

A PROPOS DU MARCHÉ DE PAPEETE

par

Claude ROBINEAU

Le Marché municipal de Papeete est intimement lié au développement de la ville. Créé pour satisfaire les besoins du centre urbain naissant, il a tendu à opérer la concentration de la production vivrière marchande pour les approvisionnements de la population tahitienne, européenne, "demie" et chinoise concentrée au chef-lieu. C'est, du moins, ce qui ressort du modèle "idéologique" élaboré à partir des opinions qui ont encore cours. Ce modèle est important parce qu'il conditionne les solutions que les instances concernées proposent aux problèmes réels qui se posent à propos du marché. En quoi consiste-t-il ? En quelques propositions qui, chacune, appellent un problème :

1) C'est le marché des denrées vivrières locales, *mais*, à présent, bien des circuits l'ignorent ou le contournent.

2) C'est le marché des consommateurs de l'agglomération *mais*, d'une part, *du fait* de la croissance de l'agglomération, il tend à devenir insuffisant, d'où la création d'un second marché municipal à Pirae ; d'autre part, *malgré* cette croissance, la spécialisation qui consiste à distinguer un marché de "gros" ou de "première main" et un marché de "détail" ou de consommation n'a pas encore prévalu en 1972.

C'est un marché de producteurs, de paysans, *mais* il est partiellement tenu par des vendeurs professionnels, à qui l'on reproche, d'une part, d'empêcher, eu égard à la faible capacité d'accueil du Marché, la venue d'un plus grand nombre de producteurs, d'autre part, d'exercer des pratiques d'oligopole.

L'examen détaillé de ces questions sera abordé dans un travail qui sera publié par l'O.R.S.T.O.M. en 1974 comme suite au rassemblement des données, aux enquêtes et à l'exploitation de la documentation disponibles entrepris à propos du marché municipal depuis plusieurs années.

9 AVR. 1974
O. R. S. T. O. M.

Il s'agit ici simplement de brosser le résultat des recherches concernant les origines du marché et de son organisation, et, à ce propos, toutes les informations nouvelles qui pourraient nous être apportées seraient bienvenues.

INVESTIGATION HISTORIQUE

Il existe peu de documents concernant l'origine du Marché. La raison en est que l'attention des contemporains et des historiens a, essentiellement, été attirée par l'installation de la capitale politique et le développement de la place commerciale du Pacifique Sud-oriental et que l'établissement du Marché n'a été qu'un sous-produit banal de l'urbanisation et, comme tel, peu digne d'intérêt.

Le plan d'ensemble de Papeiti de 1844 (1) fait état "d'emplacements de vivres", l'un sur la plage à l'embouchure de la Papeava qui se trouve alors à peu près sur l'actuelle place Vaiete sur le "front de mer", l'autre au Nord du *Broom* le long de la rivière de Papeete, sans doute, à l'emplacement actuel du Parc Albert 1er ou Bougainville. Or, un arrêté du gouverneur Bruat, de 1847 (2), portant "création de deux marchés à Papeete", "l'un aux poissons, l'autre aux fruits, légumes, volailles, etc..." désigne précisément les deux "emplacements de vivres" du plan de 1844, le marché aux poissons se trouvant sur la plage et celui des fruits et légumes un peu en retrait de la rade près du quartier administratif.

Mais quelques années plus tard, le Marché s'est déplacé. Dans son étude de Papeete, R. Dauvergne (3) commentant le plan de 1861 (4) situe le Marché "dans ces nouveaux quartiers" entre les quais et "l'enceinte de 1847" (la Rue des Remparts) où s'élèvent aussi la cathédrale et l'école des Soeurs (5). Or, sur le plan

(1) RAIMBAULT L.

(2) Arrêté No. 106 du 28 avril 1847 portant création de deux marchés à Papeete, signé de Bruat, gouverneur des Etablissements français de l'Océanie et commissaire du Roi (des Français : Louis-Philippe) près de la Reine des Iles de la Société.

(3) DAUVERGNE Robert, 1959, op. cit., p. 143.

(4) THOUROUDE et RICHARD, 1861.

(5) Rue des Ecoles, devenue Rue de l'Ecole des Frères de Ploër-

de 1861 reproduit par R. Dauvergne, un "bâtiment civil" s'élève à peu près à l'emplacement actuel de la Place du Marché là où se tient, en plein air, le marché aux pastèques. Il y a tout lieu de penser qu'il s'agit d'un édifice abritant le Marché.

Sur le plan de 1869 reproduit par la carte marine de 1880 (6), le dispositif des maisons et des rues avoisinant le Marché est semblable à celui d'aujourd'hui : le Marché est bordé par les Rues Bonnard (devenue Rue François Cardella) et du 22 septembre ; l'actuelle Rue Albert Leboucher, ex-rue du Marché, se trouve dans l'axe médian du Marché joutant ; celui-ci, le petit square que l'on y voit encore actuellement.

Au début du siècle, nous disposons d'une autre documentation, une photographie exposée au Musée Gauguin représentant le Marché vers 1900 (1) et une collection de Charles Spitz présentée dans le cadre d'une exposition réalisée par Bengt et Marie-Thérèse Danielsson au Musée Gauguin sous le titre "Tahiti à l'époque de Gauguin" (2). Il apparaît à l'examen de ces photos que le Marché occupait deux édifices en bois compris entre la Rue Bonnard et la Rue du 22 septembre et que le petit square actuel occupé en son milieu par un bassin circulaire servait au stationnement des carrioles et des chevaux.

A défaut d'iconographie, les textes règlementaires constituent une source précieuse d'informations ; les données qu'ils apportent, ou bien corroborent les indications fournies par l'iconographie, ou bien viennent les compléter ; c'est ainsi que le texte qui suit dans la chronologie des actes que nous avons établie (3) l'arrêté de 1847 est un règlement de 1861 qui décrit un

(6) LE CLERC, MINIER, DEVILLE, 1880.

(1) Le Marché de Papeete vers 1900 (Photographie), No. 192, in Patrick O'Reilly, 1966.

(2) Photos No. 11, 12, 13 in Marie-Thérèse et Bengt Danielsson, 1968.

(3) Chronologie établie à partir des actes visés dans le texte le plus récent (Délibération municipale No. 68-51 du 18 septembre 1968) et en remontant aux actes visés dans les textes plus anciens).

marché unique constitué de trois "hangars" disposés en fer à cheval où viennent s'installer les marchands de vivres frais (fruits, légumes, poissons), des bouchers, des boulangers. Dix ans plus tard, un arrêté du gouverneur en date du 30 octobre 1871 crée un droit d'étal dont l'objet de couvrir une partie des "dépenses occasionnées par l'agrandissement et l'entretien du marché" et une décennie encore après, il est indiqué dans les attendus d'un arrêté pris en 1881 qu'une "halle du marché (a été) élevée sur l'emplacement de l'ancien marché indigène". En 1891, un nouvel arrêté fait état de deux halles, l'une, fermée, réservée aux viandes, légumes, oeufs et volailles, l'autre, ouverte, affectée à la vente du poisson et crustacés et des tubercules et fruits : nul doute que ces constructions correspondent aux deux édifices en bois que l'on pouvait repérer en 1900 sur les photos de la collection Spitz.

Ces textes nous apportent aussi de précieux renseignements sur les activités et les habitudes des gens qui le fréquentent. Le marché se tient très tôt, à partir de cinq heures du matin en 1861, de quatre heures et demie en 1891 et il finit très tôt aussi : huit heures en 1891. Qu'y vend-on ? des fruits et tubercules (*fei*, noix de coco, fruits de l'arbre à pain, bananes, oranges, *taro*, ignames, patates douces) ; des légumes ; du poisson et des crustacés de mer et d'eau douce ; de la viande de boucherie, des volailles, du gibier, des oeufs ; du pain ; du bois ; il est aussi question, dans la réglementation, et dès 1872, de la vente de thé, café, lait, chocolat et divers aliments préparés qui se faisait pendant la journée ou en soirée dans les rues de Papeete, ceci afin d'y appliquer la perception du droit d'étal déjà levé sur les vendeurs de l'enceinte du marché : l'Administration a constaté la prolifération de petits débitants de nourriture, certainement chinois, que les Tahitiens n'ont pas été longs à fréquenter et elle s'efforce de discipliner ce commerce annexe du Marché. Egalement, et dès avant 1861, les denrées comestibles sont vendues un peu partout en ville et, parce qu'il y a un marché et que l'Administration désire qu'il soit fréquenté, parce qu'il y a des recettes à percevoir (le droit d'étal), interdiction est faite de vendre hors du Marché ; mais après 1881, cette interdiction est levée à partir de la fin du marché, et sauf pour les volailles et gibiers ; en 1891 les fruits et tubercules pourront même être vendus sur la voie publique durant le marché :

La Commune de Papeete a été créée en 1890 : auparavant, il existait depuis 1859 un "comité consultatif de Papeete" sorte de commission municipale nommée par le gouverneur (1). Le Marché devint une des affaires soumises à la juridiction de cet embryon de municipalité et se trouva, ensuite, inclus dans la compétence communale (2) de sorte qu'après 1890 tous les textes le règlementant furent municipaux. Ces textes sont assez nombreux (1926, 1933, 1936, 1943), mais ne nous apprennent pas grand'chose concernant les transformations dans l'organisation du Marché : actes de "policé" au sens étroit du terme, modification des droits d'étal, réglementations diverses.

A. T'Serstevens qui le visita après la seconde guerre mondiale le décrit composé de halles "mi-bois, mi-fer" ; ses notations dépeignent une atmosphère très proche de celle que nous connaissons. L'un des derniers actes qui le règlementent est une délibération municipale de 1968 (3). Il se présente comme un ensemble de quatre halles métalliques couvertes ceinturées d'une grille, couvrant une superficie de 2.295 m² au coeur de la vieille ville et du quartier commerçant, près de l'artère principale de l'agglomération et à proximité des quais ; il y a quelques années, le débarquement des produits, au Marché, se faisait ainsi très facilement, mais la croissance de l'agglomération l'a considérablement compliqué : tandis que les quais d'accostage des caboteurs qui apportent les denrées de Moorea et des Iles Sous-le-Vent ont été rejetés à la périphérie du quartier central, les accès du Marché aux *trucks* venant des districts ruraux ont été rendus plus difficiles par suite de l'intensité de la circulation en ville et de la réglementation de celle-ci à tel point que le Marché de Papeete est devenu d'abord un embouteillage de *trucks* et un foyer de pollution automobile. Si le projet de déplacement de l'aire du Marché a la

(1) Acte du gouverneur du 20 janvier 1859 créant un Comité consultatif de Papeete nommé par lui en vue de "s'éclairer des lumières des résidents de Tahiti". Le Comité devait débattre des affaires qui lui étaient soumises par le directeur des Affaires européennes (Messager de Tahiti du 23 janvier 1859).

(2) Articles 38 (5^o) et 40 (10^o) du décret du 8 mars 1879 rendu applicable à la Commune de Papeete par le premier décret du 20 mai 1890 (Annuaire de Tahiti pour 1891, p. 242-247).

(3) Délibération municipale No. 68-51 du 18 septembre 1968, Journal Officiel de la Polynésie française, 1969, p. 81.

périphérie doit résoudre ce problème de circulation, il en posera un autre, de rupture avec l'environnement. Aux halles est adjointe une petite place ombragée occupée en son centre par une fontaine centrale et où s'installent les marchands de pastèques qui n'ont pas place dans l'enceinte propre du Marché. Sur la place avaient été bâtis le bureau de la Brigade municipale préposée à la police du Marché, un asile de nuit et un édifice sanitaire tandis que sur deux autres côtés avaient été dégagées les aires de stationnement des *trucks* de transport de marchandises à la demande et d'un poste de taxis ; depuis quelques temps, un nouveau bureau pour la brigade a été construit sur l'emplacement de la fontaine en même temps qu'un abri pour les vendeurs de pastèques tandis que les édifices précédents ont été démolis.

ORGANISATION ET VIE DU MARCHÉ

En vertu de la délibération municipale de 1968 qui entérine l'organisation antérieure, les quatre halles sont spécialisées par produits : 1) poissons, crustacés et fruits de mer ; 2) légumes ; 3) fruits, couronnes et colliers de coquillage, objets et bibelots en matériau du pays ; 4) viande, charcuterie, pâtisserie, pain, fleurs naturelles, fruits. A l'exception de la boucherie, de la boulangerie-pâtisserie et de la charcuterie qui sont logées dans des boxes particuliers, les marchands de l'enceinte du Marché disposent de tables d'étal placées longitudinalement déterminant ainsi des allées entre lesquelles circulent les acheteurs. Selon R. Moench, la spécialisation des halles reflète une division ethnique du travail (1) :

- halle No. 1 (poissons) : Tahitiens exclusivement ;
- halle No. 2 (légumes) : Chinois exclusivement ;
- halle No. 3 (fruits et artisanat local) : Tahitiens exclusivement ;
- halle No. 4 (fruits, boucherie-charcuterie, boulangerie-pâtisserie) : Tahitiens pour les fruits, non-Tahitiens pour le reste.

Il y a donc une division administrative des produits du Marché en quelques grandes catégories (fruits ; légumes ; poissons crustacés et fruits de mer) qui se reflète dans les statistiques mais son entrecroisement avec un cantonnement ethnique très net est créateur d'inconséquences cocasses : les fruits de l'arbre à pain aussi bien que les *taro* ou les patates douces qui sont vendus par des Tahitiens sont réputés "fruits" tandis que certaines espèces de *taro* ou de patates douces cultivées et vendues par les Chinois sont réputés "légumes". Ceci parce que la spécialisation

(1) MOENCH, 1963, p. 49.

des halles est plus ethnique que fonctionnelle et qu'une telle spécialisation permet de résoudre le problème épineux du droit de vendre au Marché à l'intérieur de chaque ethnie et évite à cette occasion de mettre celles-ci en compétition ; mais aussi parce qu'il existe sauf exception une véritable division ethnique du travail :

- la pêche est une activité tahitienne même quand le propriétaire du bateau est chinois ;

- le maraîchage est -à l'exception récente de la culture des tomates- une exclusivité asiatique, de même que la boucherie, la charcuterie, la boulangerie, la pâtisserie ;

- la vente des fruits et tubercules est le fait des Tahitiens (sauf lorsqu'il s'agit d'espèces dites "chinoises") même si le producteur est chinois ;

- les colliers et couronnes de coquillages et les objets en vannerie sont le fait des Tahitiens même lorsque la matière première (coquillages par exemple) peut avoir été commercialisée par des Asiatiques.

Si une telle division du travail par ethnies n'avait pas existé, il eut fallu opter ou pour une stricte anarchie fonctionnelle ou pour une confrontation étroite d'ethnies antagonistes.

Le Marché est organisé sous l'autorité du secrétaire général de la Commune de Papeete, d'un inspecteur et d'une brigade municipale prévue à cet effet. Cette dernière assure la police du Marché, contrôle les quantités de produits qui entrent sur le carreau du Marché, perçoit les droits afférents et tient à jour les statistiques ; celles-ci sont consignées dans des livres d'entrées sur lesquels sont enregistrés chaque jour les quantités entrées, la nature du produit et le nom du vendeur ; il y a autant de livres que de postes d'entrées : deux pour les fruits et légumes, un pour le poisson ; lorsque le marché est ouvert, un plus grand nombre d'entrées est à la disposition du public ; les livres d'entrées sont ensuite dépouillés au bureau de la Brigade et les quantités entrées sont totalisées par jour et par produit dans des tableaux récapitulatifs mensuels consignés dans des livres établis par grandes catégories : "fruits", "légumes", "poissons, crustacés et fruits de mer", "animaux vivants", "viandes et volailles". C'est dire que la manipulation de ces statistiques nécessite un reclassement plus logique des produits. Il est à remarquer qu'échappent à ces statistiques certaines denrées énumérées dans la Délibération de 1968 (les produits artisanaux, la boulangerie, la pâtisserie, la charcuterie, la vente des fleurs), et également

d'autres produits non mentionnés dans cette Délibération : l'huile de *monoi* par exemple ; ceci, parce que de telles denrées ne sont pas soumises à tarification.

Hormis les fleurs naturelles, le poisson et le bétail, toutes les marchandises à vendre sont disposées par tas ou paquets sur les tables prévues à cet effet (ou pour les coquillages et la vannerie suspendus à proximité de la table de leur vendeur). Les places de vendeur sont donc attribuées au mètre de table et donnent lieu à la perception d'un droit d'emplacement. Le mètre de table est loué 200 F par mois (1) ; en outre, la Commune perçoit aux postes d'entrées un droit d'étal par kilogramme de marchandise : c'est la perception de ce droit qui oblige à la tenue de statistiques. On voit donc aussi que les places au Marché sont bien délimitées et limitées en nombre : *il y a un problème actuel d'exiguïté du Marché.*

Le Marché est ouvert chaque jour de cinq heures du matin à six heures du soir, sauf le dimanche où la fermeture est fixée le matin à dix heures ; pour la halle aux poissons, la fermeture est le soir, en semaine, repoussée d'une heure ; également, tandis que les vendeurs des halles aux fruits et légumes peuvent apporter leurs denrées seulement une heure avant l'heure d'ouverture, la halle au poisson est accessible à toute heure de la nuit. En fait, les produits sont apportés, soit le soir avant la fermeture, soit le matin avant l'ouverture et durant les premières heures de celle-ci. C'est à ce moment qu'arrivent la plupart des *trucks* apportant les produits "du district" ; dans la nuit ou à l'aube sont arrivés les caboteurs de Moorea ou des Iles Sous-le-Vent ; il n'y a guère que le poisson qui arrive le soir, du fait que c'est le moment de la rentrée des "bonitiers" au port de Papeete après une journée de pêche commencée très tôt le matin ou au milieu de la nuit précédente ; avant que les légumes des Iles Australes ne soient commercialisés au Marché voisin de la Commune de Pirae, l'arrivée en était tributaire de celle, variable, du caboteur les amenant. Commencant très tôt le matin, le marché finit très tôt, aussi, ou, plus exactement, dès huit heures, il somnole ; les halles à fruits sont à peu près fréquentées en permanence ; celles aux légumes sont désertées à la fin de la matinée mais l'activité y reprend en fin

(1) L'unité monétaire utilisée dans ce travail et appelée communément franc (F) est le franc "pacifique" (F.P.) : 1 FP = 0,055 francs français (FF).

d'après-midi ; quant à la halle au poisson, c'est l'arrivée de la "marée" qui en règle les transactions et elle est activé tôt le matin et tard le soir.

Ce rythme quotidien est aussi fonction du cycle hebdomadaire. On sait que le marché présente un maximum d'animation en fin de semaine, surtout le dimanche matin, mais peut-être aussi parce que la durée d'ouverture est, ce jour-là, particulièrement courte ; néanmoins, on y voit une abondance de marchandises qui débordent sur les rues voisines et une foule de chalands dont les véhicules s'entassent jusque sur le front de mer ; par ailleurs, les statistiques montreront l'intensité des apports du samedi (incluant ceux du soir pour le lendemain dominical) et du dimanche matin.

Le marché est le noeud d'un réseau d'activités annexes qui dérivent de la fonction d'approvisionnement qu'il remplit : *trucks* et cafés qui en occupent les abords en sont une illustration ; dans un cas, il s'agit d'activités *jointes*, car nées du marché, créées par lui ou liées à lui, elles ont pris un tel développement qu'elles fonctionnent à présent d'une manière autonome et nécessitent une attention spéciale : ainsi en va-t-il du transport public par trucks et de la flottille de pêche constituée par les "bonitiers" attachés au port de Papeete ; dans l'autre cas, il s'agit d'activités simplement *induites* par la présence du marché : c'est toute la concentration commerciale qui l'avoisine (magasins de marchandises générales et cafés principalement). La caractéristique principale de ce commerce tenu par des Chinois est qu'il reflète fidèlement les besoins et les structures de la consommation actuelle de la masse de la population tahitienne ; en outre, les constructions qui l'abritent sont en bois, style "western", ou en matériaux durs de basse qualité et quoique la propreté soit pour un marché, exemplaire, tout le quartier offre un air de vétusté et reflète l'absence d'élégance qui prévaut en de tels lieux.

Ce sont les cafés qui sont ouverts les premiers, le matin, et ferment, le soir, les derniers. Ils débitent à longueur de journée des rafraîchissements, de la bière, des sandwiches, des patés, des galettes ; dès le matin, on peut y prendre le café au lait - pain beurré - beignets affectionnés par les habitués ou s'y faire servir un plat consistant : poisson, mets chinois ou *maa tinito*, plat très simple, peu classique de la cuisine chinoise mais que l'on affectionne à Tahiti. Puis, très tôt ouvrent les boutiques : quincailleries-bazars, alimentations-drogueries, magasins d'étoffe et de prêt-à-porter, coiffeurs ; dans toutes les boutiques, des *ice-creams* et des bonbons ; dans les épiceries, du riz, le *corned-beef*, du

pain, le beurre en boîte, les conserves de soupe et de haricots au porc ; c'est dans les bazars du marché, et là seulement que l'on peut trouver en abondance les filets de pêche, les lampes à pétrole à pression, les réchauds à pétrole et tous les objets dont la vie en ville rend inutile l'acquisition. Et en bordure d'étroits trottoirs encombrés de marchandises, stationnent sur plusieurs rangées les *trucks* tandis qu'un étroit couloir zigzagant au milieu de la chaussée laisse circuler difficilement les véhicules.

L'étude que nous avons menée met d'abord l'accent sur le développement du marché en fonction de la croissance continue de l'agglomération : l'analyse de la période 1960-1972 montre que ce développement, sensible avec l'installation à partir de l'année 1964 du Centre d'expérimentation nucléaire, a été continu ; l'effet économique du C.E.P. s'est trouvé relayé, par la suite, par l'accroissement progressif de la consommation dans le cadre de l'augmentation des dimensions de l'agglomération et malgré d'une part, la création du marché de Pirae, à l'Est de la ville, et d'autre part, la multiplication des super-marchés.

C'est donc d'abord un problème de dimension du marché et de spécialisation des fonctions qu'il remplit actuellement qu'il convient de résoudre ; c'est aussi, et selon les Services municipaux compétents, un problème de salubrité publique qui milite en faveur d'un déplacement éventuel à Fare-Ute du marché actuel. Mais un tel déplacement aurait sur le réseau économique au sein duquel se situe le marché un effet de bouleversement tel qu'une étude détaillée des produits et des circuits a été rendue nécessaire : c'est à cette préoccupation que répond l'étude qui sera publiée dans le courant de 1974.

Claude ROBINEAU
Centre ORSTOM de Papeete
Directeur de Recherches.

REFERENCES

- Annuaire de Tahiti.
- DANIELSSON Bengt, Marie-Thérèse, 1968, Tahiti à l'époque de Gauguin. Catalogue d'une collection de photos anciennes exposées au Musée à Tahiti, Papeete, Octobre-décembre
- DAUVERGNE R., 1959, Les débuts du Papeete français 1843-1863, Journal de la Société des Océanistes, Paris, tome XV, No. 15, décembre, p. 113-145.
- Journal officiel des Etablissements français de l'Océanie.
- LE CLERC (Lieutenant de vaisseau), MINIER (Lieutenant de vaisseau), DEVILLE (Enseigne de vaisseau), 1880, Plan de la Côte septentrionale de Tahiti, de Papeete à la Pointe Vénus, Paris, Service hydrographique de la Marine.
- Messenger de Tahiti.
- MOENCH Richard U., 1963, Economic Relations of the Chinese in the Society Islands, Cambridge (Massachusetts), 191 p., dactylographié.
- O'REILLY P., 1966, Catalogue du Musée Gauguin-Papeari (Tahiti), Paris, Fondation Singer-Polignac.
- RAIMBAULT L., 1844, Plan d'ensemble de Papeiti. Reproduit in Robert Dauvergne, 1959, Les débuts du Papeete français 1843-1863, Journal de la Société des Océanistes, tome XV, No. 15, Décembre, p. 113-145.
- THOUROUDE (sous la direction du capitaine), RICHARD (garde du Génie), 1861, Plan de Papeete au 29 mai 1861, in Robert Dauvergne, 1959, Les débuts du Papeete français 1843-1863, Journal de la Société des Océanistes, Paris, tome XV, No. 15, Décembre, p. 113-145.

BULLETIN de la Société des Etudes Océaniques

POLYNÉSIE ORIENTALE



Septo 1973

Polynésie

TOME XV N° 11 ET 12 - N° 184 - 185

B 6757