aurait baissé aujourd'hui mais resterait très bon.
7. **Narae** : située à 340 mètres d'altitude cette ancienne tarodière fut cultivée autrefois par le père de Sari qui l'abandonna en 1957. En 1963, Sari coupa la végétation secondaire haute de 12 à 14 mètres qui avait reconquis l'espace de **Narae**. Il répara murets, bassins et canaux d'irrigation puis cultiva cet emplacement jusqu'en 1977, date à laquelle la tarodière fut abandonnée. En 1981, Sam (oncle de Sari) commença à remettre la tarodière en état et la cultive depuis, jusqu'à ce jour.

Le long de la rivière **Vokej**, on distingue une série de petites tarodières:

8. **Baetore**
9. **Vokej**
10. **Papakarakara**
11. **Suasua** : arrosée par un affluent de la rivière **Vokej**, nommé **Volai**.

Outre ces tarodières actuelles, on observe des zones de tarodières fossiles (terrasses, murets et surtout canaux d'irrigation) dans tout le bassin fluvial de la **Vunaro**.

A **Elia**, certaines tarodières ont une grande taille, comme celle de **Sewu** ou de **Vusia**, d'autres ont une taille très réduite. Nous étudierons, au cours de cette année, les contraintes auxquelles l'horticulteur doit faire face lorsqu'il crée et aménage une tarodière : le choix du terrain; la taille optimum du jardin en fonction du relief, de l'irrigation, des qualités de sol; la surface optimum des terrasses etc... Notons dès à présent que l'élément pertinent d'une tarodière n'est peut-être pas la taille ou le nombre de ses terrasses mais la façon dont est aménagé et contrôlé son réseau d'irrigation. Ainsi, une même tarodière peut avoir plus d'un canal d'irrigation principale (comme celle de **Kalaoso**), chacun appartenant à un individu différent (souvent un personnage de haut rang). Cela laisse entrevoir les problèmes sociaux qui peuvent sous-tendre le

fonctionnement de ces systèmes, problèmes que nous aborderons dans un rapport ultérieur.

Dans l'état d'avancement actuel de la recherche, nous pouvons résumer la succession des cultures dans une zone de tarodièrre de la région Elia/Tasmate, à la séquence suivante qui n'est en fait qu'un long continuum de pratiques de plus en plus efficaces pour augmenter la fertilité du sol:

- Au temps zéro : remise en état des bassins supérieurs d'une tarodièrre fossile, après défrichement de la zone (généralement recouverte à ce moment d'une forêt secondaire aux arbres hauts); levées de terre si besoin, reconstruction des murets de soutien, remise en état du barrage de prise d'eau et des canalisations, mise à eau et plantation des jeunes tubercules. Des cultures diversifiées (choux des îles, piments, maïs, feuilles diverses, tabac, crotons etc...) sont faites sur les murets de soutien des bassins inondés. La fertilité du sol est alors maximum. Les murets peuvent être cultivés pendant deux ou trois ans. Puis, la terre des murets n'est plus assez fertile si bien qu'il n'est plus possible d'y pratiquer des cultures. Le sol du bassin inondé, lui, est toujours assez fertile pour la culture des taros.

- De nouveaux bassins sont ouverts dans la partie inférieure de la tarodièrre. Les cultures complémentaires sont faites sur les murets de soutien les plus récents, tandis que ceux des bassins précédemment aménagés sont laissés en jachères. Toutefois, tous les bassins sont cultivés en taro. L'ouverture des bassins progresse ainsi, de la partie supérieure de la tarodièrre vers la partie inférieure, à raison de quelques bassins supplémentaires ouverts tous les deux ou trois ans⁸⁰. Il ne semble pas que les terrasses supérieures, les plus anciennes et donc les moins fertiles, soient progressivement mises à sec. Toutefois, un deuxième canal d'irrigation est parfois creusé à partir du canal principal, de façon à irriguer les terrasses inférieures.

- Un bassin en activité est cultivé jusqu'à ce que la taille des taros qu'il contient devienne trop petite. On nettoie régulièrement le fond des bassins des détritrs et boues superficielles qui pourraient s'y trouver, on verse des sucs de feuille pour éliminer les parasites ou pour augmenter la fertilité du sol. Néanmoins, au bout d'une dizaine d'année, le sol du bassin est épuisé. Il est alors mis à sec et laissé en jachère, au sein même de la tarodièrre, pendant deux à quatre ans.

- Au terme de cette période, le bassin est désherbé et nettoyé. La boue qui tapisse le fond est retournée et déposée sur les murets qui peuvent, eux aussi, être de nouveau cultivés. Le bassin est alors inondé et remis en culture.

- Malgré toutes ces mesures la zone entière finit par présenter un rendement trop faible ou un inconvénient quelconque (ces raisons d'abandon sont actuellement à l'étude). Une autre zone du bassin fluvial est alors défrichée et les anciens bassins qui s'y trouvent sont réaménagés. Les bassins de la zone précédente sont progressivement fermés. Si le même canal d'irrigation est utilisé, la tarodièrre ne change pas de nom. Simplement, la

⁸⁰ Le rythme d'ouverture des nouveaux bassins est à l'étude et n'est pas encore déterminé avec précision. Nous l'évaluons momentanément à deux à trois ans, période réelle de culture sur les murets.

totalité du système subit un léger déplacement vers un lieu à la terre plus fertile et les lieux de culture sont considérés comme appartenant au même ensemble. Si l'ensemble de la région doit être abandonnée et si, par conséquent, le canal d'irrigation lui-même est abandonné, la tarodièrre devient une tarodièrre fossile et attendra une quarantaine d'année, ou parfois plus, avant d'être réaménagée⁸¹. Elle garde son nom, mais les nouveaux jardins, utilisant un nouveau canal d'irrigation portent un autre nom.

Une tarodièrre en pleine activité, comme celle de **Sevu** à Elia, présente donc une partie haute formée de bassins inondés retenus par des murets herbeux où seuls des bouquets de crotons colorés subsistent et une partie basse composée de jeunes bassins aux murets verdoyants, touffus, garnis de légumes divers. Au delà, se trouve une forêt secondaire, souvent garnie d'espèces utiles, ayant repoussée sur d'anciens bassins laissés en jachères, pouvant être réaménagés à leur tour. Les arbres fruitiers, cocotiers, arbres à pain, bananiers, velliers, papayers, etc. sont aussi cultivés dans ces jardins. Ils ont été plantés sur les murets entre les bassins inondés ou autour de la tarodièrre. Au bout de quinze ans, alors que certains bassins commencent à être abandonnés, ces arbres sont productifs et exploités durant encore plusieurs années. Ils peupleront ultérieurement les forêts secondaires qui repousseront sur la zone de tarodièrre fossile. Puis ils seront conservés ou abattus, selon les cas, lorsque la zone sera de nouveau aménagée. Ainsi, une sorte d'arboriculture s'intègre au système de la tarodièrre. Toutefois certains grands arbres fruitiers, comme les pommiers de Cythère (*Spondias cytherea*) et les pometiers (*Pometia pinnata*) sont plantés loin des bassins inondés.

Afin d'améliorer la fertilité du sol, les horticulteurs ont recours à différents procédés : à Elia, par exemple, de la terre fraîchement prélevée aux alentours est déposée dans le fond des bassins, après avoir nettoyé celui-ci de toute sa boue. Des sucs de feuilles sont régulièrement déposés dans le canal d'alimentation en eau, pour protéger les taros des parasites, particulièrement abondants en période de pluie, et pour favoriser la croissance des tubercules. Déposées à l'intérieur d'une noix de coco évidée, elle-même placée dans les petites rigoles acheminant l'eau d'un bassin à l'autre, ses feuilles sont utilisées tous les trois à quatre ans. Des insecticides naturels sont également utilisés pour détruire les chenilles.

Selon les enquêtes menées par F. Tzerikiantz, chaque ménage cultive plus d'un seul jardin. A Tasmate, la majorité des familles cultive de un à deux jardins de taro irrigués, tandis qu'à Elia, la moitié des familles cultive plus de deux jardins. En réalité, il est nécessaire de calculer la superficie réelle cultivée chaque année par une famille, et de déterminer pourquoi certaines familles regroupent leurs cultures sur un seul jardin tandis que d'autres les dispersent sur plusieurs.

3.1.3 Les tarodièrres de Wusi

La population de Wusi, évaluée à 86 personnes cultive plusieurs tarodièrres, de petite taille, dispersées, composées de quelques terrasses étroites et courtes portant des bassins non inondés mais au sol humide et boueux. Ces tarodièrres aménagées sur des pentes de

⁸¹ On trouvera en annexe la description des travaux qui président au réaménagement d'une tarodièrre.

25° sont récentes, mais certaines ont été aménagées dans des zones où le sol porte encore la trace d'anciennes tarodières, aujourd'hui abandonnées. L'eau est captée à la rivière et acheminée par des tuyaux de bambous qui se déversent ensuite dans des canaux d'irrigation creusés dans le sol. L'alimentation en eau est si faible et les terrasses si difficiles à aménager que des taros sont cultivés dans le canal d'irrigation même. La culture de ces tarodières est diversifiée. Du kava, du maïs, du chou des îles, des oignons verts sont cultivés sur les murets séparant les bassins inondés. Ces terrasses sont cultivées une seule année, parfois deux, avant d'être remises en jachères.

Les familles vivant à Wusi possèdent aussi des jardins de taros pluviaux et des tarodières irriguées, à une journée de marche environ dans la montagne. Elles s'y rendent pour une journée ou une semaine, vivant des produits cultivés dans ces jardins, de la cueillette de plantes de forêt, d'un peu de chasse et de pêche en rivière. Ces séjours sont agréables à ces montagnards qui affirment retrouver là-haut une fraîcheur et un bien-être qui leur manquent en bord de mer. Nous n'avons pas pu pour l'instant, visiter ces jardins.

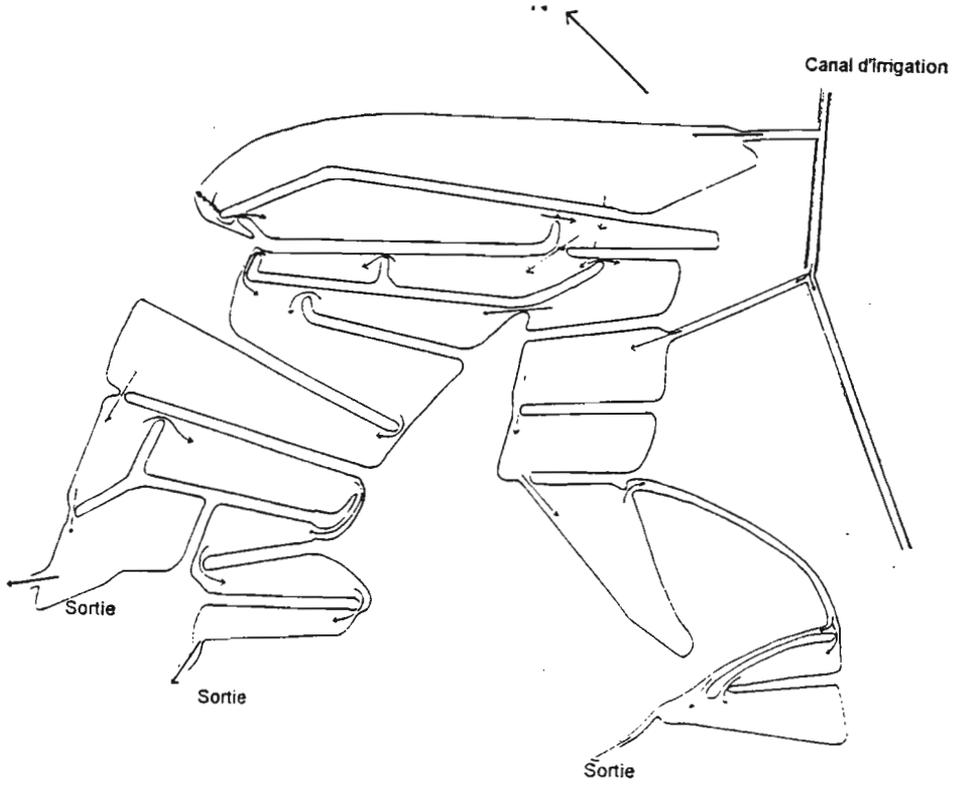
On retrouve à Kerepua le même type de petites tarodières à bassins humides, aménagées sur de fortes pentes et cultivées une seule année. On y observe aussi des tarodières plus vastes, aménagées sur des pentes plus douces et cultivées durant trois à six ans. La langue possède deux termes pour désigner ces deux types de bassins inondés. Le premier, **palpali loma**, désigne les grands bassins inondés; le second **loma rave** les petits bassins de pente où deux rangs maximum de taro peuvent être cultivés.

3.2 Un type de tarodière : Nakovui

Nakovui, est une petite tarodière appartenant au chef Titus, dans le village de Tasmate. Elle est composée d'une vingtaine de bassins, récemment remis en état sur le terrain d'une ancienne tarodière du même nom, beaucoup plus vaste (Figure 18). Les quatre bassins supérieurs ont été remis en état en 1992. Deux ans plus tard, soit en 1994, un nouveau bassin de grande dimension fut ouvert. En 1996, la tarodière a été considérablement agrandie des treize bassins inférieurs.

Elle apparaît au détour d'un chemin, annoncée par le gargouillement de l'eau qui s'achemine le long de ses canaux d'irrigation. Entourée d'arbres, s'étendant sur un terrain de faible pente, parfaitement désherbée, elle arbore de place en place des buissons de croton aux feuilles rouges ou jaunes, des bouquets de cordyline, des cocotiers et quelques velliers aux longues inflorescences. De petits papillons noirs aux ailes rouge vif volettent entre les feuilles sombres des taros, de minuscules poissons (**i'a ana moi**: les poissons des moustiques) sillonnent les bassins, des poissons blancs plus volumineux ou des crevettes, égarés là en suivant l'eau détournée de la rivière, se cachent derrière des pieds de taro déjà gros, un héron s'envole parfois à notre approche, délaissant momentanément les poissons blancs qu'il était venu pêcher. **Nakovui** est à la fois un lieu paisible et coloré, à l'impeccable ordonnance et un lieu joyeux et animé où la vie grouille.

Un barrage permet de détourner une partie du cours de la rivière **Pae** vers un canal d'irrigation. Le barrage est constitué de grosses pierres alignées les unes aux autres sur toute la largeur de la rivière dont le débit est assez faible à cet endroit, et superposées sur une hauteur de 90 centimètres environ. Ce barrage assez lâche laisse s'écouler un peu



Echelle : 1 cm = 2m 50

Figure 18 : Tarodières de Tasmate : Nakovui

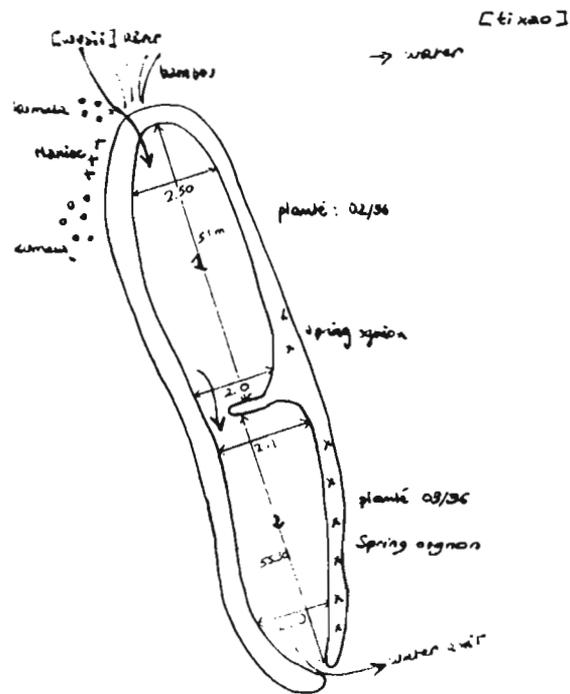


Figure 19 : Tarodières de Wusi : Tirao

d'eau entre les pierres. Il est facilement détruit, dès que le débit de l'eau augmente, ce qui permet de protéger la tarodièrre d'une crue éventuelle.

L'eau ainsi détournée de son cours habituel s'engage dans un canal d'irrigation creusé dans le sol. Ce canal, long d'une centaine de mètres environ, suit les contours du relief, peu marqués à cet endroit et débouche dans le coin supérieur droit de la tarodièrre de **Nakovui**. Il longe tout le flanc droit du jardin et envoie une branche vers les bassins supérieurs, puis une deuxième branche vers les bassins inférieurs avant de poursuivre sa route et de se perdre momentanément dans les broussailles environnantes.

Sa superficie actuelle est approximativement de 2000m². Les bassins ont une superficie de 30 à 78 m² si bien que seule un peu plus de la moitié de la superficie totale est réellement consacrée à la culture du taro. Les bassins sont séparés par des murets de 60 centimètres à un mètre de large et de 40 à 90 centimètres de hauteur. Le dénivelé moyen entre deux bassins varie, à **Nakovui**, de 45 centimètres dans la partie supérieure de la tarodièrre à 70 cm dans la partie moyenne dont la pente est plus accusée puis de 25 à 30 cm dans la partie inférieure, presque plane. Les murets sont constitués de terre retenue par des rondins de bois empilés, des bambous superposés, des pierres ou des troncs de cocotier. Les rondins pourrissent rapidement et sont vite envahis par de véritables fourmilières. Au fil du temps, le muret s'affaisse, se comble et n'est plus représenté que par quelques pierres et un monticule pentu rejoignant les bassins supérieurs et inférieurs (Figure 19).

Les taros sont replantés en utilisant comme semence les jeunes rejets ou la partie supérieure du tubercule portant encore quelques centimètres de tige. Généralement ces semences sont conservées une semaine avant d'être replantées. Bien que la plupart des taros fleurissent, fleurs savoureuses qui sont régulièrement consommées en saison, aucun d'entre eux ne se reproduit par voie sexuée. Les fleurs non consommées se fanent sans jamais produire de fruits. Certaines, pourtant, ont dû être autrefois fertiles. Le chef Sari, à Elia, nous a dit qu'il était possible de trouver en brousse des graines de taro qui, une fois replantées, donnaient naissance à un taro totalement différent de celui sur lequel les graines avaient été prélevées. Il était autrefois exceptionnel de faire une telle découverte, il serait aujourd'hui impossible de la faire.

Lorsqu'il aménage un nouveau bassin, l'horticulteur plante de jeunes rejets prélevés sur d'autres bassins. Ces jeunes rejets ont été parfois conservés quelques jours avant d'être repiqués. Tous les rejets sont utilisés, même ceux qui proviennent de plants mères atteints de parasites. Afin d'obtenir un joli effet l'horticulteur marie plusieurs cultivars différents au sein d'un même bassin. Les couleurs différentes des tiges, violet sombre ou vert pâle, s'allient aux tons variés des feuilles vertes pour réaliser des tableaux colorés. Par contre, une fois que les taros ont mûri, en 12 mois environ, ils sont récoltés un à un, puis chaque bout de tubercule utilisé comme semence est immédiatement repiqué dans le même bassin. Lorsque la taille des taros diminue, on espace les plants et on repique les semences dans une autre tarodièrre. On a soin de récolter les taros en commençant par ceux qui sont le plus éloignés de l'arrivée d'eau. Ainsi, les matières organiques déplacées au cours de l'arrachage sont immédiatement emportées par l'eau circulant hors du bassin.

Technique	Lieu	NbTaro (Plant/ha)	Références	Citant
Bassin inondé	Nouvelle-Calédonie (Col de la Pirogue)	27800 (environ)	Spriggs (1981: appendix 13)	(observation directe)
Bassin inondé	Vanuatu (Macwo)	Keribei: 20400	Spriggs (1981:147)	Bonnemaison (1974:214-217)
Îlot irrigué	Vanuatu (Aneytium)	19.200	Spriggs (1981: 165)	(observation)
Jardin de marais	Vanuatu (Aneytium: Anclcauhat)	16 150	Spriggs (1981 : annexe 5)	
Jardin de marais	Vanuatu (Aneytium : Uche)	26 000	Spriggs (1981 : annexe 5)	
Jardin de marais	Vanuatu (Aneytium: Ijipdav)	28 000	Spriggs (1981 : annexe 5)	
Jardin de marais	Vanuatu (Aneytium)	40 000 to 16 000 moy: 27000- 22300	Spriggs (1981:28)	(observation)
Non précisé (tilled)	Vanuatu (Aneytium)	22 000	Spriggs (1981:28)	(observation)
Non précisé (untilled)	Vanuatu (Aneytium)	18 750	Spriggs (1981:28)	(observation)
Sillon d'irrigation tilled	Vanuatu (Aneytium)	14 200	Spriggs (1981:28)	(observation)
Sillon d'irrigation untilled	Vanuatu (Aneytium)	10 600	Spriggs (1981:28)	(observation)
Taro pluvial	P.N.G. (gazelle)	10 000	Lambert (ed) 1982: 21	non précisé
Taro pluvial	Vanuatu (Aneytium : Umelj)	12470	Spriggs (1981 : annexe 5)	
Taro pluvial	Nouvelle- Calédonie	15000- 19000	Lambert (ed) 1982: 21	non précisé
Taro pluvial	P.N.G. Bimin valley	26000	Bayliss-Smith (1985)	non précisé
Taro pluvial	Hawaii	7000-35000	Lambert (ed) 1982 : 21	non précisé

Figure 20 : Densité des taros selon la technique utilisée et telle que citée dans la littérature

Elles s'accrochent aux pierres ou aux parois des goulets séparant deux bassins. Ceux-ci sont régulièrement et facilement nettoyés.

Le comptage rapide des taros plantés dans les deux bassins supérieurs (bassins 1 et 2) nous donne une densité de 8200 taros/hectare à 12100 taros/hectare. Bien que très approximatifs ces chiffres montrent que la densité des taros à **Nakovui** est faible (Figure 20). Elle est néanmoins comparable aux densités observées par Spriggs à Aneytium dans des jardins à sillons d'irrigation. Des mesures de densités furent également faites par M. Bourke dans la tarodièrre de **Sewu** à **Elia** (communication personnelle). Il nota des densités nettement supérieures (15400 à 35000 taros/hectares) qui correspondent mieux aux chiffres donnés dans la littérature et aux rendements qui sont attendus d'une tarodièrre irriguée.

3.3 La variabilité des taros

Il y a 17 cultivars de taro à **Tasmate**, 64 à **Elia**, 24 à **Kerepua** et 28 à **Wusi**. Dans les mêmes villages, le nombre de cultivars d'igname varie de 29 à 30 et reste relativement stable d'un village à l'autre. On notera au passage que ce chiffre est relativement bas comparé à celui que l'on rencontre dans les grandes régions cultivatrices d'ignames. Au centre de Pentecôte, par exemple, il atteint plus de la centaine.

Les horticulteurs reconnaissent leurs cultivars sur des critères de couleur, celle du pétiole et celle de l'épiderme du tubercule. A **Elia**, on distingue aussi des cultivars fragiles et d'autres résistants; à **Tasmate**, des cultivars à maturation rapide et d'autres à maturation plus lente, partout des cultivars spéciaux pour les jeunes enfants et d'autres réservés à la préparation des **nalot**. Tous ces cultivars sont actuellement inventoriés et décrits. L'analyse de cette variabilité fera l'objet d'une publication ultérieure.

4. ALIMENTATION ET GASTRONOMIE

Nous n'avons pas encore mené d'enquêtes quantitatives sur la consommation alimentaire dans les villages de la côte ouest. Nous donnerons, dans ce rapport, les informations obtenues lors d'entretiens avec les femmes ou les hommes. Elles sont toutes d'ordre qualitatif.

4.1 Les repas quotidiens

De l'avis général, les mois où la production alimentaire est la plus abondante sont les mois de juillet à décembre. Les récoltes d'ignames ont été faites, les légumes ont poussé après les premières pluies. Toutefois, une saison sèche particulièrement marquée ou trop longue entraîne une période de disette relative en fin d'année car trop de sécheresse nuit à la croissance des taros. Entre février et avril la production est faible et la nourriture monotone. Les ignames sont consommées, les taros ne sont pas encore prêts ni les légumes, qui viennent d'être plantés.

Les femmes se lèvent dès l'aube et préparent immédiatement le premier repas de la journée. C'est un repas chaud et consistant, le plus important de la journée. La mère de famille se fait aider par ses filles et parfois son mari. Quand ils sont là, les enfants d'âge scolaire mangent les premiers puis partent en classe. La mère de famille, le père et les

grands enfants qui restent au village mangent ensuite, sans règle de convivialité particulière. Il y avait autrefois des codes de table stricts, chacun ne pouvant manger qu'avec certaines personnes et pas avec d'autres. Aujourd'hui ces pratiques ont totalement disparu.

Quand le repas est fini, la mère nettoie la table puis la maison et part au jardin, seule, en couple ou en compagnie de ces filles aînées ou d'autres femmes. Certains jardins sont situés près du village, d'autres à plus d'une heure de marche. Le repas du midi est frugal, pris directement dans les jardins et composé de restes froids, d'un taro grillé sur le feu de bois, de quelques bananes ou de fruits fraîchement cueillis sur les arbres qui entourent le jardin. Il n'est en fait qu'un grignotage plus consistant que les autres car chacun mange en cours de journée un grand nombre de fruits, de noix ou de légumes crus. Les concombre, pamplemousse, orange, jamalac, nangaille, velle, papaye, mangue, petites tomates, bananes douces ou cuites, ignames sauvages, petites fougères grillées au bambou sont tous consommés en collation tout au long de la journée, soit sur le chemin qui mène au jardin soit près des tarodières où chacun travaille. Le soir, on mange seul ou en famille un plat de tubercules chaud mais simple, le repas principal restant celui du matin.

L'approvisionnement se fait tous les jours ou un jour sur deux. Les taros d'eau ne se conservent pas plus de deux à trois jours, le chou des îles pas plus de deux à trois jours également et seules les ignames se conservent plusieurs mois, sur des lits de bambous. Les provisions sont rapportées pour nourrir la maisonnée mais aussi pour offrir à la famille ou aux voisins.

Lorsque les femmes sont pressées, elles servent des bananes qui se pèlent vite, cuisent rapidement et sont abondantes. Par contre le manioc, qui se cuisine de préférence en lap-lap est un met long à préparer et rarement servi. Les femmes aiment préparer les ignames qui se pèlent facilement et ne présentent pas d'oxalate contrairement aux taros. La viande se consomme une fois par semaine environ. Il s'agit généralement de viande de porc sauvage, le boeuf étant une viande rare réservée aux repas de fêtes. Les poules se consomment parfois, au cours des repas de fête familiaux (fête des relevailles, fête de la coupe des cheveux, décès etc...) ou pour honorer un invité. Les boîtes de poisson ou de viande se consomment rarement, une fois par mois tout au plus dans la région de **Tasmate**, où il n'y a pas d'épicerie. A **Wusi**, les habitants consommeraient plus souvent que dans le nord des protéines en boîte, le village comportant plusieurs épiceries.

4.2 Améliorer l'ordinaire

Il y a donc deux repas véritables par jour, celui du matin et celui du soir. Chacun est constitué d'un plat de tubercules (taro, igname, manioc, banane, patate douce ou arbre à pain suivant la saison) cuisiné de façon variée. Ce plat s'accompagne d'une portion au moins de viande, de poisson, de coquillage ou de légumes. Parfois le repas comprend plusieurs plats d'accompagnement, viande et un ou deux légumes. Parmi ces derniers il faut distinguer entre les légumes importants qui peuvent remplacer la viande (comme par exemple les aubergines, certaines cucurbitacées ou légumineuses), les légumes souvent cuits en ragoût avec une viande (comme par exemple le chou des îles ou la papaye verte) et ceux que l'on cuit toujours séparément, présentés à part (comme bon nombre de fougères). Beaucoup de feuilles vertes comme celles des espèces de *Polyscias*,

Pseuderanthemum ou *Graptophyllum* sont cuites avec des feuilles de taro auxquelles elles confèrent alors une saveur particulière. Elles ont, suivant la façon dont elles sont cuisinées et servies, un statut de légumes ou de fines herbes.

Les grands plats de la cuisine de Santo sont les fours et les **lap-lap**. Les premiers sont constitués d'un ensemble de tubercules pelés et coupés en morceaux, de viandes et de légumes verts, arrosé de lait de coco et cuit à l'étouffé dans un four à pierres chaudes (d'où leur nom). En général il n'y a qu'un type de tubercule et qu'un type de viande par four.

Les **lap-lap** sont de grands gâteaux de tubercules, plus ou moins épais. Le terme générique **laplap** est un terme bichelamar qui désigne plusieurs types de préparations. Le **lap-lap** ordinaire est préparé dans tout le Vanuatu à partir de tubercules crus râpés puis cuits en gros pudding au four à pierres chaudes. Il est également préparé sur la côte ouest de Santo où il porte le nom de **urnotso**. Il en existe plusieurs variantes. Ainsi le **uriran** se prépare exactement de la même façon que le précédent mais il doit cuire douze heures consécutives. Ce lap-lap est alors ferme et baigne dans une huile de coco rougie. C'est un plat familial de qualité, servi le matin. Le **nauritsitsini** est un lap-lap de manioc ou d'igname exclusivement, roulé en petites boules cuites au bambou. C'est le lap-lap du voyage ou des jardins, car il peut se transporter facilement. Le **naurilulunu** se cuit en parts individuelles, enveloppées de petites feuilles et cuites au four à pierre. C'est un lap-lap familiale. Toutefois, lors des grandes fêtes coutumières, on prépare une centaine de **naurilulunu** de plus grandes dimensions. C'est à partir de ces parts que l'on fabriquera le **nakira** traditionnel des fêtes. Le **nakira** est préparé à partir de tubercules préalablement grillés ou bouillis ou râpé et cuit en lap-lap, puis écrasés au pilon de bois par les hommes qui battent la pâte à tour de rôle et en cadence jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Il en existe plusieurs sortes. Le **nakira lakona** est inondé d'un lait de coco cuit séparément et parsemé sur toute la galette. Il serait introduit des Banks. Le **nakira salvat** est préparé avec de la banane ou du taro. La pâte une fois étalée en forme de galette, une cuvette centrale est creusée dans laquelle on verse du lait de coco épaissi. Ce lap-lap de petite taille se mange chaud et en famille. Les restes froids ne sont jamais consommés mais donnés aux cochons. Les jours de fête on sert de grands **nakira** au centre desquels on verse du lait de coco cru, et non du lait de coco épaissi comme dans le **nakira salvat**. Les **nakira** sont ensuite découpés en petites parts à l'aide d'un couteau en bois ou directement avec les doigts, puis chacun prend une part à la main, la trempe au besoin dans le lait de coco et la porte directement à la bouche.

Les associations d'aliments ne se font pas au hasard. Les ménagères servent souvent de la papaye verte avec de la viande de poule, le piment ou les feuilles de pommier de cythère sont ajoutés dans les ragoûts de viande de porc, les châtaignes de Tahiti grillées ou bouillies sont particulièrement appréciées lorsqu'elles sont accompagnées d'un thé, les feuilles crues du figuetier d'Océanie (*Ficus wassa*) sont délicieuses mélangées avec du coco râpé, les feuilles du *Polyscias fructicosa* sont surtout servies frites avec de la viande de boeuf ou mélangées à des feuilles de taro. Enfin, suivant la saison, tel ou tel légume sera présent à tous les repas ou bien n'apparaîtra qu'une ou deux fois dans le mois.

Nous avons demandé à une vingtaine d'informateurs vivant à Tasmate et à Elia de nous citer les cinq plats qu'ils préféreraient. Curieusement les réponses obtenus ne concernent pas des plats mais des plantes, en l'occurrence des tubercules. Le taro, aliment régulier tout au long de l'année et l'igname, aliment saisonnier, viennent largement en tête des préférences gustatives. Ces deux tubercules sont suivis de la banane, de la patate douce puis du manioc qui ne semble pas être un aliment très apprécié. Viennent ensuite le **wovile** (*Dioscorea esculenta*), igname introduite pourtant cultivée en abondance, le taro Fiji (*Xanthosoma sagittifolia*) taro introduit qui pousse à l'état spontané ou cultivé. Le fruit à pain ne fut cité qu'une seule fois. La hiérarchie des goûts, au fond, recouvre la grille d'ancienneté de chaque tubercule, ceux qui sont les plus appréciés étant les plus anciens. On remarquera bien-sûr que riz ne fut pas cité une seule fois. Nous poursuivrons ce genre d'enquête dans la région de Wusi (où le manioc paraît être la culture prédominante) et en zone urbaine où les réponses seront sans doute très différentes.

4.3 Les repas de fête

Toutes les fêtes qui marquent l'évolution du cycle de vie s'accompagnent de plats particuliers qui ont tout à la fois une valeur rituelle et coutûmière. A titre d'exemple nous décrirons les plats qui sont servis de la naissance à la mort dans les villages d'Elia et de Tasmate.

Après un accouchement la jeune mère ne se baigne pas durant cinq jours. Durant toute cette période elle ne peut pas manger de tubercules bouillis et se nourrit exclusivement de taros ou d'ignames rôtis et de feuilles vertes galactogènes cuites au bambou. Elle boit exclusivement de l'eau chaude.

Au dixième jour a lieu la fête des relevailles. Elle marque la reprise d'une alimentation normale par la mère, son retour dans la maison principale et le départ de la sage-femme qui se voit ainsi remerciée de son aide par un repas particulier. C'est le **napeloso**⁸², repas constitué d'un lap-lap de taro ou d'igname, préparé par le père du nouveau-né et partagé entre toutes les femmes qui se sont occupé de la jeune mère. Ce lap-lap doit être accompagné d'une viande, généralement une poule, voire un petit cochon.

Durant l'allaitement la mère mange beaucoup de poissons, des crabes de cocotier ainsi que du chou des îles (*Abelmoshus manihot*) et des fougères galactogènes. Les aliments étaient introduits autrefois dès la fin du premier mois. La mère commençait par donner au bébé de petites bouchées de taro mâché (variété **malumlum**); puis vers 4 mois, elle introduisait de petites bouchées de chou des îles mâché; et vers 6 mois, de petites bouchées de viande mâchée. Aujourd'hui on attend le 4^o mois avant d'introduire des aliments solides dans l'alimentation du bébé.

Vers 4 à 5 ans, on coupait les cheveux de l'enfant pour la première fois. Il s'agissait là d'une fête importante, nommée **oxo'oxoti** à Tasmate ou **tutuswulu** à Elia. On préparait un lap-lap particulier (type **nakira**) accompagné de viande de porc domestique, ou d'une poule voire de viande de boeuf. Le lap-lap devait être cuit en utilisant comme

⁸² Le terme **napeloso** désigne à la fois le plat de lap-lap préparé et la fête au cours de laquelle il est servi.

combustible le premier bois que l'enfant avait récolté et que la mère avait soigneusement gardé pour être utilisé ce jour là. Quand le laplap était prêt, un homme que l'enfant appelait **tata** (en général un frère de père) arrivait, accompagné de tous ceux que l'enfant appelait **tata**. Il coupait une mèche de cheveux, la déposait dans une petite assiette près du repas servi, donnait un menu cadeau à l'enfant (savon, allumette) et mangeait du laplap. Puis arrivaient les oncles et les tantes qui appartiennent à la même moitié que l'enfant mais pas à la même ligne (par exemple, les lignes **takarai**, **tapala**, **talapiko** si l'enfant appartenait à la ligne **nagavika**). L'un d'eux coupait une mèche de cheveux de l'enfant et la déposait dans la petite assiette près du repas servi. Puis ils donnaient un petit cadeau à l'enfant et venaient manger du laplap. Le repas était alors ouvert à tous.

A **Elia**, mais non à **Tasmate**, on servait de nouveau un **nakira** accompagné de viande de porc domestique ou de poule lors de la fête organisée pour la chute de la première dent de l'enfant. Si les invités étaient nombreux la mère devait préparer plusieurs **laplap**. Tous devaient être goûtés par la mère et l'enfant avant que les convives puissent manger.

Les mariages, bien sûr, donnaient lieu à de grandes festivités au cours desquelles étaient servis des plats de tubercules, de viande et de feuilles cuits au four à pierres chaudes. Les mariés, quant à eux, devaient (tout au moins à **Tasmate**) consommer le **kira marua**. C'était un petit laplap d'ignames surmonté d'une poule. L'époux devait marcher sur les orteils de sa femme, assise les jambes allongées, puis poser sur ses jambes le **kira marua**, le découper, en donner une part à sa femme et en manger lui même une part. Cela étant fait, la mariée partait s'asseoir dans un coin de la case tandis que le père du marié partait régler le prix de la mariée au frère de l'épouse.

Les repas de funéraille, aux dixième et centième jours, comportaient eux aussi des tubercules, des viandes et des légumes cuits au four à pierres chaudes ainsi que des laplap. L'abondance et la diversité étaient de règle dans ces grands repas où plusieurs villages étaient conviés.

Aujourd'hui, toutes ces cérémonies ont été simplifiées. Les fêtes familiales s'accompagnent toujours de **nakira** et de poules, les grandes fêtes sociales de repas complets cuits au four à pierres chaudes. Mais le nombre des invités est beaucoup plus réduit, la cuisine moins élaborée et la magnificence bien moindre. Nous aurions du mal à observer de nos jours l'une de ces fêtes immenses au cours desquelles étaient servies des quantités énormes de taros ou d'ignames. Néanmoins, les mariages donnent toujours lieu à des fêtes importantes pour lesquelles les familles cultivent séparément des jardins supplémentaires afin de produire le surplus nécessaire. Aujourd'hui, le relâchement des règles traditionnelles de mariage lié à la simplification des noces par les jeunes couples entraînent une suppression progressive de ces grandes fêtes.

Chapitre 4

DU VILLAGE A LA VILLE

D. GREINDL

Ce rapport intermédiaire résume les huit mois de terrain portant sur l'alimentation urbaine de Luganville. Il traite principalement des réseaux de distribution alimentaire de la ville, produits maraîchers cultivés dans les villages environnants, produits importés vendus dans les épiceries et produits frais cultivés dans les jardins de la ville. Il aborde aussi la consommation des aliments et le remplacement des produits locaux par des produits importés, dans les réseaux d'approvisionnement et de distribution.

Dans le premier chapitre, nous situons d'abord la ville : son histoire, son évolution urbaine, sa population et ses moyens de communications.

Les deuxième et troisième chapitres traitent de la distribution des produits : interne par le marché municipal; externe par les commerçants de la ville.

Le quatrième chapitre étudie la restauration de la ville : plats cuisinés, restaurants, approvisionnement des structures collectives.

Le dernier chapitre aborde l'autoproduction des citoyens par leurs jardins vivriers.

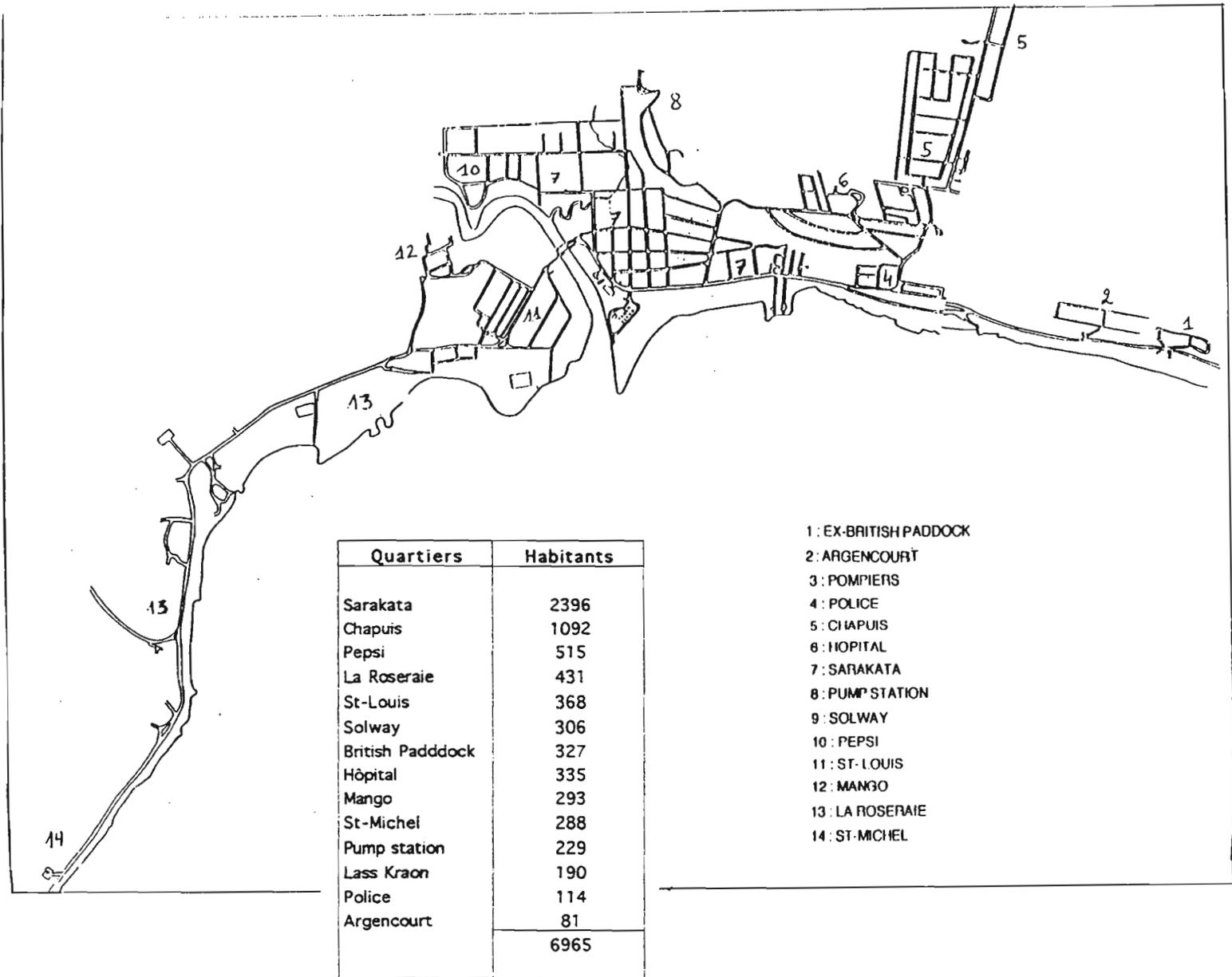
1. LUGANVILLE**1.1 Caractéristiques de la ville****1.1.1 Les quartiers**

Selon les plans de l'urbanisme, la ville se compose de trente secteurs de dénombrement⁸³. La moitié seulement de ces quartiers sont nommés par la population et les noms, parfois plus anciens, ne correspondent pas toujours aux appellations officielles. Pour faciliter l'analyse, quatorze noms de quartiers ont donc été repris (certains regroupant des sous-divisions). Il s'agit des quartiers suivants: Ex-British Paddock (ou Tiroas barrack), Argencourt, Pompiers, Police, Chapuis, Hôpital, Sarakata (centre-ville), Pump Station, Solway, Pepsi, St-Louis, Mango, La Roseraie-Mobil Station et St-Michel.

L'origine de ces noms est souvent liée à un phénomène géographique (rivières Solway et Sarakata, existence d'une grande variété de mangues pour Mango), à l'histoire (quai de déchargement, Argencourt nom donné par le propriétaire du lotissement qui se trouvait à court d'argent), à un bâtiment central (pompiers, police, église St-Michel, usine de boisson Pepsi, hôpital, tanks de réserves de pétrole ou station de pompage de l'eau) ou au nom que portait le propriétaire de la plantation (Chapuis).

⁸³ Atlas de la population II : Banks-Torres-Santo-Malo. 1991- Recensement de la population, p 60-61- Bureau des statistiques de Port-Vila., p 60-61.

Figure 21 : Les différents quartiers de Luganville



Le nombre total de maisons n'a jamais été relevé. Depuis 1988, 871 maisons ont été enregistrées. Lors du dernier recensement en 1989⁸⁴, la ville était habitée par 1.409 ménages, pour un total de 6.965 personnes. Le quartier le plus peuplé était le centre-ville : Sarakata (Figure 21)

Un des quartiers les plus récents est celui de Pepsi (1985). Il pose d'énormes problèmes au Gouvernement et à la Municipalité car il est squatté. En effet, les terrains ont été mis en vente alors qu'ils ne disposaient d'aucune commodité (électricité, eau courante, rues bétonnées, etc.). Des habitants sont venus, mais ne voyant aucun des travaux promis par le Gouvernement et les contrats passés avec des compagnies privées annulés, ils s'y installèrent sans les acheter. Il est aujourd'hui fort peuplé et les squatteurs attendent toujours les travaux promis tandis que le Gouvernement attend d'abord que les terrains soient payés. Bref, ce quartier insalubre et d'accès difficile, les routes étant en très mauvais état, est habité par une population de plus en plus mécontente. Par temps de pluies, il devient un véritable nid de moustiques dû à la rivière, aux réserves d'eau et aux nids de poule.

Les rues et routes de toute l'île ont été créées par les Américains lors de la deuxième guerre mondiale. Elles sont perpendiculaires comme dans toutes les nouvelles villes. Le nom des rues du centre-ville et des artères principales datent du Condominium et portent des noms de personnages célèbres (navigateurs du Pacifique, anciens hommes politiques de renommée internationale, etc.). N'étant pas utilisées pour la distribution du courrier (boîtes postales), peu de gens les connaissent et les utilisent, situant les habitations par rapport à un bâtiment ou un commerce important.

1.1.2 L'infrastructure

La ville est très étendue : près de 28 km². La Municipalité, le marché, la poste, les commerces et les banques bordent la rue principale (Av. Higginson) et constituent le coeur de la ville. Les services administratifs s'éparpillent eux dans plusieurs quartiers (voir annexe 7). Depuis 1992, plus de onze mille mètres carrés de surfaces commerciales ont été ainsi érigés, contre 71.000 à Port-Vila.

1.1.3 Les services municipaux

La Municipalité, créée en 1975, est le siège de plusieurs bureaux : celui du Maire, Madame Arnhambat (jusqu'en 2/97), du Secrétaire général, du "Town clerk", de l'inspecteur sanitaire, du bureau des taxes et contributions, de l'inspecteur du logement, du planificateur de la ville (pas depuis 2 ans), et de l'officier d'Etat civil.

Le service étudié principalement est celui de l'inspection sanitaire :

1°. Inspection alimentaire :

Dans son rapport de 1991, A. Ala précise que les lois en matière de sécurité alimentaire sont "*inadéquates, non spécifiques et incompréhensibles*". Il n'y a pas de personnel ni de moyens pour tester la marchandise fabriquée au Vanuatu

⁸⁴ Ibid.

ou importée de l'étranger. (c/f fabriques de Luganville : pains, biscuits, boissons soda, viande,). Aucun programme d'éducation ou de mise en garde contre les intoxications éventuelles dues à certains produits périmés, certaines cuissons... mais il y a heureusement peu d'accidents. Des plaintes sont parfois reçues et concernent les épiceries où la marchandise se vend périmée (parfois au rabais), les ventes sous emballages défectueux ou abîmés, et un manque d'hygiène lors de la manipulation des aliments.

2°. Inspection de l'eau :

L'eau de la ville provient d'un puits construit par les Américains lors de la deuxième guerre mondiale et est situé dans la ville (quartier de la Sarakata). L'eau est pompée vers deux réservoirs situés dans le quartier Pump station, avant d'être redistribuée. Toute la ville est desservie en eau, sauf le quartier de Pepsi. Ils dépendent alors des réserves d'eau de pluie, lieux de prolifération des moustiques.

En 1996/97, le prix de l'eau est de 52Vt/m³. Les travaux suivants ont été effectués en 1992 :

- Contrôle mensuel de l'eau potable
- Restriction sur la zone de la nappe phréatique de la ville
- Désinfection de l'eau au Chlorinate

Depuis plus de deux ans, l'eau n'est plus traitée, ni contrôlée avant sa distribution. Les risques de contamination de la nappe d'eau par des agents issus des latrines naturelles sont certains et s'aggravent avec la croissance urbaine incontrôlée. Pour résoudre ce problème, il faudrait chlorer l'eau et chercher de nouvelles sources hors de la ville.

En 1994-95, grâce aux fonds de l'Asian Bank, une seconde nappe d'eau a été recherchée et trouvée en ville, près du quartier Solway. Cette zone est bien située car, en hauteur, au dessus de la ville et non peuplée. L'argent a été versé au gouvernement il y a déjà plus d'un an, mais la ville n'a encore rien reçu.

3°. Action contre les moustiques :

Après de fortes pluies, la municipalité distribuait du Témephos à verser dans les réserves d'eau de pluie et vaporisait la ville d'insecticide. Depuis un an, il n'y a plus de désinfection des quartiers, suite à la panne du camion de vaporisation, ni d'action menée contre les vecteurs du paludisme et d'autres maladies (eaux stagnantes principalement dans les zones proches de la rivière Sarakata) suite aux restrictions budgétaires.

4°. Ramassage des ordures :

Selon le rapport annuel de 1996 "Japanese official (JICA)" : plus de 15 tonnes/jour d'ordures sont produites en ville, dont seulement la moitié sont collectées par deux camions de ramassage.

Les ordures ramassées se composent de :

- déchets ménagers : 38 %;
- déchets divers : 50 %;
- déchets industriels : 10 %;
- déchets médicaux : 1%.

Le coût de ce service pour la municipalité est de plus de 4 millions de Vt/an.

Pour collecter les 50% non ramassés, il faudrait plus d'équipements et de main-d'oeuvre, ainsi qu'une augmentation de budget de 50 %.

Une équipe ramasse trois fois par semaine les ordures du centre ville (zone résidentielle, les écoles, les hôtels, les restaurants, la prison et l'hôpital) et deux fois par semaine le reste de la ville. Il n'y a pas de points de dépôt d'ordures dans la ville. Elles sont toutes apportées au dehors, à 6,5 km sur la route de Surenda. Ce site se compose d'un gigantesque trou où les déchets sont brûlés quotidiennement. Tous les 18 mois, un bulldozer loué, recouvre le site et en crée un nouveau. On peut sentir depuis la route l'odeur de la fumée, mais il n'y a pas de problème de voisinage. Il n'existe aucune campagne pour la promotion de la propreté de la ville, ni de recyclage (sauf dans un seul restaurant pour les cannettes). Il faudrait y penser vu le nombre de cannettes et de boîtes de conserves vendues en ville et en brousse. Les déchets sont souvent éparpillés dans les jardins et aussi brûlés tous les jours au bord des routes, ce qui donne parfois lieu à des odeurs nauséabondes, voire dangereuses (plastique brûlé). Les ordures végétales (épluchures) sont rassemblées pour créer un compost dans le jardin vivrier, à côté des toilettes, ou bien données aux cochons ou aux poules. Les restes d'origine animale sont donnés aux chiens.

5°. Egouts :

Sur un total de 1535 maisons estimées en 1991, 48% utilisent une fosse septique, 42% des toilettes naturelles, et 10% des toilettes avec système de chasse d'eau. Cela a de graves conséquences sur la nappe d'eau alimentant la ville, qui de plus n'est l'objet d'aucun contrôle.

6°. Contrôle sanitaire des animaux :

Une loi interdit la manutention de vaches, chevaux, canards et poules dans l'enceinte de la ville. Mais le nombre de jardins qui possèdent des poules et des cochons tend à augmenter. Ce qui occasionne énormément de bruit. Les cochons sont élevés pour les cérémonies coutumières (fêtes, mariages, enterrements,...). Les poulets sont en nombre croissant en raison de la facilité d'élevage et de leur prix de vente élevé sous forme de surgelés.

7°. Cimetière:

Il est situé à 5 km de la ville, seul lieu où la crémation est autorisée.

1.1.4 Les communications

- Réseau terrestre :

La ville est desservie par 33 taxis, 73 transports (2x2 et 4x4) et 31 mini-bus. Ils appartiennent à des particuliers qui paient une patente pour cette profession. Les prix varient selon le véhicule (de 12.600 Vt/an pour un taxi, à 20.700 Vt/an pour un transport 4x4). Une vignette est aussi payée chaque année, son prix variant selon le type de véhicule. Les transports (173) de la zone rurale (de Santo et Malo) sont répertoriés par la Province de SANMA, où il paient les taxes. Ceux de la ville, dépendent du Service des Douanes. Les transports se divisent les zones de l'île. Chacun reliant les villages de sa zone à la ville ou autres destinations. Les prix varient peu.

- Réseau maritime :

Le port de Luganville se compose de deux secteurs : les lignes internationales (un bateau tous les mois) et inter-îles. Une quinzaine de bateaux appartenant à des Chinois et des Vanuatais transportent des voyageurs, des marchandises et du coprah dans tout l'archipel.

- Réseau aérien :

Pékoa, l'aéroport de Santo fut construit par les Américains, et modernisé en 1967. Il est desservi quotidiennement par six petits avions (Twin Otha et Islander) de la compagnie Vanair, qui relie Santo à toutes les îles (douze en ligne directe). La fréquence la plus élevée étant les vols pour la capitale.

Dans les années quarante, l'île n'était reliée aux autres îles ou pays que par des hydravions australiens (Quantas), car les quatre aéroports américains étaient des zones militaires (Pékoa, Beléru, Matevulu et Big-Bay). La première compagnie d'aviation inter-îles nommée "New Hebrides Airways", date des années '60. Elle appartenait à M. Burton, ancien pilote de la R.A.F., qui effectuait les liaisons sur son avion privé. Par la suite, ce fut "Hébridair" qui assura les lignes aériennes jusque dans les années soixante-dix.

En 1968, "Air Mélanésie" fut créée par l'association de Quantas-UTA (à 50 % chacun). C'est aussi à cette époque que furent créés les aéroports à Malékula, Epi, Ambae, etc., financés par le condominium, mais construits dans des plantations privées par des compagnies privées (celles-ci étant enchantés de pouvoir bénéficier d'un moyen de communication régulier et rapide).

En 1978, "Air Mélanésie" fut revendue à un particulier. Après l'indépendance, en 1984, le gouvernement la lui racheta et la renomma "Vanair".

De 1982 à 1984, la compagnie australienne Ansett fournit à "Air Vanuatu" un avion en leasing afin d'effectuer les trajets internationaux de Port-Vila vers Sydney, Brisbane, Melbourne et Auckland.

Ce n'est qu'en 1985-86, que les trajets internationaux reprirent grâce à un nouveau leasing d'un Boeing 737 par la compagnie Australian Airline (absorbée par Quantas en 1993). Un second leasing d'un avion néo-zélandais relie quotidiennement la capitale à

Nouméa. Depuis avril 1996, les lignes internationales directes de Santo vers Fiji, les Salomon et la Nouvelle-Calédonie ont été supprimées en raison du faible nombre de passagers.

1.2 Historique

1.2.1 Origine de Luganville

La colonisation économique ne commença réellement qu'à la fin du XIX^{ème} siècle. Les plantations de coprah, de coton, de café, de cacao furent à l'origine des quelques concentrations de bâtiments ou de maisons, d'églises et d'écoles, qui allaient devenir les centres urbains.

Dans plusieurs articles, Joël Bonnemaïson⁸⁵, géographe et spécialiste de l'archipel, traite longuement de la mobilité observée au Vanuatu. Celle-ci était *intra* et *inter-insulaire*. La raison était de pourvoir à des besoins nouveaux, de gagner de l'argent (pour la dot, pour du matériel de construction,...) et chez les jeunes, une envie de découvrir de nouveaux lieux. Elle touchait donc essentiellement la population masculine jeune de 15 à 30 ans (65,5 % vers Vila et 67,6 % vers Luganville)⁸⁶. Plus tard, d'autres motifs s'ajoutèrent, comme l'accès aux soins, à l'éducation, aux salaires réguliers des emplois fixes. Selon lui, ce mouvement de population était en majorité, une "*mobilité circulaire*"⁵ : forme de migration à but de retour, pour une période courte et donc vers un lieu relativement proche. Elle se déroulait souvent en deux temps : d'abord vers les plantations européennes, puis vers un des deux pôles urbains, les migrants des îles du nord se rendant à Luganville et ceux du centre-nord, du centre et du sud, vers la capitale. Ces *aventuriers* de passage étaient souvent accueillis par un noyau stable composé de membres de la famille ou du village, déjà installés dans ce "nouveau monde". Ces regroupements par villages créèrent " (...) de véritables "*communautés urbaines*" fondées sur l'origine commune et structurées avec plus ou moins de force par l'autorité d'un leader et les liens de parenté"⁶. Progressivement, cette mobilité se transforma et devint libre et permanente. Dans son analyse des structures foncières, il explique aussi que Port-Vila s'est construite dès 1870 "*sur des terrains aliénés à la colonisation privée, administrative ou religieuse*"⁷ Partant du centre divisé en deux quartiers, français et britannique, les terrains des plantations environnantes ou ceux de la forêt furent progressivement remplacés par des lotissements.

⁸⁵ Bonnemaïson. J., 1977, *Système de migration et croissance urbaine à Port-Vila et Luganville (Nouvelles-Hébrides)*. Paris, O.R.S.T.O.M., Travaux et documents de l'Orstom n° 60, 97 p.

⁸⁶ Ibid.

⁵ Ibid

⁶ Ibid

⁷ Ibid

Le véritable détonateur du développement, tant dans l'infrastructure apportée que dans les nouvelles idées véhiculées, fut l'établissement, lors de la deuxième guerre mondiale, d'une base américaine à Santo.

Une ville fut créée par les Américains face au canal du Second, sur ce qui n'était qu'un marécage autour de la rivière Sarakata (appartenant à la *Société Française des Nouvelles-Hébrides*). Il ne s'y trouvait alors qu'une petite mission catholique, un hôpital français et quelques comptoirs. C'est encore aujourd'hui le quartier St Michel. En quatre ans seulement, routes, ponts, deux aéroports, canalisations d'eau, égouts,... vont créer cette ville artificielle qui abrita jusqu'à 200.000 hommes.

Tout était prêt pour que des lotissements se créent pour les immigrés, dès le départ de l'armée américaine. Ainsi, les anciens propriétaires des terres désormais aménagées et libres d'occupation, les revendirent, malheureusement sans aucune politique d'aménagement du territoire.

Avec la flambée des cours mondiaux des produits agricoles (la source essentielle de revenu était le coprah), Luganville, qui ne comptait que quelques familles de colons, attira des migrants de Nouvelle-Calédonie, de France, d'Australie et de Chine cherchant à s'y installer et à prospérer. La ville devint ainsi un important centre économique et exportateur. Comme l'indiquait V. Geslyn⁸ cette région rurale "(...) devint une zone urbaine sans qu'aucun des problèmes de l'urbanisme ait été résolu ni même posé. (...) Il existe déjà au canal du Second quelques horribles "bidonvilles" en tôles ondulées."

La population de Luganville s'accrut et en 1956, elle était supérieure à celle de Port-Vila (1.384 contre 1340⁹). Comme l'observe J. Bonnemaïson,¹⁰ (Figure 21), dès 1950, la ville se développa autour du centre de la base américaine et des axes routiers : quartiers Sarakata, le Canal, St Louis. Les terrains furent rachetés essentiellement par les Européens (64,6 %) et les commerçants chinois¹¹ (19,7 %)¹² Entre 1960 et 1968, les lotissements de Solway, Chapuis et Argencourt se construisent

1.2.2 Développement de la ville jusqu'en 1980

Cette période marque une stagnation. Les années soixante dix furent décisives, ce fut le véritable *boom* de l'archipel : transports aériens modernes, législation favorable aux capitaux internationaux (statut de paradis fiscal et financier), secteurs entiers de l'économie non encore exploités, main-d'oeuvre non organisée et bon marché¹³ S'ajoutaient à cela l'implantation des banques, des sociétés, et du tourisme.

⁸ Geslyn Y., *Nouvelles Hébrides : problèmes économiques et politiques d'aujourd'hui*. In Cahiers d'Outre-mer, No 7, P. 220

⁹ Bennet, 1957, *Geographical studies*, Vol. IV, N° 2

¹⁰ Bonnemaïson J., *Ibid*

¹¹ *Ibid*

¹² *Ibid*

¹³ Tran Duc D., 1980, *Nouvelles Hébrides : L'homme et l'espace. Unités résidentielles à Luganville : Quel espace?* Thèse à l'Unité pédagogique d'Architecture de Toulouse, p 60.

Il s'ensuivit un important accroissement de la population urbaine entre 1967 et 1972 : plus de 13,1 % par an pour Vila et 12,4 % pour Luganville. En 1972, C. et B. Vienne notent que 87,9 % des chefs de ménage à Luganville y résident de façon permanente¹⁴.

Avec le contrôle des opérations immobilières et de l'immigration étrangère (1.236 personnes en 1972), l'opportunité d'acheter des "lotissements-jardins" (de 10 et 15 ares) à un meilleur prix qu'à Port-Vila, la suppression des vols internationaux vers Santo (en 1996), Luganville s'est presque exclusivement peuplé de Vanuatais¹⁵. Déjà en 1972, le pourcentage de Vanuatais propriétaires de terrains s'élevait à 28,4% pour Luganville, contre seulement 5% à Port-Vila¹⁶.

En 1974, d'autres quartiers sont apparus à l'ouest de la ville et de nouvelles zones de lotissements ont été prévus. Dès les années soixante dix, se dessinait donc déjà le profil de la ville actuelle : le centre-ville, où se trouvent les centres administratifs, les commerçants chinois et les maisons des étrangers puis autour l'hôpital, la police, la radio, les écoles, le cinéma, les hôtels, les magasins...(Figure 22)

1.2.3 Développement de la ville après l'indépendance en 1980

En 1980, au moment de l'indépendance et du mouvement pro-français pour la séparation de Santo du reste de l'archipel, les francophones mélanésiens ou de souche européenne, furent presque tous expulsés de Luganville. Depuis, le nombre d'européens qui s'élevait à près de 400 personnes à cette époque n'a plus jamais été atteint. La ville est donc à très large majorité de nationalité vanuataise. La proportion de vanuatais n'a cessé de croître depuis 1979, la proportion d'étrangers diminuant simultanément (1.250 en 1979, plus que 306 en 1989) (Figure 23).

Dix ans après l'indépendance, malgré le départ de l'archipel de près de la moitié de la population étrangère, on dénombrait six fois plus d'étrangers à Vila (2.076 personnes) qu'à Luganville (306 personnes, dont 93 européens). Sur les 2.384 étrangers que compte l'archipel, près de 70 % sont urbains et 87 % d'entre eux vivent dans la capitale. A Vila, on comptait 8 % d'européens en 1986, dont presque la moitié venait de France et de Grande Bretagne, et 27,3 % provenait du Pacifique (Australie, Nouvelle-Zélande, îles voisines). A Luganville, on comptait 2% d'européens provenant aussi de France et de Grande Bretagne et 4 % d'étrangers non-européens, dont 37,5% d'habitants du Pacifique et un nombre d'Asiatiques (Vietnam, Hong Kong, Philippines) quatre fois plus élevé qu'à Vila.

¹⁴ C. et B. Vienne, 1972, L'habitat social dans les agglomérations de Port-Vila (Vaté) et de Luganville (Santo). Etude socio-économique. Rapport général. Société centrale pour l'équipement du territoire en coopération.

¹⁵ Bonnemaison J. Ibid.

¹⁶ Ibid

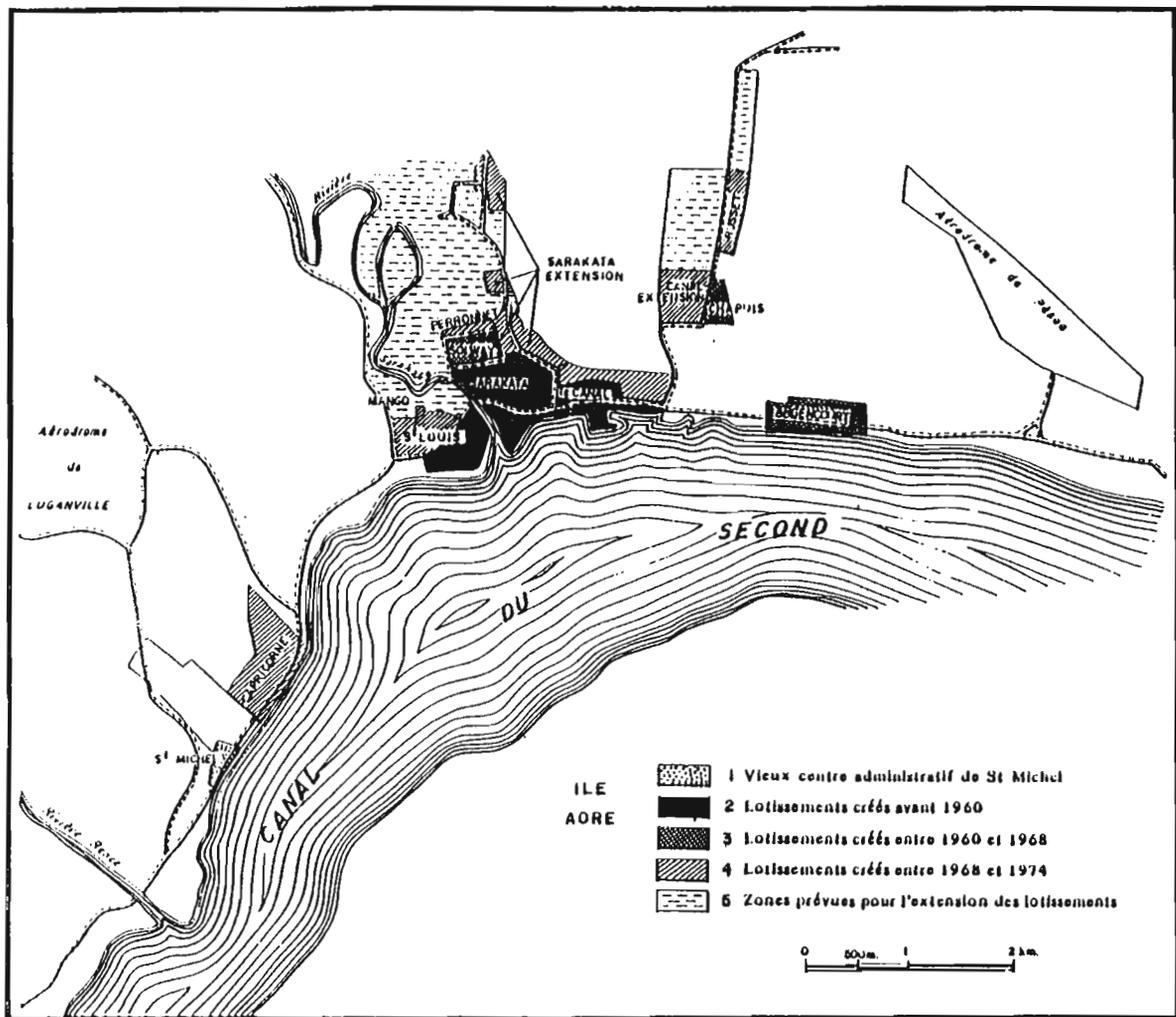


Figure 22 : L'expansion de Luganville avant 1980

Indicateurs démographiques du Vanuatu

TAUX FERTILITE TOTAL (88-89)	5,3
ESPERANCE DE VIE (Hommes)	61,5
ESPERANCE DE VIE (Femmes)	64,2
TAUX MORTALITE INFANTILE (1985)	45
TAUX BRUT NATALITE	38
TAUX BRUT MORTALITE	9,1
TAUX DE CROISSANCE	2,8

Lieux habituels de résidence

Iles d'origines	LUGANVILLE	PORT-VILA
BANKS -TORRES	7,5	1,6
AOBA-MAEWO	9,3	5
SANTO-MALO	44,5	4,5
MALEKULA	6,1	5
PENTECOTE	8,2	4
AMBRYM	6	3
PAAMA	7,8	7,3
EPI	0,5	1
SHEPHERD	0,9	9,3
EFATE	5,8	47
TAFEA	1,8	10,2
ETRANGER	1,5	2,1
	100	100

Origines des groupes ethniques de Luganville

ETHNIES	1967	1979	1986	1989
NI-VANUATU	60	76	92	96
EUROPEENS	12	8	2	1
POP. PACIFIQUE	6	6	1	1
AUTRES	22	11	4	2
	100	100	100	100

Evolution du nombre d'habitants

	1967	1972	1979	1989	Estimations 1996
VANUATU	77.988	-	111.251	168.400	172.900
PORT-VILA	7.738	12.541	14.598	19.311	31.800
LUGANVILLE	2.564	3.866	5.183	6.983	10.100
URBANISE	10.302	16.407	19.781	26.294	41.200

Répartition de la population en 1989

	PORT-VILA	LUGANVILLE	RURAL	URBAIN	VANUATU
Population	19.311	6.983	116.650	26.294	142.944
%	13,5	4,9	81,6		100
Croiss. annuelle de 69-79				5,9	
de 79-89	5,8	2,9	1,9	4,9	2,4
Ni-Vanuatu	16.827	6.659	115.989		139.475

Figure 23 : Indicateurs démographiques

La croissance de population à Luganville est essentiellement un accroissement naturel (93 % contre 7 % de migrations), alors qu'à Port-Vila, ce sont les migrations qui représentent plus de 60 % de l'augmentation démographique¹⁷.

Un mélange ethnique caractérise les quartiers de Luganville : la Municipalité et le Service des terres (octroyant les permis de location et de construire) donnent priorité aux locaux pour leurs installations et il n'existe pas de lotissement privé, à la différence de Port-Vila. Malgré une tendance au regroupement des familles selon les villages ou les îles d'origine, les quartiers sont un mélange des îles de l'archipel. Seul Mango n'a qu'une seule origine : il regroupe des migrants originaires des Banks-Torres.

De nombreuses communautés religieuses (Adventistes du 7^{ème} Jour, églises catholique, anglicane, protestante, presbytérienne,...) ont acheté des terrains pour leur implantation et leur compétition dans "le sauvetage des âmes". Pour une si petite ville, on s'étonne du nombre important et varié de communautés religieuses. Ce rassemblement des fidèles créa un nouveau regroupement et de nouvelles dénominations des sous-quartiers (par ex : Sarakata S.D.A pour l'église des SDA (Adventistes du 7^{ème} Jour).

L'accès des vanuatais à la propriété de logements urbains, ne contribua pas à améliorer leurs conditions de vie matérielle¹⁸. Certains vivent encore aujourd'hui dans des logements précaires ou insalubres (sans eau ni électricité) datant de la guerre ou de l'immigration de la main-d'oeuvre tonkinoise¹⁹ (demi-lunes, cabanes en tôles ou en bois à Sarakata, Mango,...). Cependant, nous ne pouvons pas comparer ces logements aux vrais bidonvilles existants aux alentours de tant de villes du monde. Comme le précise très bien D. Tranduc, originaire de cette ville, ces quartiers de logements défavorisés ne représentent pas:

"Un habitat incontrôlé et spontané, issu de phénomènes d'exode rural ou d'immigrations massives et caractéristiques de nombreuses grandes agglomérations urbaines, mais de structures possédées, fournies et locatives très bien contrôlées. Le caractère progressif de l'affaiblissement des structures rurales, le maintien de solides valeurs traditionnelles telles : la cohésion des groupes insulaires, l'entraide, l'existence de nombreuses structures facilement exploitables,... ont sans doute contribué à permettre cette situation qui ne peut cependant cacher une dure réalité sociale : le processus de sous-prolétarianisation économique et sociale des Néo-hébridais immigrés en zone urbaine (...)"²⁰.

¹⁷ Caractéristiques essentielles de la population urbaine de Vanuatu. Recensement urbain de Vanuatu. 1986. Bureau du Plan et des Statistiques de Port-Vila

¹⁸ Tranduc D., Ibid. p 109

¹⁹ Ceux-ci arrivèrent en 1939 pour travailler sous contrat dans les plantations françaises. Quelques 1.200 d'entre-eux repartirent en 1963 pour l'Indochine, mais d'autres décidèrent de rester et s'intégrèrent peu à peu à la vie économique de l'île.

²⁰ Tranduc D., Ibid. p 130

Malheureusement, les commodités modernes des villes coûtent très cher²¹, ce qui ne permet pas à tout le monde d'en bénéficier, malgré certains efforts dont font preuve les compagnies concernées.

1.3 La population urbaine

Bien que la moitié de la population se concentre sur les trois îles principales (Efaté, Santo, et Tanna), elle est restée très majoritairement rurale : 82 % de la population totale vit encore en zones rurales, contre 18 % pour les villes de Port-Vila et Luganville²². L'appartenance au territoire, le lien à la terre, demeure un trait essentiel des sociétés du Vanuatu. Peu de projets de développement aboutissent sans l'autorisation coutumière des propriétaires locaux. Les problèmes fonciers constituent dès lors un obstacle au développement en zone rurale. Devant la pression et la nécessité de permettre aux villes d'accueillir une population croissante, il a été déclaré que certaines terres étaient d'intérêt public. Ici, la terre ne s'achète pas. Certaines terres déterminées peuvent être louées, grâce à un nouveau système de location à long terme (75 ans au maximum); cette mesure permet aux étrangers ou aux investisseurs de s'installer, mais de ne plus jamais posséder.

Il n'y a pas eu de dénombrement exact de la population au XIX^{ème} siècle. Les estimations varient donc et il est certain qu'au moment de la colonisation, il y eut un déclin important de la population du fait des épidémies et du recrutement de main-d'oeuvre des santaliers, puis des planteurs.²³ Le *blackbirding* éparpilla ainsi jusqu'en 1906, entre 40 et 60.000 personnes dans les mines et plantations commerciales du Queensland, de Nouvelle-Calédonie, des Fiji ou des Samoa, en pleine expansion économique²⁴.

Les premiers chiffres officiels datent de 1910; ils estiment la population totale de Vanuatu à 65.409 personnes, pour descendre à 45.000 en 1935²⁵. Il faudra attendre 1967 et le premier recensement, pour obtenir un chiffre plus vraisemblable de 77.988 habitants. Le second recensement date de 1979; il révèle une augmentation de la population à 111.251 personnes. Le dernier date de 1989 et recense environ 168.400 personnes. Le taux de croissance de la population est donc passé de 3 % (de 1967 à 1979) à 2,4 % (de 1979 à 1989).

²¹ Le prix de l'eau au m³ est de 47,27 Vt/m³ (plus de 2FF) et de l'électricité de 32,10 Vt/kW/h (qui vient d'augmenter de 7,3% le 1/10/96, donc plus 1,60 FF

²² *Vanuatu National agriculture census : Main report*. 1993, Stastics office, p2.

²³ Bonnemaison J., 1986, *La dernière île*, Arlea-ORSTOM, Paris.

²⁴ Tranduc D, 1980, *Nouvelles- Hébrides : l'Homme et l'espace. Unités résidentielles à Luganville : Quel espace ?* Thèse à l'Unité Pédagogique d'Architecture de Toulouse. p 60

²⁵ Harrison T.C., 1937, *Savage civilisation*, V. Gollancz LTD, London

En 1967, la population urbanisée s'élevait à 9.938 personnes (12,9 % du total) et à 16.663 en 1972 (18,7 %). Port-Vila qui représentait alors 67 % de la population urbaine s'est accrue en 1989 à 73,4 %. Luganville passant ainsi de 33 % à 26,6 %.

En 1972, la population de Luganville était très jeune : 53,5% des habitants avaient moins de 20 ans. Cela était lié à la large proportion de familles venues avec des enfants et aux écoles drainant les écoliers des villages²⁶.

En 1979, 14.598 personnes vivaient à Port-Vila et 5.183 à Luganville, sur une population totale de 111.251 habitants. En 1986, 14.184 à Vila et 5.821 à Luganville. Le taux de croissance urbaine (Figure 23) pour la période de 1979-89 est de 4,9 % par an. Malgré sa baisse, il reste énorme car cela signifie que la population des villes (déjà plus de 18 % de la population) triplera d'ici l'an 2010.

En ce qui concerne la provenance des vanuatais urbains, presque la moitié²⁷ de ceux-ci provenaient, en 1989, de l'île où se trouvait la ville. Correspondant ainsi à une migration "intra-insulaire". (Figure 23)

Les migrations inter-îles correspondent à l'autre groupe de migrants. Ceux-ci proviennent pour Luganville des habitants des îles du nord (17 %) et du centre (27,5 %) avec une nette diminution pour les îles proche d'EfatÈ, mais une hausse pour ceux habitant cette dernière (5,8 %)²⁸. Port-Vila attire des habitants des îles du centre et du sud, avec seulement 11 % des îles du nord (Banks, Aoba, Santo).

Luganville grandit.²⁹ plus de 1.409 ménages y vivent déjà, pour un total de plus de dix milles habitants. Pour l'année 1995, 78 permis de construire y ont été délivrés, contre 63 sur Port-Vila. Au troisième trimestre 1996, on y comptait déjà 62 permis de construire (dont cinq pour des appartements), contre seulement 6 pour la capitale, c'est à dire dix fois plus.

Des travaux sont entrepris pour favoriser son développement (routes et nouveau pont sur la Sarakata, financés par l'Union Européenne), aéroport international (en projet), nouveaux hôtels, plantations de café et de kava, élevages en font déjà un futur lieu de spéculation.

En dix ans, sa superficie a augmenté de 6,3 km² (passant de 21,08 km² en 1986 à 27,4 km² en 1996) et sa densité de population est passée de 267 hab./km² en 1986, à 368 hab./km². Elle s'est donc plus étendue que la capitale, pour seulement environ 10.100 habitants, c'est-à-dire trois fois moins. Port-Vila, qui ne s'est accrue que de 1,7 km² (passant de 23,06 km² en 1986, à 24,8 km² en 1996), a doublé sa densité de population (passant de 615 hab./km² à 1282 hab./km²). D'ici 20 ans, il est prévu que la densité de population totale pour l'archipel, passe de 12 hab./km² à 19 hab./km².

²⁶ Bonnemaïson J., Ibid. p 62

²⁷ Sur les gens présents lors de l'enquête "de facto".

²⁸ Caractéristiques essentielles de la population urbaine de Vanuatu. Recensement urbain de Vanuatu, 1986. Bureau du Plan et des Statistiques de Port-Vila.

²⁹ Indicateurs statistiques de Port-Vila, 1996, Bureau du plan, p 27

1.4 Evolution de l'espace urbain

Comparé aux Etats voisins, le Vanuatu apparaît comme un archipel peu peuplé, mais le nombre d'habitants est en augmentation constante.

Selon les statistiques officielles³⁰ (Figure 23) même si le taux de croissance annuelle de population et le taux de fertilité baissent (3,2 % entre 1967-79 à 2,4 % par an; celui de fertilité³¹ de 6,5 à 5,3) la population devrait être multipliée par 1,5 ou 1,7 pour 2009. L'accroissement de la population urbaine est donc une préoccupation majeure.

La structure de la population vanuataise urbaine est restée très jeune³². A Luganville, en 1989, plus de la moitié avait moins de 10 ans et plus de 80 %, moins de 20 ans. Outre le taux élevé de natalité et la baisse du taux de mortalité infantile (plus de 50 % en 20 ans), le motif en est aussi, certainement, la présence des écoles et de l'hôpital (37 % entre 0-4 ans).

Le groupe des hommes et des femmes de 20-40 ans représente seulement 13 %, celui des plus de 40 ans, 1,6 %. Ces derniers chiffres montrent que l'espérance de vie est assez basse (61,5 ans pour les hommes, 64,2 ans pour les femmes (Figure 23) et prouvent aussi en ville, l'attachement à la terre d'origine où retournent toujours les personnes plus âgées. Sur la population urbaine totale cependant, le groupe de la population active de 20-40 ans remonte à 48,5 %, composant ainsi presque la moitié des habitants³³

Avec une population aussi jeune, on peut s'attendre à de graves problèmes pour ce qui est des coûts en matière d'éducation et de santé. Si les infrastructures sociales et urbaines sont insuffisantes ou inadéquates, vu le peu de fonds disponibles, les conséquences existant déjà dans de nombreuses autres villes insulaires mélanésiennes verront le jour : chômage, délinquance, bidonvilles, pollution³⁴ manque d'eau,...

Devant faire face à des besoins croissants d'argent rapide, l'Etat et certains villages permettent le déboisement massif de forêts, par des compagnies asiatiques. Ces forêts, dont il ne reste plus que 100 km² (éparpillés sur l'archipel) ne sont pas toujours replantées³⁵ bien qu'elles soient fondamentales pour l'équilibre écologique et social. Elles

³⁰ National Population Census - May 1989 - Bureau des Statistiques de Port-Vila

³¹ Ce chiffre est corrélatif au niveau d'instruction : les femmes non scolarisées ont une moyenne de 5,6 enfants, celles ayant fait leurs études primaires en ont en moyenne 5, et celles ayant fait des études secondaires : 4,1 enfants.

³² National Population census - May 1989, bureau des statistiques de Port-Vila, 1993, p55.

³³ Ibid. p 55.

³⁴ Le système d'égout des villes laisse déjà à désirer : les eaux usées polluent certains endroits du lagon de Vila, causant une prolifération des bactéries et des algues.

³⁵ Le manque d'information de la population sur les conséquences du déboisement, et sa manipulation par les "loggings", commence à être parfois réalisé sur d'autres îles encore plus touchées par ces problèmes : Papouasie, Nouvelle-Guinée, Salomon, Nouvelle-Irlande,... Malheureusement, une politique de prise de conscience éducative est encore loin d'être généralisée, vu les capitaux mis en jeu et les besoins croissants d'argent.

sont une source d'aliments, de matériaux de construction et de combustion, protègent des cyclones et servent à absorber l'eau, très importante en zone tropicale. Quand la population croît, la pression sur l'environnement s'alourdit.

Les terres arables du Vanuatu (Figure 24 a et b), réparties sur une surface de 497.100 ha devraient suffire, mais la proportion disponible par habitant est passé de 4,5 ha en 1979 à 3,5 en 1989 et l'on prévoit le chiffre de 1,7 pour 2014³⁶...

Selon le *Plan National pour l'Environnement*, ces divers phénomènes entraîneront des problèmes d'érosion des sols, des perturbations nutritionnelles en régions rurales et inévitablement un exode rural encore accru vers les deux villes de l'archipel.

On prévoit donc un doublement de la population urbaine dans un délai de moins de 10 ans et les villes ne cessent de s'agrandir. Les besoins en nourriture s'accroissent également et entraînent donc de nombreux changements au niveau de l'agriculture vivrière : réduction du temps de jachère, augmentation des plantations et des cultures de rente (celles-ci utilisaient en 1983 déjà 1,5 fois plus de terres que pour les jardins vivriers³⁷), déboisement, etc. Progressivement, elles empiètent sur des zones destinées à l'agriculture.

L'analyse de l'alimentation est donc un domaine capital d'étude en milieu urbain, car il va falloir nourrir ces villes en perpétuelle accroissement. L'alimentation peut donc être un bon observatoire pour analyser les transformations culturelles.

2. CIRCUIT DE DISTRIBUTION INTERNE : LE MARCHÉ

2.1 Situation et historique

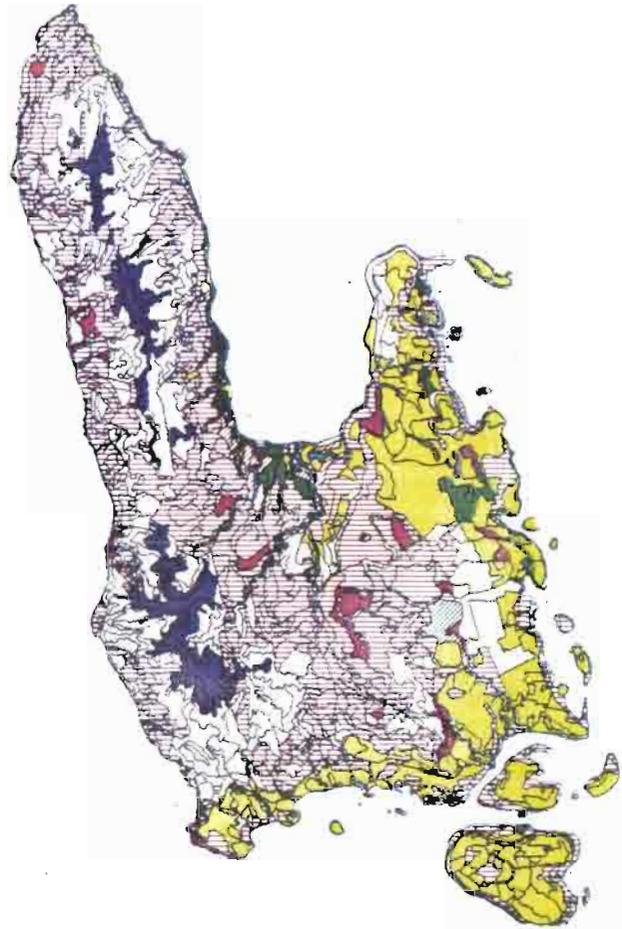
Le marché de Luganville se dresse au milieu de la ville (à côté de la Mairie) dans le quartier de la Sarakata, entre le canal du Second et la rivière Sarakata (Figure 25). Par sa situation, la quantité de produits disponibles et son influence, il est un événement important dans la vie quotidienne de la ville.

Le bâtiment se composait de quatre salles d'une superficie totale de 400 m². En juillet 96, la municipalité a décidé de l'agrandir en rajoutant trois autres salles (300 m²) qui ont été terminées en mars 1996. Les frais de l'extension et de la création d'un parking : 1,5 million de Vatu furent payés par la Caisse Nationale de Prévoyance.

Avant la construction du marché couvert en 1976, les produits étaient vendus par terre dans la rue et devant les épiceries des chinois. Il n'est pas facile d'obtenir des informations sur la vente des fruits et légumes à cette époque, personne ne semblant

³⁶ Service de l'Environnement, Programme Régional Océanien de l'Environnement (PROE), Office Australien d'Aide au Développement International et Union Internationale pour la conservation de la Nature. *Plan National pour l'Environnement : projet.1993*, République de Vanuatu

³⁷ Service de l'environnement, Programme Régional Océanien de l'environnement, Office Australien d'Aide au Développement International et Union Internationale pour la conservation de la Nature. *Plan National pour l'environnement : projet.1993*, République de Vanuatu



Sanma Province
Agricultural Land Classes

■	1.1	(8)
□	1.2	(19)
▨	1.3	(42)
□	1.4	(4)
■	2.1	(246)
□	2.2	(13)
▨	2.3	(7)
■	3.1	(42)
▨	3.2	(1)
■	4.1	(29)
□	4.2	(2)
▨	4.3	(628)
□	4.4	(228)
■	5.1	(40)
■	5.2	(25)

Scale 1:1000000

Produced using VANRIS
Vanuatu Land Use Planning Office

Data is provided in good faith. No
responsibility is accepted for the
consequences arising from the use
or misuse of information portrayed..

Figure 24 : Répartition des terres agricoles

Agricultural Land Class Codes

Agricultural Land Classes and Subclasses		GARDENS	GARDEN CASH CROPS	ROBUSTA, COCOA COCONUT, BANANA	OIL PALM	ARABICA	IMPROVED PASTURES	FORESTRY		
		ALC 1 - Lands suited to Garden food and cash crops. <i>Highly productive land for Garden food and cash crops.</i>	1.1 1.2 1.3 1.4	[Grey shaded]	[Grey shaded]	[Grey shaded]	[Grey shaded]	[Grey shaded]	[Grey shaded]	[Grey shaded]
ALC 2 - Lands suited to Low Intensity Gardens <i>These lands may require improved farming systems</i>	2.1 2.2 2.3									
ALC 3 - Lands suited to Tree Crops	3.1 3.2									
ALC 4 - Marginal Lands <i>Moderately to strongly dissected terrain, often with slopes of over 10 degrees and often with lower quality soils.</i>	4.1	Gardens and Pastures	<i>In these areas, use will require very good land and environment management in order to minimise impacts and result in sustainable land use.</i>							
	4.2	Gardens and Forestry								
	4.3	Forestry Only								
	4.4	Extremely Marginal								
ALC 5 Conservation Lands	5.1	Upland								
	5.2	Lowland								

NB: The grey shading shows which crops are suited to each agricultural land class or subclass.

porter grand intérêt au passé de ce réseau de distribution, pourtant omniprésent. Une mémoire de la ville, Monsieur Parise, français installé depuis 1932 au Vanuatu, explique que les ventes se déroulaient autrefois bien différemment.

Avant la deuxième guerre mondiale, Luganville n'existait pas : pas de routes ou de ponts structurant la ville actuelle. On n'y dénombrait qu'une vingtaine de français dans la zone qui devint la ville. Santo n'était qu'un important centre d'achat du coprah.

Comme il n'y avait pas encore de docks, le coprah était chargé dans les bateaux par la main-d'oeuvre locale et chinoise à l'aide de petites embarcations. Les bateaux de Ballande et de Burn-Philip venaient tous les 45 jours apporter de la marchandises aux comptoirs concentrés près du point de chargement (65 % des produits était destiné aux colons français et 35 % aux colons anglais) et repartaient chargés de coprah. Il était acheté pour la fabrication d'huile et de savon pour les savonneries (comme celles de Marseille, savons Le Chat). Le grand magasin B.P. (actuellement racheté par W.S.C, un commerçant chinois.) était un comptoir de marchandises diverses anglaises. Comme le terrain était une propriété française, il fallut qu'il soit loué par un français, Monsieur Parise.

Selon lui, le premier apport régulier en produits frais d'origine européenne (qui dura jusqu'en 1966) venait des soeurs Coulon. Elles fournissaient la ville en produits frais de leurs jardins à l'aide de charrettes à boeufs.

Par la suite, les Tonkinois installés dans le haut Chapuis actuel, créèrent des rizières et des potagers. Les gens qui le désiraient allaient se ravitailler sur place (pancarte : "Légumes *fraîches*" !) ou se fournissaient tous les matins dans les rues de la ville en produits apportés à vélo. Les produits étaient très bon marché et il n'y avait que très peu de magasins.

Pour attirer leur clientèle, B.P. fit rentrer les roulottes des chinois dans le magasin. Après des vols répétés dans le magasin, B.P. décida de leur racheter directement leurs fruits et légumes. Toute la marchandise fut emballée et conservée dans une chambre froide (6-8°). Ce monopole en produits frais attirait toute la clientèle, jusqu'au jour où les frigos furent cassés à cause d'une adjonction de mauvais gaz. Ce fut la catastrophe car il fallut attendre le prochain bateau pour attendre le gaz conforme. Dans l'intervalle, les produits furent exposés sur des étalages, ce qui entraîna beaucoup de pertes.

Une fois les frigidaires réparés, B.P. importa aussi des produits d'Australie, quand les productions locales faisaient défaut.

Après 2 ou 3 ans, les Tonkinois décidèrent de s'installer dans une coopérative en ville (à l'emplacement de l'actuel dispensaire). Ils le firent sans autorisation locale et ne restèrent donc que 7-8 mois, avant d'être expulsés par la police et remontés vers Chapuis.

Pendant la guerre, comme les bateaux avaient tous été recrutés, les échanges de marchandises et de coprah ne se firent plus. Les milliers d'Américains installés pour quelques années, eurent cependant besoin de produits frais. Ils achetèrent leurs aliments à la population locale (taros, ignames, etc.), mais défrichèrent aussi 35 ha de terre à Chapuis (à côté du cimetière actuel) à l'aide de machines, pour créer leurs propres

potagers de fruits et légumes occidentaux. Grâce à eux, la structure de la ville actuelle fut créée : le port et les docks facilitèrent les chargements de marchandises. Les routes permirent aux habitants des villages avoisinants de descendre pour vendre leurs produits dans les rues de la ville, aux portes des stores des chinois.

Aujourd'hui, toutes les marchandises provenant des jardins sont regroupées au marché municipal et il est interdit, pour des raisons d'hygiène, de vendre hors de ce bâtiment.

2.2 2. L'organisation

Chaque jour, des habitants de certains villages de la province de SANMA (regroupement des îles Santo et Malo), se rendent au marché pour vendre ce qu'ils ont cultivé dans leurs jardins. Ils arrivent le matin, accompagnés souvent de membres de leur famille.

Dans le programme officiel, les ventes ne sont prévues que les mardi, jeudi et samedi. Mais depuis un an, l'occupation du marché est permanente car les vendeuses³⁸ arrivent la veille.

Le marché connaît trois cycles : lundi et mardi, mercredi et jeudi, vendredi et samedi, avec un marché nocturne toute la semaine et fermeture le dimanche. Le premier jour est le meilleur : choix plus grand, produits plus frais, plus de monde, meilleure ambiance car les vendeuses sont moins fatiguées que le lendemain.

Le bâtiment contient 30 tables en bois (1,05 m x 2,65 m). Ces tables de 2,80 m² sont divisées chacune en trois par une latte de bois (Figure 25). Le responsable et gérant du marché, travaillant pour la Municipalité, passe avec le plan des tables chez chaque vendeuse et récolte l'argent de la location des places.

Par manque d'espace, surtout avant la construction de l'annexe, et par beau temps (de juillet à décembre), une partie des ventes se déroule en plein air par terre, sous les arbres (31 à 41) le long de la route. Ces emplacements restent toujours payants : 200 VT (par personne). C'est aussi parfois les places des villages non inscrits pour le jour. Ils sont plus grands (+40 m²), mais sont souvent loués par plusieurs personnes. Dès la construction de l'annexe, les vendeuses s'y sont installées par terre, la zone des arbres étant moins protégée (soleil, pluie) et en travaux pour la construction du parking. L'étude de ces nouvelles places ne fut pas facile car elles étaient disposées au hasard, les 27 tables supplémentaires prévues n'arrivant qu'en mars.

Il n'y a pas de place imposée, ce sont les premières femmes arrivées qui s'installent, où elles le désirent. Cependant, les villages ou les familles se regroupent souvent par tables ou par zones. Parfois, certains villages se mettent toujours aux mêmes places (villages de Malo : tables 6,7,8,9). Les paniers, les bananes et autres produits imposants, sont posés par terre devant la partie de table louée. Ces emplacements se louent aussi 200 VT chacun (+- 1,40 m x 1 m), remplissent tous les couloirs de passage et débordent

³⁸ Nous parlerons des "vendeuses", car elles représentent la majorité des commerçants.

Figure 8 : Plan du marché de Luganville - Juillet / mars 1996

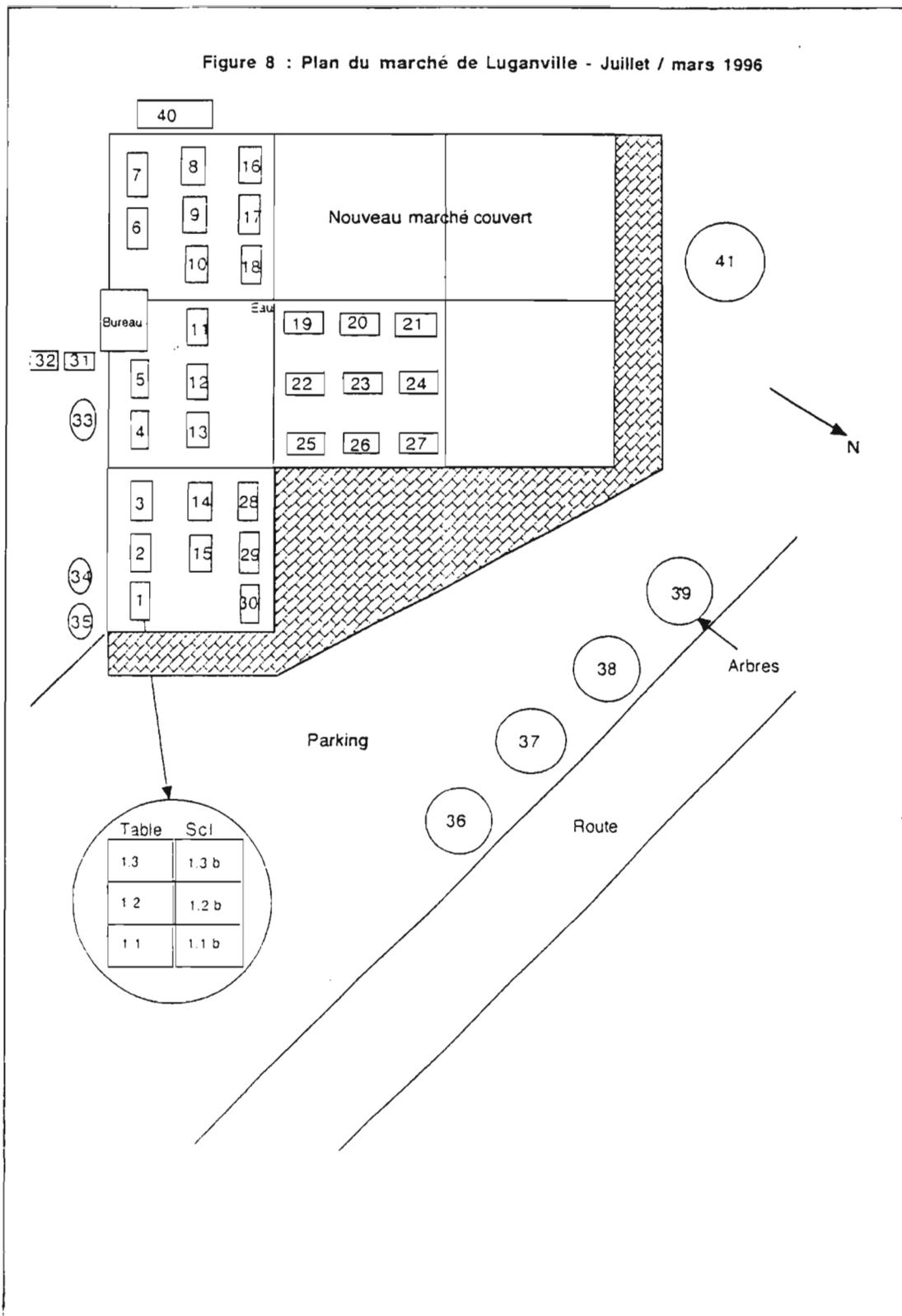


Figure 25 : Plan du marché de Luganville

souvent derrière les bancs. Le prix de la location des places a fortement augmenté en 16 ans, en raison des charges élevées auxquelles la municipalité doit faire face (eau, électricité et nettoyage). En 1980, il était de 50 Vt, pour doubler en 1990 et passer à 200 Vt le 18/11/96. En effet, le marché devenu quotidien, provoqua une augmentation des charges, alors que le prix des tables est resté stable durant six ans.

Bien qu'il soit très fréquenté, le marché reste toujours très calme. Les commerçantes n'appellent jamais les clients, mais attendent la demande des prix de leurs produits par les acheteurs (vanuatais, chinois, australiens, français, touristes) et leur répondent doucement. Toute la journée, les vendeuses trient les marchandises, nettoient les fruits et légumes à la machette³⁹ (salades, choux, coco, etc.), s'occupent des enfants, se reposent, mangent, parlent avec leurs amies. Cet espace est très agréable à fréquenter et à étudier, pour la variété des produits, la richesse des couleurs, et la diversité des personnes que l'on y rencontre.

2.3 Le roulement des villages

En raison du nombre élevé de villages, de la superficie réduite du marché et du faible nombre de clients potentiels en ville, un roulement a été imposé dès la création du marché couvert. Ce roulement des jours de marché a été décidé, en 1996, par plusieurs hommes de Santo et de Malo, dont les Chef T.Thial (**Hog Harbour**), Chef Vula (**Sarete**) et A. Puspup (**Nasulnun**), etc. pour les villages ou parties de villages, quand ceux-ci sont trop grands. Les dates sont alors remises à la Province de Sanma, qui les imprime et les distribue dans les villages concernés. Entre-elles, les femmes décident alors du jour où elles se rendront au marché, en se répartissant les jours de façon équitable.

Le roulement de cette année n'a pas encore été décidé en raison de l'extension du marché, donc de sa capacité à accueillir plus de villages. Il a été prévu que lors de l'inauguration de celui-ci, les responsables se réuniraient pour décider de la nouvelle répartition des jours de présence.

2.3.1 Les secteurs de division

Tous les villages de la province de Sanma peuvent venir vendre leurs marchandises, mais des calendriers de rotation regroupent les villages selon leur zone géographique. Tous les villages situés entre deux points déterminés suivent les mêmes dates de présences autorisées (il n'a pas été aisé d'obtenir les listes officielles des dates de présence).

Ces aires peuvent paraître imprécises, faisant parfois participer certains villages à plusieurs dates. Ces regroupements ne tiennent pas compte des frontières de l'Etat civil, où sept conseils départementaux de Santo sont représentés : Luganville, le nord, l'est, le sud-est, la zone Fanafo/Canal, le sud, et l'ouest. Deux divisent l'île de Malo en Nord et Sud ().

³⁹ Depuis le mois de novembre, il est devenu interdit de nettoyer les légumes sur le marché en raison de la recrudescence des mouches provoquées par les premières chaleurs.

Pour le calendrier du partage du marché, cinq zones divisent la côte est et le sud de Santo, principales régions présentes au marché. Le roulement alternant ainsi la région du sud et la région de l'est de Santo. Il est à remarquer que lorsque l'on demande l'origine villageoise des vendeuses, celles-ci répondent d'abord par ces aires géographiques globales et non par le nom du village lui-même (même après trois mois d'enquête).

Les habitants des autres zones (du nord ou de la côte ouest), trop éloignés et difficiles d'accès, ne sont pas prévus dans le roulement, mais peuvent venir s'ils le désirent.

Pour faciliter le groupement géographique sur les cartes, les petits villages ou hameaux ont été rattachés au village le plus important appartenant au circuit de roulement (Figure 26). Les jours de présence rassemblent donc les villages (et leurs hameaux) situés sur le même secteur. Avec les données reçues à ce jour, il semblerait que Malo soit aussi divisé en une dizaine de secteurs (plus difficiles à délimiter) reprenant les villages de la côte et du centre de l'île.

2.3.2 Les présences

Sur trois mois d'enquêtes, trente six marchés ont été analysés⁴⁰. Plus d'une centaine de villages sont venus à des rythmes parfois très différents. Les villages de Santo qui ont été les plus présents appartiennent au secteur 2 (**Fanafo, Port-Olry, Hog-Harbour, Khole, Sara**) et au secteur 3 (**Nambauk, Tanavoli**). Les plus gros villages sont les plus remarquables tant par leurs présences que par la quantité de leurs marchandises. **Fanafo**, l'un des villages les plus peuplés de l'île, environ mille habitants pour une superficie de 12,8 km² soit une densité d'environ 77 hab./km², est venu 23 fois en trois mois. C'est la fréquence de jours de marché la plus élevée.

Luganville est représenté chaque jour, par les vendeuses de plats locaux préparés et aussi parfois par quelques habitantes de la ville, seules autorisées à venir vendre quotidiennement les produits de leurs jardins. Les quartiers Sarakata ou Mango, proches du marché, sont présents plus souvent.

Sur Malo, ce sont les villages de **Nanuku** et d'**Afunatari** de la côte ouest, qui se sont le plus déplacés. Certains secteurs viennent moins souvent car ils sont plus limités géographiquement (ex. : secteur E) et parfois moins peuplés (ex. : 144 personnes pour le secteur I).

En général, les villages suivent bien les dates d'autorisation prévues par leur calendrier, bien que beaucoup de vendeuses disent se déplacer "*lorsque les jardins sont pleins...*". Ils ont eu chacun environ le même nombre de jours de présence autorisés. L'agenda prévu est d'autant mieux suivi que le non respect du calendrier entraîne une amende de 500 Vt.

Ce sont les villages près des routes, de la côte ou de Luganville qui sont les plus présents. Les raisons sont simples : facilité de locomotion et coût moindre des transports.

⁴⁰ L'enquête sur les présences continue, mais par manque de calendrier officiel, aucune comparaison n'est possible.

Le phénomène climatique est aussi très déterminant : les jours de grosses pluies, le marché est peu fréquenté ou alors les vendeuses viennent plus tard. Cela est lié à l'état des routes et des rivières à traverser, et aux taxis qui ne sont pas couverts (bennes).

La principale raison pour venir au marché est évidemment le désir de vendre les produits pour se procurer de l'argent. Les femmes profitent aussi de leurs venues pour rendre visite aux enfants en pension en ville, se rendre à l'hôpital, acheter des provisions (riz, conserves, etc.) pour la famille ou le village, le contact social, etc. (voir chapitre sur les vendeuses).

Les marchés varient peu dans leur importance de fréquentation et dans les quantités apportées. Certains jours cependant, toutes les tables peuvent être occupées par énormément de marchandises faisant déborder les zones louées et provenant d'un ou plusieurs secteurs, et d'autres jours peuvent être moins fournis et de durée plus courte.

Les zones de vente à même le sol sont très souvent louées, même s'il y a des tables libres à l'intérieur. Ces zones sont en effet moins chères pour la quantité placée et, n'étant pas réellement officielles, sont aussi louées par les vendeuses appartenant à des villages non inscrits sur les listes du jour. Cela se vérifie particulièrement les jours de beau temps (saison sèche).

2.4 4. Les produits vendus

2.4.1 Les produits

En observant quotidiennement le marché, on constate la participation des villages de Santo et de Malo à l'économie locale par la vente des produits des jardins et de l'artisanat. On peut dire d'emblée que l'île produit beaucoup.

Lors de cette étude, chaque produit a été photographié et nommé. Cet inventaire est poursuivi tout au long de l'année afin de mettre en évidence l'énorme variabilité des produits disponibles sur le marché, et leur "saisonnalité". Une fois les produits identifiés, on a analysé les variations de leurs prix et de leurs poids. Les enquêtes menées un jour sur deux ont duré trois mois (août à novembre).

Le marché de Santo étonne par sa dimension ainsi que par la diversité et les quantités de produits proposés. On y trouve plusieurs sortes de produits d'origines diverses:

- 1) Les fruits et légumes locaux tel que les taros, les ignames, le kava, les arbres à pain, les noix (coco, nangaies, velles,...) etc.(Figure 27;Figure 28)
- 2) Les nouveaux produits d'origine européenne ou chinoise : poivrons, aubergines, tomates, courges, choux,...(Figure 29)

Les graines sont vendues dans les épicerie chinoises ou les magasins d'agriculture. Parfois, certains de ces fruits et légumes importés sont totalement intégrés aux habitudes culinaires (poivrons, oignons, salades, etc.). Pour d'autres, les vendeuses n'en connaissent ni le nom, ni le goût ! La proportion des légumes d'origine nouvelle est largement majoritaire : sur les 49 légumes répertoriés, seulement 10 sont d'origine locale. Pour les fruits par contre, plus de la moitié sont du pays.

NOMS SCIENTIFIQUES	BISCHLAMA	FRANCAIS	UNITÉ	PRIX
<i>Abelmoschus manihot</i>	AELAND KABICH	AELAND KABISH	botte	50
<i>Allium shoenoprasum</i>	SALAD	OIGNON *	Botte	100
<i>Allium tuberosum</i>	SALAD	OIGNON VERT*	botte	200-400
<i>Brassica chinensis</i>	CHINESE KAPICH	CHOU CHINOIS *	pièce	50
<i>Brassica juncea</i>	FLOWER KABIS	FEUILLES DE CHOU *	botte	50
<i>Brassica oleracea</i>	BROCOLIS	BROCOLIS *	botte	50
<i>Brassica oleracea</i>	ROUND KAPICH	CHOU ROND *	pièce	20-200
<i>Brassica sp.</i>	WHITE BONE	WHITE BONE *	pièce	200-500
<i>Capsicum frutescens</i>	PIMA	PIMENT *	bouquet	50
<i>Capsicum annuum</i>	CAPSICUM	POIVRON *	sac	50
<i>Colocasia esculenta</i>	WILD TARO	TARO EAU	botte	150
<i>Cucumis sativus</i>	KUKAMBA	CONCOMBRE *	pièce/panier	10-30
<i>Cucurbita moschata sepo</i>	PUMPIN	POTIRON *	filet	50
<i>Cucurbita moschata</i>	PUMKIN LEAF	Feuilles POTIRON *	botte	50
<i>Daucus carota</i>	CAROT	CAROTTE *	botte	50-100
<i>Dioscorea alata</i>	YAM	IGNAME	botte	50
<i>Dioscorea esculenta</i>	WOVILE	IGNAME	pièce	50
<i>Dioscorea rotundata</i>	WAILU	IGNAME	panier	50
<i>Ipomea batatas</i>	KUMALA	PATATE DOUCE	botte	50-100
<i>Lactuca sativa</i>	SALAD	SALADE *	botte	100
<i>Lagenaria siceraria</i>	CALEBASSE	CALEBASSE *	pièce	20-100
<i>Luffa acutangula</i>	CHINESE BEAN	ANGLED LOOFAH *		
<i>Manihot esculenta</i>	MANIOC	MANIOC *	panier	200-500
<i>Mormodica charanta L.</i>	BEAN	-	botte	100
<i>Nasturtium officinale</i>	WATACRIS	CRESSON *	botte	50
<i>Pachyrhizus erosus</i>	YAM BEAN	- *	panier/sac	100
<i>Persea americana</i>	PATAFRUIT	AVOCAT *	pièce	20
<i>Petroselinum crispum</i>	PERSIL	PERSIL *	panier	100
<i>Phaseolus vulgaris Rosc</i>	BEAN	HARICOT VERT *	botte	50
<i>Piper methysticum</i>	KAVA	KAVA	panier	50
<i>Polyscias spp</i>	-	Feuilles POLYSCIAS	botte	50
<i>Psophocarpus tetragonolob</i>	BEAN	HARICOT AILÉ *	botte	100-500
<i>Raphanus sp.</i>	RADISH	RADI *	pièce	50
<i>Saccharum edule</i>	NAVISO	NAVISO	botte	500-7000
<i>Sechium edule</i>	CHOUCHOUTE	CHOUCHOUTE *	pièce/panier	50
<i>Sechium edule</i>	CHOUCHOUTE LEAF	Feuilles CHOUCHOUTE	botte	50-100
<i>Solanum lycopersicum</i>	TOMATO	TOMATE *	botte	50
<i>Solanum melongena</i>	EGGPLANT	AUBERGINE *	pièce	20-60
<i>Solanum tuberosum</i>	POTATO	POMME DE TERRE *	panier/sac	200-500
<i>Trichosantes cucumerias</i>	-	COURGE *	pièce	10-100
<i>Trichosantes cucumerna</i>	SNAKE BEAN	- *	botte	100
<i>Vigna unguiculata</i>	SNAKE BEAN	- *	botte	50
<i>Xanthosoma sagitt folium</i>	TARO LEAF	Feuilles TARO	botte	50
<i>Xanthosoma sagitt folium</i>	TARO FIJI	TARO FIJI	panier	10-150
<i>Zea mays L.</i>	CORN	MAIS *	pièce	100-1000
<i>Zingiber officinale</i>	GINGA	GINGEMBRE *	panier	50
	AIL LEAF	F. D'AIL *	botte	50
	-	FOUGERE *	botte	50
		NAVET *	botte	50

Figure 27 : Unités de vente et prix moyen des légumes vendus sur le marché de Luganville

NOMS SCIENTIFIQUES	BISCHLAMA	FRANCAIS	UNITÉ	PRIX
<i>Ananas coccomus</i>	PAENEPOL	ANANAS	pièce	50-300
<i>Annona reticulata</i>	-	COEUR DE BOEUF #	pièce	20
<i>Annona muricata</i>	COROSSOL	COROSSOL	pièce	50-100
<i>Arachis hypogea</i>	PISTAS	CACAHOUETE #	botte/sachet	50
<i>Artocarpus altilis</i>	BRED FRUT	ARBRE À PAIN	pièce	50-70
<i>Artocarpus heterophyllus</i>	JAKFRUT	JACQUIER	pièce	100
<i>Averrhoa carambola</i>	-	CARAMBOLLE	panier	100
<i>Barringtonia spp.</i>	NAVELE	VELLE	panier	100
<i>Canarium indicum</i>	NANGAE	NANGAILLE	botte/panier	100
<i>Carica papaya</i>	POPO	PAPAYE #	pièce	20-100
<i>Citrus grandis</i>	PAMPLIMUS	POMELO	pièce	40-50
<i>Citrullus lanatus</i>	WATA MELON	PASTEQUE #	pièce	100-600
<i>Citrus paradisis etc.</i>	PAMPLIMUS	PAMPLEMOUSSE #	pièce	20-30
<i>Citrus reticulata</i>	MANDARINE	MANDARINE #	pièce	20
<i>Citrus sinensis</i>	ARANIS	ORANGE #	pièce	30
<i>Citrus spp.</i>	LEMON	CITRON #	sac/panier	100
<i>Cocos nucifera</i>	DRAEKOKONAS	NOIX DE COCO SEC	pièce	20
<i>Cocos nucifera</i>	GRINKOKONAS	NOIX DE COCO VERT	pièce	20-30
<i>Dracotomelon vitiense</i>	NAKATAMBOL	TAMBOLLE	botte	50
<i>Mangifera indica</i>	MANGO	MANGUE	pièce	20-30
<i>Musa sp.</i>	BANANA	BANANE (pls sortes)	main/régime	50-100
<i>Passiflora edulis</i>	PASSION FRUIT	FRUIT DE LA PASSION	pièce	20
<i>Psidium guayava</i>	GUYAVA	GOYAVE	sac	100
<i>Saccharum officinale</i>	SUGACAN	CANNE À SUCRE	tige	50
<i>Spondias cytherea</i>	NAOUS	POMME DE CYTHERE	pièce	10-20
<i>Syzygium maloccense</i>	NAGAVIKA	JAMALAC	pièce	10 par 2 ou 3

Figure 28 : Unités de vente et prix moyen des fruits vendus sur le marché de Luganville

	NOMS BICHLAMA	Unités	Prix moyens
CANARD	DAKDAK	pièce	500
COCHON (petit)	PIG	pièce	1500
COQUILLAGE	SHELL	sac	100
CRABE COCOTIER	KRAB KOKONAS	pièce	300-1500
CRABE DE TERRE	LANDCRAB	par 5	100
ESCARGOT	SNEL	sac	100
OEUF	EG	pièce	30
POULE/COQ	JIKIN	pièce	500-700
ROUSSETTE	FLAENGFOKIS	pièce	200
BOUTEILLE CACAQUETES	PINAT/PISTAS BOTEL	pièce	50
BOUTEILLES PIMENTS	PIMA BOTEL	pièce	50-100
NOIX EPLUCHÉES	NATS	paquet/feuille	50
BROCHETTE DE NANGAILLES	NAGAIES BLONG WUD	pièce	50
BROCHETTE DE CHATAIGNES DE TAHITI	NAMEMBE BLONG WUD	pièce	50
SACHET CACAQUETES	PISTAS BASKET	pièce	50
BOIS	WUD	steres	200
FEUILLES LAP-LAP	LAP-LAP LIFS	paquet	100
FEUILLES BANANIER	BANANA LIFS	paquet	100
FLEURS	FLAOA	pièce	20-100
PLANTULES...	HED BLONG KAEN WUD (pièce	20
BALAIS	BRUM	pièce	100
COQUILLAGES DECO	SELFIS, KOKIAS	pièce	10-3000
EVENTAIL	FAN	pièce	50-200
NATTES	NET	pièce	500-800
PLUMEAU	BRUM STIK	pièce	100
MANCHE DE HACHE	AKIS STIK	pièce	300-400
RAPPE IGNAME	YAM RAP	pièce	50-100
BEIGNET	FRAEN BANANA	pièce	50
LAP-LAP	LAP-LAP	pièce	100
NEMS	NEMS	pièce	50
MANGUE	MANGO	pièce	20
MORCEAU DE PASTÈQUE	PIS BLONG WATA MELOF	pièce	20-50
POISSONS FRITS	FIS	pièce	50-100
POULET GRILLES	JIKINWINGS	pièce	50
TUBERCULES CUIITS	TAROS	pièce	50
TULUK	TULUK	pièce	50
VIANDES CUIITES	KUK MIT	pièce	50-100

Figure 29 : Unités de vente et prix moyen des produits divers vendus sur le marché de Luganville

Les produits divers (haches, bois, pierres de cuisson, coquillages, etc.) sont aussi présents, mais en faible quantité. L'artisanat (nattes, paniers, éventails, balais, etc.) provient surtout des villages de Malo.

2.4.2 Les prix

La concurrence des prix n'existe pas, ni la relation quantité/prix. Les prix sont fixés par les vendeuses et sont presque toujours les mêmes. Un panier de tomates, par exemple (Figure 30) coûte toujours 100Vt, mais son poids varie d'un kilo à plus de deux kilos. Le prix au kg est donc fort différent.

On remarque que les prix de certains aliments sont fixes : les choux des îles, les feuilles de légumes divers (chouchoutes, taros, potirons,...), les oignons, les tomates, les poivrons, le maïs, les cacahuètes, les noix, les citrons, les pamplemousses, le cresson, les salades.

Pour un produit donné, ce n'est pas le prix qui varie, mais sa quantité à l'unité de vente (parfois du simple au triple). Par exemple, sur les vingt pesages de paniers de "chouchoutes" à 100 Vt, le poids varie d'un kilo à plus de quatre kilos. Le prix au kilo passe donc de 96 Vt/kg à 23 Vt/kg.

D'autre part, on note aussi que les petites unités sont souvent moins chères au kilo : les petits concombres à 10 vt coûtent 36 Vt/kg, alors que ceux à 100 Vt coûtent 67 Vt/kg. En ce qui concerne les produits vendus dans des emballages différents (sacs en plastiques ou paniers), les quantités peuvent aussi varier. Pour les poivrons et les tomates, les sacs sont plus lourds; pour les citrons, le poids est le même en sac ou en panier.

La notion prix/quantité ne semble pas être appliquée : les paniers de taros de 200 et de 400 Vt coûtent le même prix au kilo. Néanmoins, certains produits vendus à l'unité sont plus chers que groupés (20 Vt la mangue et 100 Vt pour le sac de 6-8).

Le lendemain, les produits étant moins frais et le moment du retour aux village proche, les prix ne sont plus les mêmes. En général, ils ont diminué de moitié pour les produits périssables et fragiles (salades, choux, papayes, ...). Le reste non vendu, est jeté ou ramené aux villages (voir chapitre sur les vendeuses).

2.4.3 La saisonnalité de 22 produits principaux

Le cycle des cultures dans les jardins doit encore être étudié, mais on constate une variabilité dans l'approvisionnement du marché.

Pour déterminer les types de produits amenés, leurs quantités et leurs prix, des enquêtes ont été menées tous les deux jours, puis une fois par semaine, pendant trois mois. On s'aperçoit déjà que certains produits sont permanents (choux des îles, poivrons, concombres, etc.) et d'autres saisonniers (taros d'eau, ignames, mangues, avocats, etc.).

Grâce aux premiers mois d'analyses sur les produits et leurs fréquences, une autre enquête a pu débuter sur les 22 fruits et légumes les plus présents et les plus consommés. Il s'agit des produits suivants : le chou des îles (aelan kapis), les bananes, les cacahuètes, les citrons, les choux ronds, les "chouchoutes", les noix de coco, les concombres, le gingembre, les ignames, le kava, les kumalas, les laitues, le manioc, les oignons verts, les

	PRODUITS	PRIX	UNITE	POIDS min./max.sur 20	Moyenne	prix/kg
1	AELAND KABIS	50	botte	650 g - 1990 g	1230 g	41 Vatus
2	CHOUCHOUTE	10	piece	110 g - 250 g	190 g	53 Vatus
		20	piece	210 g - 600 g	350 g	57 Vatus
		100	panier	1040 g - 4300 g	2560 g	39 Vatus
3	CONCOMBRE	10	piece	150 g - 390 g	280 g	36 Vatus
		20	piece	220 g - 550 g	390 g	51 Vatus
		30	piece	380 g - 850 g	555 g	54 Vatus
		40	piece	430 g - 1400 g	780 g	51 Vatus
		50	piece	500 g - 1500 g	850 g	59 Vatus
		60	piece	680 g - 1600 g	1080 g	55 Vatus
4	CHOU ROND	100	piece	1000 g - 2150 g	1490 g	67 Vatus
		20	piece	80 g - 320 g	210 g	95 Vatus
		40	piece	250 g - 560 g	380 g	105 Vatus
		50	piece	380 g - 920 g	530 g	94 Vatus
5	GINGEMBRE	100	piece	700 g - 1400 g	920 g	109 Vatus
		200	panier	2400 g - 4100 g	3220 g	62 Vatus
		500	panier	8400 g - 12400 g	9800 g	51 Vatus
		500	racine	1400 g - 5200 g	2450 g	205 Vatus
8	KUMALA	200	panier	4600 g - 9300 g	8100 g	25 Vatus
9	OIGNON	50	botte	400 g - 900 g	570 g	88 Vatus
10	POIVRON	100	sac	410 g - 1140 g	640 g	156 Vatus
		100	panier	720 g - 1640 g	970 g	103 Vatus
11	LAITUE	100	paquet	500 g - 1140 g	680 g	147 Vatus
12	TARO	500	botte	6000 g - 11100 g	8400 g	60 Vatus
		fiji 200	panier	5200 g - 9300 g	6800 g	30 Vatus
		fiji 400	panier	10500 g - 15200 g	13000 g	31 Vatus
12	TOMATE	100	sac	700 g - 1350 g	990 g	101 Vatus
		150	sac	890 g - 1300 g	1150 g	130 Vatus
		100	panier	1000 g - 2160 g	1500 g	66 Vatus
13	WHITE BONE	50	botte	580 g - 1400 g	1010 g	50 Vatus
		100	botte	1050 g - 1840 g	1320 g	76 Vatus
14	BANANE big Ttes confondues	200	régime	6000 g - 9200 g	7600 g	26 Vatus
		50	main	600 g - 1950 g	930 g	54 Vatus
15	CACAHOUET	50	botte	190 g - 420 g	320 g	156 Vatus
16	CANARIUM	100	botte	en cours		
		100	panier			
17	CITRON	100	sac	1150 g - 2300 g	1520 g	66 Vatus
		100	panier	1190 g - 2160 g	1530 g	65 Vatus
18	NOIX COCO SEC NOIX COCO CREME	20	piece	600 g - 900 g	720 g	28 Vatus
		20	piece	650 g - 1300 g	900 g	22 Vatus
		30	piece	890 g - 1180 g	1050 g	29 Vatus
19	PAMPLEMOUSSE	20	piece	420 g - 670 g	550 g	36 Vatus
20	PAPAYE	20	piece	410 g - 780 g	530 g	38 Vatus
		40	piece	820 g - 1830 g	1250 g	32 Vatus
		50	piece	1160 g - 2000 g	1660 g	30 Vatus
		100	piece	2100 g - 4700 g	2800 g	36 Vatus

Figure 30 : Variation des prix au kilogramme en fonction de l'unité de vente, pour les vingt produits les plus abondants de août à octobre 1996

pamplemousses, les papayes, les poivrons, les potirons, les taros, les tomates et les choux chinois "white bone".

Afin d'en dégager des conclusions sur une année, ces enquêtes continuent : un jour toutes les deux semaines pour les 22 produits principaux (pour distinguer leur variabilité saisonnière) et une fois par mois pour relever tous les produits vendus et les nouveaux de saison.

2.5 Les vendeuses

La majorité des personnes se déplaçant pour la vente sont des femmes; seuls quelques hommes viennent vendre au marché. C'est pour cette raison que l'on traitera au féminin l'enquête, réalisée sur un échantillon de 25 personnes. Elle porte sur leur situation familiale, leurs jardins, leurs transports, leurs venues au marché, les produits vendus et consommés au marché, le surplus, leur vision du marché, les bénéfices et les produits ramenés de la ville vers les villages. Elle s'est étendue sur deux semaines afin d'avoir 21 villages différents (la moitié venant du Sud).

2.5.1 L'échantillon

L'échantillon reprend donc 24 femmes, pour un homme, dont la moitié est née à Santo. Il provient de huit îles différentes et les âges varient de 17 à 65 ans, pour une moyenne de 37 ans. La moyenne des enfants est de 4 par personne interrogée.

Le niveau scolaire ne dépasse pas l'école primaire (88 %) et leur état civil est varié (mariage, célibat, veuvage). Les célibataires vivent encore chez leurs parents et le nombre de personnes vivant dans la même maison varie de 2 à 16.

Elles sont toutes propriétaires de leur habitation, sauf une résidant à Pepsi (quartier squatté de Luganville).

Ces vendeuses sont "jardinières" depuis toujours (60 %), mais certaines ont été employées pour des travaux divers. Les 15 époux des vendeuses travaillent aussi dans les jardins familiaux, sauf deux qui travaillent à l'extérieur (transporteur et pêcheur).

Beaucoup ont de la famille en ville (68 %), dans 8 quartiers différents, mais répartie surtout à Chapuis et Sarakata.

2.5.2 Les jardins

Le nombre de jardins vivriers, dont elles sont toutes propriétaires, varie de 2 à 10 par personne (moyenne de quatre par personne).

L'éloignement des jardins par rapport au domicile varie considérablement. La durée des trajets est difficile à évaluer car les femmes ne la calculent pas et n'ont pas en général de montres. Selon leurs estimations, 60 % sont situés à plus d'une heure (à pied ou en voiture), les autres se trouvant à côté, ou entre 5' et 30' de marche.

Les couples se partagent le travail. Les enfants et les membres de la famille aident aussi aux diverses activités du jardin.

Le nombre d'heures passées à jardiner est évidemment aussi lié à la distance. S'il est proche, elles s'y rendent tous les jours une à deux heures, ou toute la matinée. Si ce n'est

pas le cas, elles n'y vont qu'une à trois fois par semaine. Le jour de repos, s'il existe, dépend de la religion pratiquée (samedi ou dimanche).

2.5.3 Le transport

Pour transporter leurs lourdes marchandises au marché, les vendeuses viennent en "truck" (voiture à benne ouverte). Le prix demandé est fixe : il s'agit du trajet quel que soit le nombre de passagers. Les frais du transport sont donc partagés car ils peuvent se révéler fort chers selon la distance à parcourir. Trois ou quatre personnes de la même famille ou du village se réunissent pour louer un taxi. Elles s'entassent avec leurs paniers, dans la benne arrière du transport, non protégée du soleil ou de la pluie.

Les prix des trajets (aller-retour et par transport) de l'échantillon étudié sont chers car les commerçantes viennent de loin. Ils ne dépendent que de la distance effectuée. Les transporteurs se divisent les zones à desservir selon sa région d'enregistrement à la Province (patente). Chacun possède ainsi ses itinéraires depuis les villages jusqu'au marché.

Pour le sud/sud ouest, il passe de 4.000 à 7.000 Vt (Tassiriki), et pour la côte est, il est de 2 à 5.000 Vt (Port-Olry). Pour Malo, s'ajoute évidemment le prix du truck depuis le village jusqu'à la côte d'embarquement, le prix du trajet en bateau et puis celui de la côte de Santo jusqu'au marché. Pour les quatre personnes interrogées, il variait de 1.350 à 3700 Vt, tous transports compris.

Ces tarifs sont donc à partager selon le nombre de personnes qui louent le transport. Le prix pour aller au marché est parfois différent de celui pour revenir. Les marchandises n'étant plus là et le nombre de personnes pouvant s'y ajouter supérieur, le prix est moindre. Il faut noter aussi la fidélité des clientes : elles prennent souvent le même transport, qu'elles ne paient qu'au retour, avec l'argent de leurs ventes. Les vendeuses habitant la ville ne partagent pas les frais, vu le prix peu élevé du taxi (200 à 300 Vt).

Les trajets sont parfois très longs et sur des routes difficiles. Le temps mis pour venir du village jusqu'au marché est imprécis (pas mesuré) et variable (30' à 3h), puisqu'il dépend de la route, de l'accès au village et du climat. Dans le cas de fortes pluies, les vendeuses ne peuvent pas toujours se déplacer (rivières en crues) et attendent alors l'amélioration pour venir plus tard ou le lendemain.

Le jour déterminé pour la zone, les commerçantes arrivent en moyenne entre 6h et 9h, ou parfois plus tôt (16 % entre 2h et 5h du matin). Elles restent deux journées sur place et repartent le lendemain après-midi vers 16h. Les services de nettoyage remettent alors le marché en état pour recevoir de nouvelles vendeuses.

Elles suivent le calendrier affiché dans le village, ou les dates des villages voisins. La décision de la venue au marché est personnelle à 64 %, selon les récoltes des jardins. Mais, dans les plus gros villages, cela peut être aussi une décision commune des femmes ou du chef, pour un roulement équitable.

Pour 80 % d'entre eux, la fréquence de présence est d'une fois toute les deux ou trois semaines par village. Le but ultime est évidemment de gagner de l'argent pour se

procurer des biens divers. Mais, en période de rentrée scolaire, c'est aussi pour payer les frais de scolarité des enfants (20 %).

Après leur fatigant voyage et leur journée de vente, elles récupèrent en dormant en dessous des tables, seules ou en compagnie des membres de la famille (60 %). Seulement 2 %, des 68 % qui ont de la famille en ville, vont dormir dans leur famille, ou y déposent les enfants. Celles qui habitent en ville retournent parfois loger chez elles. Dans ce cas, les échoppes sont surveillées par les voisins du marché.

2.5.4 Les produits

Près de 70 % des commerçantes ne vendent qu'au marché. Les autres vendent aussi aux Épiceries ou coopératives du village, ou de la ville (au retour). Elles choisissent leur place et ne paient que le lendemain, pour les deux jours passés sur place. Les tables toujours occupées se trouvent aux entrées et, les jours de pluies, au centre (pas d'eau ni de vent).

Quand elles n'ont pas de choux des îles (aelen kapis), il leur arrive de ne pas vendre sur une table, disposant les paniers par terre et les autres produits sur des feuilles ou des nattes. Le tarif de la location étant fixé selon la grosseur des paniers et de la place qu'ils prennent sur le sol. Ces emplacements là sont moins chers pour la quantité apportée, mais évidemment moins confortables.

Les marchandises vendues au marché sont le surplus des jardins. Cependant, selon certaines (65 %), il arrive que des aliments soient gardés au village : ce sont des aliments disponibles en petites quantités, liés à la pauvreté de la terre ou aux parasites (certaines noix, petits fruits rares, ignames wailou, tomates, crabes, poulets, kava, etc.) ou trop lourds. Les aliments destinés à la vente sont donc ceux qu'elles récoltent en grandes quantités (coco, bananes, pamplemousses, patates douces, concombres, taros,...) et/ou les "nouveaux" aliments (aubergines, poivrons, piments, haricots, etc.) destinés parfois uniquement à la clientèle étrangère.

Les fruits et légumes, emballés dans des paniers de feuilles de bananiers tressées (fabriqués le plus souvent au village) ou dans des sacs en plastique, sont disposés sur les tables et le sol (allées, trottoirs,...) rendant l'espace du marché difficilement praticable les jours de grandes activités.

Les grands paniers contiennent :

- les aliments lourds (taros, ignames, pamplemousses, etc.);
- les aliments légers, mais très nombreux (poivrons, jamalacs,...);
- les aliments à nettoyer et à emballer (choux des îles, oignons,...).

Comme nous l'avons vu, les fruits et légumes sont donc vendus à la pièce, à la botte, au petit panier, au sac ou au grand panier. C'est au marché, que les vendeuses divisent le contenu des grands paniers et remplissent (souvent inégalement) les plus petits, emportés à part. Sur l'échantillon étudié, près de 80 % continuent cet artisanat. Malheureusement, les sacs en plastique (inondant déjà la ville) commencent à être utilisés pour diverses

raisons : manque de temps, quantité vendue plus précise (tous pareils) ou facilité de transport.

On a pu déterminer qu'à cette saison, chaque vendeuse vend en moyenne sept aliments différents. Mais, sur l'année entière, on estime qu'elles cultivent et amènent au marché 43 sortes de fruits et légumes.

Il arrive que certaines personnes de la famille ou du village ayant des marchandises à vendre, ne se déplacent pas jusqu'au marché (pas assez de quantité, pas le temps, pas leur tour, ...). Certaines vendeuses (32 %) se chargent alors quelques fois de les vendre pour elles, sans bénéfice et dans un simple esprit d'entraide.

Les femmes restent deux jours au marché, assises presque sans bouger, et prennent leurs repas sur place. Elles achètent des plats tout préparés aux échoppes des lap-lap ou dans les "stalles"⁴¹ en face du marché puis les consomment sur place ou ramènent leurs assiettes à leurs tables de vente. Elles consomment aussi leurs propres fruits et légumes et apportent quelquefois des plats préparés de la maison pour les enfants (riz et corned-beef).

De plus en plus de vendeuses cuisinent de la viande (cochon ou boeuf) ou du poisson pêché au village, pour les vendre au marché. Elles l'apportent dans de grandes casseroles fermées et nouées d'un linge pour les protéger des mouches. C'est là un produit qui occupe peu de place et représente une source de revenus non négligeable, les prix demandés étant souvent élevés pour la quantité offerte.

Des échanges entre les vendeuses sont pratiqués. Plus de 70 % d'entre elles échangent volontiers leurs produits contre d'autres, qu'elles n'ont pas sur place (cocos verts à boire, cacahouètes, par ex.) ou qui sont rares dans leur village (taros d'eau, ignames,...). C'est aussi une bonne manière de liquider la marchandise sans dépenser d'argent.

Le marché de Luganville devient de plus en plus important et dans leur ensemble les commerçantes trouvent que trop de produits y sont vendus. Les quantités de produits invendus sont de plus en plus importantes. Certains produits sont alors soldés en fin de marché, d'autres, fânés ou abimés sont jetés. Les épiceries de la ville, le pensionnat ou certains membres de la famille en rachètent certains, à l'occasion. Les vendeuses en donnent encore un peu aux uns et aux autres. Mais, malheureusement, la majorité se voit contrainte de les ramener au village.

Les femmes aiment venir vendre au marché : c'est un moyen agréable et autonome de gagner de l'argent. Mais, après avoir subi les inconvénients du bruit pendant plus de six mois, toutes sont maintenant mécontentes de l'augmentation du tarif de location des tables. Comme les tables ne sont pas encore arrivées dans la nouvelle annexe, certaines préfèrent vendre sur le sol par raison d'économie. Certains jours, beaucoup de tables restent vides et les vendeuses sont assises par terre. On peut se demander comment le marché va se dérouler quand toutes les tables seront installées.

⁴¹ Petits restaurants municipaux (voir chapitre 4)

Ce qui les contrarie le plus, c'est de devoir payer les services sanitaires (toilettes et douches). Avec la chaleur et la nécessité de boire énormément, elles sont scandalisées de devoir payer un service qui devrait leur être offert ou payé au forfait par jour. Selon l'enquête effectuée auprès des vendeuses, l'argent investi pour venir est donc important : plus de la moitié paie 400 Vt de location de table, s'ajoutent à cela le transport, les repas sur place, etc. Le total des dépenses se situe entre 600 et 1.900 Vt. Elles gagnent toutes heureusement suffisamment (entre 1.000 et 10.000Vt) pour que ce soit justifié. Les bénéfices exacts seront calculés ultérieurement.

2.5.5 Les invendus

Le séjour en ville est souvent l'occasion d'achats dans les épiceries chinoises, de visites à la famille ou aux amis, ainsi qu'à l'hôpital si nécessaire. Une seule avouait jouer au casino. Près de 70 % de ces villageoises achètent des provisions à chaque venue au marché. Les autres ne le faisant qu'occasionnellement si elles ont gagné de l'argent. Une seule vendeuse n'achetait jamais en ville, estimant qu'elle avait ce qu'elle voulait au village.

L'argent des ventes du jour, permet l'achat de biens de consommations divers : vêtements, kérosènes, savons, etc. Ils sont moins chers en ville que dans les villages et leur transport lors du retour est gratuit. Ce qu'elles ramènent chez elles, ce sont surtout les nouvelles denrées alimentaires de la ville. Les trois les plus achetées sont : le riz, les boîtes de conserve de viande ou de poisson, et le pain :

- Le riz se vend par sac d'un kilo, de 5 ou de 25 kg. Ce sont les sacs de 25 kg les plus vendus (60 %).
- Les quantités de boîtes de conserves achetées varient selon la venue et sont approximatives. La moitié de l'échantillon n'en ramènent ou ne les comptent pas.
- Le pain est fort apprécié en ville comme dans les villages. Plus de 90 % en ramènent car les enfants l'adorent avec un peu de margarine et il peut servir de repas.

Ces quantités ramenées sont importantes, compte tenu du fait qu'elles en ramènent presque à chaque déplacement et qu'elles peuvent aussi s'en procurer dans les épiceries du village (une des vendeuses ramène de grosses quantités pour l'épicerie de son mari). Seuls trois villages étudiés n'en possédaient pas (**Tasmalum, Natuntulai, Nambauk**). Les autres sont déjà largement desservis : d'une à 15 épiceries, la moyenne se situant à trois épiceries par villages⁴²

La consommation de ces nouveaux aliments est donc considérable : toutes les personnes interrogées mangent du riz. Il est consommé, une à deux fois par mois (12 %), une à trois fois par semaine (52 %), allant jusqu'à une fois par jour (36 %). La relation

⁴² La moyenne a été calculée sur 25 villages différents, car le nom donné du village d'appartenance donné n'est pas toujours le vrai mais celui du village le plus important. Cela se vérifie puisque les nombres de stores donnés pour un même village (Fanafo, Hog Harbour et Afunatari) ne correspondent pas.

âge-consommation de nouveaux aliments ne semble pas liée dans l'échantillon étudié, mais on peut observer que les familles nombreuses consomment d'avantage de riz. Ce qui s'explique facilement par son coût moindre et sa facilité de préparation. Pour la consommation des boîtes de conserves de viande et de poisson, seulement cinq vendeuses n'en consomment pas ou rarement (trop cher, mauvais goût, donne des démangeaisons, etc.). Pour le reste des personnes interrogées, elles font partie de l'alimentation quotidienne (28 %), hebdomadaire (52%) ou mensuelle (12 %).

Malgré l'influence des nouveaux produits dans les villages, les vendeuses estiment (76 %) que la nourriture traditionnelle, *aeland kakai*, demeure la plus importante. Les aliments préférés des enfants varient : ils aiment manger de tout (40 %), les aliments traditionnels : lap-lap, nalots, fruits, ignames (36 %), et les nouveaux aliments : riz, pain, chips, bonbons (24 %).

La vision des vendeuses sur l'alimentation des étrangers vivant en ville est intéressante. Certaines s'imaginent que manger du riz et des boîtes, c'est être moderne et elles suivent leur exemple (40 %). D'autres au contraire (20 %), supposent qu'ils n'en mangent jamais, préférant l'alimentation naturelle, de bonne qualité (viande, poisson frais, fruits et légumes du marché, peu de riz), ou consommant un mélange de tout les produits disponibles (y compris ceux qu'ils ne mangent jamais : pommes de terre, produits importés, etc.).

Les vendeuses du marché viennent donc pour vendre, voir éventuellement leur famille ou amis, et aussi acheter. Ces séjours d'"échanges alimentaires" sont courts pour chacune, mais répétés. Comme tous les deux jours ce sont des villages différents, ce sont à chaque fois de nouvelles commerçantes qui approvisionnent la ville et de nouvelles clientes pour les épiceries. Le circuit est donc permanent.

Bien que la ville soit une source de revenus, de distractions, d'échanges et d'approvisionnement, aucune ne souhaiterait vivre en ville : "trop chère, trop de gens, trop de bruit". Elles préfèrent toutes la vie et le calme de leur village auquel elles sont très attachées. Elles aiment travailler leurs jardins et ne voudraient pas faire autre chose.

2.6 Les acheteurs

Toute la ville se rend au marché et en dépend : c'est le seul lieu d'approvisionnement en fruits et légumes frais. Lorsque les villages ne peuvent se déplacer, au moment des fêtes de Noël par exemple, ou lorsque les conditions météorologiques sont trop mauvaises, aucun produit frais n'est disponible durant plusieurs jours. La ville est totalement dépendante de son marché pour son approvisionnement en produits frais et seuls ceux qui cultivent un petit jardin peuvent se procurer des légumes. Le marché fournit toutes les familles⁴³ les institutions (hôpital, internats scolaires, prison), les restaurants, et quelques épiceries (de la ville et parfois de Port-Vila). C'est donc un des hauts lieux de rassemblement, où l'on croise tous les gens de la ville, quelles que soient leurs nationalités. Chacun y trouve les produits de son goût à toute heure. On y vient tôt

⁴³ Mêmes les familles qui possèdent des jardins en ville, voir chapitre 5, § 6 : Les ventes et les achats au marché.

le matin, dans la journée ou le soir pour ceux qui travaillent. On y passe aussi pour manger aux échoppes des lap-lap, ou tout simplement pour se promener.

3. CIRCUIT DE DISTRIBUTION EXTERNE : LES EPICERIES

3.1 Recensement et situation

3.1.1 Les commerces

La ville comprend plus de 160 distributeurs alimentaires. Ils se divisent en plusieurs catégories :

- Les grossistes : abattoir, éleveurs de poulets, fabricants de corned-beef, d'orangeade, de biscuits et de pains.
- Les magasins : boucheries, poissonneries, alcools/boissons et les épiceries (qui vendent aussi une multitude d'autres produits : vêtements, casseroles, ...).
- Les restaurants - café - bars - kava-bars (voir chapitre 4).

3.1.2 Les boucheries

La viande provient du bétail local (Santo, Aoré, Malo) de l'abattoir situé en ville à St-Louis. Une quarantaine de vaches, boeufs et veaux y sont abattus tous les jours. Le bétail y est apporté par camion par ses propriétaires. Ce lieu est aussi la fabrique de viande en conserve : Santo Meat. Plus de 2.000 à 3.000 boîtes sont fabriquées par jour et revendues directement à un grossiste chinois de Santo, qui les redistribue (entre 50.000 et 75.000 boîtes) sur l'archipel.

On y trouve aussi deux boucheries, dont les ventes varient selon les consommateurs. La clientèle vanuataise achète principalement :

1. En boucherie : la viande hachée ou coupée en fines lamelles. Ces deux conditionnements présentent les avantages suivants :

- la moins chère;
- facile à mélanger au riz;
- facile à partager pour la famille;
- ne nécessite pas de découpe, de nettoyage;
- vite cuit, donc peu de combustible;
- tout est consommable.

2. Dans les épiceries : les boîtes de corned-beef (Santo Meat ou autres), et les poulets ou ailes congelés (provenant d'Australie).

3. Au marché : des animaux vivants (cochons de lait, roussettes, ...) ou déjà cuits (morceaux de porc ou de boeuf, corned-beef sur les lap-lap, viande hachée dans les tuluks et dans les plats préparés des "stalles" du marché).

4. Les animaux élevés chez l'habitant (poules, cochon, boeufs, etc.)

Il faut remarquer que certaines religions ont des interdits alimentaires (par ex : Les Adventistes du 7^{ème} Jour, qui ne peuvent pas consommer de porc, de crustacés ni de mollusques).

Le reste de la clientèle (asiatiques, expatriés et les restaurants) achètent d'autres pièces de viande (filet de boeuf, rôti, steak,...), dont les prix, pourtant stables sur les huit mois d'enquête, sont parfois à peine plus chers (les morceaux sont à 350 Vt, contre 420 Vt/kg pour le steak). Depuis peu, des poulets frais sont aussi disponibles avec de nouveaux élevages français. La charcuterie est vendue congelée ou fraîche (jambon et saucissons) en boucherie et dans certaines épiceries (où l'hygiène fait parfois défaut).

3.1.3 Les poissonneries

Le poisson est vendu dans trois poissonneries, la coopérative des pêcheurs des îles du nord et par le département des pêches. Les poissonneries sont approvisionnées par des pêcheurs, qui proposent leur pêche du matin ou qui travaillent directement pour les poissonniers, ou par le département des pêches.

Ici aussi, la demande varie selon la nationalité : la clientèle Vanuataise achète surtout le "mixed fish", composé de diverses espèces mélangées (Perroquet, ...) des eaux peu profondes et les petits maquereaux, c'est-à-dire la catégorie la moins chère. Ils consomment aussi le poisson pêché par la famille (femmes ou hommes) en rivière ou en mer. Le reste de la clientèle consomme uniquement les espèces d'eau profonde, plus chères, mais sans risque d'intoxication à la *ciguatera* (Vivaneau, "Snapper" ou daurade, etc.).

Au marché, on trouve aussi du poisson grillé, entier ou en morceaux, vendu sur des plateaux et conservé dans des feuilles de lap-lap; des coquillages; des mollusques et des crustacés, vivants, emballés dans des sacs plastiques ou liés dans des feuilles.

Beaucoup d'épiceries vendent du poisson sous forme congelée (sans emballage et de fraîcheur douteuse) et en boîtes (de différentes sortes, formats, origines et assaisonnements). C'est là une source de protéine facile à transporter, consommer et toujours de fraîcheur égale, si elle n'est pas périmée...

Au début de l'enquête, il arrivait très souvent que les poissonneries soient vides. D'après les poissonniers, les pêcheurs deviennent rares et ils ne travaillent plus beaucoup. Aujourd'hui cependant, on compte cinq poissonneries, dont la dernière vient d'ouvrir en février. Cela laisse espérer une relance de ce métier.

Le nombre de tonnes de poisson par mois consommées à Santo et exportées à Vila est en cours de recherche.

3.1.4 Les boulangeries

On compte trois boulangers, mais pas de boulangerie. Tous les trois sont chinois et fabriquent depuis 1981, 1984 et 1995 respectivement des pains de farine blanche, à la française, brioches sucrées, croissants, pains au chocolat et des "meat-pies".

Plus de six mille pains sont ainsi faits chaque jour et livrés dans toutes les épiceries chinoises et vanuataises de la ville. La consommation de pain est quotidienne en ville. Ils sont aussi livrés trois fois par semaine, dans une vingtaine d'épiceries situées dans les villages. La demande est croissante et la production ne peut pas suivre. Le pain est facile à manger et sert parfois de repas avec une boîte de conserve, remplaçant progressivement les tubercules ou le riz.

Une des boulangeries est aussi la fabrique (dont la direction chinoise se situe à Fidji) des "Crackers Lee", qui en produit plus de 500 kg par jour. Ils sont emballés sous différents conditionnements (emballages plastiques ou boîtes hermétiques en fer) et exportés dans tout l'archipel. Se conservant mieux, ces biscuits sont très largement consommés parmi toute la population urbaine et villageoise.

3.2 Les épiceries chinoises

Elles bordent toutes la rue principale (sauf deux nouvelles, plus petites situées derrière dans le quartier de la Sarakata) et sont ouvertes en permanence. La clientèle est mixte puisqu'il n'y a pas d'autres commerces approvisionnant la ville en produits manufacturés. Elles pratiquent toutes le paiement à crédit pour les clients habitués.

Cette trentaine de commerces n'est détenue que par les chinois arrivés parfois il y a plus de 50 ans. Sur l'échantillon étudié de 22 épiceries, 36 % sont en activité depuis plus de 30 ans. Plus de la moitié emploient entre une et cinq personnes. Trois épiceries sont plus importantes que les autres, dont une qui détient le monopole du riz et du corned-beef "Santo Meat".

La patente et les taxes annuelles sont importantes : 100.000 Vt minimum (selon l'importance du commerce), plus 50.000 Vt par employé et 4 % du chiffre d'affaire. S'ajoutent à cela les taxes d'importation variant selon la marchandise.

3.2.1 Importations et exportations

Selon le plus grand commerçant de la ville, ses produits importés proviennent à 60 % d'Australie et de Nouvelle-Zélande, 30 % d'Asie et 10 % de P.N.G, Europe, etc.

Les marchandises sont importées en grande majorité par quatre bateaux internationaux par mois, le reste étant acheminé par avion depuis Port-Vila (fruits et légumes frais importés d'Australie). Pour l'année 95, le pays a dépensé plus de cinq milliards de Vt en importation de produits alimentaires et manufacturés⁴⁴ Les quantités de riz importées d'Australie à Santo sont importantes : 800 tonnes par mois. Pour un total sur le Vanuatu de plus de 10 millions de tonnes de riz et plus d'un million de tonnes de boîtes (viande et poisson) en 1996⁴⁵.

Les épiceries de Luganville importent tous les produits importés et consommés sur Santo. Elles fournissent aussi toutes les épiceries de l'île et réexportent sur les autres îles voisines : Ambae, Ambrym, Pentecôte, Malekula, Banks-Torres, Paama, Epi. Toutes les

⁴⁴ Indicateurs statistiques - troisième semestre 1996- Bureau de la Statistique- Port-Vila, p 12

⁴⁵ Chiffres donnés par le bureau des statistiques de Santo

semaines, des bateaux partent, chargés de marchandises pour revenir avec le coprah. En effet, environ un cinquième des marchandises acheminées par les bateaux étrangers, sont gardées pour la ville, le reste repartant sur les îles pour fournir les 500 à 600 épicerie, à bord des 8 bateaux appartenant aux principaux commerçants chinois. Les commerces de Luganville influent donc sur toute l'île et sur une partie de l'archipel.

3.2.2 Les variations de prix

Une enquête est menée tous les mois sur les prix de certains produits vendus dans trois épicerie : deux chinoise et une coopérative vanuataise. Sur huit mois, elle indique très peu de variabilité, les seules causes étant une augmentation chez un fournisseur, le taux de change désavantageux ou une taxe qui change. Les prix des produits de base (pain, riz, boîtes, sucre, etc.) sont toujours les mêmes, voire parfois légèrement plus élevés dans la coopérative.

3.2.3 La clientèle et les paniers types

Une brève enquête à la fin du mois, jour de paie donc d'achats, s'est faite dans l'épicerie la plus fréquentée de la ville. Elle a consisté à observer le contenu des paniers de clients de nationalités différentes. Mon enquête a été facilitée par les renseignements donnés aussi par le commerçant et deux vendeuses qui travaillent dans l'établissement depuis dix ans et qui voient chaque jour les provisions achetées par la clientèle.

- *Le client vanuatais :*

- Riz (5 kg, 25 kg), huile, sucre, farine, sel, sauce de soja, curry, café soluble/thé/Milo, lait en poudre;
- Tin fish, Santo meat, poulet congelé (ailes);
- Pain;
- Soft drink, glaces, bières, sirops.

- *Le client expatrié :*

- Riz (1 kg), sucre, pâtes, café Santo, lait en carton, céréales, biscuits, chips, confitures;
- Légumes et fruits en conserves (tomates, maïs, pêches,...) congelés et frais importés;
- Produits divers congelés;
- Fromages;
- Pain;
- Bières, vins, jus de fruits.

- *Le client asiatique :*

Panier identique aux expatriés mais plus de riz et de pâtes chinoise.

Les achats sont différents selon la nationalité des clients : les Vanuatais achètent les aliments de base par grosse quantité, les expatriés et les asiatiques achètent plus de produits variés, peu importe le prix demandé. C'est aussi pour ces derniers que sont importés par avion quelques fromages, fruits et légumes frais de Vila. Les raisons sont simples: les budgets et les coutumes culinaires sont différents (méthodes de cuisson, recettes, quantités mangées, nombre de personnes au repas, etc.)

3.3 Les épicerie vanuataises

Dans presque toute la ville et dans de nombreux villages, on trouve des petites épicerie "de quartier". Une enquête a été menée sur un échantillon de 14 épicerie sur les 45 recensées en ville.

Elles sont possédées par des Vanuatais, qui les ont ouvertes récemment : 93 % n'ont que six ans maximum d'activité (dont 29 % n'ont qu'un an) et la plus vieille épicerie a dix ans. Ils paient une patente moins élevée que celles réglées par les étrangers : 24.000 Vt/an. Ils s'approvisionnent tous chez les commerçants chinois importateurs et chez les trois boulangers. Les propriétaires de ces épicerie ne travaillent pas, 60 % sont des hommes, 20 % des femmes et 20 % une coopérative (regroupement de personnes qui donnent de l'argent tous les mois pour acheter la marchandise de l'épicerie. A la fin de l'année, elles reçoivent un pourcentage du bénéfice total, variant selon l'argent investi).

Leur architecture peut être rudimentaire : quelques planches de bois, un toit et une ouverture pour servir de comptoir, en font des petits magasins fort fréquentés dès 5-6 heures du matin jusqu'à 21 heures. En effet, tous les habitants du quartier, qui n'ont pas le temps ni les moyens de payer un transport pour la ville, viennent s'approvisionner en biens divers. Le plus grand nombre se trouve à Chapuis (36 %), qui est aussi un des endroits les plus peuplés (plus de mille habitants) et le plus éloigné du centre ville, puis à Sarakata (18 %) et à Solway (16 %).

Les raisons de leur succès sont simples : leur proximité, des prix parfois identiques ou à peine plus chers, et leur livraison quotidienne en pain frais. On y trouve les produits de base d'entretien (savon, pétrole pour les lampes, anti-moustiques, etc.) et alimentaires (riz, boîtes, pains, sucre, etc.). C'est sur ces derniers qu'a porté l'étude.

Les quantités vendues peuvent être importantes, surtout pour les trois aliments qui ont été quantifiés grâce aux enquêtes (par leurs achats aux magasins chinois) : le riz, les boîtes de viande et de poisson, le pain. La moyenne vendue par épicerie par mois est de plus de 600 kg de riz, 350 boîtes et 1460 pains. Deux épicerie vendent énormément : plus de deux tonnes de riz, mille boîtes de conserves et 2500 pains par mois. Cela vient du fait qu'elles sont les seules, une dans un quartier central et fréquenté (hôpital), l'autre étant le quartier des militaires (Ex-British paddock). De plus, il s'agit de coopératives dont les clients sont par définition fidèles.

4. DISTRIBUTION DE PRODUITS CUISINES

4.1 Les restaurants

On dénombre onze restaurants de cuisine occidentale ou asiatique dans la ville. La majorité est située dans le centre ville (quartier Sarakata) et possédée par des étrangers (50 % australiens ou néo-zélandais). L'établissement le plus ancien est l'hôtel Santo (1975) et les plus récents sont le Beach Front, le K'ce et le Club Sanma, ouverts en 1996. Ces deux derniers appartiennent à des Vanuatais.

Selon l'établissement, on trouve des menus et des prix divers : petits déjeuners occidentaux, repas complets constitués de viande, poisson accompagnés de légumes, de riz, de frites, préparations étrangères (pizzas, plats chinois, hamburgers, sandwiches, croissants, gaufres, et autres sucreries diverses) et locales (crabes de cocotier, langoustes, pigeons, chevrettes,...). Toutes les boissons y sont disponibles : alcools, boissons chaudes ou froides (sodas, jus de fruits, etc.). Sauf le kava qui n'est vendu que dans les kava-bars, le soir.

La cuisson se fait au gaz ou au four dans des casseroles traditionnelles. Les marchandises proviennent toutes des épiceries et des boucheries/poissonneries locales. Les produits frais sont achetés quotidiennement au marché, et les plus rares, commandés à Port-Vila. Le surplus du jour est conservé au frigidaire ou consommé par le personnel. Les restes et les ordures comestibles sont ramassés tous les soirs par les nouveaux éleveurs de cochons et de poulets (Beleru, Surenda).

La clientèle est toujours mixte (vanuatais, australiens, chinois, touristes). La sélection ne se faisant que selon le budget. On remarque cependant plus de vanuatais dans les deux restaurants mélanésiens du centre ville, et plus d'étrangers dans les hôtels-restaurants. Le restaurant de l'aéroport a une clientèle précise : pilotes, personnel et voyageurs.

4.2 Les plats préparés du marché

Toutes les femmes habitant Luganville ont le droit de venir vendre au marché leurs plats cuisinés. Elles se divisent approximativement la semaine par quartier : lundi-mardi, le nord (Chapuis, Solway,...); mercredi-jeudi: le centre (Sarakata, Pepsi,...) et vendredi-samedi : l'est (Mango, St-Michel,...).

Une enquête portant sur 21 vendeuses a été faite durant deux semaines en février 1997.

Sur l'échantillon étudié, les femmes provenaient de cinq quartiers différents : Sarakata (38 %), Mango (33 %), Solway (14 %), Chapuis (10 %), Pepsi (5 %). Ce sont des femmes âgées de 20 à 60 ans, originaires de différentes îles de l'archipel, arrivées à Santo après l'indépendance. Curieusement, une seule est originaire de Santo, la majorité d'entre elles venant des Banks-Torres ou de Paama. Toutes viennent régulièrement au marché, au moins une fois par semaine. La moitié d'entre elles a commencé à vendre des plats cuisinés il y a un an, ou moins, quelques unes il y a plus de dix ans, avant même la création du marché actuel.

Leur journée commence très tôt afin d'être au marché de bonne heure. Vers 4-5 heures du matin, elles se mettent à préparer le feu pour la cuisson au four à pierres chaudes, qui serviront à cuire : le lap-lap , pâte gluante faite à base de tubercules crues ou de fruits râpés (igname, taro, manioc, banane, etc.) auxquels on peut rajouter du chou des îles; le nalot, même recette mais à base de fruits ou de tubercules cuits au préalable et écrasés; le tuluk, petit morceau de pâte de manioc râpé contenant de la viande au milieu et enrobé de feuilles, etc. Quand le lap-lap est cuit, il est découpé en morceaux carrés et égaux, qui sont disposés dans des casseroles, comme les nalots, pour les tenir au chaud. D'autres aliments sont aussi préparés : viande et poissons grillés, fruits et légumes nettoyés, découpés, dénoyautés ou cuits. Des plateaux de présentation et des feuilles de "lap-lap" (qui serviront d'emballage individuels) sont emportés. Quand tout est prêt et emballé, elles se rendent au marché, en taxi (partageant les frais si elles habitent le même quartier) ou à pied selon la distance.

Arrivées au marché, vers 8-9h, elles se regroupent à 4 ou 5 sur la table n° 25 et parfois 26, si elles sont très nombreuses. C'est donc la table qui rapporte le plus à la municipalité puisqu'elles peuvent être jusqu'à 6, au lieu de 3, payant chacune 200 Vt/jour.

Elles gardent une partie des préparations au chaud, en dessous de la table et l'autre est disposée sur les plateaux recouverts de feuilles de lap-lap ou de bananier. L'odeur et les couleurs appellent l'appétit : sur ce vert chatoyant, sont disposés les morceaux de lap-lap jaunes, ocre et bruns, recouverts par la blancheur crémeuse du lait de coco frais et quelques fois de viande rouge. Les tubercules cuits sont maintenus au chaud par un couvercle de feuilles et encore arrosés de lait de coco au moment d'être vendus. Les fruits et les légumes frais sont découpés et rangés soigneusement, les fruits secs enfilés sur des petites brochettes de bois souple. En cas de forte chaleur, tout est recouvert de feuilles et les vendeuses éloignent les mouches grâce à des éventails.

A cet emplacement, seules les plats locaux sont vendus :

- des morceaux de lap-lap (banane, taro, igname,..) et de nalots (arbre à pain ou de manioc) découpés en carrés ou roulés, décorés de lait de coco, de viande ou de poisson;
- des tuluks;
- des légumes cuits (maïs) et même parfois arrosés de lait de coco (igname, taro, kumala,...);
- du poisson et de la viande grillés;
- des fruits secs sur des brochettes de bois (nangaies, velles, namambes, natapoas) ou frais (cocos, bananes, mangues, etc.) découpés parfois en morceaux (arbre à pain, canne à sucre, pastèques, ...);
- des beignets de banane;

et exceptionnellement des nems .

Ces préparations faites à partir des produits des jardins, du marché ou des épiceries sont toujours servies aux clients, principalement vanuatais, dans des feuilles de lap-lap repliées sur elles-mêmes. Restant ainsi assises toute la journée, accompagnées parfois des plus jeunes enfants, elles attendent patiemment les clients en se parlant pour faire passer le temps. Elles ne repartent que lorsqu'elles ont tout vendu, en général dans l'après-midi.

Les gains varient évidemment en fonction du nombre de plats apportés et de leurs quantités. Elles gagnent entre 500 et 3.000 Vt par jour de marché. De ces sommes, doivent encore être déduits : les achats éventuels des aliments, le prix du taxi et de la location de la table.

4.3 Les "stalles" municipales

La Municipalité de Luganville dispose et loue vingt petits restaurants indépendants, appelé "stalles", dont dix sont situés en face du marché et dix dans le parc de l'indépendance (Figure 31). Durant les mois de janvier et février 97, les quarante vendeuses de ces établissements ont été visitées. Les informations suivantes sont issues de ces entretiens.

Les "stalles" du marché furent construites par décision du Conseil municipal en 1980. Celles du parc de l'Indépendance furent construites par le gouvernement anglophone en 1992 et coûtèrent 1,5 millions de Vt. Elles étaient destinées à être des points de vente d'artisanat lors des fêtes culturelles mensuelles. Malheureusement, ce projet culturel n'aboutit pas et avec le peu de tourisme, elles restèrent vides. En 1994, la Municipalité décida qu'elles serviraient de restaurants. Au marché, les "stalles" sont construites en ciment (6 m²), avec une véranda de bois à l'emplacement des tables. Les autres (15 m²) sont faites de bois, de ciment, et de feuilles de natangora pour le toit. Elles ont toutes l'électricité, mais pas d'eau dans celles du parc, puisqu'elles n'étaient pas destinées à cet usage. Les repas sont servis sur une seule table de bois par "stalle", recouverte d'une nappe en plastique.

En raison des fortes demandes pour la location de ces emplacements, les locataires changent tous les mois, pour les "stalles" du marché, et tous les deux mois pour le parc (moins de passage, donc de clients). Un formulaire à acheter pour 250 Vt est disponible à la Municipalité. Il porte sur l'état civil, le nombre d'enfants, travail éventuel en ville, nombre de mois déjà loués, et surtout la raison de la demande : payer l'école, rembourser un prêt, acheter de la nourriture, besoins financiers familiaux, etc. Une fois rempli, il rejoindra la longue liste d'attente analysée chaque mois par le Conseil de la Municipalité, qui décide alors de la recevabilité des demandes. La ré-inscription est possible si tout le monde est passé et qu'une place est libre. Il arrive qu'une même cuisinière revienne, mais alors employée par quelqu'un d'autre, donc inscrite sous un autre nom. Les tarifs de location par mois sont de 13.000 Vt (marché) et 8.000 Vt (parc) plus 2.000 Vt de caution pour la clef.

Un questionnaire a fourni des informations diverses sur l'échantillon des 40 cuisinières interrogées. Lors du premier mois, il portait davantage sur les repas servis, le deuxième, ciblait l'organisation liée à la location.

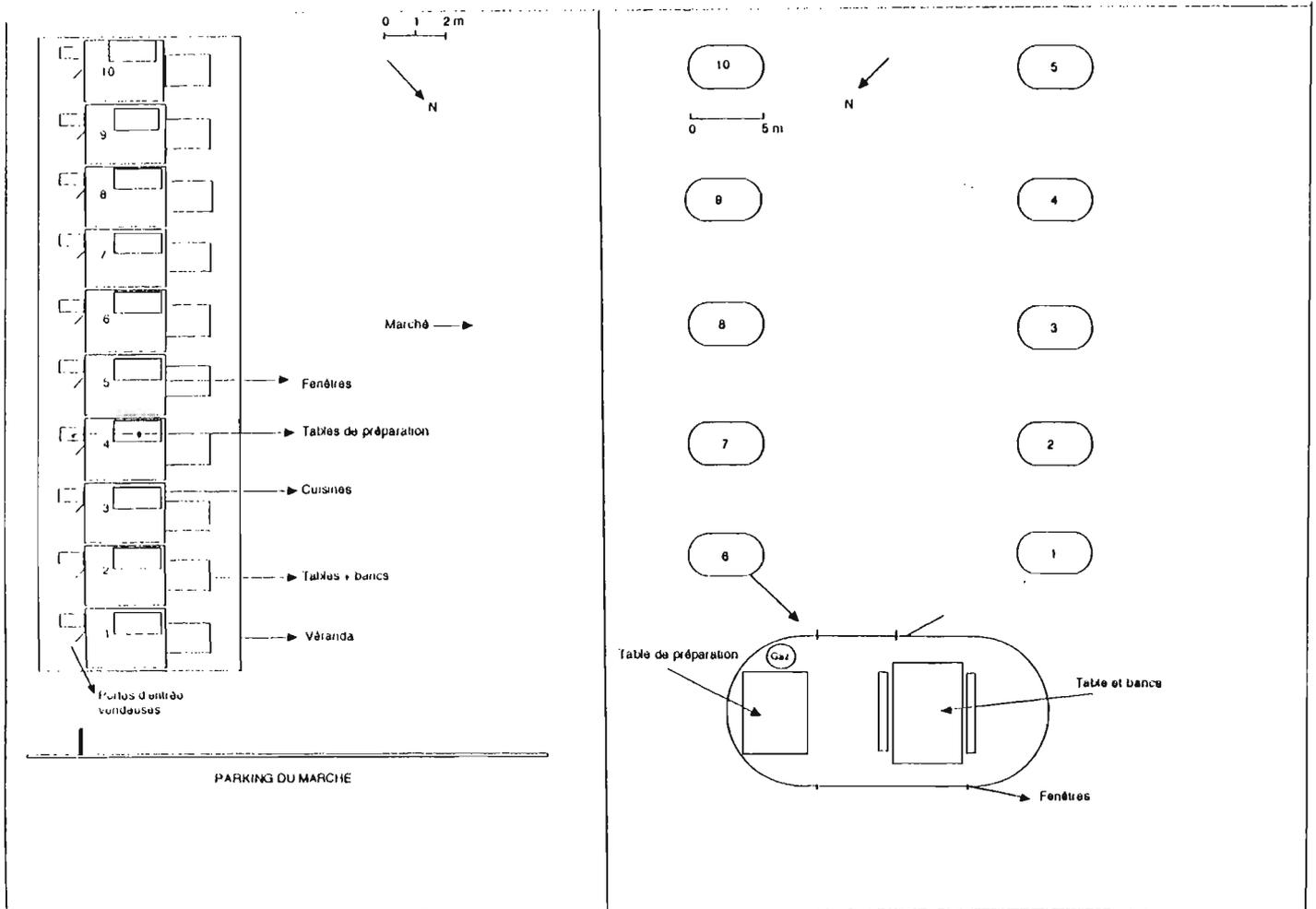


Figure 31 : Carte des restaurants du marché et du parc de l'indépendance

Ce sont toujours des femmes qui cuisinent. Si elles habitent la ville, elles peuvent s'inscrire pour louer un des petits restaurants. Sur les huit quartiers d'habitation des vendeuses relevés lors des deux mois de l'enquête, c'est celui du centre ville qui ressort nettement (Sarakata 50 %). Les autres quartiers sont représentés en trois autres groupes : Chapuis (22 %), Pepsi, Solway, St-Louis (20 %) et Mango, Pump-Station, St-Michel (22 %). La liste du mois des vendeuses indique leur île d'origine. Elles sont nées dans huit îles différentes, dont Ambae qui est la plus représentée (35 %), suivie d'Ambrym (28 %).

L'aide financière à la famille (aliments, vêtements, etc.) est la raison principale de leur travail (70 %), l'autre raison avancée est de pouvoir payer les frais de scolarité de leurs enfants (30 %).

Les cuisinières arrivent le matin vers 6-7h dans leur restaurant car 90 % vendent des petits déjeuners composés de pain et de café/thé/Milo (100 Vt). Avant ou après, elles achètent les provisions nécessaires à la cuisine du jour avec l'argent gagné de la veille. Elles se fournissent au marché pour les légumes (salades, tomates, concombres, poivrons, chouchoutes, calebasses, choux des îles, oignons, potirons, courges et haricots) et parfois pour les fruits si elles vendent de la salade de fruits. Le reste provient des épiceries : riz, viande, poisson et condiments (huile, sel, poivre, sauce de soja, curry et glutamate).

Elles cuisinent toute la journée, seules ou avec une amie, dans de grandes casseroles posées sur des réchauds à gaz. Les aliments et le matériel de cuisine sont nettoyés derrière les stalles. Les premiers repas du jour doivent être prêts pour 11h-11h30, première heure de haute fréquentation de la clientèle exclusivement vanuataise. Elles cuisineront et serviront ainsi jusqu'au soir, pour fermer vers 23 h, tous les jours de la semaine.

Chaque jour, les repas cuisinés sont identiques (viande hachée, viande émincée, steak, aile de poulet, poisson et oeufs). La viande est préparée en sauce à l'aide de curry et de glutamate, puis mélangée aux légumes. Le poisson est grillé et servi avec la même sauce à coté. Ils sont accompagnés de riz en énorme quantité et parfois d'une salade assaisonnée de gingembre. On retrouve là, l'habitude des restaurants anglo-saxons d'accompagner le plat principal d'une assiette de crudités.

Certaines femmes préparent parfois des desserts (salade de fruits ou gâteaux aux fruits); l'une d'entre-elles une fait aussi des petites pizzas. Ces repas bon-marché ont deux prix différents selon le plat et la vendeuse : ceux à 200 Vt (95 %) et à 250 Vt (97 %). Quelques-uns sont vendus à 150 Vt (7 %). Ils sont servis dans une assiette avec une fourchette et un verre d'eau ou de la limonade fraîche.

Il y a peu d'invendus car les plats sont préparés au fur et à mesure, selon la demande. Les quelques restes sont soit consommés par les cuisinières (après rachat au propriétaire pour les salariées), soit conservés au réfrigérateur si le restaurant en possède un.

Le travail de ces cuisinières est permanent et quotidien. Les gains journaliers sont importants : entre 1.000 et 10.000 Vt, pour une moyenne de 4.500 Vt. L'emplacement (plus de passage au marché) et la réputation de la cuisinière font la différence. Les

revenus dépendent de leur statut. En effet, certaines travaillent à leur compte (20 %), mais les autres sont employées par une personne qui loue l'emplacement. Leurs salaires ne sont alors malheureusement pas proportionnels aux revenus, ni au travail fourni : près de la moitié gagnent entre 15.000 et 25.000 Vt par mois, alors que le restaurant rapporte 130.000 Vt en moyenne ! Les 30 % restantes reçoivent un salaire varié ou ne savent pas encore combien elles vont gagner.

Selon le règlement et vu la longue liste d'attente, elles ne peuvent donc rester qu'un mois aux emplacements du marché et deux mois dans ceux du parc. Cependant, on s'étonne du nombre de fois où l'on retrouve les mêmes cuisinières. Pour le mois de février, deux d'entre elles y travaillaient depuis 4 à 6 mois sans interruption, seulement 17 % venaient cuisiner pour la première fois et 10 % étaient déjà venus entre 10 et 20 fois. Certaines se plaignent que ce sont trop souvent les mêmes cuisinières qui reviennent, (sous différents noms "officiels") et du nombre anormal de mois d'attente.

Il semblerait qu'il soit facile de travailler pour quelqu'un, mais presque impossible de travailler à son compte. En février, sur les 20 "stalles", seulement 4 femmes cuisinaient à leur compte sous leur propre nom, 7 pour la personne du nom de la liste et 9 pour un autre nom que celui indiqué sur la liste.

4.4 Les kava-bars

L'enquête sur la nourriture vendue dans les kava-bars et nakamals s'est faite durant le mois de février 1997, auprès de quinze établissements situés dans quatre quartiers. Il existe quarante kava-bars en ville, dont près de la moitié se situe dans le quartier de Chapuis. Dans beaucoup d'entre eux, on trouve des plats préparés. L'échantillon étudié a donc porté sur ceux là.

L'âge des établissements étudiés est en moyenne de 5 ans. Le plus vieux ayant été ouvert il y a dix ans et le plus récent il y a un mois. Leurs propriétaires sont agréés en payant une patente de 12.000 Vt/an. Les échoppes proposant des aliments se situent dans le kava-bar ou dehors (60 % à cause du tabou des femmes à y rentrer). Elles sont alors faites de petits abris de planches de bois, avec des tables.

Ce sont toujours les mêmes vendeuses qui viennent, parfois depuis la création du kava-bar. Un seul propriétaire n'acceptait qu'une femme à la fois, chacune ne venant alors que deux fois par mois. Les femmes et les enfants du quartier viennent tous les soirs, même parfois le dimanche si le kava-bar est fermé, vendant alors aux gens qui passent ou aux clients des autres établissements proches. Deux soirs sont cependant plus fournis en nourriture : le 15 et le 31 de chaque mois qui sont les jours de paie.

A la tombée de la nuit (vers 19h) elles viennent vendre leurs préparations. Elles arrivent progressivement et disposent leurs plateaux, les uns à côté des autres. Parfois, ce sont des enfants seuls qui viennent vendre pour leurs parents.

Les prix des plats sont parfois moins chers que ceux vendus au marché. Les raisons sont simples : moins de monde, les acheteurs sont des membres de la famille ou du quartier et les vendeuses ne paient souvent pas de loyer. Sur l'échantillon étudié, seuls cinq établissements exigeaient une location par soirée, allant de 20, 50, 100 à 1000 Vt (ce dernier étant un ancien établissement fort fréquenté). L'argent gagné au cours de la

soirée est toujours garantis (entre 500 à 3.000 Vt, avec un maximum de 6.000 Vt) car tous les soirs, ces lieux rassemblent énormément d'hommes autour de cette boisson traditionnelle. Selon les quartiers, on trouve aussi une clientèle étrangère (parfois féminine), elle aussi souvent quotidienne.

Les plats vendus sont toujours traditionnels : "aelan kakai". Ils servent d'en-cas accompagnant le Kava (au goût fort peu agréable) ou de repas du soir. Ils varient d'un soir à l'autre, bien que chacune des cuisinières ait sa spécialité. On y trouve ainsi :

- des lap-lap (taro, igname, banane,...) et des **nalot** (manioc, arbre à pain, etc.) découpés en carrés ou roulés en crêpes (sur lui même ou par des feuilles de choux des îles), arrosés de lait de coco et/ou décorés de viande;

- des **tuluk**;

- des légumes crus (concombres) ou cuits (maïs) et même parfois arrosés de lait de coco (igname, taro, naviso, kumala,...);

- du poisson et du crabe grillés;

- de la viande : brochettes ou boulettes préparées, abats (foie, coeur), roussettes, ailes de poulet;

- des scones au lait de coco, des beignets de bananes;⁴⁶

- des fruits secs sur des brochettes de bois ou en bottes (nangailles, velles, châtaignes de Tahiti, badames, tamboles), frais (coco, bananes, mangues, etc.) découpés parfois en morceaux (canne à sucre, papayes, pastèques, ananas,...) ou cuit (arbre à pain, bananes,...).

Les ingrédients des préparations sont donc des fruits et légumes des jardins personnels ou du marché. Le reste provenant de la chasse et de la pêche ou des épiceries (farine, viande/poisson). Les prix varient peu, les prix les plus élevés sont ceux de la viande et du poisson. Ils dépendent de la quantité et de l'établissement. Ils sont plus chers dans le centre ville, surtout où la fréquentation est élevée (établissements plus anciens ou fournissant un kava plus "fort").

Les plats sont donc multiples, très appétissants et bien présentés sur des feuilles de lap-lap ou de bananiers.

4.5 Approvisionnement des institutions

Certains services publics consomment aussi des denrées alimentaires, c'est le cas de l'hôpital et de deux internats scolaires ⁴⁷

4.5.1 L'hôpital du département nord

Des repas pour 60 à 90 patients internés sont cuisinés trois fois par jour dans les cuisines de l'hôpital. Les produits frais proviennent du marché et de la boucherie (200 kg/mois). Les denrées non périssables sont achetées par grosse quantité dans deux épiceries de la ville. En un mois y sont achetés : 625 kg de riz, 100 boîtes de Santo Meat et 75 boîtes de poissons. Seulement dix baguettes de pain par jour pour les petits déjeuners.

Exemple de Menu du jour :

- Petit déjeuner : pain et margarine (10 baguettes/63 pers);
- Lunch : Boeuf à la sauce soja - riz - carottes en boîtes / jus en boîte;
- Dîner : Boeuf au curry - riz - concombres /thé.

Menus spéciaux pour les diabétiques (taros, choux des îles,...) et pour les enfants mal nourris.

Le riz est donc servi entre une et deux fois par jour. Cela peut paraître paradoxal, quand la diététicienne du Faré de la Nutrition intervient dans les quartiers et les villages de l'île pour promouvoir les bienfaits de l'alimentation traditionnelle! En fait, l'hôpital ne reçoit que 60.000 Vt/mois de subvention du Gouvernement situé à Vila. Cet argent sert à acheter les produits frais au marché, mais aussi à d'autres dépenses : payer le supplément alimentaire destiné aux enfants mal nourris, le transport des malades de brousse, l'envoi par avion des analyses sanguines ou des médicaments. Il est plus facile de commander du riz, car la facture est payée directement par Vila. Encore une autre facilité dont les femmes des villages qui viennent vendre leurs produits au marché, payent les lourdes conséquences.

4.5.2 Les internats scolaires

Des repas ne sont plus disponibles que dans les deux internats de la ville. Les autres écoles n'en servent plus (par restrictions budgétaires) : les enfants apportent leurs dîners ou rentrent chez eux à midi.

Les marchandises non périssables proviennent de l'épicerie chinoise la plus importante de la ville. Les fruits et légumes sont fournis le lundi par quelques agriculteurs (Fanafo et Béléru) ou parfois, ceux qui reviennent du marché proposer les invendus. Un des internats possède aussi un petit jardin de papayes et de manioc. La viande et le poisson frais sont achetés à l'abattoir et au service des Pêches.

Plus de deux cents repas sont ainsi préparés trois fois par jour dans l'un d'eux. Le prix des repas par trimestre y est de 2.300 Vt/enfant, soit 10 Vt/jour. Cet argent ne représente que le quart du budget de l'école alloué à cet effet.

Exemple de repas :

- Matin : 1/2 pain par élève, beurre, Milo/café/thé dilué dans du lait (transparent !);
- Midi : Taros, choux des îles, viande;
- Soir : Riz, viande/poisson;

Variante : bananes bouillies, manioc, ignames, kumala. Mais tous les jours du riz, souvent le soir car il est plus lourd à digérer.

Les quantités consommées par jour: (pour +- 200 élèves dans l'un des internats)

- 15 kg viande fraîche / j ou 15 boîtes de poisson / j ou 300 g de Santo Meat;
- 30 kg de riz / j;

- 100 pains /matin;
- 2 kg de sucre;
- 1 boîte de lait de 300 g (très diluée dans de l'eau);
- 1 boîte de café, 1 paquet de thé, 2 boîtes de Milo;
- 2 oignons;
- 1l d'huile;
- 1 boîte de glutamate;
- 1l de sauce Soya.

Les quantités de légumes ne sont pas précisées, mais ils sont épluchés par des groupes d'enfants pendant 15' tous les jours à 16h.

On constate le peu de fruits et de légumes frais. Le Faré de la Nutrition y est déjà venu déposer un menu type équilibré. Il n'est pas suivi faute de moyens. Les bienfaits du taros comparés à ceux du riz sont affichés dans le réfectoire! L'utilité du glutamate est justifié par une des cuisinières pour "donner un peu de goût". Elle était au courant des méfaits pour la santé et du fait que c'était cancérigène, mais c'était l'habitude et puis, il fallait finir le stock d'une centaine de boîtes.

5. L'AUTOPRODUCTION : LES JARDINS DE LA VILLE

L'étude des jardins de la ville s'est déroulée entre décembre et février 1997. Elle a porté sur un échantillon de 40 personnes choisies au hasard et disséminées dans les 14 quartiers (parfois regroupés) de la ville.

Les 40 personnes interrogées proviennent de 9 îles différentes de l'archipel. Elles sont arrivées à Luganville en majorité (70 %) ces quinze dernières années, c'est à dire après l'indépendance, et (85 %) s'y sont installées dans le quartier de résidence actuelle. Les raisons de leur habitat en ville varie, mais pour plus de la moitié, il est conditionné par le travail du mari. Les autres causes évoquées sont : la naissance en ville, la famille y vivant déjà, le travail de la femme et la recherche d'un emploi, l'école des enfants, les problèmes de terre (dans le lieu d'origine) ou de santé.

Soixante pour cent des personnes interrogées possèdent leur maison; les autres les louent ou les squattent (quartier de Pepsi).

Elles sont mariées dans 90 % des cas, les autres vivant seules (célibat ou veuvage).

Le nombre de personnes d'une même famille vivant dans la même maison passe donc de l'isolée à dix personnes, avec une moyenne de 7,1 personnes/famille. Le nombre d'enfants varient de 0 à 10, pour une moyenne de 4,7 par famille.

5.1 Classification des jardins des citadins

Ces familles étudiées possèdent en moyenne trois zones agricoles de pluricultures d'autosubsistance classées en quatre catégories :

1°: Les jardins d'agrément

Ils entourent les maisons et ne sont pas considérés comme des "jardins", c'est-à-dire cultivés. Ils sont composés de fleurs, d'arbres et de quelques plantes alimentaires qui peuvent fournir un complément important au jardin vivrier. On y trouve : des avocatiers, des pamplemoussiers, des bananiers, de la citronnelle, du gingembre, etc.

2°: Les jardins de ville

Attenants ou proches des maisons. De tailles et de dispositions variées, allant du potager rangé aux jardins vivriers traditionnels (mêlés ou rangés). Leurs limites sont visibles (clôtures, haies,...). Selon les quartiers, leurs tailles et leurs nombres varient. Dans le centre-ville (rue Higginson), ils sont rares et petits. Plus on s'éloigne, plus leur nombre et leur taille s'accroissent. Certains occupent ainsi toutes les zones libres et disponibles d'un quartier : espaces entre les maisons, terrains non construits, bords des routes ou de la mer et clôtures des plantations. Leur âge dépend de l'installation en ville ou dans la maison. Ils sont considérés comme des "vieux" jardins : sortes de garde-manger sur pieds utilisés quand les déplacements vers les autres jardins ne sont pas quotidiens. Les cultures y demandent un sol moins riche ou sont anciennes (datant de l'installation en ville, de la construction de la maison, de la naissance des enfants, etc.).

Sur les 40 personnes interrogées, seulement six ne possédaient pas de jardins à côté de leur domicile (mais celles-ci possédaient néanmoins une zone "d'agrément").

Parmi ces jardins de ville étudiés, on peut distinguer quatre sortes de mise en culture :

a) Vivrière traditionnelle mélangée : arbres, fruits et légumes (locaux ou importés) mélangés. Aucun regroupement par espèces plantées, pénétration dans l'espace parfois difficile (55 % de l'échantillon);

b) Vivrière traditionnelle rangée : les espèces sont regroupées et l'accès est dégagé (20 %);

c) Vivrière traditionnelle mélangée, englobant un petit potager rangé de petits légumes (oignons, tomates, gingembre,...). Cette zone est limitée et protégée (des enfants et des animaux) par des pierres ou du grillage (7 %);

d) Potager rangé de légumes locaux et importés (2 %).

3° Les jardins vivriers du "bush"

Eloignés des habitations, ils ceignent la ville. Ils sont parfois difficilement accessibles à l'intérieur et n'ont pas de limite visible (sauf pour les propriétaires).

Ils sont toujours mis en culture de type "vivrière traditionnelle mélangée", même si une zone délimitée peut être destinée à la plantation d'une seule sorte de plante alimentaire (nommant ainsi l'emplacement : jardin d'ignames, de taros, etc.), ils associent toujours d'autres végétaux, qui servent de protection (contre le soleil, parasites,...), de clôture ou remplissent un espace différent (ex : manioc en hauteur et potirons au sol).

Leur nombre varie d'une famille à l'autre. Sur les 40 interrogées, seulement 18 % n'en possédaient pas. C'étaient des personnes vivant seules (célibataires, veuves) dont les

jardins possédés en ville suffisaient à la consommation personnelle. La moitié en possédait un ou deux, et onze entre 3 et 4. Deux personnes, âgées et ayant de grandes familles, s'occupaient de neuf jardins... Certains leurs donnent les noms de leurs propres enfants, par facilité de repérage ou bien parce qu'ils leur seront un jour destinés.

Ces espaces sont considérés comme de "nouveaux" jardins. En effet, ils sont en général débroussaillés depuis quelques années seulement, et les dernières semences et plantations datent de l'année d'avant. Ils se situent presque toujours dans le quartier le plus proche de l'habitation, mais certaines familles en ont parfois plusieurs éparpillés dans toute la ville.

4° Les jardins vivriers de village

Certains jardins vivriers traditionnels sont situés hors de la ville : soit dans les zones périphériques (Simonsen, Beleru,...), soit dans des villages éparpillés sur Santo. Quand ils ne sont pas dans le village d'origine de la famille, ils sont loués.

Une étude complémentaire est en cours.

5.2 Le travail au jardin

Les femmes et les enfants connaissent de mémoire ce qu'ils ont dans tous leurs jardins et ce qu'il y a dans ceux des autres, les dates de création de ceux-ci, le nom de tous les arbres et les limites des terrains. C'est d'ailleurs très souvent les enfants qui répondent plus vite que leur mère aux questions sur les jardins.

Grâce à une liste portant sur les 55 fruits et légumes cultivés dans les jardins (22 locaux et 33 introduits) et les animaux élevés (Figure 32.) parmi les 40 personnes interrogées, différents phénomènes ont pu être décelés.

En effet, celles-ci cultivent en moyenne 29 plantes alimentaires, sans engrais chimique. La moitié des jardins possèdent 26 aliments différents, dont 13 sont d'origine locale, plus de la moitié sont des produits importés (dont le tiers provient de semences achetées au magasin). Les noix représentent le tiers des fruits cultivés.

Tous les jardins, possèdent des choux des îles, des papayes et des bananes. Cela est lié au fait que ces plantes poussent partout, n'ont besoin d'aucun entretien et sont fort consommées. Elles sont suivies par le manioc, l'igname, le taro et les feuilles de lap-lap (servant d'emballage au plat du même nom). Le tubercule le plus cultivé est le manioc (97 %), puis viennent l'igname (92 %), le taro (90 %), et le kumala (57 %). On peut s'étonner de l'absence du kava dans les jardins : seul 17 % des jardins en possèdent. L'explication donnée est souvent liée à la religion de la famille (par exemple les Adventistes du 7ème Jour ne peuvent pas en boire).

Les enfants, surtout en période de vacances scolaires, suivent leurs mères dans les jardins, ne se perdant jamais dans les labyrinthes incroyables que peuvent être ces endroits. Déjà tout petit, ils aident leurs mères, s'amusent à reconnaître les arbres et même parfois à jardiner dans des zones qui leur sont réservées. De plus, la proximité quotidienne des fruits et légumes est très bénéfique pour l'équilibre alimentaire. Sur le chemin et dans les jardins, ils cueillent des fruits et légumes (papayes, pastèques, jamalacs, mangues, oranges, pamplemousses, velles, nangailles, concombres, etc.). Donc,

LEGUMES	Jardins	FRUITS	Jardins	DIVERS	Jardins
1 AUBERGINE	7/40	31 ANANAS	31/40	Cochon	9/40
2 AVOCAT	18/40	32 ARBRE À PAIN	25/40	Oeufs	27/40
3 CALEBASSE	18/40	33 BANANE	40/40	Poule: coq	27/40
4 CAROTTE	12/40	34 CACAHOUETE	18/40	Canard	1/40
5 CHOUCROUTE	25/40	35 CACAO	7/40	Notz	2/40
6 CONCOMBRE	28/40	36 CANNE À SUCRE	30/40	Fleurs	10/40
7 WHITE BONE	23/40	37 CITRON	18/40		
8 CHOU CHINOIS	13/40	38 COEUR DE BOEUF	2/40		
9 CHOU ROND	15/40	39 COROSSOL	14/40		
10 AELAND KABIS	40/40	40 FRUIT PASSION	15/40		
11 FLOWER KABIS	11/40	41 MANDARINE	11/40		
12 F. POLYSCIAS	21/40	42 NAKATAMBOLLE	19/40		
13 F. LAP-LAP	35/40	43 COCO	22/40		
14 GINGEMBRE	18/40	44 NAMAMBE	15/40		
15 HARICOT VERT	31/40	45 NANGAILLE	12/40		
16 IGNAME	37/40	46 VELLE	20/40		
17 KAVA	7/40	47 ORANGE	14/40		
18 MAIS	32/40	48 PAPAYE	40/40		
19 MANIOC	39/40	49 PAMPLEMOUSSE	24/40		
20 NAVISO	17/40	50 PASTEQUE	17/40		
21 OIGNON VERT	29/40	51 NAOUS	16/40		
22 KUMALA	23/40	52 NAGAVIKA	17/40		
23 PERSIL	4/40	53 NATAPOA	9/40		
24 PIMENT	28/40	54 MANGUE	25/40		
25 POIVRON	21/40	55 GOYAVE	21/40		
26 POTIRON	26/40				
27 RADI	2/40				
28 SALADE	19/40	autres (pas toujours précisé):			
29 TARO	36/40	FRAISE	1/40		
30 TOMATE	31/40	MURE	3/40		
autres :		GENBLANC	5/40		
POIREAU	1/40	POMME CANNELLE	2/40		
		BABARDINE	1/40		
		NANDAO	3/40		

Figure 32 : Fréquence des différents produits cultivés dans les jardins de Luganville

même si au cours des repas citadins, les légumes peuvent faire défaut, ils sont consommés sur place durant les déplacements, le travail, les pauses, etc. Il serait très intéressant d'étudier l'apport journalier de ces en-cas vitaminés.

Les hommes s'occupent généralement des travaux lourds (abattage des arbres, bêchage des trous pour les taros, etc.), le reste des travaux étant partagé (brûlis, arrachage des mauvaises herbes, plantation, récolte, etc.). Le nombre de personnes travaillant dans le jardin familial dépend du jour : les femmes travaillent souvent seules la semaine; le week-end, toute la famille se réunit lors du déplacement vers les jardins parfois plus éloignés, nécessitant la location d'un transport.

Les heures de travail par jour ne sont pas décomptées. Les femmes vont jardiner le matin, reviennent manger, repartent parfois l'après-midi. Tout dépend de la distance. Quand les jardins sont trop loins, ils ne s'y rendent que trois fois par semaine. Si les jardins de la ville ou du bush ne sont pas trop loins (appréciation subjective!), les "jardinières" emmènent à pied les enfants, les soeurs, les voisines, etc. Si ce n'est pas le cas, elles partagent le transport quand elles habitent un même quartier et possèdent leurs jardins de bush au même endroit (par ex. : Mango à Béléru, Pékoa à Argencourt, etc.). Cela rend le déplacement plus agréable, moins onéreux et plus sécurisant. Pour les jardins des villages, étant donné le prix élevé du déplacement en "truck", elles ne s'y rendent parfois que quelques fois par mois, restant alors sur place quelques jours pour entretenir, planter, récolter et emballer. Des réserves importantes d'aliments longtemps conservables sont faites alors jusqu'au prochain déplacement.

Comme on l'a vu, les jardins sont composés de différentes façons : mélangeant ou ordonnant les végétaux (Figure 33). Des limites sont indispensables pour repérer et diviser les terres. En ville, elles sont repérables : routes, rivière, maison, clôtures diverses, haies de polyscias ou de bananiers. En brousse, elles sont plus subtiles : arbres, fleurs, troncs couchés, pierres, etc.

A côté du jardin en ville, on trouve toujours les toilettes naturelles, les enclos des animaux (poules, cochons) et le compost (déchets végétaux) servant d'engrais .

5.3 Ventes et achats au marché

Selon les statistiques du Vanuatu, on évalue à 55 % les ménages jardinant uniquement pour assurer leur subsistance, et 45 % pour leur consommation personnelle et comme source de revenu 48 Mais, l'urbanisation attire la population rurale vers des emplois des secteurs industriels, commerciaux ou de services. Les agriculteurs, les cultures vivrières, donc l'autosubsistance, tendent à diminuer puisqu'il est plus pratique d'acheter les produits de la ville, variés et faciles à préparer.

Dans l'échantillon étudié, cela se vérifie aussi : l'autosubsistance est le but des jardins. Seules 22 % des femmes interrogées vendent occasionnellement un peu de leurs produits saisonniers, c'est-à-dire, quand il y en a trop (bananes, mangues, avocats, ananas, etc.). Elles vendent au marché municipal, dans l'épicerie du quartier ou devant leur maison (petite échoppe). Dans ce dernier cas, ce sont des clients habitués du quartier ou des personnes qui s'arrêtent sur le chemin.

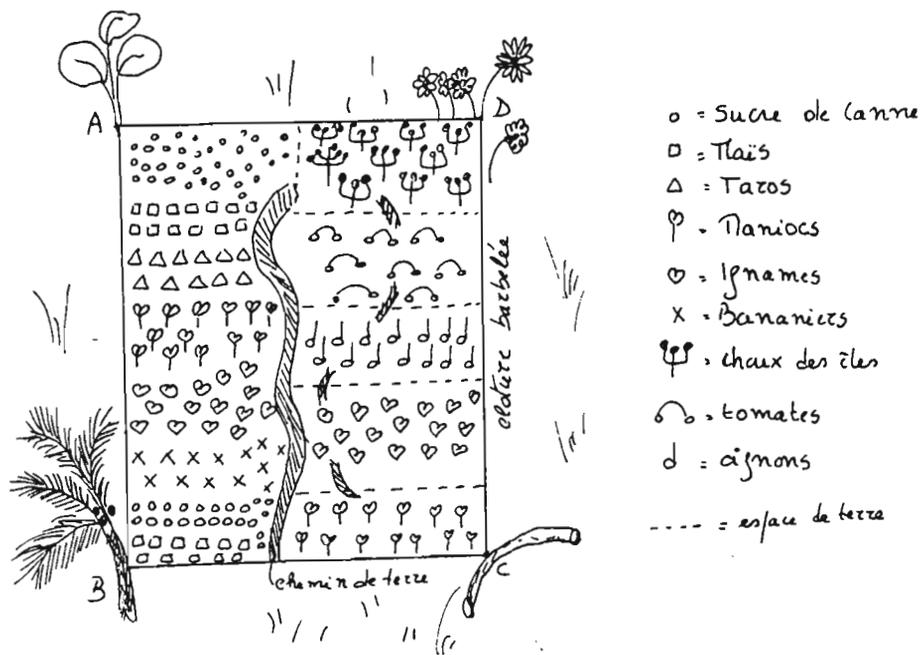


Figure 33 : Disposition des cultigènes dans un jardin urbain

Possédant pourtant des jardins, toutes ces familles achètent aussi au marché municipal. La fréquence des achats varie, mais la cause majeure est liée au cycle agricole : les aliments des jardins personnels sont absents, insuffisants ou pas encore mûrs. Certaines y vont aussi quand les réserves ramenées des jardins des villages sont épuisées, et elles attendent de pouvoir s'y rendre à nouveau.

Se rendre au marché est aussi l'occasion d'une distraction hebdomadaire où l'on profite pour voir des amis et faire quelques courses dans les épiceries.

6. CONSTATS ET PERSPECTIVES

L'alimentation en milieu urbain est un sujet vaste. Il rassemble le patrimoine des traditions du passé (habitudes culinaires, méthodes de cuisson, recettes, etc.) et une incroyable adaptation à de nouvelles habitudes alimentaires, avec la diversité des produits et le changement de mode de vie.

Comme nous l'avons vu, Luganville est un lieu de résidence de plusieurs ethnies, celles-ci s'approvisionnent et se nourrissent de façons différentes. L'alimentation s'est transformée depuis la création de la ville, s'adaptant aux conditions de vie de ses habitants. Avec les produits importés, les régimes alimentaires se sont diversifiés et dépendent moins des saisons et des intempéries climatiques, comme les cyclones très fréquents dans cette région⁴⁹

Au cours d'un processus d'urbanisation, des changements géographiques, démographiques et socioculturels ont lieu au sein de la population. Comme toutes les villes, Luganville attire : elle "prend" au monde rural des terres et de la main-d'oeuvre, mais elle "donne" des produits nouveaux, des emplois et des possibilités de vendre les produits vivriers.

Le circuit de distribution alimentaire interne de Luganville est fourni par le marché municipal. Par la croissance de sa population, les besoins en nourriture de la ville augmentent. Mais contrairement à ce que l'on pourrait attendre, l'offre des produits alimentaires des villages est supérieure à la demande urbaine. Les villageoises ne vendent donc plus assez, mais les frais pour se rendre au marché (transports, locations, etc.) et pour payer les nouveaux besoins sont croissants (frais de scolarité, produits alimentaires et manufacturés, etc.).

La cause de ces ventes insuffisantes n'est pas liée aux prix des fruits et légumes. Elle serait plutôt liée aux quantités trop importantes apportées chaque jour et à la consommation en ville, et dans certains villages, aux nouveaux produits d'importation. En effet, en nourrissant la ville de produits frais, les vendeuses ramènent chez elles des produits nouveaux. Des idées nouvelles sur l'alimentation se répandent alors, car il n'y a pas d'intermédiaires : les producteurs sont aussi les vendeurs. Posséder ces nouveaux produits de la ville est un signe de "modernisme", d'accès au monde urbain d'abondance, à une autre catégorie sociale.

Plusieurs raisons peuvent expliquer la substitution de certains aliments, comme les tubercules par le riz : - son prix : par grosse quantité, le riz ne coûte que 50 Vt/kg (mais en sac d'un kilo, il est de 100 Vt). Or, les prix des taros (de 30 à 60 Vt/kg) ou des

ignames (51 Vt/kg) sont semblables (). Mais, une fois cuit, le riz double sa quantité, divisant donc son prix par deux.

- sa facilité de transport, de stockage, de conservation (cuit) : les sacs hermétiques sont disponibles et transportables partout et peuvent être mis en réserve pendant longtemps (sécurité alimentaire).

- sa facilité de préparation, de cuisson, d'accommodation et d'absorption : le riz demande peu de combustible (bois), de main-d'oeuvre (pas d'épluchage), d'eau, il est simple à mélanger et à manger (enfants).

Cette substitution se produit aussi de deux façons :

A court terme, par exemple lors des périodes de soudure entre deux récoltes d'ignames, ou lorsque les jardins de brousse sont loins et nécessitent un moyen de transport, donc de l'argent. Les familles n'y vont alors que quelquefois par mois, pour faire des réserves. Le riz remplace alors les aliments traditionnels pour des périodes déterminées.

Elle peut aussi se passer à long terme et est liée à une économie de temps : les femmes travaillent énormément (employées de maison, cuisinières, vendeuses, ...) et en gagnant de l'argent, il leur est plus facile et rentable d'acheter du riz, car elles doivent s'occuper de leurs enfants, de leurs jardins et de la cuisine. C'est dans ce cas que cette substitution peut avoir des conséquences négatives sur l'alimentation (surtout des enfants en pleine croissance) et sur les ventes au marché. Les aliments traditionnels, déjà en surnombre par rapport aux ventes potentielles, restent invendus au profit de ceux vendus dans les épiceries.

Pour l'instant au Vanuatu, les contraintes restent faibles et chacun mange à sa faim. Malgré l'abondance de produits divers et bon marché, on est cependant surpris de relever à l'hôpital des cas de malnutrition. Les causes sont liées à l'abandon de la cuisine traditionnelle et aux mauvaises associations de groupes alimentaires. Certains sont cumulés (pain, riz, patate douce, par exemple) et d'autres complètement oubliés. Les végétaux ne sont consommés, par exemple, que si la viande fait défaut. L'association équilibrée de végétaux, protéines et hydrates de carbones n'est pas appliquée, car inconnue.

Le manque d'information sur la qualité des aliments traditionnels et l'envie de copier un régime alimentaire imaginaire (qui se nourrit de riz et de boîtes de conserve?) est certainement la cause de ces déséquilibres.

Il semble qu'il y ait un début de prise de conscience, mais le problème est encore loin d'être réalisé par tous.

L'étude de l'alimentation à Luganville et de ses villages voisins est donc une source importante d'informations sur l'état actuel de la nutrition, de ses tendances, de ses interférences avec la tradition et de son évolution future. Cela permettra de mieux informer la population sur les bienfaits des aliments traditionnels et sur la diversité offerte par les produits importés.

Des comparaisons seront faites entre l'alimentation de la ville et de certains villages fournisseurs du marché, tous deux mélangeant de façon différente, tradition et modernité.

Conclusions

SYNTHESES ET DISCUSSIONS**1. SUCCESSION ET COHABITATION DES CULTURES**

L'étude de la répartition géographique des sociétés dans l'ouest de Santo et leur succession éventuelle en des lieux identiques est un exercice compliqué, risqué et très aléatoire. Il paraît néanmoins évident qu'il existait, sur la côte ouest de Santo, à l'arrivée des premiers européens, des populations du "littoral" par opposition aux populations "montagnardes" des hauts plateaux du centre-ouest. Les premières possédaient des systèmes de grades complexes, pratiquaient la culture de l'igname et celle du taro irrigué, et l'élevage et l'échange de cochons sur de longues distances.

Ces sociétés littorales telles que nous les connaissons par les premiers récits, étaient-elles installées de longue date sur les rivages de la côte ouest ou n'avaient-elles pas plutôt, à une date récente, déplacé vers l'intérieur des populations plus anciennes?

Si nous commençons à entrevoir ce que fut l'évolution culturelle des habitants de la côte depuis leur installation présumée il y a deux millénaires, notre connaissance de l'origine et de l'évolution des sociétés de l'intérieur est encore très fragmentaire. L'intérieur de Santo, ou plutôt les versants montagneux des grandes vallées débouchant sur la côte ouest étaient autrefois peuplées d'ethnies apparemment plus égalitaires, à l'habitat plus dispersé, vivant dans des maisons communautaires et cultivant principalement le taro, l'igname dure, voire la cordyline. Ils pourraient être les vestiges de ce peuplement Mangaasi qui apporta, il y a plus de deux mille ans, une poterie non Lapita dans la zone centrale de l'archipel et dont on a reconnu plus récemment la trace à Malekula. Ces potiers de la montagne auraient peuplé peu à peu cette zone fraîche et fertile des crêtes au dessus de 1000 mètres qui s'étend du pic Santo jusqu'à l'aplomb de Big Bay.

Plus au nord, la pointe du Cumberland reste le domaine ancien des sociétés à grades qui entretenaient des contacts étroits avec les îles proches (Banks, Ambae) et plus lointaines (Santa Cruz). La région de Wusi, au littoral très escarpé, est une zone intermédiaire qui a sans doute peu subi l'influence des sociétés du nord-ouest et représente plutôt une avancée littorale des populations montagnardes.

2. ADEQUATION ENTRE MILIEUX ET CHOIX DES CULTURES AGRICOLES

Les observations menées sur la côte ouest de Santo montrent que les plantes qui y sont cultivées sont celles qui sont le mieux adaptées aux conditions locales. La culture de l'igname ne peut être intensifiée sur les terres pauvres de l'ouest et doit rester une culture d'appoint, voire une culture de luxe. La région de Wusi est le seul endroit où elle est quelque peu développée; c'est aussi le seul endroit où l'on rencontre des terres plus

riches. Malheureusement, ces terres s'épuisent, les possibilités d'irrigation sont faibles et on voit apparaître l'essor du manioc, culture peu exigeante qui peut se contenter d'un sol appauvri. En montagne la culture de l'igname est impossible ou, tout au moins, difficile. Quelle que soit la période d'introduction de l'igname dans la région ouest de Santo, l'intensification de cette culture ou simplement sa culture prolongée a été freinée par les conditions défavorables du milieu.

Parrallèlement la culture du taro, sans doute plus ancienne, s'est également adaptée aux conditions du milieu. La culture irriguée du taro est la meilleure sinon la seule possible sur les terres fragiles, sèches et pauvres de la bande côtière, de 0 à 300 mètres d'altitude. Par contre l'irrigation n'est plus nécessaire sur les plateaux et crêtes de l'intérieur. La culture en terrasses irriguées de la bande côtière a pu être une technique introduite ou développée sur place, permettant la colonisation d'une zone peu favorable aux autres modes de culture.

Toutefois l'intensification (et non la simple pratique) de ces tarodières irriguées pourraient être liées à des facteurs culturels. Pour pouvoir cultiver durant près d'une génération la même zone, la société doit être suffisamment stable et en paix avec ses voisins, le contrôle du système d'irrigation étant encore plus important que celui du sol. Une société instable, en guérilla continuelle aura plutôt tendance à cultiver le taro pluvial ou bien à adopter un système d'irrigation de type 'jardin inondé' qui permettent l'un et l'autre une plus grande mobilité (voir chapitre 1, §2, citation de Miller, 1948 : 4). L'augmentation démographique, quant à elle, peut également entraîner une intensification des cultures ou, dans un premier temps, un regroupement des jardins (voir chapitre 3, § 1.2.). Les recherches s'orienteront cette année, entre autres, sur les modes de contrôle des systèmes d'irrigation, les phases évolutives des techniques d'irrigation du taro et les raisons de regroupement des jardins.

3. RECENTRAGE ET PROSPECTIVES

Ces premiers résultats nous permettent de recentrer légèrement le projet initial. Tout d'abord, nous avons peu abordé, cette année, le problème des relations entre le milieu forestier et les peuples qui l'habitent. Il nous a semblé que le problème, en ce qui concerne Santo, ne pouvait être abordé directement et sous ces termes. La forêt, au Vanuatu, est essentiellement une forêt aménagée et remaniée par l'homme depuis son arrivée sur ces îles. Les peuples du Vanuatu ne vivent pas réellement "en forêt" mais dans des "zones forestières" qui peuvent très bien comporter d'autres écosystèmes, et en particulier des écosystèmes littoraux. Dès lors, soit le même peuple exploite tour à tour la forêt, puis le littoral, soit deux groupes situés momentanément dans des milieux différents pratiquent entre eux des échanges suivis.

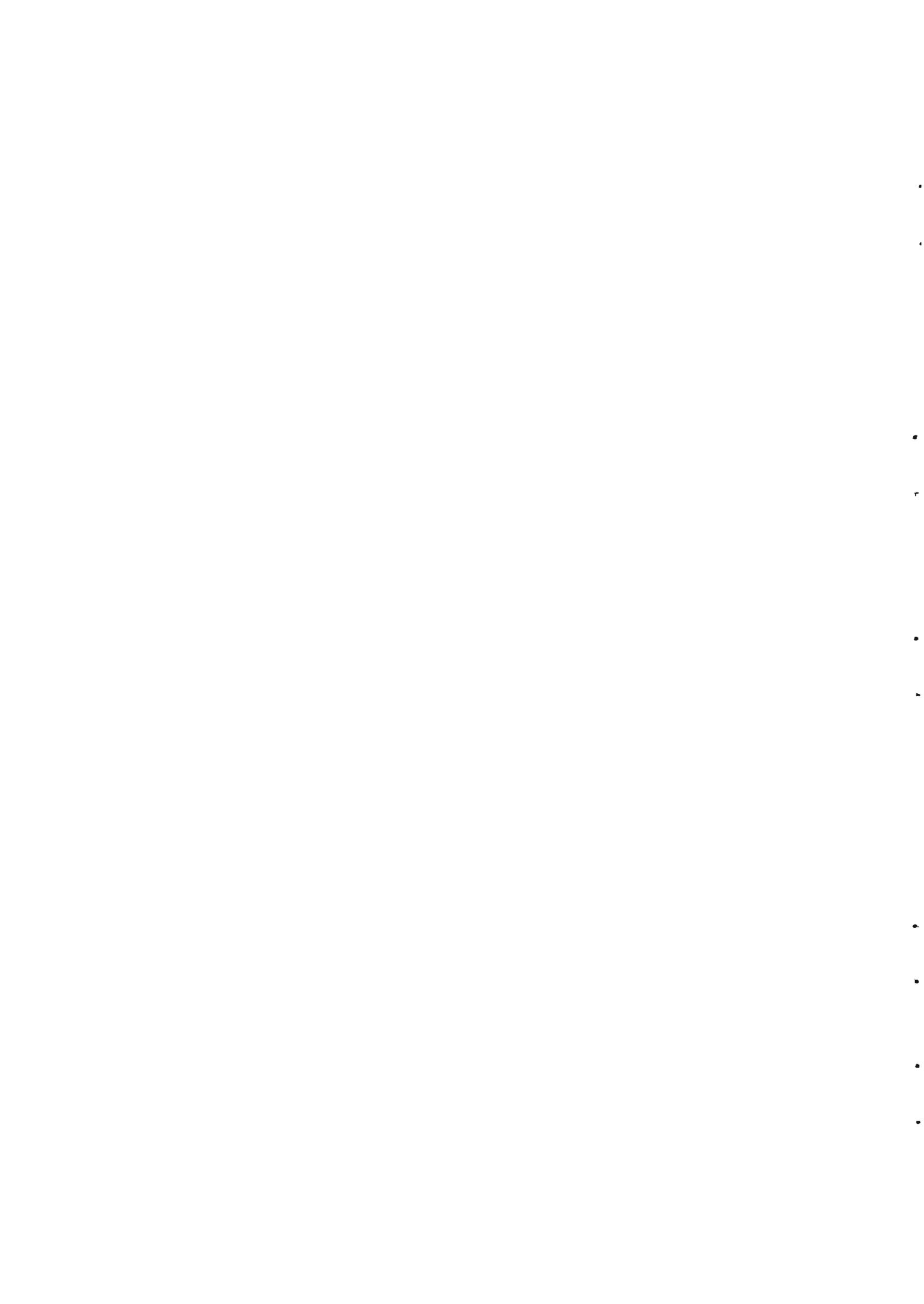
Les données recueillies sur la côte ouest de Santo illustrent bien la première situation. A certaines périodes, les sociétés, installées plutôt en forêt, exploitaient simultanément le littoral : ainsi la société chrétienne de Wunapion vivaient alternativement dans les forêts d'altitude et sur le rivage. Par ailleurs, tous les peuples actuels du littoral sont en fait des peuples de forêt venus, pour l'instant, coloniser le bord de mer. L'avenir nous apprendra

si ce mouvement peut s'inverser et si ces montagnards descendus sur la côte peuvent remonter en altitude là où, aujourd'hui encore, ils affirment vivre mieux.

A une époque préhistorique (avant l'arrivée des européens), il y eut certainement cohabitation de deux peuples situés l'un en bord de mer et l'autre en forêt d'altitude. La tradition orale se souvient encore de l'existence des places d'échange situées à mi-chemin des voies d'accès à la mer, sur les crêtes, et des conditions de déplacement à cette époque : le voyage devait être prévu et son agenda respecté, le voyageur se devait de se déplacer une feuille de cycas à la main.

Néanmoins, il existe aujourd'hui des villages dans l'intérieur de Santo. Ces groupes, dont les ancêtres sont sans doute les mêmes que ceux des gens situés actuellement sur le littoral, ont fait le choix de vivre en forêt, pour des raisons et suivant des modalités qu'il faut connaître et comprendre. Maintenant qu'elle est familiarisée avec les sociétés de Santo, qu'elle connaît leurs modes de production principaux et les grandes lignes de leur histoire, F. Tzerikiantz ira dans ces villages où elle poursuivra des enquêtes complémentaires à celles qu'elle a menées jusqu'à maintenant.

Les villes du Vanuatu sont de petite taille et, comme l'a montré jadis J. Bonnemaïson, le siège de migrations tournantes. Luganville, la cité de Santo se conforme à ce modèle, comme l'a montré D. Greindl dans le chapitre 4. Au Vanuatu la ville est avant tout un port, une zone d'ouverture vers l'extérieur, une aire d'échange à l'échelle d'une région; Luganville est cela aussi. Elle est approvisionnée par toute la région est et sud (région où les terres sont d'ailleurs particulièrement fertiles) et symbolise la modernisation grandissante de cette région, par contraste avec la zone ouest. Ce n'est pas Luganville seule qui se modernise, c'est le littoral dans son ensemble. Des enquêtes dans certains villages frontières, qui participent encore à l'approvisionnement de la ville tout en appartenant déjà aux zones de forêt isolées (Fanafo et Tassiriki), permettra de relier ce que l'on sait de la ville et ce que l'on aura appris de la forêt. Puis les enquêtes s'éloigneront de leur premier sujet (l'alimentation) pour explorer, au moyen d'entretiens et de biographies, les représentations de la modernité, les raisons des choix de vie entre forêt et zone urbaine, les difficultés des familles forestières lorsqu'elles s'installent en zone modernisée.



REFERENCES

- ALLEN (B.), BOURKE (M.), HIDE (R.), 1995 - The sustainability of Papua New Guinea agricultural systems : the conceptual background, *Global environmental Change*, 5 (4) : 297-312
- BOGLIOLO (F.), 1994 - De l'*Australia* aux *Nouvelles-Hébrides* : la requête n°8 de Quiros vécue par Cook et Forster, *Bulletin scientifique de la société d'études historiques*, n°101 : 3-28
- BONNEMAISON (J.), 1996 - *Gens de pirogue et gens de la terre, les fondements géographiques d'une identité, L'archipel du Vanuatu, Essai de géographie culturelle*, Livre 1, Paris, ORSTOM
- BOUGAINVILLE (L.A. de), 1800 - *Voyage autour du monde par la frégate la Boudeuse et la flûte l'Etoile*, Paris, Maspéro (1^{ed.} 1771)
- COOK (J.), 1800 - *Relations de voyages autour du monde*, Paris, Maspéro
- GARANGER (J.), 1972 - Archéologie des Nouvelles-Hébrides : contribution à la connaissance des îles du centre, *Publications de la Société des Océanistes*, n°30, Paris, ORSTOM
- GROUBE (L.M.), 1975 - La recherche archéologique à Anatom, *Bul. du Pacifique sud* : 40-43
- GUIART (J.), 1958 - *Espiritu Santo (Nouvelles-Hébrides)*, l'Homme, Cahiers d'ethnologie, de géographie et de linguistique, Paris, Plon.
- HARRISSON (T.H.), 1936 - Living in Espiritu Santo, *The Geogr. Journ.* (88)
- HEYDRICK (J.D.), - Archaeological investigation of Malo prehistory : Lapita settlement strategies in the northern New Hebrides, unpublished draft thesis, University of Pennsylvania
- KIRCH (P.V.) et LEPOFSKY (D.), 1993 - Polynesian irrigation : archaeological and linguistic evidence for origins and development, *Asian perspectives*, 32(2) : 183-204
- KIRCH (P.V.), YEN (D.E.), 1982 - Tikopia : prehistory and ecology of a polynesian outlier, *B.P. Bishop museum bulletin*, n°238, Honolulu
- MILLER, 1948 - Naked cult in Central West Santo, *Journal of the Polynesian Society*, 37(4) : 330-341
- MILLER, 1985/1990 - *Live : a history of church planting in Vanuatu*, Presbyterian church of Vanuatu, Port-Vila
- PAWLEY (A.), GREEN (R.C.), 1973 - Dating the dispersal of the Oceanic languages, *Oceanic linguistics*, 12 (1/2) : 1-67.

- PURSEGLOVE (J.W.) 1972 - *Tropical crops Monocotyledons*
- QUANTIN (P.), 1976 - *L'atlas des sols du Vanuatu*, ORSTOM, paris
- ROSENMAN (H.), 1987 - *An account in two volumes of two voyages to the south seas by captain (later rear admiral) Jules S-C Dumont d'Urville of the french navy to Australia, New Zealand, Oceania, 1826-1829 in the corvette Astrolabe*, Melbourne University press
- SHUTLER (M.E.), SHUTLER (R.), 1966 (1968) - A preliminary report of archaeological exploration in the southern New hebrides, *Asian perspectives*, 9 : 157-166
- SPEISER (F.), 1990 - *Ethnology of Vanuatu : an early twentieth century study*, Bathurst : Crawford house press
- SPRIGGS (M.J.) 1981a - *Bombs and butter : the revival of ancient irrigation techniques for a market economy, a Pacific example*, Canberra, Department of Prehistory, ANU occasional papers in prehistory, 2.
- SPRIGGS (M.J.) 1981b - *Vegetable kingdoms : Taro irrigation and Pacific prehistory*, unpublished PhD thesis, Canberra, ANU
- SPRIGGS (M.J.) 1982a - Irrigation in Melanesia : formative adaptation and intensification in MAY (R.J.) et al (eds.) *Melanesia beyond diversity*, Canberra, ANU, Vol.1 : 309-324
- SPRIGGS (M.J.) 1982b - Taro cropping systems in the Southeast Asian-Pacific Region : Archaeological evidence, *Archaeology in Oceania*, 17 (1) : 7-15
- SPRIGGS (M.J.) 1996 - La culture d'irrigation du taro au Vanuatu in *Vanuatu, Océanie, arts des îles de cendre et de corail*, réunion des musées nationaux, ORSTOM, pp.94-97
- TAYLOR (F.W.), ISACKS (B.L.), JOUANNIC (C.), BLOOM (A.L.), DUBOIS (J.), 1980 - Coseismic and quaternary vertical tectonic movements, Santo and Malekula islands, New hebrides island arc, *Journal of geophysical research*, 85 (B10) : 5367-5381.
- WARD (G.K.), 1979 - Prehistoric settlement and economy in a tropical small island environment : the banks islands, insular Melanesia, PhD thesis, ANU Canberra
- WEIGHTMAN (B.), 1989 - *Agriculture in Vanuatu* - British friends of Vanuatu, Port-Vila

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Carte des populations de Santo (d'après Harrisson).....	p. 20
Figure 2 : Evolution de la population des zones centrales de Santo entre 1954 et 1989	p. 22
Figure 3 : Carte de répartition de la poterie peinte en fonction du nombre de tessons dans les sites de la côte ouest de Santo	p. 30
Figure 4 : Cartographie des villages et sites archéologiques à l'ouest de Santo	p. 33
Figure 5 : Ancienneté du peuplement.....	p. 41
Figure 6 : Localisation des villages.....	p. 44
Figure 7 : Plan des villages de Tasmate	p. 45
Figure 8 : Plan du village d'Elia	p. 45
Figure 9 : Plan du village de Wusi.....	p. 45
Figure 10 : Plan des lieux-dits/Elia.....	p. 45
Figure 11 : Carte des groupes linguistiques sur Santo, de Wurm et Hattori, 1981	p. 58
Figure 12 : Groupes linguistiques actuels sur la côte ouest.....	p. 61
Figure 13 : Lexique spécialisé dans les trois langues d'Elia	p. 62
Figure 14 : Lexique des nombres dans les trois langues d'Elia	p. 66
Figure 15 : Lexique des noms de couleur dans les trois langues d'Elia	p. 68
Figure 16 : Calendrier traditionnel recueilli à Wusi.....	p. 94
Figure 17 : Répartition des plantes alimentaires de la côte ouest de Santo	p. 96
Figure 18 : Plan de la tarodièrre de Nakovui	p. 105
Figure 19 : Plan d'un autre type de tarodièrre.....	p. 105
Figure 20 : Les densités de taro tels qu'elles sont citées dans la littérature.....	p. 106
Figure 21 : Peuplement des différents quartiers de Luganville	p. 114
Figure 22 : L'expansion de Luganville avant 1980	p. 122
Figure 23 : Indicateurs démographiques	p. 123
Figure 24 : Carte des terres arables de Santo	p. 129
Figure 25 : Plan du marché de Luganville.....	p. 133
Figure 26 : Le réseau d'approvisionnement de la ville	p. 136
Figure 27 : Unités de vente et prix moyens des légumes vendus sur le marché de Luganville.....	p. 138
Figure 28 : Unités de vente et prix moyens des fruits vendus sur le marché de Luganville	p. 139
Figure 29 : Unités de vente et prix moyens des produits divers vendus sur le marché	

de Luganville.....	p. 140
Figure 30 : Variation des prix au kilogramme en fonction de l'unité de vente pour les vingt produits les plus abondants de août à octobre 1996.....	p. 142
Figure 31 : Carte des restaurants du marché et du parc de l'indépendance.....	p. 157
Figure 32 : Présence des différents produits cultivés dans les jardins de Luganville	p. 165
Figure 33 : Disposition des cultigènes dans un jardin urbain	p. 167

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 : Données démographiques sur l'ouest de Santo

a) Recensement dans trois villages de l'ouest de Santo

b) Population : principaux changements entre 1967 et 1996 pour quelques villages de la côte ouest de Santo

Annexe 2 : Recensement des mariages par lieu de naissance et lieu de résidence des conjoints

Annexe 3 : Rapport de M. Bourke

Annexe 4 : Noms et usages des plantes alimentaires de la côte ouest de Santo

Annexe 5 : Infrastructure de Luganville

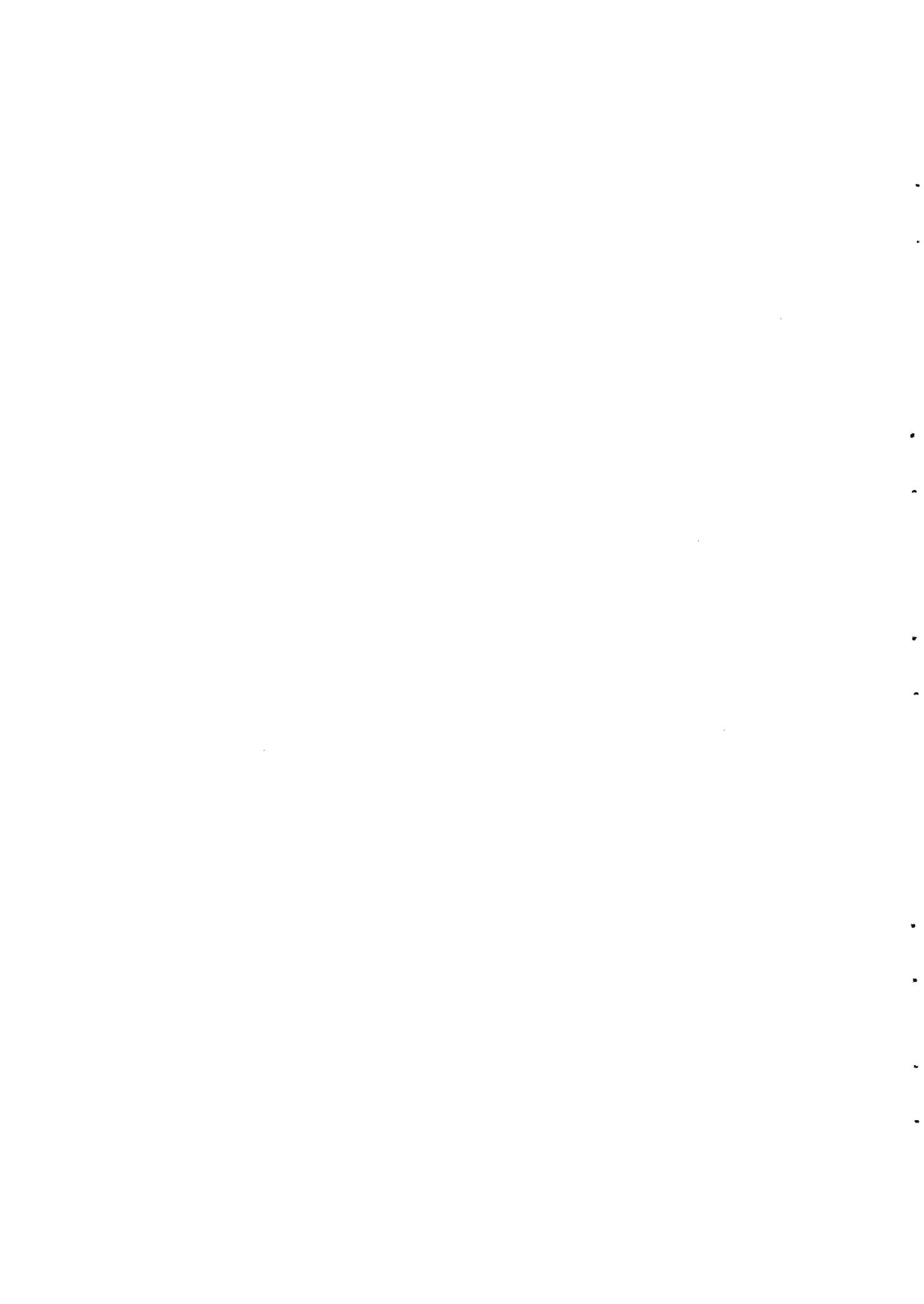


TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS	2
INTRODUCTION	Erreur! Signet non défini.
1. RAPPEL DES OBJECTIFS	5
1.1 Etude des modes d'exploitation en zones rurales	5
1.2 Etude de la modernisation au travers des pratiques de production, distribution et consommation alimentaires	6
1.3 Etude de la consommation alimentaire	6
2. ETAT D'AVANCEMENT DE LA RECHERCHE.....	7
CHAPITRE 1	
DE LA FORET VERS LE RIVAGE.....	11
1. CARACTERISTIQUES DU MILIEU.....	11
2. HISTORIQUE DES MOUVEMENTS DE POPULATION.....	11
2.1 <i>La préhistoire et la découverte</i>	12
2.2 <i>Le choc du contact</i>	14
2.3 <i>Les blessures et le repli</i>	17
2.4 <i>La construction d'un ordre nouveau</i>	18
3. LA MEMOIRE DES ANCIENS	23
3.1 <i>L'évangélisation à Tasmate</i>	23
3.2 <i>L'évangélisation à Elia</i>	25
3.3 <i>L'évangélisation à Wusi</i>	26
4. LES SECRETS DE LA TERRE.....	28
4.1 <i>Les premiers pas</i>	28
5. SINAPUPU : LA POTERIE PEINTE.....	29
5.1 <i>La société moderne</i>	32
5.2 <i>La tarodièrre irriguée : où et quand?</i>	37
6. PEUPEMENT DES ILES BASSES : LE CAS DES TORRES.....	39
6.1 <i>Le milieu naturel</i>	39
6.2 <i>Les premiers visiteurs</i>	40
CHAPITRE 2	
LES PEUPLES DE L'OUEST DE SANTO	43
1. ORGANISATION SPATIALE	43
1.1 <i>Zones de peuplement</i>	43
1.2 <i>Emplacement et organisation dans les villages</i>	45
1.3 <i>Type d'habitat</i>	51
1.4 <i>Lieux stratégiques de la vie moderne</i>	53
2. VARIABILITE ET MOBILITE DES LANGUES	56
2.1 1. <i>Les langues de Santo : état des lieux</i>	56
2.2 2. <i>La côte ouest de l'île aujourd'hui</i>	59
3. ORGANISATION SOCIALE	67
3.1 1. <i>Nomenclature de parenté</i>	69
3.2 2. <i>Les lignes et les moitiés</i>	73
3.3 3. <i>Les règles matrimoniales</i>	76
4. SYSTEMES POLITIQUES.....	79
4.1 1. <i>Les sociétés à grades du Vanuatu</i>	79
4.2 2. <i>Notes sur les prises de grades à Elia : le [Namwele]</i>	80

CHAPITRE 3	
LES RESSOURCES DU MILIEU.....	87
1. MILIEUX ET SYSTEMES DE SUBSISTANCE	87
2. DE QUEIROS A NOS JOURS	87
2.1 <i>Les systèmes de subsistance actuels sur la côte ouest de Santo</i>	92
2.2 <i>La récolte en forêt</i>	96
3. LA CULTURE IRRIGUEE DU TARO	97
3.1 <i>Rotation des zones cultivées au sein du système fluviale</i>	99
3.2 <i>Un type de tarodièrre : Nakovui</i>	104
3.3 <i>La variabilité des taros</i>	108
4. ALIMENTATION ET GASTRONOMIE.....	108
4.1 <i>Les repas quotidiens</i>	108
4.2 <i>Améliorer l'ordinaire</i>	109
4.3 <i>Les repas de fête</i>	111
CHAPITRE 4	
DU VILLAGE A LA VILLE.....	113
1. LUGANVILLE	113
1.1 <i>Caractéristiques de la ville</i>	113
1.2 <i>Historique</i>	119
1.3 <i>La population urbaine</i>	125
1.4 <i>Evolution de l'espace urbain</i>	127
2. CIRCUIT DE DISTRIBUTION INTERNE : LE MARCHÉ	128
2.1 <i>Situation et historique</i>	128
2.2 <i>L'organisation</i>	132
2.3 <i>Le roulement des villages</i>	134
2.4 <i>Les produits vendus</i>	137
2.5 <i>Les vendeuses</i>	143
2.6 <i>Les acheteurs</i>	148
3. CIRCUIT DE DISTRIBUTION EXTERNE : LES EPICERIES	149
3.1 <i>Recensement et situation</i>	149
3.2 <i>Les épiceries chinoises</i>	151
3.3 <i>Les épiceries vanuataises</i>	153
4. DISTRIBUTION DE PRODUITS CUISINES	154
4.1 <i>Les restaurants</i>	154
4.2 <i>Les plats préparés du marché</i>	154
4.3 <i>Les "stalles" municipales</i>	156
4.4 <i>Les kava-bars</i>	159
4.5 <i>Approvisionnement des institutions</i>	160
5. L'AUTOPRODUCTION : LES JARDINS DE LA VILLE	162
5.1 <i>Classification des jardins des citadins</i>	163
5.2 <i>Le travail au jardin</i>	164
5.3 <i>Ventes et achats au marché</i>	168
6. CONSTATS ET PERSPECTIVES.....	168
SYNTHESES ET DISCUSSIONS.....	171
1. SUCCESSION ET COHABITATION DES CULTURES	171
2. ADEQUATION ENTRE MILIEUX ET CHOIX DES CULTURES AGRICOLES	171
3. RECENTRAGE ET PROSPECTIVES	172
REFERENCES	175
LISTE DES FIGURES	177

LISTE DES ANNEXES 179

ANNEXE 1 : Données démographiques sur l'ouest de Santo

Secteur de village	lieux-dits	Ménages	Population M	Population F	Population Totale
Elia	Elia	10	26	23	49
	Valpei	1	5	4	9
	Sewu	1	7	3	10
	Raolewu	2	3	9	12
	Wure wure	1	1	1	2
	Slakipey	1	2	4	6
	Wunapo'o	2	4	6	10
	Kwona	1	4	3	7
		19	52	53	105
Tasmate		17	47	46	93
Wusi		17	47	39	86

Villages	Ménages	Pop. 0-14	Pop. 15-59	Pop. 60+	Pop. Tot.
Elia	19	51	50	4	105
Tasmate	17	42	43	8	93
Wusi	17	38	46	2	86

a) Recensement dans trois villages de l'ouest de Santo

		67	79	89	96	67	79	89	96	67	79	89	96
Tasmate	Tasmate	20	wc10	28.434			8	13	17	24	38	72	93
Elia II	Elia II	20	wc11	28.434			5	6		12	21	30	
	Tsuruvuta		wc11	28.434			1				6		
Elia I	Elia I	20	wc12	28.434			9	11	19	16	24	61	105
	Petlima	20	wc12	28.434			1			13	3		
Wusi	Wusi	20	wc14	28.433			14	14	17	53	50	53	86

b) Principaux changements entre 1967 et 1996 pour quelques villages de la côte ouest de Santo

ANNEXE 2 : Recensement des mariages par lieu de naissance et lieu de résidence des conjoints

maison	nom homme	village homme	nom femme	village femme	Obser.
1 et 24	Teno	Tasmate	Mwalawunei (d)	Wusi	vivent aussi à Pakaroro (Tasmate)
2 et 24	Supue	Wunasule (nord)	1. Lesbet (d) 2. Miriam	? Tasmate	Supue et Miriam vivent à Pakaroro (Tasmate)
3 et 4	Tomsen	Tasmate	Velin	Elia I	
5 et 5bis	Elda Tayn (d)	Tasmate	Jeni	Wasalea	
6 et 7	Easter	Tasmate	Rebecca	Elia II	
8 et 9	1. Tchivilioti (d) 2. Tchivirovo	1. Tasmate? 2. Elia II (Naona)	Kopui	Porea (bord de mer)	vivent aussi à : wunatora (maison de Kopui, Tasmate)
10	James	Sarete (sud Santo)	Katleen	Malekula (Akam)	Katleen vit dans le sud Santo ; James est résident temporaire dans maison 10 (dispensaire)
11	Kennet	Tasmate	Ruta	Wusi	
12	Roy	Tasmate	Christiane	Molpoy	
12bis			Lorina	Tasmate	a vécu dans cette maison (ancienne cuisine de 12 jusqu'en 03-97) vit depuis à Raolevu, (Elia)
13	Sela	Tasmate	Oru	Tasmate	
14 et 15	Tic	Tasmate	Lina	Wusi	
16 et 17	Sari	Elia II	Mari	Wasalea	
18	Penfran	Tasmate	Vira	Sulesai	
19	Titus	Tasmate	Rachel	Sulesai	
22	Pasta Joël	Kerepua	Roselyn	Elia	maison à Tasmate en construction ; vivent à Kerepua en attendant

20 et 21	Jonmae	Tasmate	Madeline	Erromango	Travaillent à Saletui (sud Santo) mais ont une maison à Tasmate.
23	Sangui	Tasmate	Manina	Wasalea	
1	Magney	Wusi	Nesta	Wusi	
2	Rono	Wunapion	Loti	Tasmate	mariés à Tasmate ; vivent à Wusi
3	Champepere	Wusi	Aldo	Wunapion	
4	Chamlui	Wusi			non marié
5	Sacke	Wusi			non marié
6	Kuri	Wusi	1. Varalin (d) 2. Tsuru	Wusi Wusi	
7	Andrew	Wusi	Suzan	Tasmate	
8	Idian	Wusi	1. Usleo (d) 2. Mana	Wunapion Wusi	
9	David (d)	Wunato (saoriki)	1. Luitsino (d) 2. Tsavira (d) 3. Mwaetsa	1. Wusi 2. (Wunato ?) 3. Wunapion (Petapu)	ont migrés à Wusi
10	Salven	Wusi	Vimano	Kerevinop (sud ouest)	mariés à Towo (Kerevinop) ; vivent à Wusi
11	Alui	Wunapion	Lucy	Kerepua	mariés à Kerepua ; vivent à Wusi
12	Lenki	Wunapion	Vira	Wusi	
13	Fran	Wusi	Evelyn	Linturi	mariage coutumier
14	Tchamtede	Wunapion	Mey	Wusi	
15			Roselyn	Wusi	
16	Elda Mwae	Wunapion	Lili	Wunapion	ont migrés à Wusi
17	Jonpep (Jonliot)	Wusi	Wepeymac	Aore Is.	
18	Pua	Wusi	Chimian	Wusi	
19	Sua (d)	Oray	Tchaale	Wunawu wutsi (sous Wunapion)	mariés à Wusi ; ont vécu à Wunapion avant de revenir à Wusi

20	Malao	Wunapion	Waray	Wunapion	mariés à Kerepua ; ont vécus à Kerepua puis migrés à Wusi
21	Sana (d)	Oray (middle bush)	Tchatiro	Oray (Tana'ara)	Mariage coutumier à Oray ; ont vécu à Wunapion , ont migrés à Wusi
1	Noel	Petlima	Roselyn	Elia II	mariés et vivent à Elia I
2	JimmyKelep	Wunapion	Tasviray	Nokovula (Tabuei)	mariés à Wusi, ont vécus à Kerepua puis migrés à Elia I
3	Selboy	Elia	Ema	Kerepua	
4	Arol	Elia II (Petlima)	Arita	Elia	
5	Harry, Tchek	Elia			Frères non mariés
6	1e de Memeo : Liot(mule) (d) 2e Memeo : Pepe (d)	1. Walay (en haut de la rivière Kerepua) 2. Leira (à Apuna, nord)	1e de Lioti. Kolewu (d) 2e de Lioti. Memeo	? Wunapion (Petapu)	Lioti et Kolewu vivent à Kerepua, Kolewu meurt, puis Lioti épouse Memeo à Wusi. A la mort de Lioti, Memeo épouse Pepe ; ils vivaient à Elia.
7	Poen	Pwatuna (nord)	Kovira	Kerepua	
7bis	Len	Pwelolovi	Edna	Tasmate	mariés à Tasmate, vivent à Wusi
8	Linton	Kerepua	Lorina	Tasmate	non mariés : vivent actuellement à Raolevu

					(petit hameau d'Elia)
9	Anlilyu	Elia	Luimalissa	Wunapion	
10/20	1e de Mwaetsa : Liotiwure (d) 2e de Mwaetsa : Rowolin	1. Wusi 2. Talisa mwaemwae	1e de Rowolin : Apaet (d) 2e de Rowolin : Mwaetsa	Apaet : Leira Mwaetsa : Wunatupu (Noko- vula)	Apaet : mariage à Elia II. Mwaetsa : Premier mariage à Wusi ; lors du second migration vers Elia ; ont une maison à Elia et une à Raolevu (petit hameau d'Elia)
11	Ronel (d)	Wunapion	Meri	Kerepua	
12	Steveson, Salomon, Serti	Elia			non mariés ; vivent à Elia
13	Jimminok	Leira	1. Mali (d) 2. Rausi	1. Nokovula 2. Wunapion	mariés à Elia ; vivent à Wusi
14	Luidan	Wunapion	Esi	Leira (nord)	vivent à Valpei (petit hameau d'Elia)
15/16	Tchammemelui	Wunamataara	Tio	Elia II	vivent à Sewu (petit hameau et emplacement d'une tarodière irriguée à Elia)
17	Saclin	Elia	Pirima	Elia	frères et sœurs vivant à Sewu
18			Perti	Elia	non mariée ; vit à Raolevu (petit hameau d'Elia)
19	Mwae	Nokovula	Helen	Vurasule	vivent à

				(jardin à Elia II)	Raolevu
21			Suzan	Kerepua	non mariée ; a un enfant
22	1e de Tsea : Edi 2e de Tsea : Sari	1. ? 2. Tsulepoy (au-dessus de tarodièr irriguée de Narac)	1e de Sari : Ruta 2e de Sari : Tsea	1 de Sari : Petel (en haut de la rivière Woke) 2e de Sari : Nokovula.	Sari et sa première femme vivaient à Elia ; Sari et Tsea vivent à WureWure, petite localité d'Elia
23	Inok	Elia II (SiwuSiwua)	Kopala	Elia	Vivent à Slakipey, petite localité d'Elia
24	Joni	Tchuwuruta	Miriam	Elia II	vivent à Wunapo`o, petite localité d'Elia
25			Jenni	Wunapo`o (Elia)	non mariée ; a un enfant
26	Rupenlui	Wunapo`o (Elia)			non marié
27	Rosil	Petlima	Mari	Kampiloa (nord ; près de Jordan river)	vivent à Wunapo`o
28	Mila	Elia II			non marié ; vit à Kwona
29	1. Pune (d) 2. Saale (tous deux sont les fils de deux frères Willisanto et Sartion ; mais mères différentes)	1. Elia II (Woke) 2. Talisa mwaemwae	Meri	Naona (près de Leira, nord)	Meri et Pune ont d'abord vécu à Woke ; puis Meri et Saale sont allés vivre à Kwona (Elia)

ANNEXE 3 : Rapport de M. BOURKE

Se Nourrir à Santo

Report on progress on ANU component of the project "Se Nourrir à Santo"

Dr R. M. Bourke, Department of Human Geography, Research School of Pacific and Asian Studies, The Australian National University, Canberra ACT 0200, Australia

Introduction

The project "Se Nourrir à Santo" is being conducted by ORSTOM in Vanuatu, with Dr Annie Walter and Dr Jean-Christophe Galipaud as the team leaders. The Department of Human Geography at the ANU is contributing to the project as part of French-Australian collaborative research and post-graduate student training.

This is a report of a 15 day trip to Vanuatu in September-October 1996 by R. M. Bourke and of progress on the ANU component of the project. The main components of the ANU part of the project are:

1. A study of agriculture and land use on Malo Island, to be conducted by an ANU M.A. student (Ms Patty Hobsbawn). Supervision will be provided by Drs R. M. Bourke, B. J. Allen and K. Johnston of the ANU, with assistance in the field by Dr A. Walter.
2. Assistance to two Ph.D. students on Santo Island with field techniques provided by R. M. Bourke.
3. Preliminary description of the agricultural system at the study sites on Malo Island and west coast of Santo Island.
4. Preliminary discussion on the possibility of describing the agricultural systems of all Vanuatu.

The itinerary of the September-October trip, list of persons consulted and budget for the ANU component of the project are given in Appendices 1, 2 and 3 respectively.

A summary of the progress on each component now follows.

1. Malo Island study

Ms Hobsbawn anticipates commencing her M.A. study in December 1996; fieldwork will be conducted from May to November 1997; and possibly in March-April 1998. Preliminary assembling of information on Malo Island has commenced. Some aerial photographs were obtained. These will be scanned in a Geographic Information System to analyse changes in land use over time. Aerial photographs were taken in 1963 (R.A.F.), 1972 (R.A.F.) and 1986

(R.A.A.F.). It is likely that the USAF took photographs of Malo Island in 1943-45, but these have not yet been located.

A preliminary field visit was made to Malo to inform villagers of the 1997 field study. The student will be based at Avunatari village. A very preliminary description of the agricultural system in this village has been made (Appendix 4).

An appropriate methodology for part of Ms Hobsbawn's study has become apparent after this visit.

2. Assistance to two Ph.D. students

Ms Delphine Greindl is conducting a study of links between urban Luganville and the nearby rural hinterland. The first phase is a study of Luganville market. Advice was given on techniques for two types of market studies: variation in the supply of different foods over time and the value of produce being offered for sale in the food market.

Ms Fabienne Tzerikiantz is conducting a study of human ecology in the west coast of Santo Island, with the major focus of her study yet to be decided. Her initial study is in a number of communities where irrigated taro gardens is the main source of food. Advice was given to her on the following aspects of gathering data on irrigated taro gardens: relationship in space between irrigated taro complexes; detailed surveys of each irrigated taro complex; crop yield; plant density; labour inputs; time to harvest.

3. Preliminary description of the agricultural systems at the study sites on Malo Island and west coast Santo

This was conducted over the 8 day field trip. The descriptions of the agricultural systems are preliminary only as the main task was to assist the two Ph.D. students and Dr Walter with certain field techniques. A summary of observations is given in Appendix 4, and full results (a 12 page form for each location) has been given to Dr Walter.

4. Agricultural systems of Vanuatu

A series of meetings were held with staff of the following institutions: Centre International de Recherche en Agronomie pour le Developpement, Santo; National Planning Office, Vila; Vanuatu Land Use Planning Project, Vila; Department of Agriculture and Horticulture, Tagabe.

The possibility that the ANU group will be asked to map and describe agricultural systems for Vanuatu has been enhanced as a result of these meetings.

Future Plans

A number of published papers and books (about 20) will be copied and sent to the two Ph.D. students and Dr Walter. Some literature searches will be conducted for Ms Tzerikiantz.

The ANU student who will be working on Malo Island hopes to commence her studies in December 1996, and her fieldwork in May 1997. Her three ANU advisers will continue their supervision of her work. The immediate tasks are trialling techniques for scanning aerial photographs and obtaining a series of aerial photographs taken over a period of 50 years.

A supervisory trip to Malo Island will be necessary in about August 1997. Funding is needed for this trip (AUS\$2800/FF11,200).

Acknowledgment

Dr Annie Walter of ORSTOM secured the funding for the joint Australian-French research and training in Vanuatu. She also facilitated my visit and made the fieldwork a delight. Her energetic and generous contribution to the project is acknowledged with thanks.

Appendix 1. Itinerary for Vanuatu trip by R. M. Bourke, September-October 1996

Wed 25 Sep	Travel Canberra-Sydney-Port Vila
Thu 26 Sep	Meetings in Port Vila with staff of five institutions Purchase maps and examine aerial photographs
Fri 27 Sep	Travel by air Port Vila-Luganville Discussion with Dr A. Walter and Ms Delphine Greindl on market survey techniques Preparation for field visits
Sat 28 Sep	Travel by boat Luganville-Malo Island Discussion with villagers, Avunatari village; visits to seven food gardens
Sun 29 Sep	Visit lapita pottery sites Travel by boat Malo Island-Luganville
Mon 30 Sep	Travel by vehicle Luganville-Tasiriki village Travel by boat Tasiriki village-Elia village Discussions with villagers
Tue 1 Oct	Visit four of seven irrigated taro complexes inland from Elia village Walk up to highest complex at 400 m above sea level
Wed 2 Oct	Assisting Ms F. Tzerikiantz with her field program and teaching techniques for recording information about taro gardens Visit three yam gardens
Thu 3 Oct	Travel by boat to Wusi village Interview villagers Visit 13 taro and yam gardens
Fri 4 Oct	Travel by boat to Kerepua village Survey one irrigated taro garden in detail Teach Ms Tzerikiantz survey techniques Briefly visit two yam gardens Return to Wusi village by boat
Sat 5 Oct	Travel by boat to Tasiriki village Travel by road to Luganville town Travel by air to Port Vila
Sun 6 Oct	am Compile field data pm Rest
Mon 7 Oct	am Arrange change of travel plans and meeting schedule (because of an unscheduled public holiday) pm Report writing
Tue 8 Oct	am Discussion with Dr A. Walter, ORSTOM Meeting with Mr G. Plant, National Planning Office pm Meeting with staff of Department of Agriculture and Horticulture, ORSTOM and the Vanuatu Land Use Planning Project on the proposed "Vanuatu Agricultural Systems and Training" Project
Wed 9 Oct	am Purchasing reports and books in Vila pm Travel Port Vila-Sydney-Canberra

NB The field trip was done together with Dr A. Walter, Ms F. Tzerikiantz and Mr C. Sam and many informal discussions were held with them.

Appendix 2. Persons consulted

ARTHUR, Edwin	Department of Land Survey, Port Vila
BASTIDE, Phillippe	Centre Internationale de Recherche en Agronomie pour le Developpement, Santo
CHANTERAUD, Annabelle	Ph.D. student, University of the Sorbonne, Port Vila
DUGGAN, Dr Kate	Team leader, Vanuatu Land Use Planning Project, Port Vila
EVANS, Barry	World Wide Fund for Nature, Suva, Fiji
GREINDL, Delphine	Ph.D. student, Université Libre de Bruxelles, Luganville, Santo Island
HUGHES, Owen	Integrated Resources Management Office, FAO, Apia
JOSEPH, Chief Vira	Avunatari village, Malo Island
KIAMBANG, Reggie	Deputy Director, Dept of Agriculture and Horticulture, Tagabe
KNOX, Harry	Elia village, west coast Santo
MAI, Elder	Wusi village, west coast Santo
MAISTRE, Guilhem	Pacific Nuts Ltd, Santo
McGREGOR, Andrew	Consultant, Suva, Fiji
MOLDULIN, Chief Seri	Elia village, west coast, Santo
MOTI, Harold	Photogramatist, Department of Land Survey, Port Vila
OKIS, Chief	Kerepua village, west coast Santo
PILAI, Lengke	Wusi village, west coast Santo
PLANT, George	Natural Resources Adviser, NPO, Port Vila
SAM, Chanel	Forester, Vanuatu Herbarium, Port Vila
TZERIKIANTZ, Fabienne	Ph.D. student, Université de Marseille, west coast Santo
VIRA, Charles	Avunatari village, Malo Island/Luganville
WALLER, Roderick	Principal Agricultural Economist, Dept of Agriculture and Horticulture, Tagabe
WALTER, Dr Annie	ORSTOM, Port Vila

Appendix 3. Budget

Expense	Cost	
	Vata	French Franc*
Air travel, Canberra-Vila (return)	88,800	4,129
Air travel, Vila-Santo (return)	19,600	911
Land/sea transport, Santo Island	16,060	747
Living expenses	120,000	5,580
TOTAL	244,460	11,367
Total funds available for ANU component of project		37,000
Estimate for coast of trip by R. M. Bourke		10,800
Actual cost of trip by R. M. Bourke		11,367
Unspent funds available for Malo study		25,633

* Conversion rate used: Vata x 0.0465 = FF
Exact rates to be applied later on day of billing

Appendix 4. Summary of information on agricultural systems, Malo Island and west coast Santo Island, Vanuatu

During an eight day field visit, information was recorded on the agricultural systems used to produce food and cash crops in four villages. One village (Avunatari) is on Malo Island; the other three (Wusi, Kerepua and Elia) are on the west coast of Santo Island. The survey was not comprehensive.

The method used has been developed by R. M. Bourke, R. L. Hide and B. J. Allen, of the ANU, for use in Papua New Guinea. In the field, information is gathered on over 100 aspects of agriculture and land use. Six categories of information are used to distinguish one agricultural system from another. These are: fallow type, fallow period, cultivation intensity, the most important crops, garden segregation and soil fertility maintenance techniques (Bourke *et al.* 1993).

The field trip has shown that village agriculture in Vanuatu is very similar to that in Papua New Guinea. The survey techniques developed in Papua New Guinea can be applied in Vanuatu with minor modification, and some improvement of minor problems in the original method. The technique used relies on: extensive pre-fieldwork preparation; interviews with villagers; visits to numerous food gardens; traverses between villages so that a significant proportion of agricultural land is visited and boundaries can be established between different systems. A brief summary of the agricultural system for each of the four villages visited now follows.

Avunatari village, Malo Island

Food supply comes from subsistence food gardens, imported food (particularly rice) and, to a lesser degree, fruit and nuts from trees. Important food trees are coconuts, breadfruit, Barringtonia nut and Polynesian chestnut. For the subsistence food gardens, fallow vegetation is low woody regrowth, typically 6-10 m high and 6-8 years old. Only one planting of food crops is made before land reverts back to fallow. The most important crops (occupying more than 33 per cent of garden area) are Fiji taro and banana. Other staple crops include yam (*Dioscorea esculenta*, *D. bulbifera*) and sweet potato. Most crops are planted in the same garden. Yams are grown in small mounds 15-20 cm high and usually grown on stakes. Yam gardens are planted seasonally in September-October and harvested in June-July.

Cash income levels appear to be high. The most important source of cash income is copra; cocoa and fresh food sold in Luganville are also important. A wide range of fresh food is sold, including yams, taro, Fiji taro, banana, canarium nut, breadfruit, Polynesian chestnut, sea almond (*natapoa*), Pometia fruit, round cabbage, tomato and lettuce.

Some cattle are grazed under coconut and this appears to have caused significant environmental damage.

Consumption levels of important food, particularly rice, are high. A strong impression, but based on only limited garden visits, was that area of food garden per household is low. This is consistent

with population pressure and relatively high levels of cash income and consumption of imported food.

West coast Santo Island

I gained a number of impressions during a six day visit to the west coast, Santo. These were:

1. The environment is harsh. Much land is steep to very steep; rainfall distribution is markedly seasonal. Soils appear to be reasonably fertile, although potash (?) deficiency symptoms were noted on crops at Elia village.
2. Cash income levels are very low. By Pacific Island standards, people are very poor.
3. There are significant changes in the agricultural systems over short distances. While there was much in common, the agricultural systems were different in each of the three villages visited.

A summary of the agricultural system in each of the three villages follows.

Wusi village. Food supply is mainly from subsistence food gardens with very minor to minor contributions by imported food, fish, cattle, pigs and tree crops. For the gardens component, fallow vegetation is short woody regrowth, mostly bamboo, typically 4-8 m high and 3-4 years old. Only one planting is made before land is fallowed. The most important food (more than 33 per cent by area) is yam (*D. alata*). Important foods (10-32 per cent by area) are yam (*D. esculenta*), cassava and taro. Other staple crops include banana and sweet potato. Coconuts are used to cook most meals; and breadfruit is a minor food. There are two types of gardens: taro (mostly irrigated) and yam gardens. The area devoted to irrigation is limited because of insufficient supply of streams for irrigation and suitable land. Irrigation terraces are narrow (typically 2.5 m wide). Yams are planted in small mounds and grown on stakes. Yam gardens are planted seasonally in September-November and harvested in June-August. Irrigated taro gardens are not planted seasonally. Cash income is very limited. A little copra is sold. Other minor sources of cash include clay pots, baskets and mats sold to tourists, government workers and in Luganville.

Despite the low population (53 people in 1989), there is pressure on the limited amount of good quality flat land. This is reflected in the fallow vegetation (low woody regrowth) and the short fallow periods (3-4 years).

As in Kerepua and Elia villages, the villagers were originally from inland locations and left their homeland late last century or early this century. They moved to this location in 1960.

Kerepua village. Food supply is mainly from subsistence food gardens with very minor contributions from imported food, fish, cattle, pigs and tree crops. For the garden component, the fallow vegetation is tall woody regrowth or bamboo, over 15 years old. Important food crops (10-32 per cent by area) are taro, yam (*D. alata* and *D. esculenta*) and cassava. Other staple crops include sweet potato, Fiji taro, breadfruit and coconuts.

There are two types of food garden: yam and taro (mostly irrigated). Significant areas of both types are said to be planted. Only one planting is made in yam and dryland taro gardens, but 3 to 6 plantings are made in irrigated taro gardens. Yams are planted in small mounds; grown on stakes; and are planted seasonally. Irrigated taro terraces are narrow (ca 2-2.5 m) and about 8-10 m long.

Cash income is very limited, with a little copra sold to traders.

Elia village. Food supplies are mostly from subsistence food gardens with very minor contributions from imported food, fish, cattle, pigs and tree crops. The most important food is taro, grown mainly in extensive irrigated pondfields. Important food crops (10-32 per cent by area) are yam and breadfruit. Other staple foods include Fiji taro, cassava and sweet potato.

There are two types of gardens: irrigated taro and dryland yam gardens. The irrigated taro is grown in seven complexes. The fallow vegetation is tall woody regrowth. Some land has been fallowed for 5-10 years, but land opened up for taro since the 1950s has usually followed very long fallows (40-80 years). After the pondfields and the irrigation system have been established, land is used continuously for 13 to 30+ years. Some plots appear to be fallowed from time to time. Soil fertility is maintained through the addition of soil from outside the pondfield system. It is almost certainly maintained by atmospheric N fixed by blue-green (?) algae and possibly by a fern (*Azolla* spp).

Yam gardens contain *D. alata* and other crops, are cleared from tall woody regrowth 10-15 years old. Only one planting is made before land is fallowed, although some bananas and coconuts are often planted after the yams have been harvested. Yam are planted in small mounds; they are grown on stakes; and are planted seasonally in September-December.

Cash income is very limited. Some copra is produced and sold and very minor quantities of cocoa are sold.

Reference

Bourke, R. M., Hide, R. L., Allen, B. J., Grau, R., Humphreys, G. S. and Brookfield, H. C. (1993). Mapping agricultural systems in Papua New Guinea. In *Population, Family Health and Development. Papers from 19th Waigani Seminar, Volume 1*. T. Taufa and C. Bass (eds). University of Papua New Guinea, Port Moresby. pp205-225.

File name: Vanuatu.doc

File updated: 1 November, 1996

ANNEXE 4 : Noms et usages des plantes alimentaires de la côte ouest de Santo

Type	Nom scientifique	1	2	3	4	5	6	Nom Tasmate	Nom Elia	Nom Kerepua	Nom Wusi
Lo	<i>Abelmoshus manihot</i>	CS	Fe	Ja Ta	Po		MEM	na tinu	na eko	eko	na eko
In	<i>Acacia simplex</i>	S	Gr	Vi Fo		Ro Ra	COO	na tora			
Lo	<i>Adenantha pavonina</i>	S	Gr	Fo			MEM HAP HAR COC	na pisuxa	pisura	bihura	biura
In	<i>Amaranthus viridis</i>	S	Fe	Ro					e'a palapala	na peipei	
Lo	<i>Amorphophalus campanulatus</i>	S	Tu	Fo						owota	
In	<i>Ananas comosus</i>	C	Fr	Ja				na paniapo			
Lo	<i>Angiopteris evecta</i>	S	Fe	Ta					tsolou		
In	<i>Annona muricata</i>	S	Fr	Ro			MEM	na pe'o			
In	<i>Annona reticulata</i>	S	Fr	Ro				na pe'o malavusi			
Lo	<i>Artocarpus altilis</i>	C	Fr	Vi Ja	Po Pl	Ro Ra	ARP	pe'o	na levu	levu	levu
Lo	<i>Barringtonia novae hiberniae</i>	S	Gr	Ja	Po	Ro Ra		oxota sule	oroto	oxoto	oroto
Lo	<i>Barringtonia procera</i>	C	Gr	Vi Ja	Po	Ro Ra		oxota	oroto		
Lo	<i>Bleasdalea lutea</i>	S	Gr	Fo	Po	Ro Ra Oi	ARU COO		waeroi	makuku	
Lo	<i>Burckella obovata</i>	C S	Fr	Fo		Ro	HAP HAC ARP ARS		natu	natu	na natu
In	<i>Cajanus cajan</i>	CS	Gr	Ja Ta	Po	Ro Ra		pin			
Lo	<i>Canarium indicum</i>	CS	Gr	Fo	Po	Ro		wosae tasa'au	nanai	nanai	
In	<i>Capsicum frutescens</i>	CS	Fr	Ta				na sil			
In	<i>Carica papaya</i>	CS	Fr	JaR o	Po	Ro Ra Oi	MEM	na tsou			
Lo	<i>Citrus macroptera</i>	S		Fo	Po	Ro Ra	MEM HAP	mol anapoe			
Lo	<i>Cocos nucifera</i>	C	Fr	Ja			MEM	matui	matui	matui	matui
Lo	<i>Colocasia esculenta</i>	C	Tu Fe	Ta				pweta	na pwete	bwete	pwete
Lo	<i>Cordia subcordata</i>	S	Gr	Me		Ra	MEM HAP HAC HAR ARP COO	na maemae	lisei pita	lihepita	lihepita
Lo	<i>Cordyline fruticosa</i>	CS	Tu	Fo	Po	Ra		karia	na garia	karia	karia

Type	Nom scientifique	1	2	3	4	5	6	Nom Tasmate	Nom Elia	Nom Kerepua	Nom Wusi
Lo	<i>Corynocarpus similis</i>	S	Fr	Fo	Po	Ro	MEM HAC ARU COO		topoi	tapoi	tapoi
In	<i>Cucurbita</i> sp (timo : potiron)	C	Fe Fr	Ja Ta	Po				timo		
Lo	<i>Cyathea lunulata</i>	S	Fe	Fo						nenere	
Lo	<i>Dioscorea alata</i>	C	Tu	Ja				kam	olou	olou	olou
Lo	<i>Dioscorea bulbifera</i>	S	Tu	Fo				alo	kara	na pevu	na pevu; ipo
In	<i>Dioscorea esculenta</i>	C	Tu	Ja				tawa	tawa	tawa	tawa
Lo	<i>Diplazium proliferum</i>	S	Fe	Ta					uruta peblo	uruta pevloo	uruta lo'o
Lo	<i>Diplazium</i> sp	S	Fe	Fo					uruta bibasoe		
Lo	<i>Dixonia brachenridgei</i>	S	Fe	Fo					vulmaoa	aru'aru	aru'aru
In	<i>Dolichos lablab</i>	CS	Gr	Ja Fo						pin	
Lo	<i>Dracontomelon vitiense</i>	S	Fr Gr	Fo	Po	Ro Ra Oi	ARU ARM COC	na mali	mali	mali	na male
Lo	<i>Elatostema macrophylla</i>	S	Fe	Fo					wuwui		wuwui
Lo	Fern (Matchbon)	S	Fe	Fo					matchbon		
Lo	Fern (Ori)	CS	Fe	Ta Fo					ori		
Lo	Fern (Sawego)	S	Fe	Fo					sawego		
Lo	<i>Ficus smithii</i>	S	Fe Fr	Fo	Po	Ro Oi				tchon	
Lo	<i>Ficus storckii</i>	S	Fe	Ja		Oi	MEM COO COC			mamatsi	
Lo	<i>Ficus wassa</i>	S	Fe Fr	Fo Ro	Po	Ro Ra Oi	MEM COO	palako	na revusi	narevui	
Lo	<i>Finschia chloroxantha</i>	S	Gr	Fo		Ra			kama	utuolo	
Lo	<i>Freycinatia impavida</i>	S	Au	Fo		Ro Ra	HAF		na rere		
Lo	<i>Garcinia pseudoguttifera</i>	S	Fr	Fo	Po	Ro Ra			taplita	levulevu	
Lo	<i>Graptophyllum pictum</i>	C	Fe	Ta						pahu	
Lo	<i>Graptophyllum</i> sp	C	Fe	Ta						luti	
Lo	<i>Hibiscus tiliaceus</i>	S	Au	Fo Me			BEC				vai
Lo	<i>Hornstedtia scottiana</i>	S	Gr	Fo	Po	Ra			patapata	patapata	
	Indéterminé (kabish)	C	Fe	Ja Ta							
In	Indéterminé FT008 (haricot)	C	Gr	Fo							
	Indéterminé FT009 (haricot)	C	Gr	Ta							
Lo	<i>Inocarpus fagifer</i>	CS	Gr	Vi Ja	Po	Ro Ra	HAF	ma pwe (ou talise)	telise		telie
In	<i>Ipomea batatas</i>	C	Tu	Ja				kumala	tuiuo	titioe talum	titioi
In	<i>Mangifera indica</i>	CS	Fe Fr	Vi Ja	Po Po	Ro Ra Oi		mako	mako	mako	maako
In	<i>Manihot esculenta</i>	C	Tu	Ja				maniok	tapeuka		
Lo	<i>Metroxylon warburgii</i>	CS	Au	Fo				talawa	a'ato	ato	anato

Type	Nom scientifique	1	2	3	4	5	6	Nom Tasmate	Nom Elia	Nom Kerepua	Nom Wusi
Lo	Momordica charantia	S	Fr	Ta		Ra Oi			na were		
Lo	Morinda citrifolia	S C	Fr	Fo	Po	Ro Ra	MEM HAP HAC ARP COC BEC DIT	na ura	na ura	na ura	na ura
In	Muntigia calabura	CS	Fr	Vi Ja Ta		Ro	HAL	seris			
	Murraya Paniculata										
Lo	Musa sp	C	Fr	Ja				vetal	vatali	vatali	vatali
Lo	Musa troglodytarum	C	Fr	Fo				soka	apulu	apulu	apulu
In	Nasturtium officinale	C	Fe	Ta					tacris		
Lo	Pandanus tectorius	CS	Gr	Me				veveo	na veveo	peo	veveo
In	Passiflora edulis	S	Fr	Fo Ro	Po	Ro Ra		na askrut	askrout	paskrut	paskruti
In	Passiflora foetida	S	Fr	Ro						paskrut	paskruti nataroa
	Physalis angulata	S	Fr	Ja						na tsotsu lulunu	
Lo	Pisonia grandiflora	CS	Fe	Fo					napuo		
Lo	Planchonella grayana	CS	Fr	Vi Fo		Ro	HAC ARP COC	ala'a	ala'a		ala'a
Lo	Polyscias fructicosa	C	Fe	Vi Ta				bebei	peipei		
Lo	Polyscias scutellaria	C	Fe	Vi Ta						na-vuka	
Lo	Pometia pinnata	CS	Fr	Vi Ja	Po	Ro Ra Oi	MEM COO	nakao	tserie		trao
Lo	Pseuderanthemum carrthersii	CS	Fe	Ta					paho		
Lo	Pseuderanthemum longifolium	C	Fe	Ja Ta				lapwe			
Lo	Pseuderanthemum pelagicum	C	Fe	Ta							
Lo	Pseuderanthemum sp	C	Fe	Ja Ta			MEM		na luti		
In	Psidium guajava	S	Fr	Ro	Po	Ro Ra	MEM	na kuava			
Lo	Pteris pacifica	S	Fe	Fo							
Lo	Pueraria lobata	S	Tu	Fo							na ae'aa
In	Rubus moluccanus	S	Fr	Fo		Ro Oi			kolkolhua	kolkolhua	
Lo	Saccharum edule	C	Au	Vi Fo		Ra Oi		na viso	na viso	viho	na viho
Lo	Saccharum officinarum	C	Au	Ja				tovu	na tovu	tovu	tovu
In	Sechium edule	C	Fe Fr	Ja	Po	Ra			tsioga		
Lo	Solanum lycopersicum	C	Fr	Ja	Po				tsotsou		
Lo	Solanum nigrum	S	Fr	Ja Fo							

Type	Nom scientifique	1	2	3	4	5	6	Nom Tasmate	Nom Elia	Nom Kerepua	Nom Wusi
In	<i>Solanum nodiflorum</i>	S	Fe Fr	Fo				poxo	na poro	poro	
Lo	<i>Solanum sp</i>	S	Fr	Fo						natso amoha	
In	<i>Solanum tetrandrum</i>	C	Fr	Ta					na tsou nalanala		
Lo	<i>Spondias cytharea</i>	CS	Fr Fe	Vi Fo Ro	Po	Ro Ra Oi	MEJ	na us	na usi	nauhnini	nauinini
Lo	<i>Sterculia tannaensis</i>	C	Gr	Fo		Ra			na sawa		
Lo	<i>Syzygium malaccense</i>	CS	Fr	Ja Fo	Po	Ro Ra Oi	MEM MEK	avia	na tagara	mata ara	mata ara
Lo	<i>Terminalia catappa</i>	CS	Gr	Vi Ja	Po	Ro Ra	MEM ARU	natavoa ou nawosae	mariri	mariri	mariri
Lo	<i>Trichosanthes ovikera</i>	S	Fr	Fo		Ra			were natai maso		
Lo	<i>Trichosanthes sp</i>	S	Fe Fr	Fo					were vetal		
Lo	<i>Veitchia macdanielsii</i>	S	Gr	Fo	Po	Ro Ra Oi	HAM HAS	na volala	walala		
Lo	<i>Veitchia sp</i>	CS	Gr Au	Ta	Po	Ro Ra			natui'asari		
In	<i>Zehneria bauheriana</i>	S	Fe Fr	Fo	Po	Ra	MEM			tchiotchio	tsiotsio
Lo	<i>Zingiber sp</i>	S	Tu	Fo				na tsoxi	vitsvits	vitsvitsi	

Légende : **Lo** : local; **In** : introduit

1. **S** : Sauvage; **C** : cultivé

2. **Partie consommée** : **Fe** : feuille; **Fr** : fruit; **Gr** : graine/noix; **Tu** : tubercule/racine; **Au** : autre

3. **Habitat préférentiel** : **Vi** : village; **Ja** : jardin; **Ta** : tarodièrre irriguée; **Fo** : forêt; **Ro** : route

4. **Consommé par animaux domestiques** : **Po** : porc; **Pl** : poule

5. **Consommé par animaux sauvages** : **Ro** : roussette; **Ra** : rat; **Oi** : oiseau

6. **Autres usages** (voir codes en annexe)

ANNEXE 5 : Infrastructure de Luganville

- La Municipalité
- Le Nakamal des chefs
- Le bureau de la Province de Sanma
- Une antenne de l'Université du Pacifique Sud
- L'Hôpital du Département du Nord, deux dispensaires et un dentiste
- Une poste
- Le marché municipal
- Des écoles (six, dont deux internats)
- La caserne des pompiers
- Deux casernes (milice et police)
- Une prison
- Des départements : Pêches, Agriculture et forêts, des Terres, de la Topographie.
- Un syndicat agricole
- Une chambre de commerce
- Un bureau de police
- Une station d'épuration d'eau
- Un bureau Télécom
- Une usine électrique et un bureau Unelco
- Un distributeur de gaz
- Un bureau de Justice
- Un bureau de ventes des terrains de la ville
- Un bureau des douanes
- Une Alliance Française
- Un abattoir
- Des églises
- Un parc public

et aussi de nombreux commerces de biens et de services divers :

- Des épiceries (24 chinoises, 3 ni-vanuatu)
- Onze restaurants et vingt stalles municipales
- Trois boulangeries
- Cinq poissonneries
- Deux boucheries
- Trois fabriques alimentaires (biscuits, limonades, conserves de viande)
- Trois fabriques d'huile et de savon
- Une fabrique de clous
- Une fabrique de meubles
- Une fabrique de conditionnement de Kava pour l'industrie pharmaceutique
- Deux pharmacies
- Trois banques
- Deux magasins d'artisanat
- Trois agences de voyage
- Une agence immobilière
- Une agence d'assurances
- Deux centres de plongées
- Un bureau de secrétariat
- Un bureau d'avocat
- Quatre commerces d'outillages et de bricolages
- Un fournisseur de produits et matériels d'agriculture
- Trois pompes à essence
- Cinq vidéothèques
- Quatre boutiques de vêtements de secondes mains
- Une boutique de vêtements et divers articles ménagers
- Huit hôtels
- Quatre scieries
- Six garages