

AU TEMPS DE LA TERRE CULTIVEE
par A. Di Piazza

L'étude de la culture des plantes à tubercules sur les terrasses artificiellement irriguées des tarodières et sur les jardins "secs" des montagnes a été effectuée dans une optique archéologique.

Seule la description des techniques horticoles d'aujourd'hui peut permettre d'apporter un élément de réponse à des questions d'ordre ethno-archéologique telles que: quelles sont les traces laissées au sol par un drain d'assèchement, par une fosse à fermentation des fruit d'arbre à pain ou à murissement des bananes?

Une meilleure connaissance des systèmes horticoles anciens permettra peut être de mieux adapter les programmes de développement des cultures vivrières.

QUELQUES OBSERVATIONS D'ETHNOLOGIE FUTUNIENNE

Futuna, île haute du Pacifique, est habitée par environ quatre mille Polynésiens, groupés en villages le long du cordon littoral.

Futuna est aujourd'hui partagée en deux unités politiques indépendantes: Alo et Sigave. Ces unités politiques sont dirigées par deux sau, que missionnaires et européens ont traduit par roi, entourés par des aliki ou porteurs de titres qui forment le grand conseil ou kau aliki.

Les titres sont transmis de manière héréditaire par la lignée des hommes et des femmes. Mais seuls les hommes sont porteurs des titres.

Ces aliki détiennent généralement l'autorité politique sur un ou plusieurs villages de Futuna.

La société futunienne est en grande partie régie par les plantes alimentaires.

La cérémonie du kava, le partage des vivres et les prémices des récoltes sont les moteurs (partage et redistribution) de la vie futunienne. Ces événements sont l'occasion d'affirmer la présence des aliki, de remémorer la prééminence des titres au sein de la chefferie, et de ritualiser les gestes et actes de chacun.

Les ressources marines ne contribuent que de façon limitée à l'alimentation quotidienne: l'absence de lagon et l'abandon de la construction des pirogues en sont les raisons.

Tarodières et jardins de montagne sont donc la base de l'économie vivrière.

Le calendrier vient confirmer l'importance des vivres à Futuna. L'année est divisée en trois saisons, liées aux plantations des ignames:

tau mua: saison première

tau lasi: saison grande

tau muli: saison dernière

Le tau mua correspond à la première époque de plantation des ignames (mars-avril-mai); le tau lasi correspond à la grande époque de plantation des ignames (juin-juillet-août); et le tau

mulu correspond à la dernière époque de plantation des ignames (septembre-octobre).

L'année futunienne est donc une "année -igname". C'est la seule plante cultivée pour laquelle il existe trois saisons de plantation.

Si l'année est divisée en saisons, elle comportait également des mois.

Douze mois, relevés par E.G.Burrows (1936:13), et aujourd'hui oubliés, partageaient l'année. Leur traduction est là encore relative au cycle horticole.

Tangaloa: un ancien dieu

(janvier)

Ualasi: grosse pluie

(février)

Ualiki: petite pluie

(mars)

Uafakaaoki: fin des pluies

(avril)

Tulafulu: éclosion des plantes

(mai)

Kametalaa: le soleil arrive

(juin)

Puketau: plantation des ignames

(juillet)

Lavaipaku: morceaux de bois brûlés sur le four

(août)

Tautaupeka: petites plantes

(septembre)

Kalokalo: éclosion de l'Erythrina indica

(octobre)

Taufu: début des pluies

(novembre)

Matagi: vent

(décembre)

Les plantes sont donc une composante essentielle de la société futunienne.

Les vivres s'inscrivent dans le paysage futunien: ils sont à l'origine des tarodières et des jardins de montagne construits en plaines et sur les pentes abruptes de l'île.

L'organisation de l'espace à Futuna peut-être schématiquement décrit comme étant une succession de cordons qui suivent grosso-modo le pourtour de l'île. Ces cordons sont:

- le bord de mer (tai)

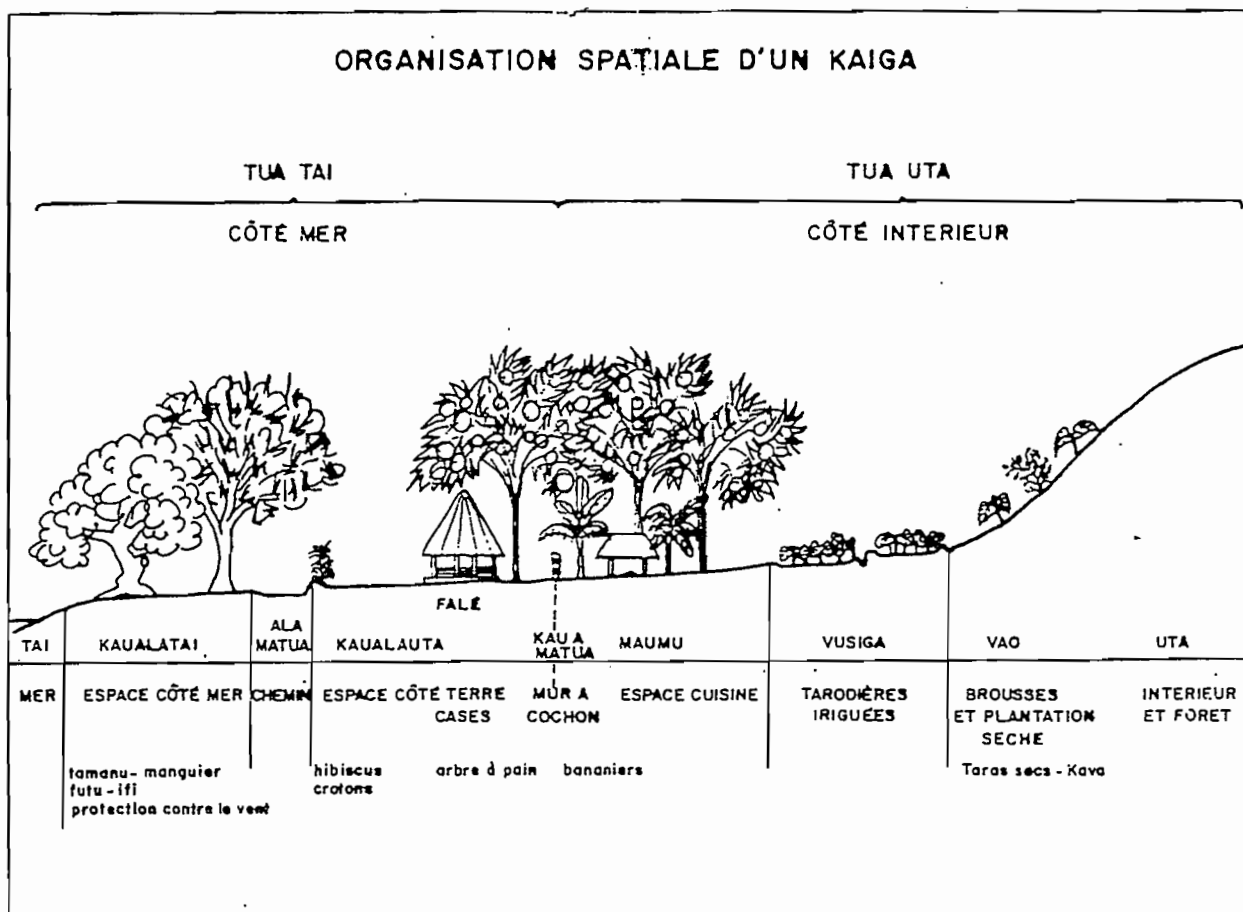


Figure 1 - Organisation spatiale d'un kaiga (d'après Frimigacci, D. et al. 1986: 438).

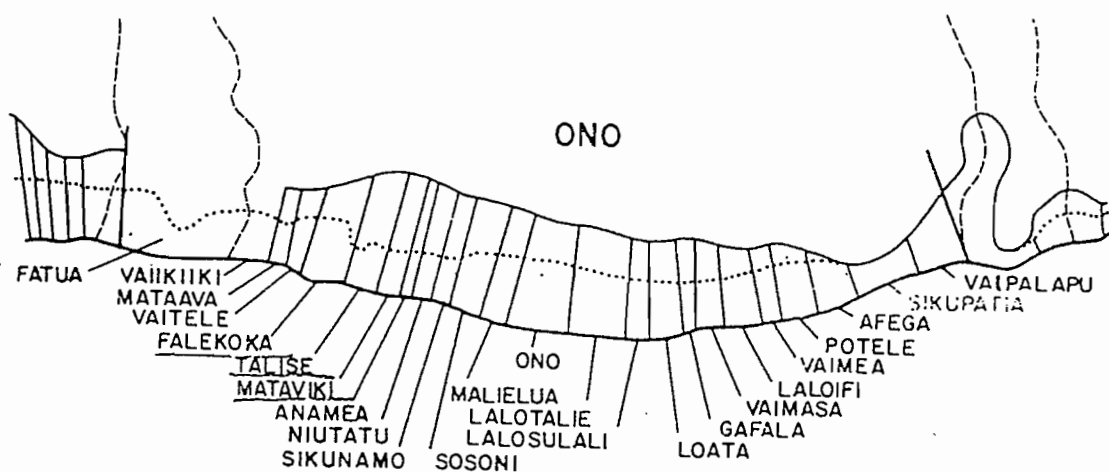


Figure 2 - Fragmentation en kaiga du village d'Ono (d'après Frimigacci, D. et al. 1985).

- le littoral et ses quelques habitations (kaualatai)
- la route ou chemin (qui fait le tour de l'île ou presque)(ala matua)
- l'espace habité (kaualauta)
- l'ancien mur, appelé abusivement mur à cochons (kau à matua)
- l'espace cuisine, entrecoupé par les bananeraies, les cocotiers et quelques jardins d'appoint (plantation d'ignames et d'Alocasia)(maumu).
- l'espace tarodièrè (vusiga)
- la forêt primaire et/ou la forêt secondaire (vao) entrecoupées par les jardins de montagne, et couronnée par le toafa. La forêt primaire ne subsiste plus que par lambeaux.

A cette répartition spatiale bien visible se superpose une fragmentation en kaiga, que l'on pourrait appelée sociale, dans la mesure où elle est le support de la tenure des terres et du système politique futunien. (voir fig. 1 et 2)

Le mot de kai ga signifie: manger morceau de terre.

Les kaiga comprennent une parcelle des différents biotopes de l'île permettant à chacun d'exploiter les divers milieux nécessaire à l'existence. Ils se présentent comme une longue bande de terre allant du bord de mer à l'espace cuisine pour les plus petits, et à la forêt secondaire pour les plus grands.

Les limites de kaiga sont bien souvent des limites naturelles: rivières, vallées, crêtes de montagne, rochers.

Le mot de kaiga, en plus de la désignation d'un territoire, définit une relation entre les gens, créant des obligations réciproques.

Au delà du kaiga, la fragmentation des terres est plus sujette à caution. Ces terres de l'après kaiga appartiennent aux différents villages de l'île. Tous les futuniens en connaissent les limites extérieures (c'est à dire relative aux villages), mais seuls certains individus peuvent donner le nom et les limites des parcelles intérieures, et encore... (voir fig.3)

De nos jours, ces parcelles n'ont plus de raison d'être. Au-delà du kaiga, c'est la forêt, la brousse, et tout habitant du village considéré peut ouvrir un jardin dans la forêt, (sur n'importe quelle parcelle): jardin qui ne pourra pas être transmis à sa descendance.

Sur les kaiga, l'octroi d'une terre cultivée ou d'une partie de tarodièrè est strictement réglementée par le chef de kaiga ou pule ole kaiga et les porteurs de titres.

Figure 3 - Organisation du plateau d'Asoa: kaiga et parcelles sont nommés. (d'après Frimigacci, D. et al. 1985).

LE PAYSAGE HORTICOLE D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

Le paysage horticole et arboricole d'aujourd'hui n'est sans doute pas très différent de celui qu'ont rencontré les premiers européens ou missionnaires installés sur l'île au début du siècle dernier.

Contrairement à de nombreuses îles hautes du Pacifique, à Futuna la patate douce est quasi-inexistante, et aucune réforme agraire n'est venue bouleverser le système horticole traditionnel.

Quelques modifications importantes peuvent toutefois être notées:

- la culture du cocotier pour le coprah au début du siècle qui a aujourd'hui disparu

- l'abandon de la cueillette de plantes de disette et qui étaient autrefois consommées,

- l'abandon de la conservation des fruits de l'arbre à pain en fosse,

- l'extension d'une plante vivrière introduite par les européens: le manioc.

TAROS, IGNAMES OU LA NOURRITURE FUTUNIENNE

L'inventaire des plantes alimentaires futuniennes comprend une trentaine d'espèces. (voir tableau 1 et 2)

Originaires, pour la grande majorité d'entre-elles du sud-est asiatique, elles sont les témoins de migrations ayant conduit les Austronésiens jusqu'en Polynésie.

Ces plantes sont pour la plupart multipliées par voie végétative: trait commun à l'ensemble du Pacifique. Il est à noter cependant que rejets (de taros, d'arbre à pain, etc.) et graines contribuent aussi à la reproduction.

Les plantes alimentaires sont représentées par différents cultivars, aux noms vernaculaires bien définis. Le nombre élevé de cultivars est une conséquence du système de culture utilisé: l'horticulture. La reproduction par voie végétative, et le soin apporté à chaque plant permet de préserver les mutants et favorise l'hybridation.

Magiti, kina et faikai sont les trois mots clefs de la cuisine futunienne.

Magiti désigne la nourriture riche en féculs, comme les tubercules de taros et d'ignames, les bananes et les fruits d'arbres à pain.

Kina caractérise les aliments, qui ne sont pas des féculents.

Quant au mot de faikai, il est relatif à un mode de préparation

Tableau 1 - Les plantes alimentaires.

Nomenclature botanique	Français	Futunien	Nombre de clones	Origine	Introduction	Partie consommée	Culture
MONOCOTYLEDONEAE							
Araceae							
<i>Alocasia macrorrhiza</i> (L) Schott	taro géant ou oreille d'éléphant	kape	8	Centre indien	Préhistorique	Tige féculifère	Jardin de montagne
<i>Colocasia esculenta</i> (L) Schott	taro	talo	33	Centre indien	Préhistorique	Tubercule	Jardin de montagne et tarodièr
<i>Cyrtosperma chamissonis</i> (Schott) Merril,		pulaka	1	Subd, indo-malaise	Préhistorique	Tubercule	Bordure de tarodièr
<i>Xanthosoma Sagittifolium</i> (L) Schott		talo fiti	1		Ere européenne	Tubercules latéraux	Jardin de montagne
Bromeliaceae							
<i>Ananas comosus</i> (L) Merr,	ananas	fala	1		Ere européenne	Fruit	Jardin de montagne
Dioscoraceae							
<i>Dioscorea alata</i> L,	igname	ufi		Subd, indo-malaise	Préhistorique	Tubercule	Jardin de montagne
<i>Dioscorea bulbifera</i> L,	igname	soi	1	Subd, indo-malaise	Préhistorique	Tubercule	Cueillette
<i>Dioscorea esculenta</i> (Lour) Burkill	igname	ufi		Subd, indo-malaise	Préhistorique	Tubercule	Jardin de montagne
<i>Dioscorea nummularia</i> Lam,	igname	palai ufi fiti		Subd, indo-malaise	Préhistorique	Tubercule	Jardin de montagne
<i>Dioscorea pentaphylla</i> L	igname	vaakili	1	Centre indien	Préhistorique	Tubercule	Cueillette
Gramineae							
<i>Saccharum officinarum</i> L	canne à sucre	tolo	5	Mélanésie occ,	Préhistorique	Tige	Jardin de montagne
Leguminosae							
<i>Pueraria lobata</i> (Willd) Ohwi		aka	1	Centre chinois et subd, indo-malaise	Préhistorique	Tubercule	Cueillette
Taccaceae							
<i>Tacca leontopetaloides</i> (L) Kuntze		masoa	1	Centre indien	Préhistorique	Tubercule	Cueillette

Nomenclature botanique	Français	Futunien	Nombre de clones	Origine	Introduction	Partie consommée	Culture
DICOTYLEDONAEAE							
Convolvulaceae <i>Ipomoea batatas</i> (L) Lam	patate douce	kumala	2	Amérique centrale et Mexique méridional	Ere européenne	Tubercule	Jardin de montagne
Euphorbiaceae <i>Manihot esculenta</i> Crantz	manioc	manioka	6	Amérique tropicale	Ere européenne	Tubercule	Jardin de montagne

J.M. Veillon (ORSTOM Nouméa) est à l'origine des déterminations botaniques.

Tableau 2 - Arboriculture.

Nomenclature botanique	Futunien vernac.	Français vernac.	Origine	Partie cons. et nb de clones	Cru/ Cuit
<i>Alyxia stellata</i>	Maile	-	-	Graine	Cru
<i>Artocarpus altilis</i>	Mei	Arbre à pain	Indo- Malai. + Nlle Guinée	Fruit 10	Cuit
<i>Barringtonia spp.</i>	Futu	-	Indo- Malai.	Graine	Cru
<i>Blechnum orientale</i>	Mago	Manguier		Fruit	Cru
<i>Canarium vanikoroense</i>	Agai	-	Indo- Malai.	Graine	Cru
<i>Cocos nucifera</i>	Niu	Cocotier	Indo- Malai.?	Fruit 5	Cru/ Cuit
<i>Cordyline fruticosa</i>	Ti	-	Inde	Tubercule 5	Cuit
<i>Diospyros major</i>	Mapa	-	-	Fruit	Cru
<i>Diospyros samoensis</i>	Tutunu	-	-	Graine	Cru
<i>Ficus tinctoria</i>	Ata/ Mati	-	-	Ecorce mach.	Cru
<i>Inocarpus edulis</i>	Ifi	chateigni- er poly.	Indo- Malai.	Graine 2	Cru
<i>Metroxylon spp.</i>	Ota	Palmier sagoutier	Indo.+ Mélan. occ.	Graine+ Moelle	Cru/ Cuit
<i>Musa</i>	Futi	Bananier	Indo- Malai.	Fruit	Cru/ Cuit
<i>Neisosperma oppositiplia</i>	Fao	-	-	Graine	Cru

Nomenclature botanique	Futunien vernac.	Français vernac.	Origine	Partie cons. et nb. de clones	Cru/ Cuit
Pandanus spp.	Fala	-	Indo- Malai.	Fruit 3	Cru/ Cuit
Piper methysticum	Kava	Kava	Nlle. Guinée	Racine 3	Cru
Planchonella torricellensis	Kalaka	-	-	Graine	Cru
Pometia pinnata	Tava		Indo- malai.	Fruit	Cru
Psidium guajava	Vi papalagi	Goyavier		Fruit	Cru
Spondias cytherea	Vi	Pommier- cythère	Indo- Malai.	Fruit	Cru
Syzygium clusiaefo- lium/ malaccense	Kafika	-	Indo- Malai.	Fruit	Cru
Syzygium corynocarpum	Seasea	-	Indo- Malai.	Fruit	Cru
Syzygium clusiaefolium	Asikuaga	-		Fruit	Cru
Terminalia catappa	Talie	-	Inde	Graine	Cru
	Cueill. Kulume	-	- Cueill.	Graine	Cru
	Tapuna	-	-	Graine	Cru

Tableau 2- Les fruits et les graines consommés.

Les abréviations employées sont les suivantes: vernac. pour vernaculaire; cons. pour consommée; reprod. pour reproduction cueill. pour cueillette; plant. pour plantation; Indo-malai. pour Indo-malaisie.

J.M. Veillon (ORSTOM Nouméa) est à l'origine des déterminations botaniques.

culinaire, qui consiste à faire cuire les vivres végétales ou animales dans du lait de coco.

Un repas sans magiti n'est pas un repas futunien ; ce dernier doit être constitué d'une importante quantité de féculents.

Les plantes alimentaires de base des futuniens qui fournissent toutes des féculents (à l'exception du cocotier), appartiennent à cinq familles:

- les Aracées,
- les Dioscoréacées,
- les Moracées,
- les Musacées,
- les Palmiers.

Les Aracées

Les taros (ou *Colocasia esculenta* (Linn.) Schott) sont les plantes alimentaires les plus nombreuses et les plus consommées à Futuna.

Ces taros sont cultivés dans les tarodières en eau (talo vusiga), sur les billons entourés d'eau élevés à même les tarodières, et sur les jardins de montagne (talo umaga). Contrairement à ce qui est écrit dans la littérature du Pacifique, à Futuna, toutes les variétés du taro *Colocasia* se développent et sur les milieux irrigués et sur les milieux secs.

Le taro est une plante qui, comme toutes les Aracées, pousse en milieu ombragé et humide. La pluviométrie (de l'ordre de 2600 à 2800 mm.) et l'hygrométrie (variant entre 82 et 85 %) de Futuna permettent à toutes les variétés de *Colocasia* de croître en milieu sec.

La classification en talo vusiga ou taro d'eau et talo umaga ou taro de montagne, donnée par les habitants de l'île est une classification d'ordre géographique mais aussi gustative: les tubercules d'une même variété de taro ne sont pas identiques, question consistance, s'ils croissent avec ou sans irrigation. Ces multiples lieux de culture, exploités uniquement par le taro, influent sur le goût de ce dernier. Et il est possible que les futuniens aient agi de la sorte pour diversifier au maximum leur régime alimentaire.

Les "taros géants", ou "oreilles d'éléphant" pour les anglosaxons, (*Allocasia macrorrhiza* Schott.), cultivés en milieu sec pour leurs tiges féculifères, sont comme à Wallis, Tonga, Samoa et sur certains atolls (Marshall, Tuamotu) bien représentés, malgré leur richesse en oxalates qui rend leur consommation difficile sans une longue préparation préalable.

Une variété plus comestible, semble toutefois être originaire de Polynésie occidentale (Tonga, Wallis et Futuna). (Barrau, J. 1962:95).

Sur les autres îles du Pacifique, l'*Alocasia* est aujourd'hui une plante de complément, voire de disette.

Le *Xanthosoma sagittifolium* L. Schott. ou talo fiti, introduit comme son nom l'indique des Fidji, est d'origine américaine. Cultivé uniquement en milieu sec, cette aracée est l'une des rares plantes d'introduction récente à avoir été intégrée à une classification futunienne préexistante: celle des talo. Elle s'en échappe toutefois dans la mesure où elle est la seule variété de talo ne poussant qu'en milieu sec. Deux autres plantes, l'ananas et le goyavier ont également été désignés par un même vocable: fala et vi.

Le *Cyrtosperma chamissonis* (Schott.) Merrill. ou pulaka est cultivé en bordure de tarodièrre, en milieu humide. Son large tubercule consommé exceptionnellement, reste dur même après une cuisson prolongée. Cette aracée était vraisemblablement une plante de disette. (voir fig.4).

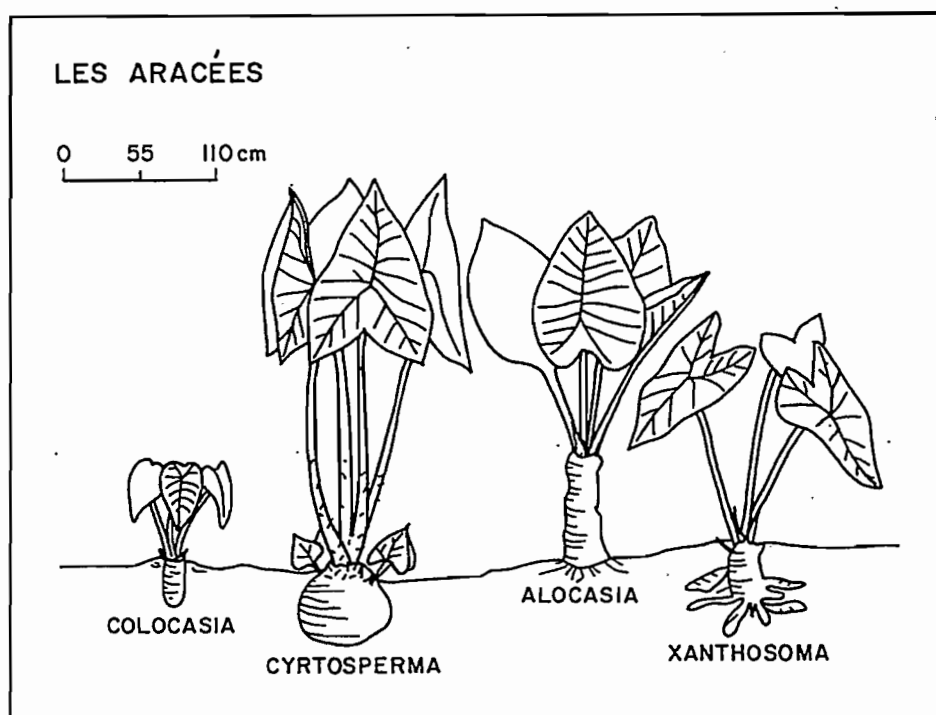


Figure 4 - Les Aracées à tubercules alimentaires de Futuna (d'après J. Barrau 1962 - dessin légèrement modifié).

Les Dioscoréacées

Les ignames ou ufi (*Dioscorea alata* L., *Dioscorea esculenta* (Lour) Burk. et les *Dioscorea nummularia* Lamk. peu nombreuses), plantes alimentaires de grande importance à Alo sont cultivées en terrain sec, sur petits monticules.

D'autres ignames, comme la *Dioscorea bulbifera* L. ou soi et la *Dioscorea pentaphylla* L. ou vaakili faisaient vraisemblablement l'objet d'une cueillette. Aujourd'hui, leurs tubercules ne sont plus consommés.

Les futuniens distinguent deux grandes classes d'ignames: les ignames à usage strictement domestique ou ufi vao et les ignames qui peuvent faire partie d'un cycle d'échange ou ufi maalaala.

Les Moracées

L'arbre à pain (ou *Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg), plante connue des navigateurs européens du dix-huitième siècle, fait partie intégrante du paysage futunien.

Ses fruits sont encore largement consommés.

Leur conservation en fosse à fermentation est une technique tombée dans l'oubli. Seule la tradition orale et l'archéologie permettent de la faire revivre (cf. "la tarodiène ancienne").

Voici sa préparation, telle qu'elle nous a été décrite par Koau Selelino (Alo).

..."C'est une nourriture que l'on mangeait avant à Futuna.

Au temps anciens, lorsqu'il y avait beaucoup de fruits d'arbre à pain, les vieux disaient qu'il fallait faire un masi.

Les fruits d'arbre à pain sont bons à manger, et il ne faut pas les gaspiller.

Lorsque les féculents (ignames-taros-*Alocasia*) sont mangés, et que les rejets sont plantés, c'est la mauvaise période ou famine. C'est pourquoi il faut pouvoir conserver les fruits de l'arbre à pain.

Tout le monde se met à la préparation du masi. Une fosse d'un mètre de profondeur et de trois ou quatre mètres de longueur est creusée. Des feuilles de bananiers tapissent la fosse. Les fruits de l'arbre à pain sont pelés, coupés en petits morceaux et placés dans la fosse qui est recouverte de feuilles de bananiers. Des cailloux sont placés par dessus. L'ensemble est

laissé tel quel.

Lorsqu'il est temps d'ouvrir la fosse, le aliki autorise les gens à venir prendre un morceau de pate fermentée.

Des cocos pas trop verts sont rapés, et mélangés à la pate fermentée. Des feuilles de bananiers entières sont mises à sécher sur le four.

Ensuite, pate et coco sont enveloppés dans les feuilles de bananiers pliées en rectangle, et cuites au four.

On peut aussi faire le masi avec du manioc. On arrache le manioc, on pèle sa peau, on le lave, on le rape et on le met en fosse. Le féculent est ensuite cuit comme le masi des fruits de l'arbre à pain.

C'est la fin de l'histoire du plat que l'on appelle masi.

Des variantes de cette technique nous ont été contées. Certains affirment que les fruits de l'arbre à pain ne peuvent être coupés qu'en deux. Le nom vernaculaire employé est tofiku, mot qui signifie aussi: fendre son adversaire en deux, de la tête au pied. (Frimigacci et al. 1986:306).

D'autres insistent sur le fait que deux à trois strates de cailloux lourds, intercalées de feuilles de bananiers, sont déposées sur les fruits de l'arbre à pain. De la terre vient ensuite recouvrir la fosse.

D'après la tradition orale, il semble que la pate fermentée n'ait pas été uniquement consommée en temps de famine, mais également comme aliment de tous les jours:

"...ces puissances lui conseillèrent de prendre avec lui des cocos secs et du masi..." (histoire de Mauifa-Frimigacci et al. 1986:22).

La dernière fosse à fermentation des fruits de l'arbre à pain a semble t'il été creusée sous le règne de Petelo Maituku, dans les années cinquante-cinq. Un trop grand crédit ne peut cependant être porté à cette information.

les Musacées

La nomenclature des bananiers de Futuna, comme à Uvea (Wallis), est confuse, surtout pour la section Eumusa. (Barrau, J. 1963:165). C'est pourquoi nous ne mentionnons pas les espèces. Le bananier ou futi est cultivé en bordure des habitations et dans les jardins de montagne.

Les régimes de bananes sont, avec les dioscoréacées et les

aracées, présentés lors des partages de vivres (ou katoaga). La quantité de bananes requise pour un katoaga est telle, qu'il est bien souvent nécessaire de faire murir les bananes "artificiellement": une technique particulière (ou leputaga), peu décrite, mentionnée par P.V.Kirch (1978:14) et D.Frimigacci (communication personnelle) à Uvea a été observée à Futuna. Seuls les hommes ont contribué à la réalisation de celle-ci. Elle consiste à creuser une fosse de grande taille (1,20 x 1,50 mètres) sur le littoral. Dans la paroi, à la base de cette fosse, une niche de petite dimension (30 x 40 cm.) appelée tupa est ménagée (voir fig.5).

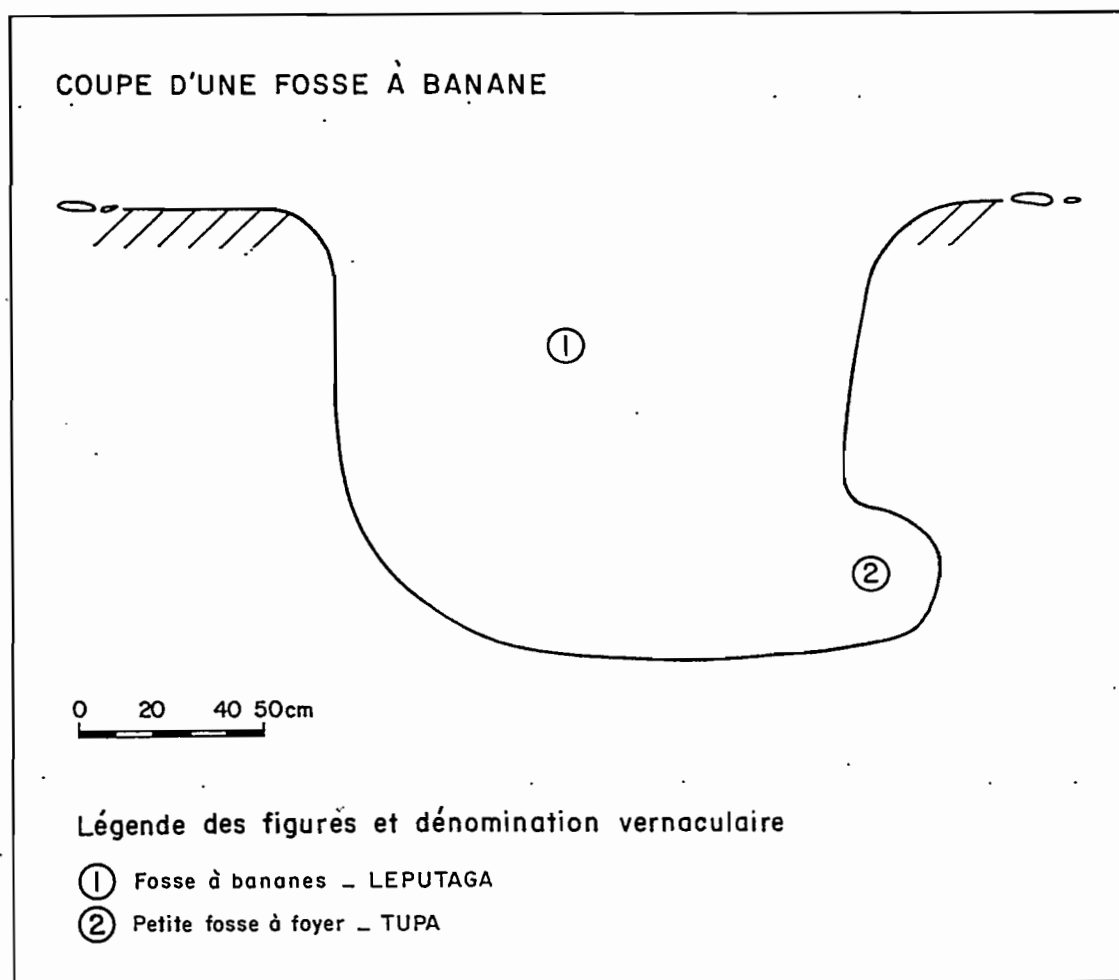


Figure 5 - Fosse à murissement des bananes.

Des feuilles sèches de bananiers, auxquelles on a mis le feu, sont déposées dans le fond de la structure puis piétinées.

De la bourre de noix de coco enflammée est entassée dans la petite niche, qui est ensuite fermée par des troncs de bananiers découpés en deux dans le sens de la longueur.

La grande fosse est alors tapissée avec des palmes de cocotiers. Des feuilles sèches de bananiers sont de nouveau placées dans le fond, et les régimes empilés les uns sur les autres et recouverts de feuilles sèches de bananiers jusqu'à atteindre le niveau du sol.

Des branches de basilique sauvage (pea ou *Ocimum basilicum*), servant à parfumer les bananes sont introduites dans la fosse.

Un monticule, d'environ 80 cm. de haut est ensuite formé à l'aide de troncs d'arbre, de feuilles vertes de bananiers et de palmes de cocotiers, eux-mêmes surmontés d'une natte en feuilles de Pandanus, sur laquelle du sable est jeté.

L'ensemble est recouvert de branchages afin d'empêcher les enfants de jouer par-dessus.

Deux jours plus tard, une conduite est creusée avec les mains, afin de veiller au murissement des bananes. Elle permet vraisemblablement aussi d'évacuer la pression.

Quelques temps après (deux jours), sable, natte et végétaux sont otés: les régimes de bananes, de couleur jaune cendrée sont prêts à la consommation.

Il semble que cette technique soit employée pour toutes les variétés de bananes.

Le lieu, les dimensions et le temps nécessaire au murissement des bananes ont été recueillis pour un seul exemple: des généralisations ne peuvent donc être portées.

Les Palmiers

Le cocotier (*Cocos nucifera* L.) est présent sur toutes les îles océaniques. Contrairement à ces dernières, la noix n'est pour ainsi dire pas commercialisée à Futuna.

Eau de la noix et albumen frais ou sec, largement consommés, sont à l'origine de nombreuses préparations culinaires (faikai).

A Alo, la noix de coco sert aussi à la préparation d'un condiment fermenté: le taisami. La noix est percée, vidée de son eau et l'ouverture est rebouchée à l'aide d'un petit caillou. La noix est laissée telle quelle pendant un mois. L'albumen décomposé est ensuite utilisé pour parfumer différents mets.

Ce condiment est sembler t'il consommé en grande quantité par les femmes qui viennent d'accoucher.

DES FRUITS ET DES GRAINES

A Futuna, pas moins de vingt-six espèces arboricoles sont porteurs de fruits ou de graines consommés. (Voir tableau 2) On ne peut à proprement parler d'arboriculture pour tous ces arbres: le terme d'arboriculture est réservé "sticto sensu" aux arbres cultivés. Or, certains arbres sont cultivés (comme le cocotier), d'autres font l'objet d'une cueillette (comme le châtaignier polynésien), et d'autres encore ne sont pas vraiment cultivés, mais bénéficient d'un soin particulier: l'homme aménage leur milieu en débroussaillant leur pied ou transplante leurs plants.

La reproduction par voie sexuée est connue, mais reste peu usitée. La grande majorité des arbres sont aujourd'hui exploités par cueillette.

Il n'en a certainement pas été ainsi de tout temps: ces arbres ont en effet été transplantés... et il est vraisemblable que la cueillette soit la survivance d'une exploitation autrefois plus intensive.

Fruits et graines des arbres sont généralement consommés crus. Faut-il pour autant y voir une dichotomie entre le cru et le cuit, la nature (cueillette) et la culture? La question reste posée.

La place somme toute importante qu'occupe graines et fruits à Futuna la distingue du régime alimentaire océanien contemporain. Place qu'il faut vraisemblablement relativiser, dans la mesure où peu d'études ont été consacrées à l'arboriculture.

LES FEUILLES DE BANANIER SONT SECHES

Le calendrier horticole permet de mettre en évidence une période de moindre abondance, mais vraisemblablement pas de disette: les tubercules de taros peuvent être consommés tout au long de l'année. Au mois de novembre, les ignames ne sont pas encore arrivées à maturité, et la cueillette des fruits de l'arbre à pain n'a pas débutée (voir fig. 6). Les Futuniens disent alors: "les fruits de l'érythrine sont secs".

J F M A M J J A S O N D
 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

Itau mua | tau lasi | tau muli
 * * * * *

+++

* * Récolte de l'igname
 -- Récolte du taro
 --- Récolte des fruits de l'arbre à pain
 ++ Période de moindre abondance

Figure 6 - Le calendrier horticole du taro, de l'igname et des fruits de l'arbre à pain.

A travers la tradition orale, il n'est pas fait mention de période de famine, mais plutôt de phénomènes catastrophiques (cyclones, guerres et sécheresse) qui engendrent la famine. Les cyclones et les sécheresses sont dévastateurs, et les vainqueurs des guerres détruisent cultures et villages.

Le nom du sau d'Alo est évocateur: Fakavelikele (Faka/veli/kele) ou "faire-mauvais-terre", autrement dit: le dévastateur de la terre.

Quelques exemples, tirés de la tradition orale expliciteront ces faits. (Frimigacci et al. 1986)

Textes faisant référence à une sécheresse:

"...mais malheureusement la tarodiène de Noka Noka était

sèche et celle toute proche de Logonoa l'était également..." (voir Mio de Fiua -texte 52:340)

"...je vais monter sur le rocher de Lita (1). Tresse moi une visière! Regarde donc la terre, elle est toute brûlée..." (voir takofe de Fiua -texte 7:51)

(1) Lita est la déesse de la fertilité, on l'implore quand il y a sécheresse.

Textes faisant référence à des désordres politiques:

"...Parez le d'une lance de feuille de bananier brûlée par le soleil (1)..." (voir Mio Pakava-texte 5:65)

(1) Symbole de sécheresse.

ou encore, "...quand les feuilles de bananiers sont sèches, fais attention à tes enfants...", phrase qui fait allusion au cannibalisme.

Parmi les plantes que l'on dit de disette, plantes qui sont consommées exceptionnellement, et dont la dureté, le goût ou la longueur de la préparation rebutent les gens en temps normal, nous citerons:

L'Amorphophallus campanulatus (Roxb.) Bl. ou teve, plante de cueillette, dont le tubercule était autrefois consommé.

Le Cyrtosperma chamissonis (Schott.) Merrill., ou pulaka, plante de culture.

Le Tacca leontopetaloides (L.) Ok., (ou masoa), plante de cueillette qui pousse après le brûlis des jardins.

Le Dioscorea pentaphylla L. (ou vaakili), et le Dioscorea bulbifera L., (ou soi), plantes qui ne sont plus consommées aujourd'hui.

Le Pueraria lobata (Willd.) Ohuvi, légumineuse à tubercule fibreux qui était autrefois consommé.

BATON A FOUIR, PELLE ET MAIN

Les outils horticoles utilisés à Futuna sont au nombre de trois:

- le baton à fouir
- la pelle
- le sabre d'abattis

Il ne faut pas oublier la main.

Nous ne nous étendrons pas outre mesure sur ces instruments qui sont communs à l'ensemble du monde Océanien.

A Futuna, le baton à fouir est taillé dans un bois dur: le *Planchonella linggensis* ou talili, le *Canthium merrillii* ou funa ou le *Flueggea flexuosa* ou poutea, et appointé sur une seule face.

Il existe deux types de baton à fouir, qui diffèrent uniquement par leur taille. Le grand baton à fouir est employé à la plantation des taros de montagne et des ignames. Le petit baton à fouir est utilisé pour les taros d'eau, et les *Alocasia*.

	longueur	diamètre
Grand baton à fouir	200-220cm.	8cm.
Petit baton à fouir	180-200cm.	4cm.

Les pelles d'importation sont de deux types. L'une est à spatule triangulaire: c'est la pelle européenne classique. L'autre est à spatule rectangulaire: c'est la pelle à igname. Ces pelles, d'introduction récente étaient vraisemblablement remplacées autrefois soit par des pelles en bois, soit par des batons à fouir à gros diamètre et aplanis.

AU DELA DES TARODIERES...

A Futuna, seuls les hommes travaillent la terre.

Les jardins de montagne sont, comme leur nom l'indique, situés en hauteur, sur les pentes parfois escarpés et éloignés de la zone d'habitation.

Taros, ignames et *Alocasia* sont plantés côte à côte. Aux parcelles des tarodières bien ordonnées, s'opposent les jardins de montagne plus anarchiques. Aucune place privilégiée n'est accordée à ces différents végétaux.

Les jardins sont ouverts de préférence dans un milieu de forêt secondaire: Les broussailles sont coupées et quelques arbres abattus. Les troncs sont laissés au sol, afin d'éviter une trop forte érosion. Trois à quatre semaines plus tard, après que la végétation ait séchée, le feu est mis aux jardins. Le moment de la plantation est alors arrivé.

Plantation des ignames

Pour planter les ignames, un trou (de trente à quarante centimètres de profondeur) est creusé à l'aide du gros baton à fouir.

Avec la pelle à igname, le pourtour du trou est agrandi, les radicelles sont coupées et le sol ameubli. La terre est ensuite ramenée au centre pour ériger un monticule, tout en ménageant une rigole sur son pourtour.

Monticule	diamètre 50/60 cm.	Hauteur 30/40cm.
-----------	-----------------------	---------------------

Les bulbilles ou les morceaux de tubercules sont déposés par unité, par paire ou trio dans le monticule, et recouverts de terre.

Lorsque la plantation se fait sur terrain plat, le trou est agrandi avec la pelle à igname sur l'ensemble de sa circonférence. Sur terrain pentu, le trou n'est agrandi que sur la moitié amont. On ne creuse pas une rigole sur la moitié aval afin que la terre du monticule ne puisse glisser (voir fig.7).

Aucun tuteur n'est utilisé, et les lianes des dioscoréacées se répandent au sol.

Les tubercules des ignames peuvent être plantés jusqu'à deux mois après leur récolte. Ils sont entre temps déposés en tas, à l'ombre, d'une bananeraie ou dans une habitation temporaire (ou pola pola), sans aucun aménagement particulier.

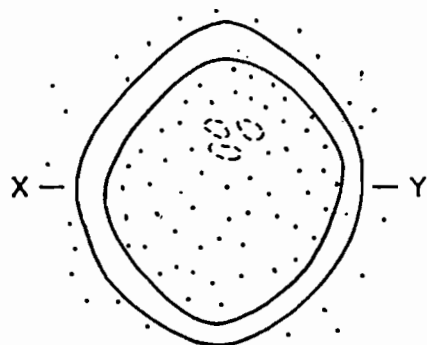
Une technique particulière, utilisée essentiellement en période de disette, et relative aux ignames nous a été décrite. Elle consiste, six mois après la plantation de l'igname, à couper le haut de son tubercule, sans toucher ni à la liane, ni aux radicelles présentes. Le tubercule proprement dit est alors oté en creusant un trou adjacent. Un second tubercule, plus petit, repoussera alors à la base de la liane. Cette technique a l'avantage d'"accélérer" le temps de croissance des ignames, et l'inconvénient "d'affaiblir" le plant.

Plantation des taros

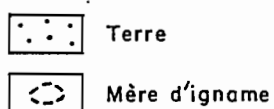
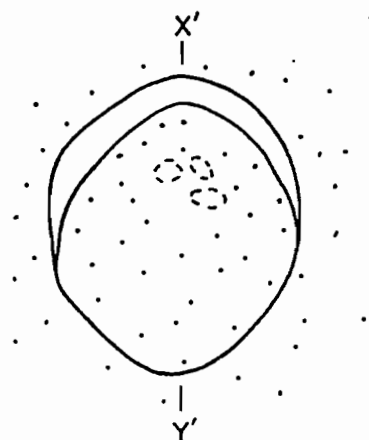
Collets et rejets de taros sont enfouis, sitôt déplantés (ou presque) par un, deux ou trois dans un trou creusé au gros baton à fouir. Le trou est laissé béant lors de la plantation. La terre érodée viendra le combler par la suite.

LES MONTICULES À IGNAME

0 25 50cm



Vue aérienne



A



Coupe

B



A Monticule sur terrain plat

B Monticule sur terrain pentu

Figure 7 - Les monticules à ignames.

Trou de taro	Diamètre . 20 cm.	Profondeur 30-40 cm.
--------------	----------------------	-------------------------

Il est dit que les taros se fortifient en milieu sec.

Plantation des Alocasia

Les collets des Alocasia sont plantés par unité ou par paire dans un trou fait au petit baton à fouir, et rebouché ensuite à la main.

Trou des Alocasia	Diamètre . 10-15cm.	Profondeur 15cm.
-------------------	------------------------	---------------------

Les habitations temporaires

Il est fréquent de rencontrer, lorsque les jardins de montagne sont éloignés du littoral, des habitations temporaires, occupées par les horticulteurs.

Elles sont généralement constituées de poteaux latéraux et d'un poteau central ou de deux poteaux en poutre (Flueggea flexuosa), recouverts par une toiture en feuilles de palmier-sagoutier (metroxylon spp). Le faite de toit est rehaussé d'un tressage en feuilles de cocotiers.

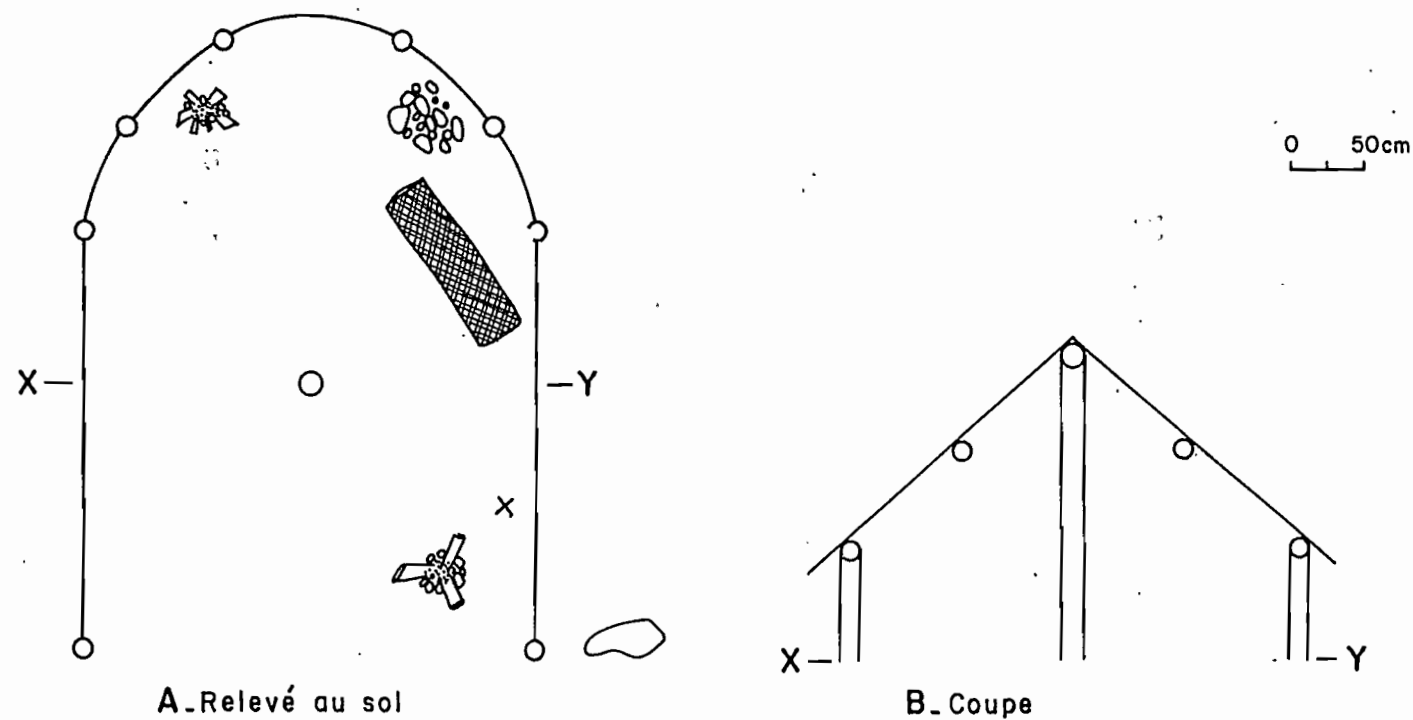
Nattes, et amas de tubercules d'ignames prêts à être plantés jonchent le sol à coté de petits foyers. (voir fig.8)

LES JARDINS EN EAU

Les tarodières de Futuna sont réservées à la culture du taro Colocasia. Quelques plantes: bananiers, Cyrtosperma, sont toutefois plantées sur les flancs des tarodières, et retiennent grace à leurs racines la terre alentour.

Les tarodières sont constituées de terrasses, entourées de diguettes de terre. Différentes conduites, déviant l'eau de la rivière aux parcelles, et des parcelles aux parcelles ont été creusées. L'eau courante inonde les parcelles où baignent les pieds de taros. (voir photo 1 et 2)

EXEMPLE D'HABITATION TEMPORAIRE



- O Poteaux
- Tubercules et bulbilles d'ignames
- Foyer
- Nattes roulées
- Pierre pour affuter les instruments
- X Bouilloire

Figure 8 - Relevé d'une habitation temporaire.



Photo 1 - Tarodièrre de Tavai (Futuna).



Photo 2 - tarodièrre de Nuku.

Ces tarodières évoquent le modèle des rizières asiatiques.

Localisation et appartenance des tarodières

La localisation des tarodières de l'île de Futuna est avant tout dictée par le réseau hydrographique: les tarodières sont à proximité des rivières non asséchées.

Il semble que tous les milieux pouvant être transformés en tarodière l'ont été. La culture des taros d'eau permet entre autre avantage d'assurer une subsistance quotidienne et annuelle. Il n'est pas rare à Alo, d'observer d'anciennes terrasses irriguées, situées à proximité de rivières asséchées et aujourd'hui recouvertes par la végétation secondaire. Nombreuses à Sigave, elles le sont moins à Alo, au réseau hydrographique peu important. (voir fig. 9)

Les tarodières de Futuna sont: soit des tarodières de fond de vallée aux parcelles étroites et encaissées, soit des tarodières de plaines, près du littoral, aux parcelles rectangulaires, couvrant parfois plusieurs hectares. En amont, l'inclinaison des pentes de la chaîne est telle, qu'il n'est pas envisageable d'y établir des terrasses.

Sans entrer dans la complexité de la tenure foncière qui fait référence à l'histoire de Futuna, quelques remarques peuvent être faites.

Les tarodières sont pourrait-on dire entre les mains d'un "chef de kaiga" ou pule ole kaiga, de porteurs de titres ou aliki généralement au nombre de deux: le chef coutumier de la terre et son porte-parole.

A Sigave, chaque homme est responsable d'une parcelle de tarodière. A Alo, les parcelles moins nombreuses, sont entretenues par plusieurs individus.

Tout individu est en effet membre d'un kaiga (qui peut être le kaiga d'une tarodière), et en relation d'allégeance avec un porteur de titre (lui même plus spécifiquement rattaché à une tarodière).

En résumé, il apparaît que les droits fonciers sont calqués sur un réseau de relations qui positionne chaque individu en "état" de redevance coutumière (ou fatogia), clairement mis en évidence lors des cérémonies du partage de vivres (ou katoaga).

Histoire d'une tarodière: construction et fonctionnement

Les tarodières révèlent une maîtrise de l'eau tout à fait

TARODIERE DE SIGAVE

Village	Dénomination des tarodières	appartenance
Leava	Matea Leava Luavai Lotuma	Safeitoga et Safeisau (Faletolu) kaiga de Lotuma
Nuku	Fenuagalo Niutuutasi Nuku Malielua Taufetuku	Keletaona, Vanai Kaifakaulu et Tui Saavaka <u>église et anciennement</u> à Safoka et Falemaa (Faletolu: Safeitoga)
Vaisei	Tunofu Vaisei Tiale Vai moa Salisali Salamumu Manono Samoa	Saatula et Sealeu kaiga de Tapulakaia kaiga de Salisali kaiga de Salamumu kaiga de Manono kaiga de Samoa
Fiua	Logonoa Nokanoka Neanago Talimama Pukepūke Malavai Vaikalae Matamata	Manafa et Moetoto kaiga de Laloifi kaiga de Falelasi kaiga de Lalotalie kaiga de Kalapusi
Toloke	Falematala Pakafu Sagole Neanago	Tui Toloke et Ufigaki kaiga de Sagole kaiga de Tavasisi et Vai
Tavai	Fatuloli Malama Avalogo Lalovi	Eglise kaiga de Malama kaiga de Avalogo Tui Asoa

Villages	Dénomination des tarodières	Appartenance
Tavai	Falefatu Keu	kaiga de Falefatu kaiga de Keu
TARODIERES D'ALO		
Poi	Filimanogi Lalokalaka Safu	kaiga de Lalokalaka Nopoletu Tui kalepa
Malae de Tamana	Utafafoa Vailasi Vaisipo Asipa	Saatula et Safeisau Lea
Fikavi	Kaumago Falepua Sofala Malae Anakele Tokaloto	kaiga de Faleamanu kaiga de Falepu kaiga de Safaala kaiga de Maalae kaiga d'Anakele kaiga de Falelasi

Fig.9 Répartition des tarodières de Futuna

exemplaire. Elles sont la résultante d'un ensemble de "constructions": barrages, parcelles, diguettes, conduites d'eau. C'est la description de ces différents éléments qui nous retiendra dans un premier temps.

Les parcelles

Lors de la construction d'une tarodièrre, les premières parcelles formées sont les parcelles situées à proximité du barrage ou de la source.

Les différentes parcelles sont creusées et la terre récupérée sert à élever les diguettes.

Les parcelles sont toutes situées sur des plans horizontaux différents, donc en terrasse, et chaque parcelle présente une déclivité, ce qui permet à l'eau de toujours s'écouler. Les taros croissent dans un milieu d'eau courante.

Formes et dimensions des parcelles suivent la configuration du terrain. De taille extrêmement variable, elles sont le plus souvent rectangulaires. Ces parcelles, sont, après les jachères, recreusées et reconstituées au même emplacement qu'avant: autrement dit, les tarodièrres ont une structure permanente.

Les diguettes, qui entourent ces parcelles, sont parfois renforcées par des murets de pierre ou des troncs d'arbres.

Les monticules

Au milieu des cuvettes inondées s'élèvent des monticules (de un à deux mètres de diamètre et de un mètre de hauteur), composés d'un mélange de terres et de mauvaises herbes.

Ces mauvaises herbes sont essentiellement des mousses flottantes ramassées à la surface des tarodièrres et des plantes qui poussent sur les diguettes. La terre provient du récurrage des canaux d'irrigation et de la cuvette.

Des taros *Colocasia* croissent sur ces monticules riches en humus: leurs plants sont généralement plus vigoureux que les taros d'eau.

Ces monticules peuvent être mis en jachère: lianes et mauvaises herbes envahissent alors le milieu.

Les billons

Pour réenrichir le bournier de la tarodièrre, des billons qui couvrent l'entière surface d'une ancienne parcelle sont érigés. Ces constructions sont semblables aux monticules élevés dans les

cuvettes, mais de taille plus imposante.

Pour ce faire, un canal d'irrigation est creusé le long des diguettes préexistantes, et l'ancien bourbier est rehaussé de terre pour former un billon aplani de plusieurs dizaines de mètres carrés.

Les monticules et les billons entourés d'eau sont des milieux favorables à la croissance des taros. Ces plants résistent mieux à la sécheresse que les taros d'eau: leur biotope est en effet moins rapidement bouleversé.

Ces billons sont temporaires. Leur durée de vie est d'environ un à trois ans: le temps d'une récolte et d'une jachère.

Une exception est cependant à noter: les billons de la tarodièrre de Vaisei sont permanents. Les taros d'eau cotoient alors les taros de milieu sec.

Source et rivière alimentent la tarodièrre de Vaisei. Il semble que ce soit la présence de la source qui ait contraint les horticulteurs à élever des billons à proximité. La profondeur de la boue et l'eau stagnante empêchent la plantation des taros en eau: l'eau stagnante fait pourrir les taros, et la trop grande quantité de boue empêche les gens d'accéder aux parcelles.

Il est intéressant de noter que la tenure des billons permanents de la tarodièrre de Vaisei est particulière. Le kaiga disparaît là où il y a le billon: un nouveau parcellaire, qui accorde à tout homme travaillant sur la tarodièrre de Vaisei un morceau de billon, est créé. Ce fait semble renforcer l'idée selon laquelle les billons présentent des avantages certains.

La technique horticole des billons permanents, entourés de canaux d'irrigation, rare à Futuna, est le système horticole de Wallis. C'est le réseau hydrographique qui semble être à l'origine de leur présence. L'alimentation par source des tarodières wallisiennes nuit à la réalisation des parcelles inondées.

Les raisons qui limitent le nombre de billons temporaires sont: l'écart important qui doit exister entre les plants de taros (écart plus grand que sur les parcelles en eau), ce qui diminue la production; et vraisemblablement aussi la terre requise.

le barrage

Les tarodières sont alimentées par des rivières et plus rarement par des sources. Un barrage, fait de gros blocs de pierre, modifie le cours naturel de l'eau.

La hauteur du barrage est calculée de manière à ce qu'en période de crue, l'excès d'eau passe par dessus ce dernier, dans le lit

de la rivière. En période sèche, les interstices entre les pierres sont colmatés avec de la terre glaise: l'eau s'écoule alors dans le drain et ne s'infiltré pas au-delà du barrage. Lors des grosses pluies, ou cyclones, les barrages sont bien souvent détruits: l'eau suit alors son cours naturel et les plantations sont plus ou moins épargnées. De nos jours, le ciment fait office de terre glaise. Il renforce l'étanchéité et solidifie le barrage, mais il présente l'inconvénient de mieux résister aux cyclones: tarodières et diguettes sont alors inondées.

Canal conduisant l'eau aux parcelles

Un canal, creusé dans la terre ou dans la roche, long de plusieurs dizaines de mètres, conduit l'eau du barrage aux parcelles de la tarodière. Les points faibles du canal sont consolidés par des blocs de pierres élevés en murets, ou des barrières en bois.

Lorsque la configuration ou la dénivellation du terrain n'est pas adéquate (roche difficile à creuser, déclivité pas assez marquée...), des troncs évidés font office de canaux. Les troncs d'arbres, périssables, doivent être changés tous les deux ou trois ans.

Aujourd'hui, des canalisations métalliques font leur apparition.

Canal conduisant l'eau d'une parcelle à une autre

Des petits canaux étroits et de faible profondeur, creusés à travers les parcelles et les diguettes, et consolidés par des pierres ou des troncs d'arbre, permettent à l'eau de s'écouler d'une parcelle à l'autre.

Un texte de la tradition orale: "histoire de Muni" se rapporte à la construction des tarodières. (Frimigacci, D et al. 1986:126-144). Les passages que nous avons relevés sont ceux qui ont trait aux techniques horticoles.

..."Muni commença à planter le champ depuis le sommet, il utilisait un pieu et des bois divers déboulaient de la pente. Il plantait d'abord une bande verticale du terrain, mais il allait tellement vite qu'on avait l'impression qu'il avançait dans la pente abrupte sans planter...quand tout le monde fut couché, Muni se leva et alla au vusiga et il défricha deux parcelles de tarodières. Tous les arbres arrachés se retrouvaient jetés au pied du mur à

cochons. Muni défricha une troisième tarodièrè plus petite. ..pour remuer la terre, Muni avait utilisé un kasi (1). C'est pourquoi l'une de ces tarodièrès s'appelle fakautikasi(2), l'autre fakalaluvala(3). Le plus petit vusiga s'appelle fakanipu(4), car il est moins large que les précédents... Muni prit un bois, le tailla et en fit un pieu, et par trois fois il l'enfonça dans la terre. Le pieu était enfoncé dans le sol et Muni le remua pour élargir le trou ce qui ébranla la terre jusqu'à Vaisei..."

(1) Kasi: petit bivalve

(2) Fakautikasi: littéralement faire mordre le kasi

(3)Fakalaluvala: fait d'une façon désordonnée

(4)Fakanipu: faire un trou.

L'utilisation du baton à fouir ou pieu ainsi que la gestuelle qui l'accompagne sont clairement mentionnées. D'autres techniques, comme l'emploi d'un bivalve appartiennent au monde mythique.

Mieux que toute description, la figure 10 fait apparaître les différentes phases nécessaires au bon fonctionnement d'une tarodièrè. Des notes permettront de préciser certains points. Plantation, entretien des taros, récolte, assèchement et jachère rythment le cycle d'un tarodièrè.

Plantation

A la différence de l'igname, il n'y a pas de saison de plantation du taro: ils peuvent être mis en terre tout au long de l'année.

Plusieurs possibilités s'offrent à l'horticulteur désireux de planter des taros: rejets et collets sont utilisés.

Les collets:

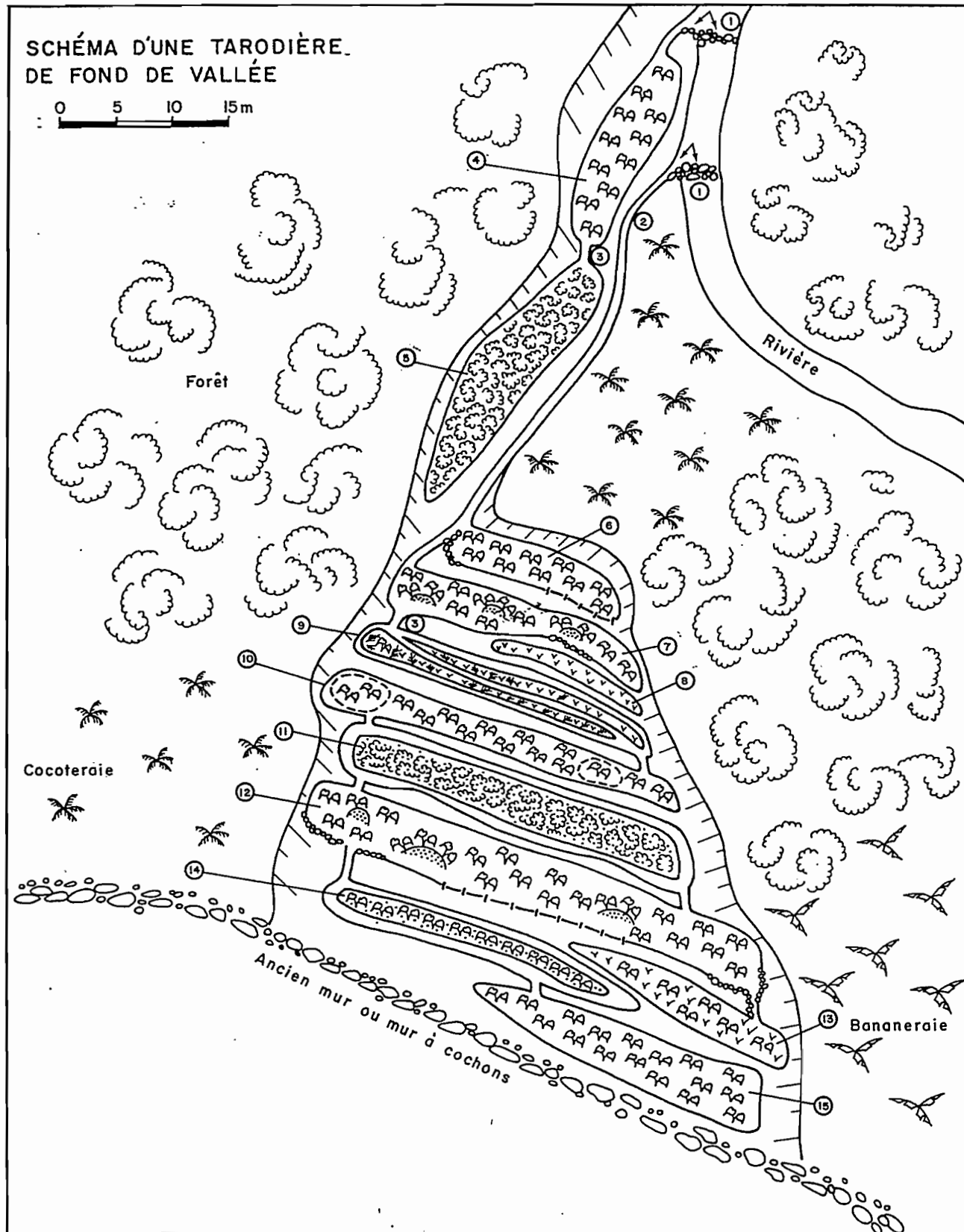
Une fois le taro déterrè, l'horticulteur peut attendre deux à trois jours avant de replanter le haut du tubercule coupé au trois quart de sa hauteur.

Un trou (d'une dizaine ou vingtaine de centimètres de profondeur et d'une quinzaine de centimètres de diamètre) est creusé à l'aide du baton à fouir ou à la main lorsque le bournier est épais. Trois à quatre collets sont plantés dans un trou à taro. L'espacement des trous est d'environ cinquante-soixante centimètres. .

Losque la taille des collets est importante, ils sont plantés isolément, et généralement en "triangle", de manière à réduire

SCHÉMA D'UNE TARODIÈRE. DE FOND DE VALLÉE

0 5 10 15m



- | | | | |
|--|------------------------|--|---|
| | Chemin d'eau | | Feuilles sèches de bananiers |
| | Limite de pente | | Billon de terre |
| | Parcelle de tarodièrre | | TOOMAGA |
| | Taro | | Muret de pierre renforçant les parcelles |
| | Jachère | | Barrière de bois renforçant les parcelles |
| | Rejet de taro | | |

Commentaire de la figure 10:

Les différents cas de figures pouvant être rencontrés sur une tarodière et leur dénomination vernaculaire.

Tarodière - Telega

Parcelle - Vusiga

1- Barrage - Kauatiga

2- Canal d'irrigation - Matailava

3- Conduite d'eau de parcelle en parcelle - Saligavai

4- Première parcelle - Vusiga matalevai

5- Parcelle en jachère - Fakaope

6-10-15- Parcelles en eau avec des plants de taros.

7-12- Parcelles avec plants de taros et petits monticules -
Fakasakesake

8- Petite parcelle - Fakanipu

Parcelle sans conduite d'eau: l'eau s'infiltré par capillarité-
Talinama

9- Parcelle en cours d'assèchement - Fakauli

Drain d'assèchement - Fakaala

Parcelle avec rejets de taros protégés par des feuilles de
bananiers.

10- Parcelle en eau avec des plants de taros.

Les taros sont parfois plantés de manière triangulaire -
Toomaga

11- Billon - Fakasakesake

Billon en jachère

12- Parcelle en eau avec des plants de taros et des rejets

14- Billon sur lequel sont plantés des plants de taros

15- Dernière parcelle - Vusiga Mulivai

l'écart entre les plants: c'est la technique du toomaga. Elle consiste en fait à planter les taros d'eau comme les taros de montagne (en creusant un trou plus profond). Une fois plantées, les tiges sont soit coupées au tiers de leur hauteur, soit repliées sur elles-mêmes et laissées à pourrir.

Les rejets

Les rejets, otés lorsque les taros sont déterrés, peuvent être soit mis en terre à proximité du trou de taro précédent, soit transplantés sur une parcelle réservée à la croissance des rejets, soit laissés à flotter dans l'eau de la cuvette: ils se replanteront alors d'eux-mêmes.

Rejets et collets peuvent aussi être tansplantés dans les jardins de montagne. Les futuniens affirment alors que les plants s'y fortifient et s'y revitalisent.

Entretien

L'entretien d'une tarodièrè consiste essentiellement à oter la mousse des parcelles, et à nettoyer les fonds des canaux, afin que l'eau puisse circuler librement. Terre et gravillons ont en effet tendance à se déposer et combler les canaux d'irrigation. Le temps passé à désherber les parcelles en eau est relativement faible comparativement au temps passé à désherber les jardins de montagne.

Récolte et assèchement

La récolte des taros a lieu de sept mois à un an après leur plantation. Cette opération s'effectue à l'aide du baton à fouir. Les taros peuvent être récoltés sur une parcelle en eau ou sur une parcelle asséchée, qui sera ensuite mise en jachère.

L'assèchement de la parcelle s'effectue généralement lorsque les tubercules grossissent mal et donc que la terre s'est appauvrie. Des drains (d'une cinquantaine de centimètres de large) de faible profondeur (une dizaine ou vingtaine de centimètres) sont alors creusés en bordure et au travers de la parcelle. L'eau provenant de la parcelle supérieure s'écoule dans le drain, et l'eau de la cuvette s'assèche par capillarité.

Une seconde technique pour assécher la parcelle consiste à "fermer" l'arrivée d'eau avec un caillou ou de la boue.

Au cours de l'assèchement de la parcelle, des feuilles de bananiers sèches sont déposées entre les plants de taros. Cette technique permet de lutter contre l'invasion des mauvaises herbes: éviter le desherbage, c'est aussi éviter d'abimer les racines des plants de taros.

Jachère

Il n'y a pas vraiment de calendrier de la jachère. Celle-ci s'effectue après observation de la croissance des taros. Les terres restent en friche durant une période allant de six mois à trois ans.

En milieu tropicale, parcelles asséchées, monticules et billons sont très vite envahis par des "mauvaises herbes" et des lianes, qui revitalisent le sol.

Si cette reconquête herbeuse ne se fait pas assez rapidement, il arrive que les hommes transplantent une légumineuse (fue ou *Canavalia maritima*), qui se développe à grande vitesse.

Parmi les plantes de jachère des tarodières, nous citerons:

- Le Fana fana ou *Canna indica*
- Le Fue ou *Canavalia maritima*
- Le Fena ou *Melastoma denticulatum*
- Le Pulpulo ou *Merremia peltata*
- Le Sale
- Le Saulagi
- Le Taekana ou *Ludwigia octovalvis*
- Le Tamole
- Le Tiganiu ou *Phymatosorus grossus*
- Le Vao papalagi ou *Ischaemum rugosum*
- Le Sale

Les animaux des tarodières

Les tarodières ne sont pas à l'abri d'animaux destructeurs comme les vers de terre. Ils aèrent le sol, en même temps qu'ils creusent des interstices à travers lesquelles l'eau s'infiltre, ce qui assèche les parcelles. Pour lutter contre ce maux, des petits cochons, mangeurs de vers de terre, sont parfois amenés dans les tarodières. Un homme (ou nule puaka) est chargé de la surveillance de ces mammifères, qui sont évacués dès qu'ils deviennent trop dévastateurs.

Le milieu hydromorphe d'une tarodière favorise le développement d'une faune aquatique. Anguilles (*Muraenoides*), crabes, crevettes, coquillages et poissons-carpes abondent dans les rivières et se retrouvent aussi dans les canaux d'irrigation. Les anguilles nichent parfois dans les parcelles inondées.

Trois de ces animaux (anguilles, crevettes et poissons-carpes) sont consommés. La pêche de ces derniers s'effectue essentiellement dans les rivières. Il n'est cependant pas rare de rencontrer des pêcheurs dans les conduites d'eau des tarodières

et parfois même dans les parcelles.
L'emploi d'un filet en écorce de *Ficus tinctoria* (ou ata) par les femmes, d'un pic, ou d'un poison obtenu en écrasant les graines d'un arbre (*futu* ou *Barringtonia variegatum*), sont parmi les techniques les plus utilisées.

LE PARTAGE DES VIVRES

Le katoaga est une cérémonie de distribution des vivres, qui se déroule sur le malae. Nous nous intéresserons aux spécificités alimentaires de chaque village de Futuna, et non pas à la description de ce partage des vivres.

Nous pouvons d'or et déjà dire que Sigave est à l'origine de la grande quantité de taros d'eau et Alo de la grande quantité d'ignames et de taros de montagne.

Le calendrier du partage des vivres est aujourd'hui calqué sur les fêtes religieuses.

Vivres cuits ou umu moso (présentés dans un panier au fond duquel sont déposés des taros, des ignames, des fruits de l'arbre à pain avec un cochon cuit par-dessus), vivres crus ou umu mata (composés essentiellement de taros pourvus de leurs feuilles, entassés à même le sol, et surmontés d'un gros cochon à peine cuit), et régimes de bananes sont alignés sur le malae et distribués selon la préséance des titres.

A Sigave; la "spécialité alimentaire" de Fiua, Tavai et Tolohe est la préparation de l'amidon. Trois recettes: le fakaafulu, le malaaulau et le lulolai sont cuisinées.

Le fakaafulu consiste à faire cuire, pendant douze heures, de l'amidon extrait de Tacca, avec du lait de coco et de l'eau de mer.

Le malaaulau est à base d'amidon extrait du Tacca ou du manioc, et cuit dans un mélange de sucre et de lait de coco.

Pour le lulolai, des feuilles de taros d'eau sont pliées, et enveloppées dans des feuilles de bananiers, qui sont cuites au four avec du lait de coco.

Nuku, Leava, et Vaisei sont trois villages détenteurs de la recette du kanaka, à base de taros d'eau. Deux jours sont nécessaires à la préparation de cette dernière. Les tubercules de taros sont rapés, déposés dans un panier et cuits au four. Du lait de coco est préparé, versé par dessus, et le tout est de nouveau cuit au four.

Dans tout Sigave, et dans deux villages d'Alo: Taa et Malae, le kanaka et le faikai tutu sont préparés. Pour faire ce dernier, les tubercules de taros d'eau sont rapés, enrobés dans des feuilles de bananiers et cuits au four. La noix de coco est également rapée, et cuite avec son lait, à l'aide de pierres

Village	Spécialités alimentaires
SIGAVE	
Fiua Tavai Toloke	taros d'eau + produits des jardins de montagne (ignames-taros) + bananes + préparation de l' amidon: fakaafulu et malaulau
Nuku Leava Vaisei	taros d'eau + préparation du kanaka et du faikaitutu
ALO	
Taoa Malae	taros d'eau + préparation du faikaitutu
Ono	bananes rouges + ignames + taros de culture sèche + Alocasia
Kolia	ignames + taros de culture sèche + Alocasia

Fig. 11- Les spécificités alimentaires des différents villages.

chaudes. Des "petits paquets" de taros sont alors mis en forme et assaisonnés avec de la crème de coco.

A Kolia et à Ono ignames, taros de montagne et Alocasia sont déposés sur le malae. Le fakaafulu et le sua sont préparés. Le sua est à base d'amidon préparé avec les tubercules de Tacca, cuits dans de l'eau avec des pierres brûlantes dans un grand plat en bois ou kumete. A Ono, on apporte aussi des bananes rouges.

LA CLASSIFICATION DES VEGETAUX

Quatre plantes ont tout particulièrement retenu notre attention:

- le taro (Colocasia)
- l'Alocasia
- l'igname
- l'arbre à pain

La liste complète des cultivars de ces végétaux est donnée en annexe. Seules les clefs de détermination sont ici évoquées.

Les clefs, servant à la détermination des cultivars des taros sont faites à partir d'observations (couleur, forme...) sur la tige, l'oeil et la chair du tubercule.

Prenons pour exemple le Talo Fula:

chair du tubercule: jaune
tige: bas de la tige, blanc
haut de la tige, rose-rouge
oeil: violet

Ce cultivar ne fait pas de rejet, mais possède de longues racines rampantes.

Les clefs pour les cultivars des Alocasia sont: le lustré, la couleur, la forme de la feuille et les caractères de la tige.

Prenons pour exemple le Kape Lauciki

tige: verte claire
feuille: verte foncée. Le rebord des feuilles est ondulé, et leur revers tacheté de vert foncé.

Les clefs pour les cultivars des ignames sont: les caractères de la tige (avec ou sans épine...), des feuilles, et du tubercule.

Prenons pour exemple le Ufi Fiti

tubercule: petit, à chair rouge
tige: à ailette, sans bulbille ni épine.
feuille: forme allongée.

Les clefs pour les cultivars de l'arbre à pain sont: la couleur, la forme et la dentation de la feuille, et la forme du fruit. La classification de l'arbre à pain est à compléter. La forme des fruits n'a pu être observée.

Prenons pour exemple le Mei Vale

feuille: très étroite et échanquée. Les échancreures atteignent presque la nervure centrale.

LA TRADITION ORALE

Trois fakamatala sur l'introduction des plantes à Futuna ont pu être recueillis: ils nous ont été contés par des habitants d'Alo, et se rapportent aux cocotiers, aux bananiers, et au kava.

Les fakamatala sont des "histoires" censées rapporter des faits historiques véridiques. Elles ne sont pas figées dans la mémoire des gens, mais varient au grès des conteurs. Ces histoires sont généralement échangées, le soir, lors des réunions (tauas) où l'on boit le kava (Frimigacci, D. et al. 1986).

Aucun de ces fakamatala ne se rapporte aux trois plantes vivrières de Futuna: les taros, les Alocasia et les ignames. Une certaine histoire de ces végétaux peut cependant être construite à partir de leurs noms, qui se rapportent parfois à leur lieu d'origine (comme le talo fiti, le talo lotuma ou le ufi salomone) ou à la personne les ayant introduit (comme le ufi taniela ou le ufi siohi).

Histoire du cocotier:

..."La grand-mère et son petit fils se baignaient et attrapèrent une anguille dans l'eau. Ils la déposèrent dans unealebasse. Il arriva un jour où l'anguille ne rentrait plus dans la calebasse. Elle fut alors déposée dans une petite pirogue, puis dans un puits, en raison de sa taille. Souvent, le petit fils allait nourrir l'anguille au fond du puits.

Un jour, le petit fils s'aperçut que l'anguille était grande, et de peur, il s'enfuit avec sa grand-mère sur le chemin. Ils arrivèrent jusqu'au malae et aperçurent les démons qui demandèrent: qui sont ceux qui parlent sur le malae sur lequel il est interdit de venir?

La vieille expliqua en pleurant en expliquant: nous sommes allés à la mer et avons attrapé une petite anguille. Nous l'avons mise dans une calebasse. Elle est devenue grande, tellement grande qu'elle veut nous manger. Les démons dirent alors à la grand-mère et à son petit-fils de quitter le malae, tandis qu'eux resteront pour attendre l'anguille.

La grand-mère et son petit fils arrivèrent alors sur un autre malae et rencontrèrent de nouveaux démons; qui leur demandèrent: qui sont ceux qui parlent sur le malae sur lequel il est interdit de venir? La vieille se mit à pleurer et dit: avec mon petit-fils, nous avons attrapé une petite anguille, qui est devenue grande. Tellement grande qu'elle peut nous manger. Les démons répondirent: marchez doucement, nous allons attendre l'anguille. Lorsque l'anguille apparut, les démons eurent peur et se sauvèrent. La grand-mère et son petit-fils arrivèrent encore sur un autre malae, et rencontrèrent de nouveau des démons qui demandèrent: pourquoi venez-vous? La vieille raconta encore son histoire. Le chef des démons leur dit d'attendre ici. Il ordonna de couper du bois pour faire un four.

L'anguille arriva alors, et le chef des démons l'invita pour boire le kava. Elle sut alors qu'elle allait mourir. L'un des démons arriva avec le kava et un deuxième démon arriva avec des cailloux brûlants. Ce dernier dépeça l'anguille et aidé de l'homme qui portait le kava, versèrent les cailloux brûlants à l'intérieur de l'anguille. Avant de mourir, l'anguille dit à la grand-mère et à son petit-fils: "lorsque je serai morte, vous couperez ma tête, et l'emmènerai chez vous. Vous laisserez mon corps pour qu'il soit mangé par les gens. Mais vous, vous ne me mangerez pas, car je vous aime. La discussion prit fin, et l'anguille mouru.

La grand-mère et son petit-fils lui coupèrent la tête qu'ils gardèrent et donnèrent le corps. Ils enterrèrent la tête près de leur maison.

Un arbre alors poussa. Cet arbre fut appelé cocotier.

C'est depuis ce temps là que l'on trouve des cocotiers à Futuna.

Cette histoire a commencé à Alofi: L'homme anguille habitait la grotte de Loka. Un jour, il enleva une fille de Sigave, qui vint vivre avec lui. La fille, enceinte, accoucha d'une anguille: celle que la grand-mère et son petit fils attrapèrent. C'est alors que commença cette histoire."

Histoire du bananier ou visite du Tui Asoa au Manafa
(Frimigacci et al. 1986:182-188)

... "Un jour, le Tui Asoa rendit visite au Mauifa. Il était accompagné d'un homme qui exerçait les fonctions de chef des cérémonies. A Mamalua, s'arrêta dans le rale des femmes. Le Tui Asoa prit son temps au plaisir, et laissa seul le Matagata continuer la route, il le remercia et attendit qu'on fasse le umu où un verrat lui était destiné. Quand on voulut ouvrir le ventre du verrat pour en sortir les entrailles il s'échappa.

Le Mauifa se leva, prit congé du Tui Asoa en ces termes: "Va t'en! rattrape ce cochon et quand tu l'auras rattrapé rentre à Laloua et ne reviens plus!".

Le Tui Asoa partit sur les traces du cochon et à Alofitai il prit une pirogue, toujours à la poursuite du verrat, qui traversait le vasa en direction de Futuna. Le cochon arriva à Matakiga, le Tui Asoa laissa sa pirogue et continua sa course derrière le cochon. Le cochon n'alla pas à Tua, mais prit la direction d'Alo, traversa Kolia puis Ono. Ce n'est qu'à Kolopelu que le Tui Asoa remarqua une tache noire sur le chemin. C'était le cochon qui gisait par terre. Il lui coupa la tête qu'il alla enterrer un peu plus loin, la gueule tournée vers le ciel, comme le lui avait demandé le cochon avant de mourir. Le cochon lui avait dit également de revenir le voir au bout de cinq jours. Le Tui Asoa fit ce que le cochon lui avait demandé, il alla à Asoa et revint au bout des cinq jours. Là où il avait enterré la tête du cochon une plante avait

poussé. Il revenait régulièrement visiter la plante qui continuait à y croître, et au bout de cinq mois la plante avait atteint la hauteur du rocher tout proche. Un peu plus tard quand il revint, il vit un régime qui pendait jusqu'au sol.

Chaque main du régime de banane, car c'était un bananier, était d'une espèce différente. Les rejets furent replantés et dispersés dans tout le pays. La dernière main donnée par ce régime fut celle appelée aujourd'hui Lalama.(1)

C'est la seule espèce qui reste à cet endroit. Parfois, en guise de moquerie on fait allusion à cette histoire et on dit "vous plantez beaucoup de Lalama!".

C'est la fin de l'histoire.

(1) Lalama: variété de bananier donnant des fruits peu comestibles, les bananes ont mauvais goût cuites ou crues.

Histoire du kava

... "Un couple vivant à Tonga avait une fille avec une maladie de peau. Le couple était pauvre.

Il y avait un pied de kape près de la maison. Un jour, le chef de Tonga vint leur rendre visite. Le couple se demandait ce qu'il pourrait bien offrir au chef. En ce temps là, la vie des hommes était pareille à celle des cochons. Les hommes étaient pauvres et ils n'avaient rien à offrir. Ils décidèrent de cuire leur fille, malgré sa maladie de peau. L'homme coupa la tête de l'enfant, et la mis de côté. Il fit cuire le corps de sa fille avec le kape (qui avait été planté près de la maison), dans un four. Le chef de Tonga et l'homme enterrèrent la tête de la fille.

Après trois mois, un petit arbuste sorti de sa tête. Depuis que l'homme et la femme vivaient à Tonga, c'était la première fois qu'ils voyaient un tel arbuste. Ils invitèrent les voisins à le regarder, et personne ne pouvait donner un nom à l'arbuste. L'arbuste grandissait toujours, et des branches poussaient.

Un matin, le couple se réveilla et vit des rats morts à côté du tronc d'arbre. L'homme et la femme décidèrent alors de couper une petite branche, pour voir si cette plante pouvait avoir

une utilité quelconque. Ils appellèrent le chef de Tonga, et avec lui, ils broyèrent la petite branche et la mélangèrent à de l'eau. Le chef d'abord, puis le couple burent. L'homme et la femme dirent alors au chef de couper les branches de l'arbre, et de les emmener pour les planter partout, car la plante est utile. Ils donnèrent le nom de kava à cet arbre. Depuis, le kava est arrivé à Futuna et pousse encore maintenant."

Les fakamatala du cocotier et du kava sont semblables aux mythes d'origine du kava et du cocotier tongiens, recueillis par E.W.Gifford (1924:70-75 et 181). Les mêmes thèmes: anguille morte d'où croît le cocotier, un couple et leur fille malade de la peau, l'arrivée du Tui Tonga, le kape, les rats, et le corps duquel pousse le cocotier... se retrouvent. Cette influence tongienne à Futuna s'explique aisément par l'histoire: Futuna a en effet été l'objet d'invasions tongiennes. (voir texte de l'arrivée des Tongiens- Frimigacci et al. 1986: 182-185).

E.G Burrows a lui même, dans les années trente-cinq, recueilli et traduit succinctement deux fakamatala sur le bananier et le kava. Le fakamatala sur le bananier est identique à celui qui nous a été conté: cela permet de nous conforter à l'idée de la perpétuation de la tradition orale. Le second, le fakamatala du kava est le suivant:

..."Un homme de Ganiu, Alofi, était en transe, lorsqu'il fut transporté sur un bateau par un esprit. L'esprit lui donna une racine de kava, qu'il tenait toujours dans la main quand il sortit de transe. Ce fut le premier kava d'Alofi." (Burrows, E.G. 1936:226).

Cette version est très différente des mythes d'introduction des plantes que nous appellerons classiques, et qui se retrouvent sur l'ensemble du Pacifique: les plantes sont le plus souvent originaires d'un corps animal ou humain mort. Les associations: anguille-cocotier; cochon-bananier; et kape-kava qui apparaissent dans les fakamatala restent obscurs, et il ne nous est pas possible d'en donner la signification.

AU TEMPS DE LA TERRE CULTIVEE

Dans le cadre d'une problématique horticole générale, qui prend en compte les travaux archéologiques (fouilles) et ethnographiques (relevé des généalogies) récents, effectués par D.Frimigacci et al. (1985), une première histoire des cultures peut-être esquissée.

C'est en reprenant les trois périodes proposées par D.Frimigacci: le *kele uli*, le *kele mea* et le *kele kula* que nous examinerons la corrélation: système de production, pouvoir politique et tenure des terres.

Au temps de la "Terre noire", le mode de subsistance des populations est inconnu. Les premiers signes d'une occupation humaine sur Futuna remontent à 2600 ans. Agriculture sur brûlis, culture en fosse, arboriculture et/ou cueillette ont peut-être coexisté.

Le régime alimentaire de ces fabricants de poterie Lapita était vraisemblablement à dominante végétale. Contrairement aux sites Lapita de Wallis, des Fidji, des Tonga et des îles de Mélanésie, ceux de Futuna n'ont livré qu'un faible nombre de coquillages et d'ossements marins et terrestres.

L'occupation des terres semble alors restreinte au littoral. Les jardins ont-ils été ouverts sur cette zone et/ou sur les pentes alentours? Il est difficile d'y répondre, d'autant plus que l'érosion collinaire, accélérée par les brûlis a aujourd'hui déstabilisé le milieu et en particulier les horizons horticoles.

Au temps de la "Terre brune", vallées et plateaux de l'intérieur sont occupés. Les tarodières, qui témoignent d'une véritable maîtrise de l'eau, font leur apparition. Ces importants travaux d'aménagement du sol ont été réalisés, si l'on en croit la tradition orale, par les chinois (ou micronésiens).

Les populations du *Kele Mea* étaient aussi détenteurs de techniques horticoles bien spécifiques, comme la conservation en fosse des fruits de l'arbre à pain.

Le surplus horticole, rendu possible par l'innovation technologique que représente une tarodière a sans doute contribué à la nature du pouvoir politique.

La présence de forts sur les plateaux, de même que la construction des tarodières sont des signes de travaux collectifs. Ceux-ci ont vraisemblablement été menés à bien par un pouvoir "fort" ou chefferie.

Tarodières et forts, (qu'ils soient causes ou conséquence), répondent vraisemblablement à une évolution des structures sociales.

La tenure des terres est mal connue. L'île, ou tout au moins les plateaux, étaient divisés en territoires, qui eux mêmes ont été

(plus tardivement?) partagés en *kaiqa*, aux noms aujourd'hui oubliés par la majorité des Futuniens. Le relevé toponymique du plateau d'Asoa fait clairement apparaître un morcellement qui de nos jours n'a plus de raisons d'être, et qui fait référence à une époque antérieure. L'hypothèse d'un partage de l'île en territoires à la tête desquelles se trouvent des personnages importants ou des lignages n'est peut-être pas à rejeter. On serait alors assez proche du système traditionnel d'occupation des terres de Nouvelle-Calédonie (tertre-lignage).

Le temps de la "Terre rouge" est le temps des généalogies. Les populations occupent alors le cordon littoral et les *kaiqa*. Les habitants de l'île se sont regroupés grosso modo en 5 territoires de chefferie, qui à la suite de guerres et luttes d'influence, aboutiront à deux : Alo et Sigave. Cette évolution du pouvoir politique est à mettre en relation avec les invasions samoannes du dix-septième siècle et leurs chefferies fortes. Etant donné aujourd'hui l'importance de la cérémonie de kava, et de son lien avec la préséance des titres, il est probable que cette plante ait acquis le rang de "boisson coutumière" avec l'émergence des chefferies fortes. Contrairement à la majorité des îles océaniques, le fonctionnement des tarodières en terrasses irriguées se poursuit, en raison peut-être d'un système politique hérité du *Kele Kula*. La conservation des fruits de l'arbre à pain continue également. En revanche, il semble que l'arboriculture soit progressivement abandonnée: les arbres font l'objet d'une simple cueillette...

Cette histoire des cultures, esquissée à grands traits, demandent confirmation. Pour ce faire, les travaux futurs devront plus particulièrement être axés sur:

- la subsistance et les éventuels horizons horticoles et/ou fosses à culture des Lapita,
- les structures horticoles anciennes (telles que tarodières et fosses à fermentation des fruits de l'arbre à pain).

Palynologie, reconnaissances des terres cultivées et ethno-archéologie des techniques horticoles devraient apporter de nouveaux éléments.

VOCABULAIRE

Ala matua: (chemin vieux) - ancien chemin
Alik: porteur de titre
Autalu: enlever les mauvaises herbes
Faigasoa: jardin de montagne ayant été débroussaillé plusieurs fois
Fakaala - Faka ala: (faire chemin) - drain pour assécher la parcelle
Fakanupu - Faka nupu: (faire creu d'eau profond) - petite parcelle (Sigave)
Fakanipu - Faka nipu: (faire creu d'eau profond) petite parcelle (Alo)
Fakaope - Faka ope: (faire flotter) - laisser en jachère sans assécher la parcelle
Fakasakesake - Faka sake sake (faire résistance?) - monticule
Fakauli - Faka uli (faire rejet) - laisser en jachère la parcelle asséchée
Fakasua - Faka sua (faire mouiller) - Parcelle que l'on irrigue
Kaiga - Kai ga: (manger morceau de terre)
Kauaatai - Kau ala tai: (gens chemin mer) - espace côté mer
Kauaauta - Kau ala uta: (gens chemin intérieur) - espace côté terre
Kauatiga - Kaua ti ga: (mur de pierre et de morceau de terre) - barrage
Kau tete (manche récif) - diguette dans sa plus petite hauteur
Kau keli ga (manche talus morceau de terre) - diguette dans sa plus grande hauteur
Koso: baton à fouir
Koso papalagi: (baton à fouir étranger) - pelle
Koso puke ufi - Koso pu ke ufi: (baton à fouir trou pour igname) - pelle à igname
Lau: feuille
Laulu: feuilles sèches de bananiers
Leputaga - Le putaga: (le trou fosse) - fosse pour faire murir les bananes
Maga a vai: (fourche de eau) - embranchement des canaux
Maisiisi: nervure
Mata i lava: (oeil/source qui porter) - canal d'irrigation de la source aux parcelles
Mau - Mau mu: (abondance de vivres - ?) - espace cuisine
Mooku: jardin qui vient d'être débroussaillé
Paapaa: tige
Pela: bournier
Pulapula: collet
Pulu: bourre sèche de coco

Sali ga vai: (couler morceau de terre eau) - canal d'irrigation de parcelles à parcelles
 Sau: (gouverner) - "pouvoir royale"
 Sele: (couper) - sabre d'abattis
 Tali mama: '(rester poreux) - parcelle irriguée par infiltration, sans entrée d'eau
 Tae limu: (enlever mousse) - enlever la mousse
 Tai: mer
 Talo vusiga - Talo vusi ga: (taro cent morceaaau de terre) - taro d'eau
 Talo umaga: (taro ?) - taro de culture sèche
 Tao: (cuire au four) récolter, déchausser
 Tapela - Ta pela: (battre boubier) - vieux boubier
 Tau lasi: (saison grande) - grande saison
 Tau mua: (saison première) - première saison
 Tau muli: (saison derrière) - dernière saison
 Telega - Tele ga: (préparer morceau de terre) - tarodièrè
 Tèle vusiga - Tèle vusi ga: (préparer cent morceau de terre): préparer un champ de taros d'eau
 Toafa: "désert" ou végétation landiforme
 Toomaga ou To umaga: (?) -(planter culture sèche) technique de plantation de trois collets plantés isolément
 To pulapula: (planter collet) - planter
 Tupa: (crabe ?) - petite fosse du Leputaga
 Uli: rejet
 Vao: (brousse ancien) - grande forêt
 Voša: tubercule
 Vusiga - Vusi ga: (cent morceau de terre): parcelle de tarodièrè
 Vusiga matalevai - Vusi ga mata le vai: (cent morceau de terre oeil/source l'eau) - première parcelle, à proximité de la source
 Vusiga mulivai - Vusi ga muli vai: (cent morceau de terre derrière eau) - parcelle la plus éloignée de la source
 Vusiga kelemutua - Vusi ga kele mutua: (cent morceau de terre terre amputée) - parcelle desséchée par les vers de terre
 Vusiga vaiuluulu - Vusi ga vai ulu ulu: (cent morceau de terre eau entrer dans entrer dans) - parcelle irriguée qui perd son eau par infiltration.

BIBLIOGRAPHIE

- Barrau,J. 1963. L'agriculture des îles Wallis et Futuna. *Journal de la Société des Océanistes* 19, 157-171.
- Burrows,E.G. 1936. *Ethnology of Futuna*. B.P.Bishop Museum Bulletin 138.
- Frimigacci,D, Siorat,J.P. et Vienne,B. 1985. Fiches des sites archéologiques et ethnohistoriques de Futuna. Orstom - diffusion restreinte.
- Frimigacci,D. Siorat,J.P. et Vienne,B. 1986. Recueil de littérature orale de Futuna et d'Alofi. *Kole Fonu Tua Limulimua* (La tortue au dos moussu) Orstom - diffusion restreinte.
- Frimigacci,D. Siorat,J.P. et Vienne,B. 1986. Recueil de littérature orale de Futuna et d'Alofi. *Le Anoaga Ole Kete Uli* (Le panier sacré) Orstom -diffusion restreinte.
- Kirch,P.V. 1976. Ethno-archaeological investigations in Futuna and Uvea (Western Polynesia): a preliminary report. *Journal of the Polynesian Society* 85, 27-69.
- Kirch,P.V. 1981. Lapitoid settlements of Futuna and Alofi, Western Polynesia. *Archaeology in Oceania* 16, 127-143.
- Kirch,P.V. 1978. Indigenous agriculture on Uvea, Western Polynesia. *Economic Botany*, 1-36.
- Morat,Ph. et Veillon,J.M. 1985. Contribution à la connaissance de la végétation et de la flore de Wallis et Futuna. *Bulletin du Museum d'Histoire Naturelle*, 7, 259-340.
- Panoff,M. 1970. *La terre et l'organisation sociale en Polynésie*. Payot,Paris.

A N N E X E S

* Annexe I :Mythes d'origine des plantes.

* Annexe II:Les cultivars des plantes alimentaires.

FAKAMATALA KILE MAUAAGA OLE NIU
Récit / de / l'apparition / du / cocotier

Kole tau tupuna na ano o maanu
C'est / moi / et ma grand-mère / elles / partir / pour / baigner

ti tapo elaua sega tuna ile vaila
puis / attraper / eux / une / anguille / dans / l'eau

ti'ave elaua o taupau
puis / emmener / eux / pour / garder

o taupou elaua i se fagogo
pour / garder / eux / dans / une /alebasse

soko kile tasi aso kua lasiai le tunala
arriver / pour / un / jour / grand / l' / anguille

kuleese koio aio ile fagogola
ne pas / rentrer / elle / dans /alebasse

ti siki elaua fafao kile kumete
puis / changer / eux / mis / dans / petite / pirogue

fai fai kuleese koio fokiaia ile kumetela
faire faire / ne pas / rentrer / elle / dans / petite / pirogue

toe siki elaua otuku kile sosoni
se / changer / eux / laisser / dans / puits

ti tautauanaloa ale gamakopuna ole
puis / souvent / le / petit / de

finematua o fagai le tunala ki loto ole
vieille / pour / donner à manger / l' / anguille / dans / dedans
/ du

sosonila ti natuaia ile tasi aso o tio
puits / puis / venir / dans / un / jour / pour / regarder

atu kualasioki le tunalaia ti kuaiaia
aperçu / grand / l' / anguille / puis / en

ti solaia kua i laua kile manula ti sosola laua
puis / sauver / eu / peur / eux / pour / bête / puis / sauver /
eux

fanolaua ile ala okaku kile malae enofomeiai
partir / dans / route / arriver / dans / malae / aperçu

lekau temenio kolekau kotikatoa navesili
les / démons / c'était / / demander

pekoia ma anei e papati mei loku malae
c'est qui / ceux-ci / qui / parler / à l'instant / de mon / malae

tapu tapu nei ti tagi le finematuala
interdit formellement / ici / puis / pleurer / la / vieille femme

ko maua ko maua tai tutuna
nous / deux / nous / deux / mer

fagogo fagogo le uyiki tuna
calebasse / calebasse / le / petit / anguille

kua lasi ake otalatupua
il est / grand / alors

kua lasi okai komaua
il est / grand / pour / manger / nous deux

ti pati mai lena le kau temeniola
puis / dire / à moi / ceux-la / les / démons

kula fakasili ki malaelloa nae nofo iai le kaue
vous / dépassez / au / malae / car / rester / là / les

kafukatoa
nom des démons

ti kaku atu laua kilena le malaela na vesili
puis / arriver / vers / les deux / là / au / malae / ont /
demandé

mai lena kau temenio
à moi / ceux-la / les / démons

koiai malae papati mai i loku malae
c'est qui / ceux là / qui / parler / à moi / dans / mon /
malae

tapu tapu nei
interdit formellement / ici

na toe tagi le finematuala
a / encore / pleuré / la / vieille

ko maua ko maua ta i tutuna
nous deux / nous deux / frapper

fagogo fagogo le uviki tuna
calebasse / calebasse / la / petite / anguille

kua loa ake o tala tupua
il / est / grand

kua lasi o kai ko maua
il est / grand / pour / manger / nous deux

na pati ake loa ana temeniola
ont / dit / vers moi / alors / ces / démons

ki laua
à / nous deux

kula saesaele maliela kae tuku
vous / marchez / doucement / mais / arrêter

ke motou talitali ia aia
nous / allons / attendre / ainsi / lui

ti ea mai loa le tuna laia
puis / apparaitre / alors / l' / anguille

tio atu latou ese mafai e latou
voir / la-bas / eux / ne peut pas / faire / pour / eux

fesolaki latou
se sauver / eux

o natu laua o kaka atu
et / venir / les deux / et / arriver / la-bas

kile tasi malae e nofo mai a iki
à un / autre / malae / il y a / encore / d'autres

temenio mei ai ti vesili mai latou
démons / de / la / puis / demander / à moi / eux

kolea e kulu au ai
pourquoi / venez / vous / à moi

ti fakamatala atu e laua
puis / raconter / vers / pour / les deux

ti pati mai lēna le pule
puis / dire / à moi / celui-là / le / chef

o lēna le nofoagala
de / ce / camp

kulu aula o talitali
venir / et / attendre

ilenei kae kuku ke motou talitaliia aia
ici / mais / allons / nous / attendre / ici / lui

na fakatotonu loa ele pulela
a / ordonné / alors / par le / chef

ke fai ake ni fafiē ke pu ai le
il / faut / couper / du / bois / pour / faire / avec / le

umu oki loa le umu ile pu ke kaka
four / terminer / alors / le / four / de faire le feu

mole kaku ake loa ole tunala
pour le / flamber / et / arriver / ici / alors / l' / anguille

ti faka afe loa aia e latou ofai le kava
puis / inviter / alors / lui / par / eux / pour / faire / le /
kava

kaku iloa fai eia koiala ka tamate e
mais / savoir / seulement / pour / lui / va / mourir / pour

latou ti ave loa laana kava o ave ele tokalua
eux / puis / emmener / alors / son / kava / et / partir / pour /
les deux

ano le tasi mole kava kae ano le tasi mo
partir / l' / un / avec / kava / et / partir / l' / autre / avec

fatu kaka ti fakamaga loa le tunala
cailloux / brûlants / puis / ouvrir / alors / l' / anguille

ti ilēna loa le temila natuku la kava laia
et / puis / alors / ce / temps / est / laissé / le kava / celui-
là

ka liligi loa a fatukaka ala na ano
si / verser / alors / les / cailloux / brûlants / ceux / qui

mole tasila aloa
sont emmenés / avec / autre / homme

na logo loa le tunala koiala
a / écouté / alors / l' / anguille / c'est lui

ka mate loaia ti pati ake loaia
lui / mourir / alors / lui / puis / dire / alors / lui

kile tau tupumala
à la / grand-mère et le fils

ka kau mateloa ti tauti loa loku ulu
si / je / meurs / toi / couper / alors / ma / tête

a ano mo koulua kio tatou
et / emmener / avec / vous deux / chez / nous

kae tuku lookula kuaga ke kai
mais / laisser / mon / corps / pour / manger

ma leinei le fenuala
pour / ceux-là / les / gens

tali na sosola mai koula kae se
car / se sont / sauvés / vous deux / mais / ne pas

tali ai eau koulua talie alofa au
manger / là / moi / vous deux / car / aimer / moi

ki koulua
à / vous deux

ti oki atu fai lena lana palalaula
et / finir / ainsi / seulement / cela / leur / discussion

ti mate loa aia ti pati ake loa
et / mourir / alors / elle / puis / dire / les deux / alors

le tau tupunala ke tuuti ake ale
la / grand-mère et le fils / de couper / la

ulu ma laua o tuuti ake loa le ulu
tête / pour / eux / et leur / donner / alors / la / tête

o ano mo laua
et / emmener / pour / eux

o tanu e laua i fafo o le fale
et / enterrer / par / les deux / en / dehors / de / la / maison

olaula ti soma loa mei ai le laokau
des / deux / puis / pousser / alors / de cela / un / arbre

o faka igoa loa kole niu o talu loa
et / faire / appeler / alors / c'est le / cocotier / et / depuis

mei ai mole naua ole niu i futunanei
alors / de là / que l'on / trouve / des / cocos / à / Futuna

ka kole iaitoliala na soko i Alofi
mais c'est / l'histoire / a été / continué / à / Alofi

kole tagata na igoa kile tuna na nofo ilena
c'est l' / homme / est / nommé / à l' / anguille / a / habité /
là

le ana i lokala ti sokoloa kile tasi aso
à la / grotte / à / Loka / puis / venir / cependant / à / un /
jour

ti au loa ai okaia atu le taine i Sigave
puis / venir / lui / et / enlever / là bas / la / fille / de /
Sigave

o nofo moia tinae loa le tainela ki teia
et / habiter / avec / lui / enceinte / alors / la / fille / après
/ lui

o fanau ake loa aia kole tuna lena loa
et / accoucher / alors / elle / c'est une / anguille / celle-la /
alors

le tunala kole ano aga loa lena ole faka fakamatala
l' / anguille / c'est / alors / commencer / l' / histoire

FAKAMATALA KILE MAUAAGA MAI OLE KAVA
Récit / de / l'apparition / ici / du / kava

Kole taumatua i Toga
C'est le / couple / à / Tonga

Kole la toe etasi
C'est / leur / enfant / un

Kole taine
C'est / fille

Ti kolena letoe olauala na iai sono masaki
Puis / voila / l'enfant / d'eux / qui / a / sa / maladie

Kole kili kole kamā nāpiki ia teia
C'est / peau / c'est / micose / coller / à / elle

mei lona faulu kiona vae
de / sa / tête / jusqu'au / pied

Ti kole taumatuala na faka aloalofa
puis / c'est / couple / ils / sont / pauvres

tie mativa lanofola
et / pauvre / eux

Kole laga tafito kape fai etasi etuu
c'est / avoir / pied / kape / faire / un / situer

ile tofa ole la falela
dans / côté / de / leur / maison

Nasoko loa kile tasi aso na au loa le
Qui / arriver / alors / autre / jour / qui / vient / alors / le

Pule o Togala ofia asiasi kia laua
chef / de / Tonga / rendre / visite / chez / couple

Ilena le kaku mai ole aliki ki le fale
Voila / l'arrivée / lui / du / chef / dans / la / maison

o laula na la feosoaki peko sea
d' / eux / mêmes / ils / cherchent / si / quoi

se faasiga nea ke talitali ai le aliki la
de / quelque / chose / pour / recevoir / toujours / ainsi / le / chef
/ donc

Tie pati loa e talu mei lena le temila
puis / dire / alors / c'est / depuis / de ce / temps / là /

ko tagate fuli koi tatau fai o lotau mauili
les / hommes / tous / c'est / pareil / ainsi / leur / vie

peni puakala
comme / cochon

I lena le temila
de ce / temps / là

ku la aga o iloa ese la nea ai e maua
les / deux / ont / su / n'ont / rien / ainsi / posséder / quelque-
chose

ke kâlitali ai le aliki la
pour / recevoir / ainsi / le / chef

Na la tonu tasi loa
ils / se sont / mis / d'accord / alors

E logo ai fai le masaki leia ole ta toela
mais / malgré / pour / ainsi / la / maladie / de / leur / enfant.

Kae tonu koia ke tao mo talitali ai le aliki la
mais / il / faut / elle / pour / cuire / pour / recevoir / ainsi
/ le / chef

Tina aga loa le matuala o tuuti le ulu
puis / il / alors / l' / homme / pour / trancher / la / tête

o le koela o tuku kese
de / l' / enfant / et / laisser / à part

Koe tao loa e laua leia potu
puis / cuire / alors / par / eux / l'autre / partie

mo le fakape a leia na tuu ile tulutulu
avec / un / kape / celui / qui / est / planté / devant

ole la falefa
leur / case

Suke loa le umula o ano mole alikila
deterrier / alors / le / four / et / avec / le / chef

Kae aga loa laua o tanu le ulu ole
puis / ils / alors / les / deux / ont / enterré / la / tête / de
/ la

tainela i tua fafo
fille / en / dehors

Sili loa kiai masina e tolu
depuis / alors / jusqu'à / mois / sont / trois

na somo loa iai se ga laakau
a / poussé / alors / là / un / petit / arbrisseau

Talu la nofo i Toga koi tio akela laua
depuis / qu'ils / habitent / à / Tonga / ils / viennent / juste /
de / voir

kile loakau felaaki
nouveau / les / deux / un / arbrisseau / comme celui là

Kole temi loa kua lasi ai loa le laakaula
c'est / le / temps / ainsi / avoir / poussé / ainsi / alors /
l'arbrisseau

Na aso loa laua ofakailoilo ki la kaiga
puis / partir / alors / les deux / faire / savoir / chez / les /
voisins

e ofiofi maila ke au o tio kile laakau
qui sont / prêts / de chez eux / de / venir / pour / regarder /
l'arbrisseau

foou io laula
nouveau / chez eux

na au loa le fenuala o tio
est / venu / alors / les / gens / pour / voir

naese iloa fua ese tokatasi le igoa ole laakaula
mais / ne / pas / savoir / pas / un / le / nom / de / l'arbrisseau

ile temi loa ku matua ai loa le laakaula
de ce / temps / long / devenir / vieux / l' / arbrisseau

Ku iai foki ona loa
Il y a / aussi / des / branches

Tiko lena loa le tenila
puis / voila / depuis / ce / temps

na tautau soko loa i la pogipogi uaula
et s'allongeaient / les uns après les autres / ensuite / là /
chaque / matin

e ala ake laua e mate ni kimoa
sont / reveillés / les / deux / sont / morts / des / rats

ile tafito ole laakaula
à coté du / tronc / de l' / arbre .

Ti pati loa laua ke fatii mua se ga loa
puis / dire / alors / les deux / de / couper / d'abord / une

ke asiasii mua na saga eiai sona aoga
petite /branche / pour / essayer / d'abord / pour / voir s'il y a
une utilité

kia latou
pour / eux

Na toe kavelogo loa kile aliki la ke au
puis / encore / faire appeler / alors / chez le / chef / de /
venir

ke asiasii mua ale laakaula
pour / essayer / d'abord / l' / arbre

na kuti loa lena le ga laa ineala o malu
est broyé / alors / cela / la / petite / branche

Ti faka sua loa o palu
puis / mettre / de l'eau / ainsi / puis

Kina uluaki asu loa kile alikila
puis / premier / puiser / alors / au / chef

ti oki loa latou ile inu
et / finir / alors / eux / de / boire

Na pati loa le alikila ke fati ona laala
puis / dire / alors / le / chef / de couper / ses / branches

ke ave o to ke mafola nae aoga le laakaula
pour / emmener / et / planter / et / pousser / partout / car /
utile / l' / arbre

Ti faka igoa loa le laakaula ole alikila mo latou
puis / on / appela / alors / l' / arbre / par / le / chef / et /
eux

Kole kava
c'est le kava

Kole maua aga loaia o leinei le laakau kole kava
c'est l' / arrivée / ainsi / de cet / arbre / c'est le / kava

o sosola maiai okaku mai ki Futuna nei
et / pousser / depuis / alors / jusqu'à / maintenant / à / Futuna

Talu mei lena le temila kolena lona kamataoga mai
depuis / ce / temps / là / c'est / son / commencement.

LES CULTIVARS DES TAROS

TALO FITI

Talo qui ne pousse pas dans les parcelles en eau.

TALO FITI KULA

chair: petits tubercules rouges

tige: verte foncée avec rainures rouges

oeil: vert

Talo qui atteint son stade adulte après un an. Il peut être conservé de trois à cinq ans en terre

TALO FITI TEA

chair: petits tubercules blancs

tige: verte avec nervures rouges

oeil: vert

TALO FOLAU

chair: blanche

tige: bas de la tige: blanche/vert

haut de la tige: rouge/rose

oeil: violet

TALO FOLAU KULA

chair: blanche

tige: rouge

oeil: rouge

Les feuilles sont allongées et possèdent des nervures rouges

TALO FOLAU USI

chair: blanche

tige: verte

oeil: blanc-vert

Les feuilles sont allongées

TALO KAVAPUI

chair: blanche

tige: bleue

oeil:

TALO LAUTUU

chair: blanche

tige: vert foncé-noir

oeil: jaune

TALO LOTUMA

chair: blanche et rebord rouge
tige: violette
oeil: violet

TALO MATALEE

chair: blanche
tige: rouge-noire
oeil: rouge-noir

Le Talo Matalee peut être récolté après cinq à six mois

TALO MATALEE KULA ou LOTUMA

chair: blanche avec rebord rouge
tige: verte
oeil: violet

TALO MATALEE TEA

chair: blanche
tige: bas de la tige: vert pâle
 haut de la tige: rouge/brun
oeil: violet - de grande taille

TALO MEA

chair: blanche-brune avec rebord rouge
tige: bas de la tige: rouge
 haut de la tige: violet-noir
oeil: violet

Les nervures sur l'envers des feuilles sont rouges

TALO MOGI

chair: blanche
tige: noire
oeil: violet - de petite taille

TALO MOGI SIKAI

chair: blanche
tige: noire avec quelques rainures blanches
oeil: violet - de petite taille

TALO NIU NIUA

chair: blanche
tige: bas de la tige: vert
 haut de la tige: rouge
oeil: verte

TALO NIUE

chair: jaune
tige: vert/brun
oeil: violet - de petite taille

TALO NUNEA

chair: blanche et rainures violettes

tige: verte

oeil: violet

Les feuilles sont de forme ovoïde. Ce taro a une croissance rapide, il peut être récolté au bout de quatre mois

TALO OAOA

chair: blanche

tige: verte avec rainures blanches

oeil: vert

TALO OOA KULA ou SIKAKULA

chair: blanche

tige: bas de la tige: verte avec rainures rouges

haut de la tige: vert-brun

oeil: violet - de petite taille

Les feuilles ont une forme ovoïde, avec sur l'envers des nervures roses

TALO OOA ULU

chair: blanche et rebords rouges

tige: noire

oeil: violet

Trois tiges poussent sur le tubercule

TALO OOA MEA

chair: blanche

tige: blanc-vert

oeil:

Le Talo Ooa Mea ne fait pas de rejet, et possède de longues racines sous-terraines

TALO OOA USU

chair: blanche

tige: verte et rainures blanches

oeil: verte

TALO PUKEUTU

chair: blanche

tige: noir-rouge

oeil: violet

Les feuilles possèdent des nervures violettes et roses

TALO PULA

chair: jaune

tige: bas de la tige: blanc

haut de la tige: rose

oeil: violet - de grande taille

L'envers des feuilles est pourvu de nervures rouges
Le Talo Pula ne fait pas de rejet, et possède de longues racines
sous-terraines

TALO SIKA

chair: blanche

tige: bas de la tige: blanche

haut de la tige: vert pâle avec rainures noires

oeil: violet

TALO SIKA KULA FOLAU

chair: blanche

tige: bas de la tige: vert avec rainures rouges

haut de la tige: rouge

oeil: violet - de petite taille

TALO TEA

chair: blanche

tige: bas de la tige: blanche-verte

haut de la tige: rouge

oeil: violet - de petite taille

Les feuilles ont une forme ovoïde

TALO ULI

chair: blanche

tige: noire

oeil: violet-noir

Talo très apprécié des Futuniens

Le Talo peut-être récolté au bout de douze mois. Il peut être
garder jusqu'à deux ans dans une parcelle en eau

TALO ULI de VAISEI

chair: blanche

tige: vert pâle

oeil: violet

TALO ULI MANUKA

chair: blanche

tige: rouge avec rainures noires

oeil: violet

TALO ULI MEA

chair: blanche

tige: noire-rouge

oeil: rouge-violet

Le dessus des feuilles est tacheté de vert

TALO ULI USI

chair: blanche

tige: bas de la tige: vert pâle

haut de la tige: noir-rose
oeil: violet

TALO VALE
chair: blanche
tige: rouge avec rainures blanches
oeil:

TALO VULAI
chair: blanche
tige: bas de la tige: rouge-noir
haut de la tige: vert
oeil: vert
Talo qui pousse très rapidement: cinq à six mois

LES CULTIVARS DES ALOCASIA

KAPE FUAEGA
coeur: blanche
tige: verte claire
feuille: verte foncée
Les feuilles sont lustrées

KAPE GATALA ou PULEPULE
coeur: blanche
tige: verte claire avec rainures vertes foncées
feuille: verte foncée
Cet Alocasia pousse en altitude

KAPE LAUPIKI
coeur: blanche
tige: verte claire
feuille: verte foncée et taches de couleur claires
Les bords des feuilles sont ondulées

KAPE LAUVAI ou KAPE LIUA ou KAPE VAI
coeur: blanche
tige: verte foncée
feuille: verte et mate
Ces Alocasia poussent à l'état sauvage à proximité des sources

KAPE MIGI
coeur: blanc
tige: blanche
feuille: verte claire, avec taches vertes foncées, dont le bord

ondule

KAPE PULEPULE

coeur: blanc

tige: verte tachetée de noire

feuille: verte foncé

KAPE TEA

coeur: blanche

tige: verte pale

feuille: verte foncée - de forme allongée

KAPE TEU

tige: verte

feuille: verte foncée, avec des taches vertes claires et des nervures rouges

C'est un Alocasia décoratif, non consommé

KAPE ULI

chair: blanche

tige: noire

Les feuilles vertes ont une forme allongée

LES CULTIVARS DES IGNAME

UFI MAALAALA: (igname défricher) - les ignames pouvant entrer dans un circuit d'échange

UFI FAKASOA FITI

chair: rouge

tige: sans bulbille, sans épine

UFI FALAFALA

?

UFI KASO KASO

?

UFI KAUMAILE

chair: rouge

tige: avec épines à la base, sans bulbille

Igname à grand tubercule

UFI KAUMAILE KULA

chair: blanche

tige: sans épine, sans bulbille

UFI KEU

chair: blanche-rouge

tige: sans bulbille, sans épine

Igname à grand tubercule

UFI KEU ULULALASI

chair: blanche et peau rouge

tige: sans épine, sans bulbille

UFI LAUSI

chair: blanche

tige: ailée, avec épines, sans bulbille

Ignamé à gros tubecule

UFI LAUSI KULA

chair: rouge

tige: sans bulbille, sans épine

UFI LAUSI TEA

chair: blanche

tige: sans bulbille, snas épine

UFI LAUVESINA

chair: blanche

tige: sans épine, sans bulbille

UFI LOLOA

chair: blanche

tige: sans épine, sans bulbille

UFI MASOA KUPU

chair: blanche

tige: sans épine, sans bulbille

Igname à petit tubercule

UFI MASOA LOLOA

Igname à long tubercule

UFI MATAKIVIKI

?

UFI MOALA

?

UFI PEKAVALU

Igname qui sent très bon

UFI POA

Igname qui sent très bon

UFI SALOMONE ULU LALASI

chair: rouge-blanche

tige: sans épine, sans bulbille

UFI TOGANI KULA

?

UFI TOGANI TEA

chair: blanche

tige: sans épine, sans bulbille

UFI VAKASOA

chair: blanche

tige: sans épine, sans bulbille

Igname à gros tubercule rond

UFI VEA

chair: blanche

tige: sans épine, sans bulbille

Igname à grand tubercule

UFI VENI

chair: blaanche

tige: sans bulbille, sans épine

UFI VAO: (igname forêt) - les ignames à usage domestique

UFI FITI

chair: rouge

tige: ailée, avec épines à la base, sans bulbille

feuille: à forme très allongée

Les jeunes feuilles sont de couleur rouge

Igname à petit tubercule, sur lequel ne pousse qu'une seule tige

UFI KALETONIA

chair: blanche

tige: avec épines, sans bulbille

Igname à petit tubercule

UFI KAUTALA

?

UFI KONISELA

UFI KULA

chair: rouge
tige: sans épine, sans bulbille

UFI KULUKULU
chair: blanche
tige: sans bulbille, sans épine

UFI KULUKULU KULA
chair: blanche-rouge
tige: ailée, sans épine, sans bulbille
Igne à petit tubercule sur lequel ne pousse qu'une seule tige

UFI KULUKULU TEA
chair: blanche
tige: ailée, sans épine, avec bulbilles
Igne à petit tubercule

UFI LAVI-LAVI
chair: blanche et peu rouge
tige: avec épines; sans bulbille

UFI LEI
chair: blanche
tige: sans bulbille, sans épine

UFI LEI VAI
chair: blanche
tige: sans bulbille, avec épines
Igne à petit tubercule

UFI LOKA LOKA
chair: blanche et peau rouge
tige: sans épine, sans bulbille

UFI LOLOA
?

UFI LOTUMA
?

UFI PALAI
?

UFI SOSAIA
chair: blanche
tige: avec épines, sans bulbille

UFI TANIELA
chair: blanche
tige: sans épine, sans bulbille

UFI TOVIKO

?

UFI TUA

chair: blanche

tige: sans bulbille, sans épine

UFI TUAKUKU

chair: blanche . Le tubercule ne pousse pas au pied de l'igname

tige: avec épine, sans bulbille

Les tiges qui poussent à partir du tubercule sont très nombreuses

UFI TUPAKATA

chair: violette

tige: avec bulbilles, sans épine

Igname à petit tubercule

LES CULTIVARS DE L'ARBRE A PAIN

MEI AVE AVE

feuille: de petite taille (30 cm.), découpée, pointue, et très échanquée

forme à graine

MEI FAI FAI

feuille: de très grande dimension (60cm.), et très échanquée.

Les échanquures arrivent pratiquement à la nervure

forme parthénocarpique

MEI FITI

feuille: très large, de taille moyenne (40cm.), découpée et échanquée

forme à graine

MEI MAOPO

feuille: large, de taille moyenne (35cm), peu échanquée (3 échanquures)

forme parthénocarpique

MEI KUTA

feuille: de très grande dimension (60 cm), échanquée et pointue

forme parthénocarpique

MEI PUOU

feuille: de petite taille (30 cm.), et dont les échanquures sont larges

forme à graine

MEI VALE

feuille: grande feuille (40 cm), très échancrée et découpée. Les échancrures sont étroites
forme parthénocarpique

LES CULTIVARS DES BANANES

FUTI KILIMANIFI
FUTI LELEFA
FUTI MAMAE
FUTI MAMI
FUTI MASOLI
FUTI PAKALISA
FUTI PATA
FUTI PATATUATAFA
FUTI PILIKOLO
FUTI PUKAKA
FUTI SAE
FUTI SAMOA
FUTI TAPUA

RAPPORTS D'ACTIVITE

SCIENCES SOCIALES

ARCHEOLOGIE

N° 1

1988

Etude ethno-archéologique et ethnobotanique de l'île de Futuna

- * Daniel FRIMIGACCI
- * Anne DI PIAZZA
- * Christophe SAND
- ** Bernard VIENNE
- *** Jean-Pierre SIORAT

- *: ORSTOM / Nouméa
- ** : ORSTOM / Thaïlande
- *** : Musée néo-calédonien

PROGRAMME AYANT BÉNÉFICIÉ
D'UN SOUTIEN DE LA CORDET EN 1988

Laboratoire d'Ethno-Archéologie Océanienne de Nouméa
(juillet à décembre 1988)

INSTITUT FRANÇAIS DE RECHERCHE SCIENTIFIQUE
POUR LE DÉVELOPPEMENT EN COOPÉRATION

Centre de Nouméa

ORSTOM

RAPPORTS D'ACTIVITE

SCIENCES SOCIALES

ARCHEOLOGIE

N° 1

1988

Etude ethno-archéologique et
et ethnobotanique de l'île de Futuna

- * Daniel FRIMIGACCI
- * Anne DI PIAZZA
- * Christophe SAND
- ** Bernard VIENNE
- *** Jean-Pierre SIORAT

- *: ORSTOM / Nouméa
- **: ORSTOM / Thaïlande
- ***: Musée néo-calédonien

Laboratoire d'Ethno-Archéologie Océanienne de Nouméa
(juillet à décembre 1988)

PROGRAMME AYANT BENÉFICIÉ
D'UN SOUTIEN DE LA CORDET EN 1988

INSTITUT FRANÇAIS DE RECHERCHE SCIENTIFIQUE
POUR LE DÉVELOPPEMENT EN COOPÉRATION



CENTRE DE NOUMEA