



Centre
Culturel de Port-Vila
I.R.D.

**REAMENAGEMENT DE L'ESPACE ET DU TEMPS
PAR UNE SOCIETE URBAINE**

**LE CAS DE MANGO, UN QUARTIER DE LUGANVILLE
ILE DE SANTO – VANUATU**

Delphine Greindl

**REAMENAGEMENT DE L'ESPACE ET DU TEMPS PAR UNE SOCIETE URBAINE
LE CAS DE MANGO, UN QUARTIER DE LUGANVILLE
ILE DE SANTO – VANUATU**

Delphine Greindl

Introduction

CHAPITRE I : UN QUARTIER DANS LA VILLE

1. LUGANVILLE
 - 1.1. Localisation et historique
 - 1.2. Caractéristiques démographiques
 - 1.3. La croissance urbaine
2. MANGO
 - 2.1. Situation et infrastructure
 - 2.2. La population
 - 2.3. L'échantillon des enquêtes

CHAPITRE 2 : VIVRE A MANGO

1. L'ESPACE RÉSIDENTIEL : HABITATIONS, CUISINES ET JARDINS DE MAISON
2. LE TERRITOIRE APPROPRIÉ
 - 2.1. Les jardins vivriers urbains
 - 2.2. Les activités forestières
 - 2.3. Les activités maritimes
3. LA VIE SOCIALE
 - 3.1. Les emplois du temps
 - 3.2. Les échanges alimentaires
 - 3.3. L'autorité des chefs
 - 3.4. Les langues et les religions
 - 3.5. Les vêtements

CHAPITRE 3 : LES ACTIVITES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRES

1. L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE
 - 1.1. Le marché
 - 1.2. Les commerces
 - 1.3. La distribution de plats cuisinés
2. LES CUISINES
 - 2.1. L'architecture et les ustensiles
 - 2.2. Les réserves
 - 2.3. La gestion des déchets
3. LES REPAS

CHAPITRE 4 : REAMENAGEMENT DU TEMPS ET DE L'ESPACE

1. Le temps urbain et la vie quotidienne
2. L'espace urbain et les quartiers insulaires

Conclusion

Introduction

Ce rapport résume des enquêtes qui ont lieu entre 1996 et 1998 dans la ville de Luganville, située sur l'île de Santo. Elles ont porté essentiellement sur l'étude des réseaux de distribution alimentaire entre les villages et la ville, dans le cadre du programme «*Se Nourrir à Santo*», dirigé par A. Walter et J-C Galipaud, de l'Orstom/IRD.

Ensuite, elles se sont concentrées dans un quartier urbain précis : Mango. Ces enquêtes ont permis d'analyser les habitudes alimentaires des habitants, leurs structures démographiques, ainsi que des aspects de leur mode de vie et leurs relations avec le milieu.

Au Vanuatu, les relations avec le milieu naturel sont omniprésentes et dictent le mode de vie des habitants. Avec la colonisation, les mœurs ont inévitablement été perturbées. En moins de cinquante ans, cet archipel a connu de profonds bouleversements politiques, économiques et sociaux. La création des villes a engendré un nouveau milieu et un mode de vie différent, où cohabitent traditions et modernité. Il est donc intéressant d'analyser l'adaptation d'un échantillon de cette population à la vie urbaine et les conséquences du développement de cette ville sur l'environnement.

Située sur une île, Luganville bénéficie d'un passé à part et d'une situation géographique particulière : elle est au bord de l'eau (océan, canal, rivière) et entourée d'espaces verts (jardins, plantations, forêts). Les citadins entretiennent donc des relations particulières avec l'espace urbain, l'espace rural et le milieu naturel. Elle est aussi desservie par un réseau routier, portuaire et aérien (national, bientôt international) qui la relie aux villages, aux îles et au reste du monde. Comme toute ville, elle est donc un important lieu d'échanges : entre les populations, les idées et les produits, donc le siège de profondes transformations culturelles.

En analysant le mode de vie d'un quartier d'émigrés, ce travail va tenter d'exposer les liens entre la ville et l'environnement par le biais de l'alimentation. Il va essayer de discerner quelles est la part de traditions, d'adaptations et d'innovations culturelles adoptées par une population insulaire en pleine mutation dans ce nouveau milieu qu'est la ville.

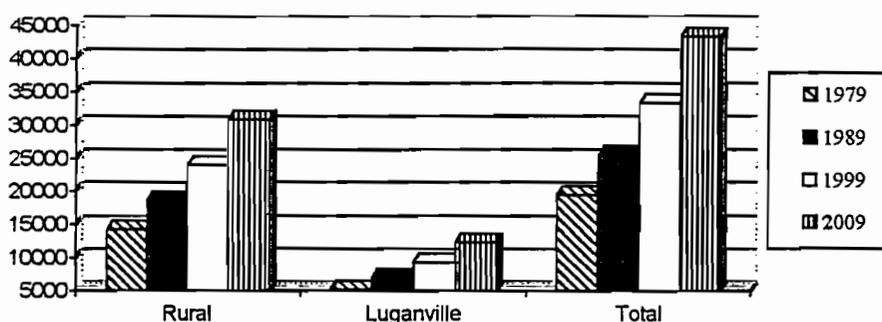
Chapitre I

Un quartier dans la ville

1. LUGANVILLE

1.1. Localisation et historique

Luganville compte certainement parmi les villes les plus étranges et les plus perdues de ce Pacifique insulaire. Elle est située sur l'île de Santo, la plus grande île du Vanuatu (4.258 km² dont 1.623 km² de forêts et 1.471 km² de terres utilisables). La population totale de l'île était de 25.581 habitants en 1989 et augmente, même si son taux de croissance baisse, en passant de 3,4 % (1979-89), à 3,2 % (1989-1999). La densité de population est en hausse et varie selon les lieux et est passée de 4,5 en 1979 à 6 en 1989. Elle devrait être actuellement de 7.8 et on prévoit le chiffre de 10,2 pour 2009.



Années	Rural	Luganville	Total	Densité pop.
1979	14.240	5.183	19.423	4,5
1989	18.598	6.983	25.581	6
1999 *	24.004	9.281	33.285	7,8
2009 *	30.986	12.337	43.323	10,2

* Estimations du Bureau des Statistiques de Port-Vila

Figure 1 : Evolution de la population de la province de SANMA¹.

Deuxième ville de l'archipel, elle est, par sa situation géographique, le premier port économique du pays et elle réunit les deux grandes routes de l'île desservant le Sud et la côte Est. Située entre le Canal du Second et la rivière Sarakata, elle se compose de quatorze quartiers² qui s'étendent sur près de 28 km². Elle dispose d'une infrastructure

¹ Réunion des îles de Santo, Malo, Aoré et les îlots voisins.

² Voir D. Greindl, 1997, Du village à la ville, In "Rapport intermédiaire du programme "Se Nourrir à Santo" :

de base qui en font une «vraie» ville : aéroport, hôpital et dispensaires, mairie et bâtiments publics (Départements administratifs divers, police, pompiers, poste, tribunal), stade sportif, écoles, marché municipal, centre de bâtiments industriels, commerces, hôtels, restaurants, réseaux de bus et de taxis, Alliance Française. (Figure 2)

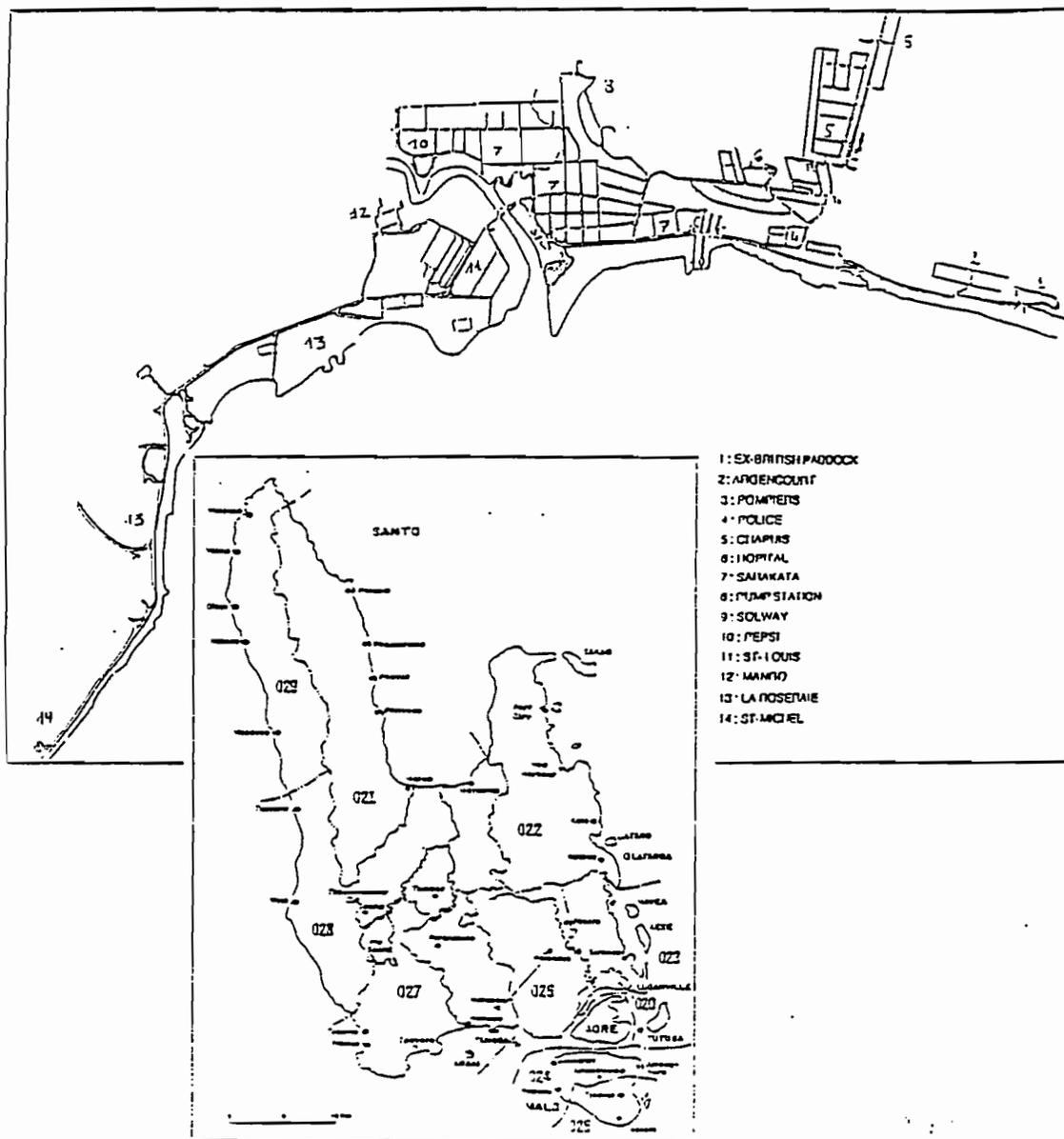


Figure 2 : Cartes de Santo et de Luganville

Le passé de ce pays et de ses villes est intimement lié à sa colonisation, de faible envergure, mais importante quant aux perturbations engendrées. Habité depuis plus de trois mille ans³, mais resté à l'écart du reste du monde par son éloignement géographique, son histoire est intimement liée aux voyages d'exploration, puis à la colonisation européenne. Le premier à découvrir le nord de l'archipel fut le portugais⁴ P. de Quiros (1606) qui découvrit l'île de Santo, suivit du Français A. de Bougainville (1768), de l'Anglais J. Cook (1774) qui le nomma «*Nouvelles-Hébrides*» l'ensemble de l'archipel cartographié. Ce n'est que cinquante ans plus tard, qu'un Irlandais, P. Dillon fit la découverte du bois de santal sur l'île de Tanna. Son exploitation commerciale intensive vers la Chine marqua profondément la population de certaines îles. A la fin du XIX^{ème}, les premiers grands bouleversements commencèrent : l'arrivée de l'Eglise et de ses missionnaires (par la *London Missionary Society*), celle des planteurs⁵, de leurs idées... et de leurs nouvelles maladies. En 1906, après de multiples rivalités entre la France et l'Angleterre, un Condominium⁶ unique au monde fut établi et installa la capitale à Port-Vila. Il fut le point de rencontre des anglophones et francophones originaires du Pacifique et d'Europe.

L'implantation des colons et des plantations⁷ (coprah, coton, cacao) augmenta la demande en main d'œuvre. Son recrutement se fit en Indochine, où plus de vingt mille travailleurs sous contrat «*coolies*», arrivèrent entre 1921 et 1940. Les crises de 1929 et du coprah réduisirent leur nombre à moins d'un millier. La plupart retournèrent chez eux dans les années '60, mais la guerre du Vietnam suspendit leur rapatriement. Ceux qui choisirent de rester en tant que «résidents libres» se lancèrent dans le commerce (épicerie, maraîchage, artisanat) dans les deux centres urbains ; ils sont aujourd'hui les propriétaires d'une grande partie du commerce national. Ces départs créèrent une pénurie de travailleurs, qui furent dès lors recrutés à Fiji, Kiribati, Wallis et Futuna.

Au 19^{ème} siècle, l'aménagement des plantations commerciales (coprah, coton, café et cacao) s'accompagna de l'infrastructure urbaine minimale nécessaire à la vie des quelque quatre cents colons dispersés sur l'île de Santo⁸ : habitations, églises, écoles, etc. Le Père F. Rougé fut à l'origine de la création de la seconde⁹ mission catholique sur la rive de la rivière Sarakata. Ce sont les colons français qui nommèrent la ville, en 1889, en l'honneur du capitaine Lugan, des Messageries Maritimes, qui assurait les

³ Par des population venues de l'Ouest et du Nord, mais aussi des polynésiens (similarités retrouvées dans les langues des îles du sud est).

⁴ Pour le compte de la couronne espagnole.

⁵ *Report of the Vanuatu Urban Census*, 1986, National Planning Statistical office, Port-Vila.

⁶ Gouverné par un haut commissaire britannique (Gouverneur des îles Fiji) et un haut commissaire français (Gouverneur de la Nouvelle-Calédonie)

⁷ La population expatriée passa d'une centaine de personnes en 1886 pour trente propriétés, à plus de quatre cents pour 47. (Bonnemaison J., 1986, p 143)

⁸ Brookfield H., Edt., 1973, *The Pacific in transition. Geographical perspectives on adaptation and change*, ANU, Canberra, p 203.

⁹ La première fut bâtie à Port-Olry, dans le nord de Santo (Tranduc D., 1980, p 97).

liaisons tous les trois mois¹⁰. A l'époque, il n'y avait pas de routes : on circulait à cheval, en char à bœufs, en bateau ou à pied... La description d'un voyageur¹¹ des années '30 est savoureuse : «*Groupées au milieu d'une verdure intense, des constructions (...) : les établissements de la Société des Nouvelles-Hébrides, l'Agence des Messageries Maritimes, quelques maisons, des baraquements, ... C'est Luganville... Et le mot « ville » employé ici, fût ce pour terminer un nom, y paraît plus prétentieux encore qu'à Port-Vila !*».

C'est la deuxième guerre mondiale qui transforma l'archipel. En effet, pour des raisons de situation géographique, d'avantages topographiques et de facilité de surveillance, une des plus grandes bases américaines du Pacifique s'y établit (entre deux et cinq cents milles hommes y sont passés). Une réelle infrastructure (aéroports, routes, ponts, eau, égouts, téléphone, ...) et une ville artificielle sur Santo furent établis sur ce qui n'était qu'un marécage autour de la rivière Sarakata¹². Ainsi, Port-Vila et Luganville se développèrent autour des ports, des centres administratifs et commerciaux et des quelques axes routiers. Au départ de l'armée, le matériel de la base fut liquidé car intransportable. Il fut donné (dédommagements), vendu et jeté à la mer¹³ (sur la zone réservée aux immondices militaires). Si tous les bâtiments et toute l'infrastructure restèrent, il ne fut pas longtemps pour que la nature reprennent ses droits, sauf dans la ville naissante. Luganville était prête pour la création de lotissements destinés à sa nouvelle population : immigrants des villages, des autres îles et de l'étranger. Elle a donc la particularité d'avoir été créée avant l'arrivée de ses habitants. Les terres désormais aménagées et libres d'occupation furent revendues par leurs anciens propriétaires, malheureusement sans aucune politique d'aménagement du territoire.

Dès les années '70, se dessinait déjà le profil de la ville actuelle : le centre-ville, où se trouvent les centres administratifs, les commerçants chinois et les maisons des expatriés. Autour : l'hôpital, la police, la radio, les écoles, le cinéma, les hôtels, les magasins, etc. Dès qu'on pénètre dans la ville, on se sent réellement dans une ville perdue du bout du monde. La largeur de la rue principale, l'étendue des quartiers, les restes des vieilles demi-lunes américaines, le nombre important de commerçants sont les derniers vestiges omniprésents de son passé et témoignent que sa vie était bien plus animée qu'elle ne l'est aujourd'hui. Une circulation de véhicules en tous genres, l'omniprésence de clients dans les commerces et dans les rues écrasées de soleil signalent néanmoins l'activité de ce petit centre urbain (*Figure 3*).

¹⁰ Bonnemaison J., 1977, p 61

¹¹ Chantepleur G., 1935, *Écales Océaniques : Nouvelle-Calédonie, Nouvelles-Hébrides*, Calmann-Lévy, Paris, p101

¹² La ville abrita jusqu'à deux cent mille soldats.

¹³ On raconte que le Condominium était persuadé qu'en refusant l'offre d'achat de ce matériel intransportable (bradée au dixième de sa valeur : un million de dollars), il le recevrait gratuitement. De dépit, les américains balancèrent tout dans la baie située à quelques kilomètres de la ville et qui porte encore son nom : «*Baie du million de dollars*».

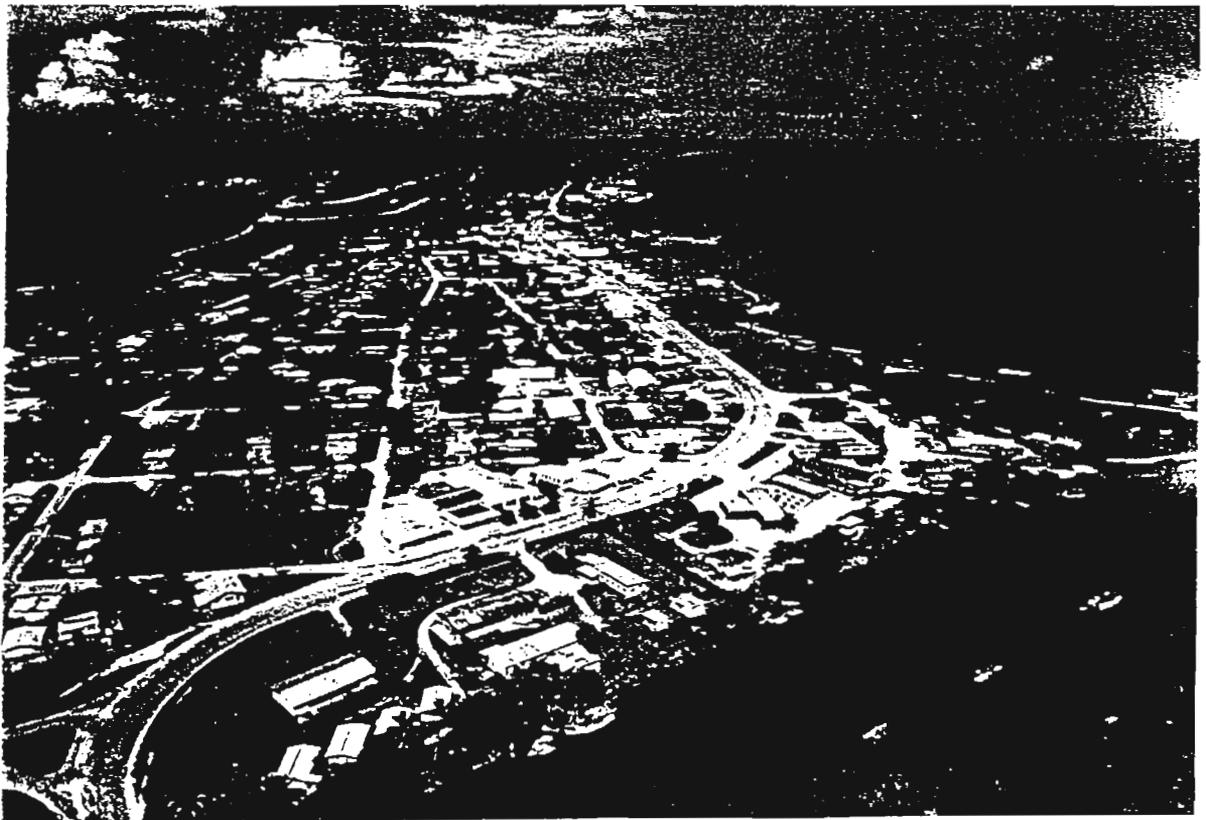
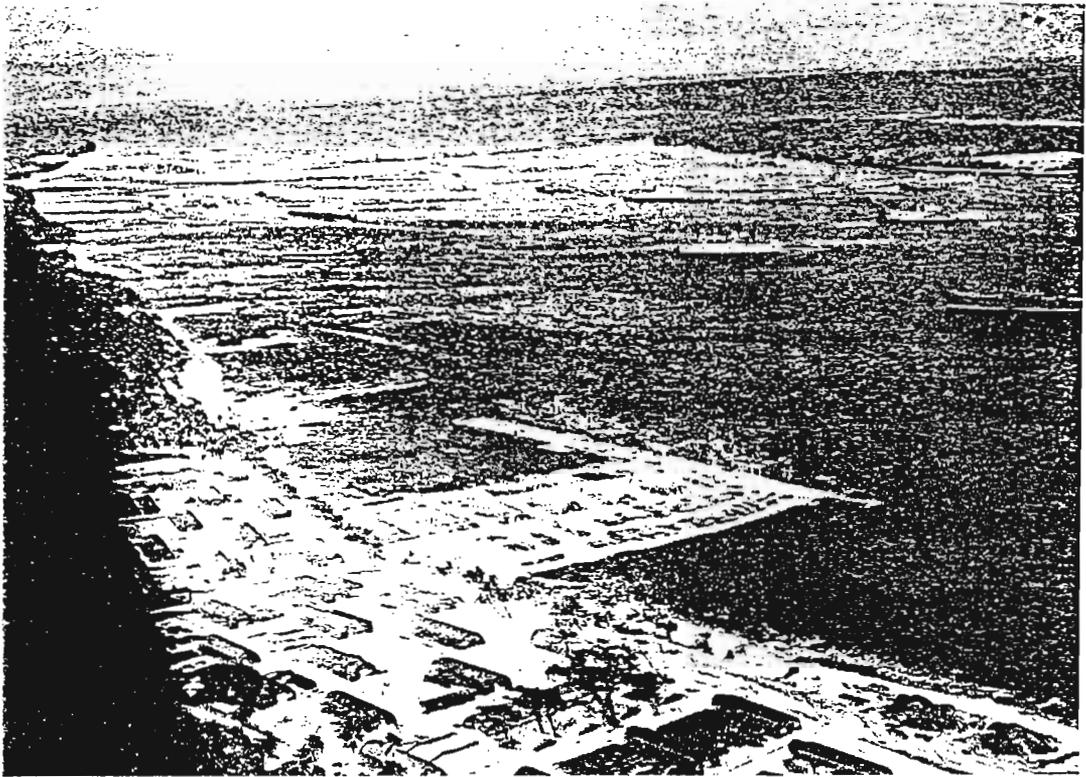
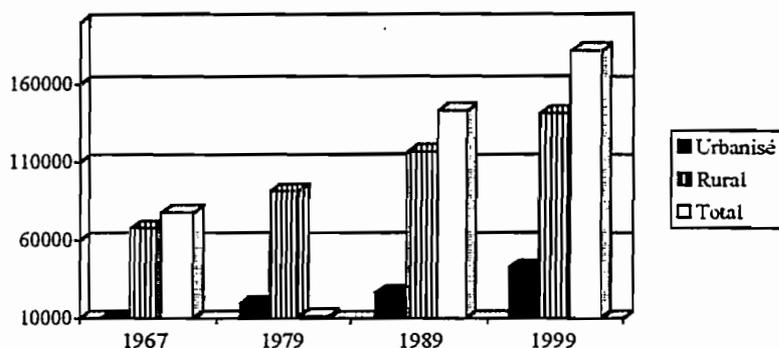


Figure 3 : Photos de Luganville en 1945 et 1995 (P. METZIS)

1.2. Caractéristiques démographiques

Même si la population totale du Vanuatu est encore très majoritairement rurale, la population urbaine double tous les dix ans. En 1967, elle représentait 13,2 % de la population totale, passant à 17,7 % en 1979, puis à 18,4 % en 1989¹⁴. Selon les estimations pour 1999, elle serait déjà plus de 23 % et d'ici dix ans, elle atteindra les 30 %. Selon ces chiffres, c'est la capitale qui croît le plus vite : 18 % actuellement, 25 % prévus en 2009). Donc, si les deux centres urbains du Vanuatu sont de petite taille par rapport aux villes des autres continents, ils ont la particularité d'avoir un rythme de croissance parmi les plus élevés du monde.



	1967	1979	1989	1999*
Luganville	2.564	5.183	6.983	9.281
Port-Vila	7.738	14.598	19.311	33.954
Urbanisé	10.302	19.781	26.294	42.588
Rural	67.686	91.470	116.650	141.361
Vanuatu	77.988	111.251	142.944	181.674

* Estimations

Figure 4 : Evolution du nombre d'habitants au Vanuatu¹⁵

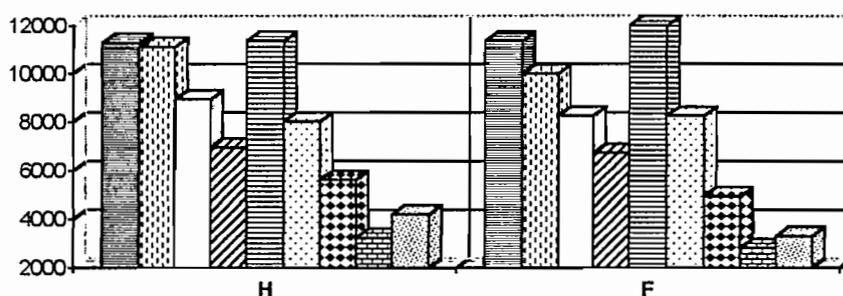
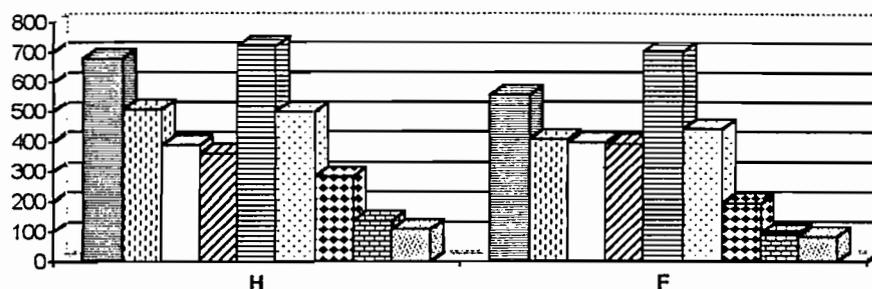
Une population très jeune

Plus de la moitié de la population de Luganville a moins de vingt ans et près de 70 % moins de 30 ans. La distribution par âges du Vanuatu se retrouve donc dans cette ville (Figure 5) : les taux les plus élevés sont ceux des jeunes enfants (maternité), des étudiants (écoles) et de la population active en dessous de quarante ans (emplois et maternité). On y trouve seulement 2,7 % de citoyens de plus de 60 ans, ce qui démontre bien, qu'en plus de l'espérance de vie assez basse, il y a un mouvement de retour au village pour y finir ses jours.

¹⁴ Vanuatu National Population Census - May 1989 - 1991, Statistics Offices Port-Vila, p 21.

¹⁵ Population projection 1990-2001, 1999, Bureau des Statistiques de Port-Vila.

Vanuatu



Luganville

Vanuatu					Luganville				
Ages	H	F	Total	%	Ages	H	F	Total	%
0-4	11.303	11.368	22.671	16.2	0-4	680	556	1.236	17.8
5-9	11.120	9.986	21.106	15.1	5-9	508	408	916	13.1
10-14	8.950	8.254	17.204	12.3	10-14	391	397	788	11.3
15-19	6.954	6.738	13.692	9.8	15-19	363	393	756	10.9
20-29	11.382	12.095	23.477	16.8	20-29	720	702	1.422	20.4
30-39	8.015	8.251	16.266	11.6	30-39	500	442	942	13.6
40-49	5.607	4.926	10.533	7.5	40-49	284	195	479	6.9
50-59	3.222	2.808	6.523	4.6	50-59	139	94	233	3.3
60+	4.195	3.301	7.496	5.3	60+	110	83	193	2.7
Total	71.748	67.727	139.475	100	Total	3695	3270	6.965	100

Figure 5 : Structures de la population totale du Vanuatu et de Luganville (1989)¹⁶

Une population mobile

Ces deux villes s'agrandissent par la croissance naturelle et les migrations. Depuis toujours, les déplacements, vers un autre village ou une autre île, ont eu lieu pour des raisons multiples : les mariages, les troubles démographiques (surpopulation, maladies, guerre, colonisation,...) ou géographiques (éruption volcanique, raz-de-marée, cyclone, etc.), l'agriculture itinérante, etc. Plus tard, avec l'évolution des mentalités et des progrès techniques, les distances cessèrent d'être un obstacle aux motivations de

¹⁶ Vanuatu National Census 1989, 1991, Bureau des Statistiques de Port-Vila, p 68-75 (Chiffres différents selon les sources !)

départ (l'accès aux soins, à l'éducation, à l'argent, à un autre mode de vie, à l'envie de découverte, etc.). Les pôles d'attraction sont évidemment les deux villes, imaginées comme lieu d'espoirs, de fortune et d'abondance. D'autres raisons viennent aussi s'ajouter, comme le changement de religion (des prêcheurs payent les trajets pour aller en ville «servir» l'église), la mise en prison (le trajet aller est à charge de la police, mais ils doivent travailler pour payer leur retour), etc.

En 1989, près de la moitié des citadins étaient issue des migrations. Les raisons sont simples : les villes remplissent leur rôle de centre urbain par leurs fonctions socio-économiques, sanitaires, éducatives et culturelles. Comme on l'observe sur la carte¹⁷ (Figure 6), cet exode rural concerne les villageois de tout l'archipel, qui selon leur lieu d'origine, constituent deux sortes de migrants¹⁸ :

- *intra-insulaires* : issus d'un village appartenant à la même île que la ville (en 1989, 44,5 % de la population de Luganville provenait de Santo-Malo)
- *inter-insulaires* : issus d'une autre île (en 1989, Luganville attirait ceux du Nord (17 %) et du Centre (27,5 %), les distances influençant la destination des migrations (temps et prix des voyages).

Des enquêtes au sein de Luganville permettent aussi de constater d'autres sortes de migrations :

- *inter-urbaines* : les habitants qui migrent de Luganville à Port-Vila et inversement. Cela touche la population vanuataise (fonctionnaires, employés, écoliers, etc.) et expatriés (commerçants, chercheurs, investisseurs, etc.).
- *intra-urbaines* : les habitants qui changent de quartier pour diverses raisons (emplois, écoles, disputes, jardins, loyers, famille). Cela ne concerne généralement que la population vanuataise, car les étrangers bougent peu : ils résident souvent, soit dans des quartiers déterminés¹⁹ ou dans des logements déterminés (au-dessus des commerces, logements de fonction, ...).

La mobilité est particulièrement importante au sein des quartiers de Luganville à forte densité de population, comme ceux de la Sarakata, Chapuis, Pepsi (nouveaux lotissements, nombreux logements à louer et jardins disponibles). Il y a beaucoup de mouvements au sein de la ville ou d'un quartier : les nouveaux migrants qui ne possèdent rien ne sont pas liés sauf à leurs "jardins de ville". Ils louent ou cohabitent avec la famille. Ces mouvements de population et la densité des quartiers ne peuvent être évalués, car les habitants ne doivent pas s'inscrire à la Municipalité pour signaler leur présence ou leur changement d'adresse.

¹⁷ In Haberkon G., 1989, Port-Vila : *Transit or final stop ? Recent development ni-vanuatu population mobility*. Pacific Research Monograph N°21, Maree Tait Eds., ANU, Canberra.

¹⁸ Bonnemaison. J., 1977, *Système de migration et croissance urbaine à Port-Vila et Luganville (Nouvelles-Hébrides)*, Orstom, Travaux et documents de l'Orstom n° 60, Paris, 97 p.

¹⁹ Des quartiers qui fournissent des avantages comme celui de la Sarakata (centre ville), Argencourt (aéré et nouvelles constructions), St-Michel (expatriés de longues dates car quartier calme).

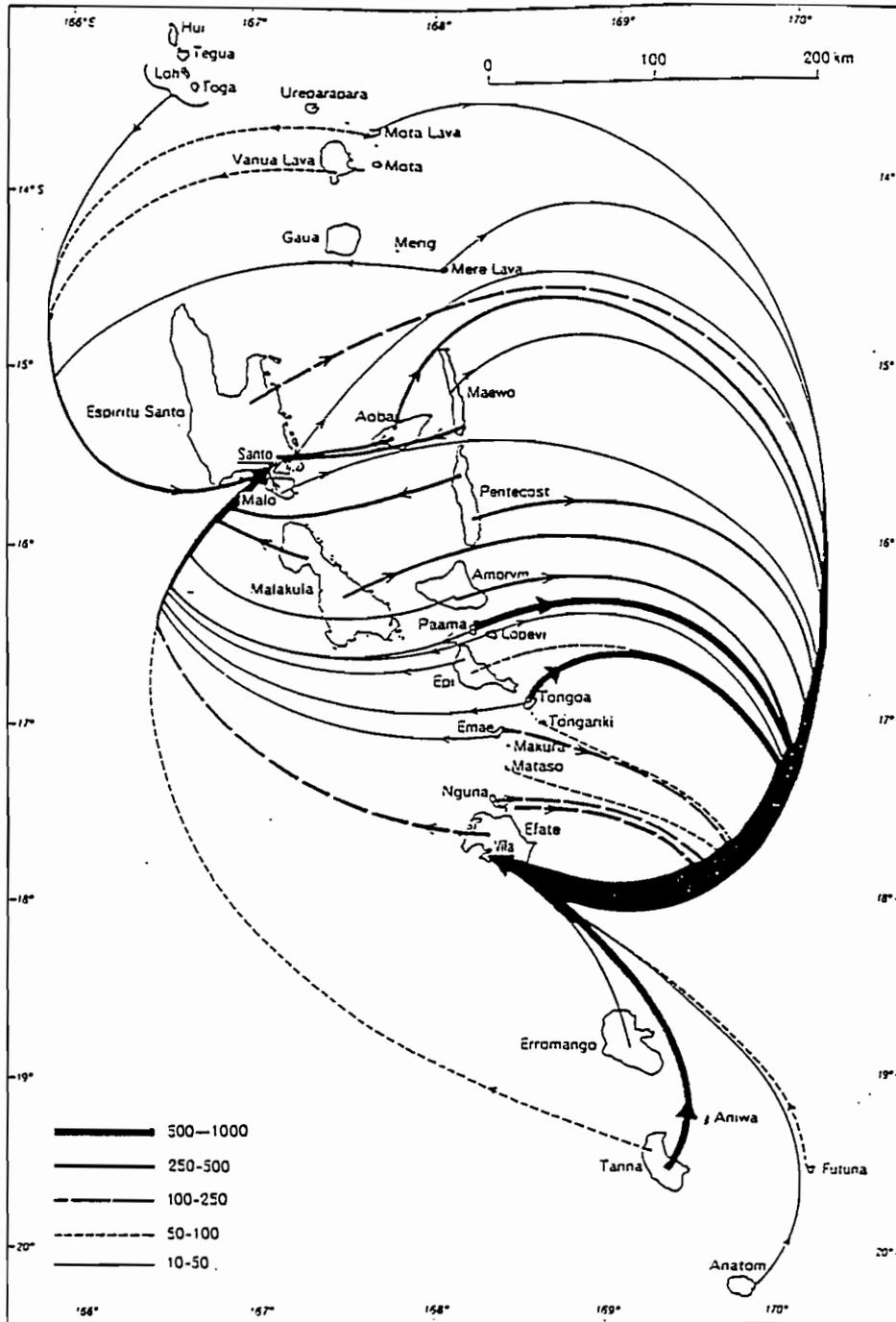


Figure 6 : Carte des migrations inter-insulaires urbaines

Une population plutôt masculine

Les hommes migrent souvent les premiers en «éclaireurs» pour des raisons économiques. Seul, il est plus aisé de se faire loger dans une famille d'accueil et les dépenses occasionnées sont moindres dans l'attente d'un emploi. Ce phénomène se traduit par le sex ratio qui est de 112 à Luganville (Figure 5). Une fois stabilisé, ils feront venir leurs femmes et éventuellement les enfants.

Une population majoritairement ni-vanuatu

Contrairement à des villes comme Nouméa ou Suva, qui sont peuplées d'étrangers (Indiens, Chinois, Européens), la population des villes du Vanuatu est essentiellement autochtone. Dans le passé, même si la population étrangère ne représentait que 8% de la population totale, elle atteignait 30 % en 1967 à Port-Vila et 40 % à Luganville²⁰. Aujourd'hui, cette population est descendue à 2%, dont 11 % dans la capitale et 4% à Luganville. Dans cette dernière, l'absence d'étrangers est la conséquence de l'échec du mouvement de Sécession pro-français sur Santo lors de l'Indépendance en 1980 (qui entraîna l'expulsion des francophones non-vanuatais) et puis de la suppression des vols internationaux vers Santo, du contrôle des opérations immobilières et de l'immigration étrangère. D'autre part, les autochtones y ont la possibilité d'acheter des "lotissements-jardins" à un meilleur prix que dans la capitale. En 1967, la population de Luganville, qui ne comptait que 60 % d'entre eux, ne cessa donc d'augmenter : 76 % en 1979, 92 % en 1986 et 96 % en 1989 (Figure 7).

Il faut remarquer qu'il n'y a aucune ségrégation *raciale* au sein de la ville. Les quartiers sont composés de mélanges ethniques, mais ils tendent à se reformer en fonction de l'espace disponible et du lieu commun d'origine, formant ainsi des «îlots *identitaires*».

Origines	1967		1979		1986		1989	
	Port-Vila	Luganville	Port-Vila	Luganville	Port-Vila	Luganville	Port-Vila	Luganville
Vanuatais	70	60	74	76	84	92	89	96
Européens	12	12	11	8	8	2	6	1
Océaniens	5	6	4	6	3	1	2	1
Autres	13	22	11	11	5	4	3	2
Total	100	100	100	100	100	100	100	100
Total vanuatais	92		94		-		98	

Figure 7 : Origines des communautés (%)²¹

²⁰ Le nombre de Vietnamiens y était plus élevé par la présence de l'infrastructure d'habitations américaines qui pouvait héberger les travailleurs immigrés asiatiques.

²¹ *Indicateurs statistiques de 1996*, Bureau de la Statistique, Port-Vila, p 3

1.3. La croissance urbaine

Luganville grandit en population, mais aussi en taille. En dix ans, sa superficie a augmenté de 6,3 km² (passant de 21,08 km² en 1986 à 27,4 km² en 1996) et sa densité de population est passée de 237 hab./km² en 1979 à 254 hab./km² en 1989. Elle devrait être de 338 hab./km² actuellement. Ces chiffres contrastent avec les densités relativement basses relevées sur Santo. En 1960, la ville comptait trois quartiers : St-Louis, Sarakata, Le Canal²². Aujourd'hui, elle s'étale sur quatorze quartiers²³. Le plus peuplé reste le centre ville (Sarakata) et les nouveaux quartiers qui s'étendent en dehors (Chapuis, Pepsi).

Quartiers	Population
Sarakata	2396
Chapuis	1092
Pepsi	515
La Roseaie	431
St-Louis	368
Solway	306
British Paddock	327
Hôpital	335
Mango	293
St-Michel	288
Pump Station	229
Lass Kraon	190
Police	114
Argencourt	81
Total	6965

Figure 8 : Nombre d'habitants par quartiers à Luganville (1989).

Contrairement à la capitale, Luganville ne fut pas construite sur des terres déjà habitées et ne comprend donc aucun village périurbain. Toute cette région était vide d'habitants, sans doute décimés par la venue des premiers Blancs et de leurs maladies²⁴. On peut donc dire que dès son origine, la ville fut peuplée uniquement de migrants : arrivés après la fin de la deuxième guerre mondiale, après l'Indépendance ou récemment. En 1989, près de 40 % y étaient déjà nés.

Résidant	Nés	< 1 an	1-4 ans	5-9 ans	> 10 ans	Imprécis	Total
Hommes	1337	415	518	337	330	536	3473
Femmes	1196	386	502	319	271	452	3126
Total	2533	801	1020	656	601	988	6599
%	38.4	12	15.5	10	9.1	15	100
Sexe ratio	112	107	103	105	121	118	111

Figure 9 : Nombre d'années de résidence des habitants de Luganville (1989).

²² Bonnemaison J., 1977, p 66

²³ Voir D. Greindl, 1997, Du village à la ville" In *Rapport intermédiaire du programme "Se Nourrir à Santo" : Forêts insulaires*. Orstom/APFT, Port-Vila, p113-170.

²⁴ Cependant, en 1943, les américains créèrent le *Malaria Control Unit*, qui rendaient inutile les moustiquaires en ville (Geslin Y., Les américains aux Nouvelles-Hébrides, In *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, p55). Ce n'est plus le cas aujourd'hui.

Joël Bonnemaïson a longuement étudié cette mobilité au Vanuatu. A l'origine, elle se déroulait le plus souvent en deux temps²⁵ : d'abord vers les plantations européennes, puis vers un des deux pôles urbains. Ces mouvements de population ont explosé dans les années '70 à la suite d'événements qui ont favorisé l'exode rural : cyclones dévastateurs (jardins et plantations détruits), chute des prix du coprah (besoin d'autres revenus), période d'apogée économique des villes²⁶ (besoin de main d'œuvre), etc. Il distinguait aussi trois catégories de migrations²⁷ :

1. «*Circulaire*» : à but de retour, pour un objectif précis, une période courte et donc vers un lieu relativement proche. Le but n'étant pas de s'installer, mais de satisfaire un besoin déterminé (accessible par l'argent), donc ses exigences sont limitées (salaire, logement, etc.). Les structures sociales traditionnelles sont replacées en milieu urbain pour reconstituer une unité basée sur une origine commune (île, village, famille).
2. «*Fixe*» : le but était le même, mais à la suite d'événements divers (emploi fixe, par ex.), le migrant se stabilise avec sa famille et/ou en groupe de même origine, pour une longue durée.
3. «*Sauvage*» : le but visé est l'insertion individuelle autonome dans la vie urbaine, quelles que soient les conditions (emploi, logement) car il n'y a pas de date de retour fixée. Elle est la conséquence de l'influence de la vie moderne, des exigences d'emploi liées à la scolarisation, à un désir de fuite vers la ville pour diverses raisons (problèmes au village, surpopulation, idéal ou habitude de vie urbaine, etc.).

L'accès des Vanuatais à la propriété de logements urbains, ne contribua pas toujours à améliorer leurs conditions de vie matérielle. Les commodités modernes des villes coûtent très cher²⁸ ; elles ne sont pas accessibles à tout le monde, malgré certains efforts dont font preuve les compagnies concernées. Certains vivent encore aujourd'hui dans des logements précaires ou insalubres (sans eau ni électricité) datant de la guerre ou de l'immigration de la main-d'œuvre tonkinoise. Mango, est un exemple parfait de quartier défavorisé, peuplé d'habitants qui ont suivi le schéma de la migration *circulaire*, devenue *fixe* avec le temps et les événements. C'est dans ce quartier que des enquêtes ont permis d'étudier le mode de vie d'une petite communauté immigrée et son adaptation au milieu urbain.

²⁵ Bonnemaïson J, Ibid., p 8

²⁶ Suite aux transports aériens modernes, la législation favorable aux capitaux internationaux (paradis fiscal et financier), secteurs de l'économie à exploiter, main d'œuvre non organisée et bon marché, etc.

²⁷ Bonnemaïson J., Ibid., p 3

²⁸ En 1996, le prix de l'eau au m³ est de 47,27 Vt/m³ (plus de 2FF) et de l'électricité de 32,10 Vt/kW/h (qui vient d'augmenter de 7,3% le 1/10/96, donc plus 1,60 FF)

2. MANGO

2.1. Situation et infrastructure

Mango, un quartier de Luganville a fait l'objet d'enquêtes pendant plusieurs mois. Sa situation particulière explique ses relations étroites avec le milieu environnant. Enclavé entre la rivière Sarakata, les jardins vivriers, la forêt et les stations d'élevage/cocoteraies, il n'est qu'à cinq cents mètres de la mer et du centre ville. Il doit son nom à la quantité importante de manguiers qui bordent les jardins (*Figure 10*).

Depuis l'Indépendance, tous les terrains de Port-Vila et de Luganville sont gérés par le gouvernement et loués par baux emphytéotiques²⁹. Conçu comme un lotissement d'une superficie de 0.5 km², Mango est composé d'une trentaine de parcelles d'habitation "achetées" à la municipalité. Sa périphérie est bordée par d'autres terrains municipaux, déjà divisés sur le plan de l'urbanisme, mais pas encore à vendre. Cette zone très limitée est occupée par des jardins vivriers et représente l'espace vert indispensable à la relative autonomie alimentaire de ses habitants, en augmentation croissante.

Le quartier est un des derniers vestiges du passé de la ville et on y trouve encore quelques demi-lunes américaines. Après la guerre, elles ont servi d'habitations aux immigrés tonkinois, main-d'œuvre nécessaire à la plantation de la maison de commerce française Ballande ; à l'origine, l'ensemble fut ainsi nommé le «Camp Ballande» ou «Tonkinois». A leur départ, il fut habité par des vanuatais des îles Banks et Torres. Mango est donc devenu «le petit village des îles Banks» ou «*Place blong bankees people*» de Luganville. Cette homogénéité n'est liée qu'à son histoire et au nombre réduit de terrains disponibles, non à une ségrégation insulaire. Après être arrivés dans le schéma de migration «circulaire», les nouveaux arrivés se sont installés définitivement ; ils sont certains d'être reçus par de la famille ou des amis et en tout cas, d'y avoir des connaissances. On y retrouve un peu l'intimité, la convivialité et le sentiment d'appartenance à une même origine que l'on retrouve dans un village. Sentiments moins présents ailleurs en ville³⁰, où les habitants viennent d'horizons différents grossir, de façon plus anonyme, des quartiers plus peuplés.

Le choix d'étude s'est donc porté sur ce quartier pour des raisons de facilité géographique (limites visibles), de situation (accès à différents milieux écologiques), d'homogénéité de la population et d'amitié avec celle-ci.

²⁹ Baux «résidentiels» de 50 ans et «commerciaux» de 75 ans, à compter du premier jour de l'Indépendance (30/7/1980).

³⁰ Excepté le nouveau hameau de «New Town» créée il y a quelques mois sur le terrain de L. Vatu. Il se situe à cinq kilomètres vers le nord le long de la rivière et est constitué lui aussi d'immigrés des Banks.

En 1974, ce quartier fut étudié pour la première fois par J. Bonnemaïson³¹. Il y dénombrait encore trente demi-lunes et maisons, ainsi qu'une chapelle anglicane. L'état du site rappelait celui d'un bidonville : mauvaises routes, pas d'eau courante ni d'électricité. Cette seconde étude, faite plus de vingt ans plus tard, constate que la situation sanitaire n'a guère évolué. Même s'il y a moins de demi-lunes (mais plus délabrées) et que des canalisations apportent l'eau courante vers certains terrains, les caractéristiques sociales qui le distinguaient à l'époque, ont perduré jusqu'à aujourd'hui.

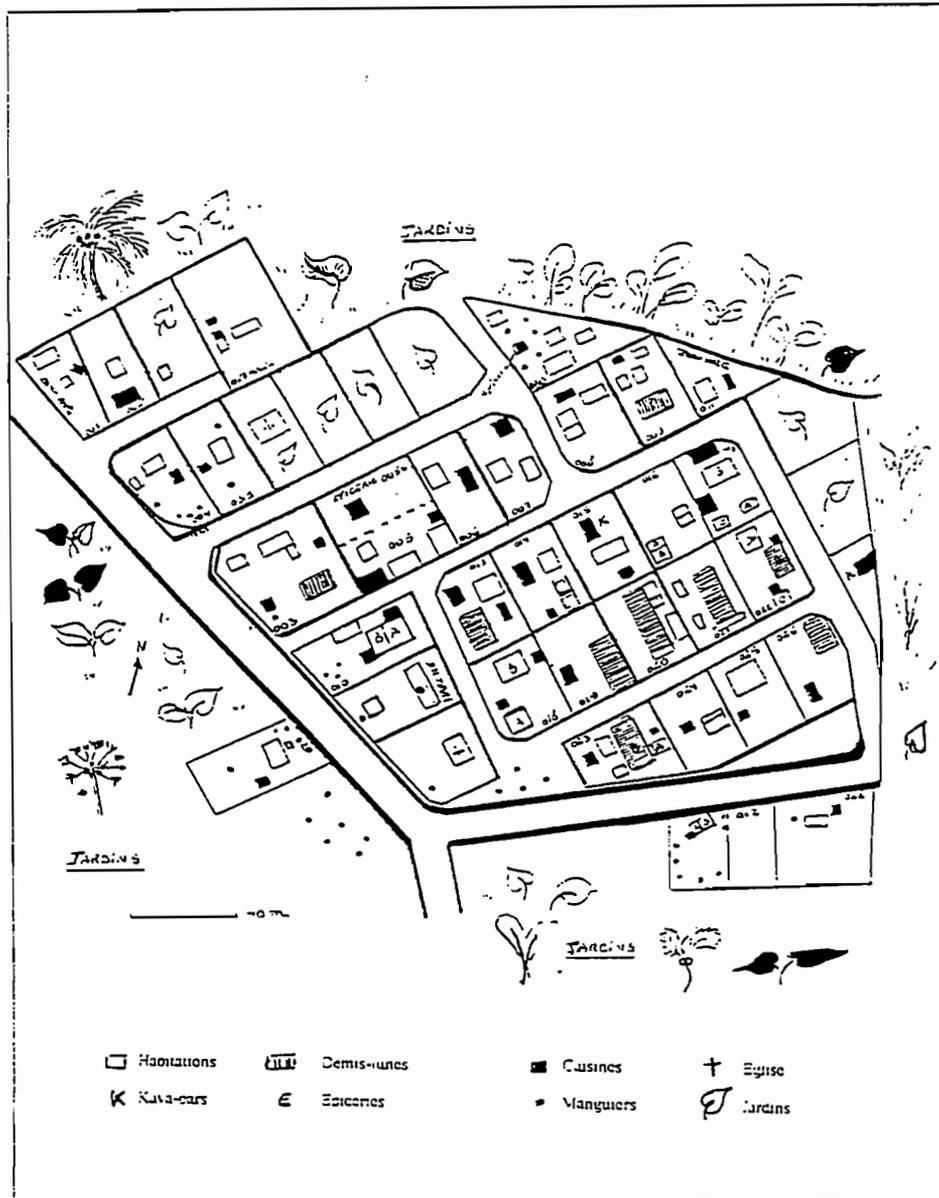


Figure 10 : Plan du quartier de Mango

³¹ Bonnemaïson J., 1977, p 85.

2.2. La population

La structure par âges des habitants de Mango (*Figure 11*) reflète bien la population très jeune du Vanuatu : 58 % a moins de vingt ans (chiffre supérieur à celui de toute la ville qui est de 42.8 %) ; les 20-40 ans correspondent à 28.5 % et les quarante ans et plus sont 13.5 %.

Ages	H	F	Total	%	Sex ratio
0-4	16	30	46	14	53
5-9	30	33	63	19	90
10-14	23	26	49	14.8	88
15-19	22	11	33	10	200
20-29	25	24	49	14.8	104
30-39	21	24	45	13.6	87
40-49	15	7	22	6.6	214
50-59	8	4	12	3.6	200
60-+	6	5	11	3.3	150
Total	166	164	330	100	101

Figure 11 : Population du quartier de Mango (1/11/1997)

Sur les structures par âges des populations mentionnées, on remarque bien la tendance générale qui divise la population en quatre groupes inégaux : plus de 55 % pour la tranche d'âge 0-20 ans (dû au taux élevé de natalité et à la baisse du taux de mortalité infantile), 30 % pour les 20-40 ans, 10 % pour les 40-60 ans et 5 % pour les plus de 60 ans.

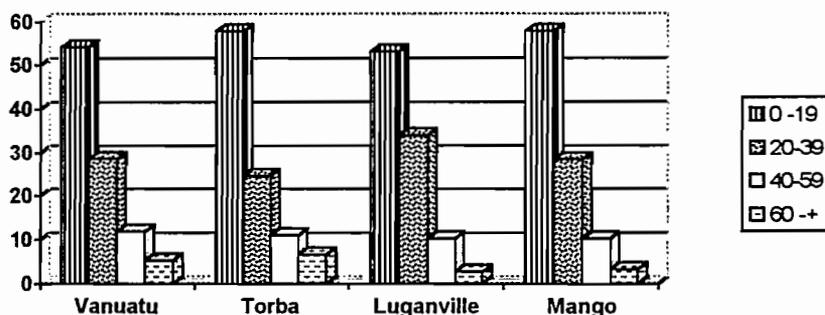


Figure 12 : Comparaison des groupes d'âges des différentes populations mentionnées (1989)

La population jeune est toujours très élevée : la demande d'emploi l'est aussi et va entraîner un exode rural croissant, puisqu'on vient en ville essentiellement pour des raisons socio-économiques. Le faible pourcentage des personnes âgées démontre encore l'espérance de vie basse. Si l'on examine le sex ratio moyen (*Figures 5 et 11*), il est de 106 pour la population totale, de 112 pour Luganville, de 102 pour Torba et 101 pour Mango. Dans ce quartier, on remarque aussi qu'à certains âges, la proportion de garçons double : entre 15-19 ans et les plus de 40 ans. Si l'augmentation du premier groupe peut être causée par la présence de jeunes de la famille du village (venus pour terminer l'école ou trouver du travail), l'importance du deuxième peut s'expliquer par le fait qu'il

correspond aux premiers migrants qui sont restés, mais dont les épouses sont reparties dans leur village d'origine ou sont décédées.

Après un recensement qui s'est fait dans chaque maisons, quelques premières comparaisons ont pu être faites avec les données d'il y a plus de vingt ans³² :

- En 1974, on y dénombrait 250 personnes pour quarante ménages. En 1997, la population est passée à 330 personnes, rassemblées en 56 familles nucléaires (1/11/1997). En 23 ans, la croissance de population a donc été de 3,3 % par an ;
- La densité de population est passée de 498 hab./km² à 647 hab./km² sans amélioration notable des conditions de vie (toilettes "naturelles", pas d'électricité, de routes asphaltées,...) ;
- L'homogénéité qui caractérisait ce quartier, habité à 90 % par des immigrants des îles Banks, l'est toujours : plus de 83 % sont originaires de la province de Torba (îles Banks et Torres), dont près de la moitié de l'île de Mota-Lava. Les autres viennent de douze autres îles (avec seulement 2,4 % de Santo), le plus souvent à la suite d'un mariage avec un membre d'une des familles déjà installées ;
- La plupart des habitants ne sont pas ou plus retournés au village depuis vingt ans ou plus (sauf pour des vacances). L'immigration «circulaire» traditionnelle est devenue «fixe» et le plus souvent sans but de retour. Mango est donc devenu un lieu où l'on naît, où l'on vit et où l'on meurt, comme dans un village ;
- Les ex-employés de la plantation, qui y étaient logés gratuitement sont toujours là. Après l'Indépendance, les terrains sont devenus propriété municipale, donc ils changèrent de statut par rapport à leurs habitations (locataires, propriétaires, squatters) ;
- Son environnement naturel, propice à une vie de village au sein de la ville, a été conservé : espaces verts pour les jardins vivriers, rivière, plantations. C'est d'ailleurs ce qui fait l'attrait et la qualité de vie de ce quartier «rural» en milieu urbain.

Il est toujours plus facile de migrer vers un lieu où l'on peut être accueilli par de la famille ou des connaissances, déjà installées dans ce «nouveau monde». Ces regroupements par villages ou îles d'origines créèrent "(...) de véritables *"communautés urbaines" fondées sur l'origine commune et structurées avec plus ou moins de force par l'autorité d'un leader et des liens de parenté"* (Ibid. : 4). Ce phénomène s'observe effectivement dans la tendance à des regroupements insulaires formés par quelques grandes familles qui créent des blocs de maisons : celui de Mota-Lava ou Mota (26), de Vanua-Lava (9), des Torres (6), des couples mixtes (Mota-Lava, Vanua-Lava et Torres) (7) et celui des autres îles sans liens de parenté directe (8). Le schéma de l'insularité se reproduit donc en milieu urbain : les îles d'origines servent à valoriser les différences.

³² Bonnemaïson J, 1977.

En ce qui concerne la population qui est arrivée lors de la création du quartier, il en reste peu (7 %) puisque cela remonte à plus de quarante ans (*Figure 13*). Migrants avec leurs parents, qui venaient en général directement du village d'origine pour travailler, ils y ont grandi et ne l'ont jamais quitté. Ces anciens représentent les «grandes» familles de Mango : ils possèdent leurs terrains et y sont respectés. Les autres sont arrivés après les années '50. On constate donc parfois un décalage de quelques années entre le départ de l'homme et celui de son épouse. L'homme partait d'abord afin de trouver un logement et un travail ; sa situation stabilisée, il faisait venir sa famille. L'indépendance a aussi attiré quelques travailleurs ou aventuriers ; depuis 1986, c'est 53 % des émigrés qui sont venus s'installer (Festival de danses, etc.), dont 20 % uniquement depuis l'année passée.

Dates	Population	%
1946-1955	7	7
1956-1965	10	11
1966-1975	10	11
1976-1985	17	18
1986-1995	31	33
1996-1997	19	20
Total	94	100

Figure 13 : Dates d'installation de la population émigrée adulte/adolescente de Mango

Si l'on peut déterminer la date d'arrivée approximative dans le quartier, on ne peut pas fixer celle d'arrivée en ville. Certains sont arrivés très jeunes, sont repartis puis revenus habiter un autre quartier avant d'arriver à Mango. Les lieux d'origine des naissances ou des dernières migrations sont plus facilement décelables chez les jeunes que chez les adultes, car peu d'entre eux se souviennent du lieu exact où vivait leur mère à leur naissance. Ils connaissent simplement la date de leur arrivée à Mango.

Il n'est pas facile de dénombrer exactement le nombre de mariages officiels. Si les couples plus âgés se sont mariés à l'Eglise et selon la Coutume, beaucoup n'osent pas avouer leur concubinage. Reconnaître ce fait est aussi avouer sa situation financière : un mariage coûte très cher (cochons, tubercules, nattes, argent³³, repas et entretien des invités, etc.). Aujourd'hui, les jeunes et même les moins jeunes, vivent donc ensemble et ont des enfants, en se disant que le mariage sera remis à plus tard, quand ils auront les moyens financiers.

Les raisons de la présence des migrants ou qui favorisent leur installation sont variées. La première est le désir de trouver du travail pour les hommes (22 %) et pour les femmes, c'est le mariage avec une personne "native" de Mango ou suivre leur mari (42 %). Certains sont aussi arrivés à l'occasion d'un événement familial (naissance, mariage) ou d'une manifestation particulière (fête de l'Indépendance, venue de la Reine Elisabeth), puis s'installent définitivement, par choix prémédité ou par l'occasion de rester sur place dans la famille déjà installée (11 %). D'autres familles (aussi originaires

³³ En ville, on peut aussi payer en argent, le prix moyen de la dot est alors compris entre 40.000 et 80.000 Vatus (300-600 Euros)

de Mota-Lava) y sont arrivées après la destruction de leurs habitations dans le quartier de «Red Corner». Ce dernier, situé en bord de mer (à 500m de Mango) peuplé que de *squatters*. Après la vente des terrains, tout fut démoli et remplacé par un hôtel. Sans logement, ses habitants se sont dirigés inévitablement vers Mango, quartier le plus proche et surtout peuplé de connaissances. Ceux qui avaient de l'argent pour reconstruire sont venus squatter des terrains non habités (et pas à vendre) ; les autres louent des chambres en attendant mieux.

La densité de population de l'île d'origine peut être aussi un facteur favorable aux migrations. Si 80 % de la population totale se concentre sur seulement sept îles de l'archipel (Efate, Santo, Tanna, Malicolo, Pentecôte, Ambae et Ambrym), la moyenne des habitants au km² pour l'archipel a doublé de 1967 à 1989, en passant de 6 à 12 hab./km². La densité de population varie (1 à 1840 hab./km²) car elle est liée à différents facteurs comme la topographie, l'histoire et l'agriculture de l'île. Dans le cas de la province de Torba³⁴, d'une superficie de 882 km², la densité de population était de quatre en 1967, de cinq en 1979 et de sept hab./km² en 1989 (pour une moyenne de 7,2 pour les îles Banks et de 3,8 hab./km² pour les Torres). Selon l'îlot, la densité est aussi très variable : à Mota-Lava, elle était de 39 hab./km², contre 284 pour l'îlot de Rah et 4 hab./km² pour Vanua-Lava. On quittera plus facilement une île ou un village du fait d'une trop grande pression démographique, et inversement, les petits villages isolés se vident progressivement, par manque de commodités et de contacts avec l'extérieur.

En résumé, les zones forestières presque inhabitées et les agglomérations côtières densément peuplées sont les deux sources principales d'émigration.

Alors que les insulaires ont la réputation d'être sédentaires, on remarque qu'au cours de leur vie, les individus se déplacent facilement au sein de l'archipel et de ses villes. L'analyse de la population de Mango révèle que 40 % sont des émigrés (*Figure 14*) qui se divisent en :

- 72 % d'*inter-insulaires* : des îles du Nord, du Centre et très peu du Sud.
- 9 % d'*intra-insulaires*
- 3 % d'*inter-urbains*
- 16 % d'*intra-urbains*

Les migrants "*inter-îles*" sont donc les plus nombreux, contrairement aux migrants "*intra-insulaires*" (issus de Santo) ce n'est pas le cas dans les autres quartiers.

Par son hôpital, la ville attire de plus en plus de femmes pour venir accoucher : plus de 88 % des enfants et 46 % des adultes de Mango y sont nés. Le deuxième lieu de naissance (11,2%) est situé sur les îles où l'on trouve un dispensaire. Il faut remarquer que les 18 lieux de naissance différents ne sont pas les points de références pour l'identité : 70 % sont nés à Luganville, mais s'identifient à l'île d'origine familiale. Sur les 83 % des personnes originaires de la province de Torba, seules 17,5% y sont

³⁴ Vanuatu National Population Census - May 1989-1991, Bureau des statistiques de Port-Vila, p 66

réellement nées (dont 81% sont des adultes) (Figure 14). Volontaire ou non, la migration aboutit donc à la construction d'une nouvelle identité.

Si la naissance peut être le but de la venue en ville, la vieillesse et la mort est un but de retour au village. Certains se font enterrer au cimetière de la ville (Chapuis), mais les défunts sont le plus souvent renvoyés sur leur terre d'origine.

Iles d'origines	Pop.	%	Lieux naissance	H	F	Enfants	Total	%
Mota-Lava	158	47.8	Luganville	40	30	159	229	69.3
Vanua-Lava	45	13.6	Port-Vila	1	0	4	5	1.5
Para-Para	1	0.3	Mota-Lava	14	16	7	37	11.2
Gawa	2	0.6	Vanua-Lava	3	2	0	5	1.5
Enfants mixte (M-L/V-L)	16	4.8	Mota	0	3	1	4	1.2
Mota	16	4.8	Torres	4	3	4	11	3.3
Torres	37	11.2	Gawa	1	0	0	1	0.3
Total TORBA	275	83.1	Ambae	2	5	0	7	2.1
Malicolo	14	4.2	Santo	3	3	0	6	1.8
Pentecôte	9	2.7	Tanna	1	2	3	6	1.8
Santo	8	2.4	Pentecôte	0	3	2	5	1.5
Ambae	7	2.1	Malicolo	2	2	0	4	1.2
Ambrym	5	1.5	Ambrym	3	0	0	3	0.9
Paama	3	0.9	Paama	2	0	0	2	0.6
Tanna	3	0.9	Erromango	2	0	0	2	0.6
Erromango	2	0.6	Epi	0	1	0	1	0.3
Tutuba	1	0.3	Pélé	1	0	0	1	0.3
Pélé	1	0.3	Aoré	1	0	0	1	0.3
Epi	1	0.3	Total	80	70	180	330	100
Aoré	1	0.3						
Total	330	100						

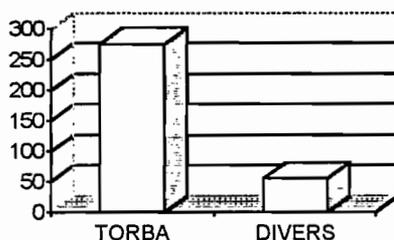


Figure 14 : Lieux d'origine et de naissance des habitants de Mango (11/1997).

Cette population reflète donc bien la migration à l'origine *circulaire*, qui est devenue *fixe*. La plupart des habitants n'envisage pas ou plus de partir, car deux facteurs essentiels les retiennent :

- La terre : dans l'île d'origine, le manque de jardins vivriers (disponibles ou travaillés) les empêche d'y retourner. D'autre part, les jardins possédés en ville exigent leur présence (surveillance contre les vols, l'expropriation, etc.). Certains ont aussi acheté ou hérité d'un terrain d'habitation et n'ont donc plus de raison de repartir. Ce qui fixe définitivement leur résidence.
- L'argent : ils travaillent et font partie d'un nouveau système de consommation. Leur mode de vie et de pensée ont changé : leurs enfants vont à l'école, sont habitués à

vivre en ville et ne sont parfois jamais allés au village. Certains sont venus dans l'espoir de gagner de l'argent avant de repartir au village, mais la vie coûte cher en ville et les économies ne sont jamais suffisantes pour rentrer.

Luganville est donc une ville en pleine expansion, mais elle ne concurrence pas sa rivale de toujours : Port-Vila. Son infrastructure, ses moyens financiers et son organisation ne sont pas adaptés à la croissance de sa population et ne favorisent pas son essor économique. Afin de désenclaver la capitale, il est pourtant indispensable qu'elle bénéficie d'une dynamique économique et sociale. Après une brève analyse de la situation géographique et de la structure démographique d'un de ses quartiers, on comprend qu'au delà de l'équilibre apparent de ces nouveaux lieux urbains, des problèmes actuellement sous-jacents, risquent d'émerger dans un avenir très proche. Les besoins alimentaires, sanitaires, économiques sont proportionnels à la croissance de la population.

Actuellement, la communauté de Mango semble relativement harmonieuse en raison de son origine commune (les îles Banks), du nombre assez restreint de ses membres (330 habitants et une densité de 647hab./km²), de la cohésion des familles et d'une certaine disponibilité en terre. Nous allons voir maintenant ce que signifie *vivre* à Mango : quels sont les problèmes et les solutions apportées, les modalités de reconstruction sociale et culturelle pour ces nouveaux citoyens. Pour faciliter certains points de cette étude, cinq familles furent choisies parmi la population de ce quartier. Le choix de l'échantillon s'est fait en fonction de l'origine insulaire (île de Mota-Lava) et correspond au dixième de la population totale. Les personnes choisies sont complètement intégrés au mode de vie urbain : trois membres des cinq couples (dont la moyenne d'âge est de 38 ans) font partie de la classe d'âge active des citoyens nés en ville (de parents ou même de grands-parents qui ont migré pour travailler dans les plantations périphériques à la ville). Les autres se sont progressivement installés en ville à la suite d'événements divers (Indépendance, mariage, changements de travail). La proportion d'enfants est importante et reflète bien la croissance démographique galopante : 22 présents (dont un bébé) sur un total de 32 personnes étudiées. Les différents chapitres de ce rapport feront référence à cet échantillon.

Echantillon	D.N.	Lieux de naissance	Enfants	Dates arrivée	Emplois
Famille 1	1956	Luganville	6	Né	Sans emploi
	1956	Luganville		1972	Professeur
Famille 2	1960	Luganville	4	Né	Employé construction
	1966	Nernewman (M-L)		1989	Professeur
Famille 3	1962	Luganville	4	1980	Employé de bateau
	1963	Luganville		Née	Ménage hôtel
Famille 4	1955	Luganville	3	1980	Employé VCMB
	1961	Qeremande (M-L)		1981	Sans emploi
Famille 5	1954	Luganville	5	1980	Employé au port
	1962	Nernewman (M-L)		1980	Sans emploi

Figure 15 : Echantillon de la population de Mango originaire de l'île de Mota-Lava (Banks)

CHAPITRE 2

VIVRE A MANGO

Pour se rendre à Mango depuis le centre ville, il faut emprunter la longue rue principale de la ville qui mène vers l'Ouest, passer le pont de la rivière Sarakata et se diriger vers la zone industrielle. Deux mauvaises routes (où se mêlent terre, corail et trous) conduisent alors vers ce hameau tranquille bordé de manguiers, à l'origine de son nom. En pénétrant dans le quartier, perçoit aussitôt les différences. Même si le cadre et le mode de vie changent les mentalités, sa localisation et son ambiance tendent vers un environnement traditionnel. En effet, il se caractérise, comme le village, par une unité de peuplement dans une zone délimitée et l'esthétisme général des deux lieux, fondé sur un arrangement particulier des végétaux, est similaire.

Peu d'habitants connaissent bien l'histoire de ce quartier (aucune photo ou document n'a subsisté). Seul le passé vécu des Anciens et quelques bâtiments, rappellent sa création. Depuis 1992, René Maël est le chef de Mango. Il est le plus ancien habitant, vivant dans un vieux logement de tôles, abri du projecteur de l'ancien cinéma en plein air américain. Il connaît parfaitement tous les habitants de son quartier : les familles, leurs noms, leurs dates d'arrivée, leur passé, leurs maisons, leurs habitudes. Il connaît aussi son espace végétal : les situations et les limites des jardins vivriers, leur contenu, leurs propriétaires, l'origine des arbres, etc. Il est fier de son origine : son père, Maël Aiton, originaire de l'île de Paama, fut le premier Vanuatais à s'installer à Mango. Il fut engagé par la maison de commerce française Ballande, d'abord pour surveiller les Vietnamiens qui y vivaient, puis comme contremaître «*boss blong boys*», pendant 35 ans. Comme il était à la recherche d'une main d'œuvre sérieuse et travailleuse, il favorisa les habitants des villages des îles Banks (sa femme venait de Mota-Lava), à la recherche d'un emploi (avec logement fourni) ou d'une expérience à la ville. Son statut privilégié, lui conféra inévitablement une position spéciale parmi les habitants de cette nouvelle communauté homogène ainsi créée, qui le surnommèrent d'ailleurs le «*Man Bankees*» (l'homme des Banks).

1. L'ESPACE RÉSIDENTIEL : HABITATIONS, CUISINES ET JARDINS DE MAISON

Sur la carte établie par le département de la topographie (*Figure 10*), Mango est officiellement divisé en 38 terrains (mis en vente en 1980³⁵), qui ont tous trouvé acquéreur³⁶ : 28 ont déjà été totalement payés, les autres en partie. Depuis

³⁵ Auparavant, les habitants étaient locataires (3 %) ou logés gratuitement (97 %) par leur employeur propriétaire du terrain (Ballande) (Vienne B., 1972 : 154).

³⁶ Même le terrain où se situe l'église anglicane a été payé par la "Church of Mélanésie". Six terrains sont inscrits sous le nom de femmes, car ce sont elles qui le paient par leur emploi salarié.

l'indépendance, les terres urbaines sont mises en gestion par le Gouvernement et louées par baux emphytéotiques³⁷. Si on peut *acheter* le bail de la terre d'habitation à la Municipalité (tout en payant aussi une location annuelle), il est très rare de pouvoir *posséder* légalement celle des jardins (disponibilité, prix).

On compte un total de 43 espaces habités : cinq terrains d'habitation ne sont pas encore à vendre ou ne sont pas répertoriés sur la carte (zone verte ou industrielle) et sont "squattés", comme c'est également le cas de tous les jardins vivriers. Inversement, huit terrains déjà payés ne sont pas habités et servent de jardins ou d'espaces de jeux. Leurs propriétaires vivent ailleurs, dans une maison familiale (en ville ou sur une autre île) ou louent à Mango une partie de maison déjà terminée. Ils peuvent aussi l'avoir acheté comme placement financier pour assurer l'avenir de leurs enfants ou attendent d'avoir terminé le remboursement pour construire une maison en briques de béton.

Partagés ou divisés, beaucoup de terrains sont le lieu de résidence de plusieurs membres d'une même famille : plus de la moitié des terrains rassemblent entre cinq et neuf personnes et 42 % entre dix et plus de vingt cohabitants (*Figure 16*). Le taux de cohabitation est très élevé : seules dix maisons n'abritent uniquement que les membres d'une famille nucléaire. On vit donc à plusieurs sur le même terrain et dans une même maison (68 %). La promiscuité est permanente. On y accueille des enfants de la famille restée au village qui sont venus pour l'année scolaire, des cousines souhaitant accoucher à l'hôpital ou comme aide familiale temporaire, des cousins à la recherche d'un travail, la grand-mère isolée... Sept terrains, même *squattés*, possèdent aussi des petites chambres à louer qui sont parfois même partagées avec d'autres personnes. Leurs locataires sont à la recherche d'un logement bon marché, proche du travail (collège de Luganville, zoning industriel, etc.) et situé dans un environnement familial.

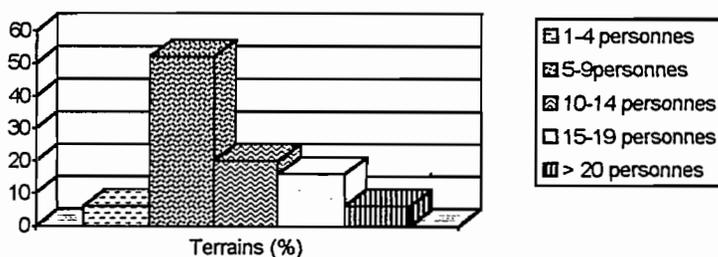


Figure 16 : Nombre de résidents par terrains d'habitation

³⁷ Baux «résidentiels» de 50 ans et «commerciaux» de 75 ans, à compter du premier jour de l'Indépendance (30/7/1980).

Comme le mentionnaient B. Vienne³⁸ et D. Tranduc³⁹ en référence à Mango, certains bâtiments rappellent ceux d'un bidonville : ils possèdent les caractéristiques de l'insalubrité (à l'époque, cela concernait 96 % des logements) quand l'espace construit et l'environnement n'assurent pas les conditions primaires, nécessaires au confort et à l'hygiène. Cela concerne les habitations qui constituées de matériaux vieux, fragiles, inadaptés à la sécurité (séismes, cyclones) et aux conditions sanitaires (évacuation des déchets, eaux usées, terre nue), celles qui sont mal isolées (humidité, chaleur, pluie, poussière, etc.) ou qui présentent des facteurs de promiscuité élevée, nuisant à l'équilibre et au bien-être des habitants.

Contrairement à bien d'autres quartiers (Pepsi, Sarakata, etc.), constitués par un ensemble d'habitats spontanés et temporaires, caractéristique des bidonvilles, l'insalubrité des maisons de Mango est liée à la dégradation des matériaux due à leur ancienneté et au manque de moyens financiers (qualité, taille des habitations).



Figure 17 : Photos de maisons

³⁸ Vienne B., 1972, *L'habitat social dans les agglomérations de Port-Vila et de Luganville - Etude socio-économique. Rapport général*. Société Centrale pour l'Équipement du Territoire en Coopération/Orstom. Port-Vila.

³⁹ Tranduc D., 1980, *L'homme et l'espace - Unités résidentielles à Luganville : Quel espace ?*. Thèse d'Architecture non publiée. Université de Toulouse (U.P.A.), p 125.

Les constructions, sans étage, sont réalisées au fur et à mesure suivant les disponibilités financières, le nombre d'habitants et les ressources disponibles en matériaux (scieries, récupération diverses, création de nouveaux jardins). On y trouve ainsi différents matériaux et styles d'architecture, selon la date et la phase d'installation. On peut ainsi distinguer :

- Les demi-lunes américaines : derniers vestiges de la deuxième guerre mondiale, ce sont les plus anciens logements. On en dénombre encore neuf à Mango, en très mauvais état, mais toujours habitées. En raison de leur grande taille (6m x 18m), elles abritent souvent plusieurs familles ou des chambres de location. C'est l'exemple type d'habitat insalubre : faites de tôles rouillées et de bois (plancher et cloisons), elles n'isolent ni de la chaleur, ni de la pluie. Pour ces raisons, la municipalité projette depuis plus de trente ans de les faire démolir, sans malheureusement fournir d'autres logements de remplacement.
- Les maisons de type "cabane" : elles sont composées de tôles (toits et/ou murs) et de bois, d'origines diverses (trunks coupés dans les jardins ou dans la forêt, planches et déchets des scieries, bois de récupération d'autres maisons,...). Elles peuvent être le résultat de la récupération d'anciens logements construits par les Vietnamiens, ou d'une nouvelle création par étapes, selon les moyens disponibles.
- Les maisons modernes en briques : du fait du prix élevé des matériaux de construction, seules six logements sont construits de briques de béton.
- Les maisons traditionnelles : quelques cuisines et trois *kava-bars* d'architecture traditionnelle sont construits en matériaux naturels (bambous tressés, bois de charpente et feuilles de Nantangora (*Metroxylon warburgii*), mais plus aucune maison d'habitation.

Le sol est généralement constitué d'une chape de béton nue, de planches de bois ou simplement de terre battue. Du fait de la vétusté des matériaux, ces habitations sont souvent mal isolées. Soumises à la rudesse du climat humide et à l'air marin, il y règne donc une chaleur souvent insupportable la journée et l'humidité poussiéreuse favorise les maladies respiratoires en saison fraîche.

Outre la valorisation et la reproduction d'un système moderne (idéalisé dans les maisons de briques et de tôles), différents facteurs défavorisent l'utilisation des matériaux de construction traditionnels : leur caractère périssable (utilisation quotidienne, climat et vermine), leur prix (supérieur à celui des produits manufacturés⁴⁰), le manque de temps et/ou d'entraîn leur fabrication et l'assemblage, la difficulté d'approvisionnement en zone urbaine (commandes dans les villages en payant le fret, sans savoir la date exacte de réception), la large diffusion des produits manufacturés en zones urbaine et rurale et l'absence de valorisation et de distribution de matériaux locaux (excepté le bois).

⁴⁰ Une feuille de nantangora coûte entre 100-200vt l'unité, ce qui revient au même prix que la tôle.

Ainsi, la grande case traditionnelle plurifonctionnelle divisée en deux espaces (dortoir et cuisine) et composée de matières naturelles (bambou tressé, feuilles de natangora), est remplacée par un habitat séparé en plusieurs bâtiments aux fonctions spécialisées, bâti de matériaux disparates. La dualité interne et spatiale des maisons ne se fait plus autour de la place de danse, opposant la maison des hommes, le *gamal* (sacré, communautaire et masculin), aux maisons d'habitations *ima* (profane, individuel et féminin)⁴¹. Elle suit un découpage préétabli par le passé colonial (anciens propriétaires, soldats américains, Vietnamiens), puis la division topographique, effectuée par la municipalité. Cependant, on peut remarquer une autre division spatiale qui s'est effectuée selon l'origine insulaire, et l'existence d'une petite place centrale, située à côté de l'église anglicane. Cet espace entretenu et ombragé par de grands arbres fruitiers est le lieu public qui sert aux réunions villageoises (mariages, fêtes, etc.).

Les terrains d'habitation de 900 m² en moyenne sont clôturés par des haies et entretenus. La structure de l'espace domestique comprend plusieurs parties : l'habitation, la cuisine, la salle d'eau, la cour et le jardin de maison (*Figure 18*).

- L'habitation : suivant les personnes y résidant, le nombre des bâtiments et des pièces varie, mais se limite souvent à deux : la chambre, où l'on dort et la salle de séjour, où l'on entrepose ses biens. Un nouveau mode d'habitat urbain s'est installé quand il y a cohabitation : les pièces sont parfois redivisées par des cloisons posées en fonction des besoins. Elles séparent l'espace privé et intime selon les membres d'une même famille nucléaire, le sexe, l'espace loué. Des nattes et des matelas, les uns à côté des autres, jonchent le sol. On y entrepose aussi tous les vêtements de la famille, les affaires des enfants, etc.

La salle de séjour représente l'espace social intérieur qui sert à recevoir les invités. On y expose tous les objets précieux et les souvenirs du passé : la radio, les coupes sportives, les grands plats en plastique, reçus au mariage, les valises, etc. Parfois peints de couleurs vives, les murs peu entretenus, réunissent les décorations de la maison : images pieuses plastifiées, garnitures colorées en plastique, guirlandes de Noël, broderies de laine, posters politiques, le reste de vieilles photos jaunies, la carte du Vanuatu en paréo. Le mobilier est rare : une table et quelques chaises ou fauteuils en bois ou détachés d'une voiture. Il représente l'indicateur du niveau de vie des occupants, mais aussi le résumé intime des grands moments de leur vie.

Les objets d'usage achetés aux épiceries chinoises symbolisent l'accès à une vie citadine, au détriment de l'artisanat local. Rien ne provient du village ou du patrimoine familial : aucun plat de bois, aucun couteau à *Lap-Lap*, aucun panier n'est encore fabriqué en ville ou ne sert à décorer le logement ; seules des nattes de pandanus jonchent le sol des maisons. Comme la vie se passe à l'extérieur et que l'intimité est rare, peu d'intérêt est porté au confort et à la propreté intérieure : la

⁴¹ Vienne B., 1984, *Gens de Motlav – Idéologie et pratique sociale en Mélanésie*, Publication de la Société des Océanistes N°42, Musée de l'Homme, Paris, p 135.

maison n'est perçue que comme une zone de protection temporaire (nuit) et d'entreposage des biens familiaux.

- La cuisine : c'est le cœur de l'espace domestique. En ce lieu et dans la cour, se vit le quotidien. On y discute, on y prépare les repas, on y veille le soir autour du feu de bois. Si on partage facilement une maison, chaque femme possède en général sa propre cuisine. Elles sont isolées des maisons : à côté ou en face. Les réserves y sont gardées, ainsi que les ustensiles (traditionnels et modernes) et les outils de jardinage (voir chapitre 3).
- La salle d'eau : constituée le plus souvent de tôles pour les murs et le toit. L'eau est parfois desservie par une canalisation fixe depuis la rue, sinon recueillie dans un fut métallique, des seaux ou des bassines. Ce lieu sert à la toilette et aux activités domestiques de nettoyage (linge et vaisselle). Au bout du terrain, se trouvent les toilettes naturelles (protégées par quelques planches ou des tissus) et un trou où les déchets sont progressivement brûlés.
- La cour : c'est l'espace social par excellence, la place essentielle de la vie quotidienne. Lieu partagé, elle sert au rassemblement quotidien de la famille, des cohabitants du terrain et du voisinage. Elle se situe à l'extérieur devant la maison, sous l'auvent couvert d'une cuisine (avec des bancs, troncs d'arbres couchés, etc.) ou simplement sur des nattes tressées en feuilles de cocotier ou de pandanus, à l'ombre d'un arbre. La vie quotidienne s'y étalera au gré des heures : préparation des aliments, repas, zone de jeux et de sieste des enfants, discussions, prise du kava, etc.
- Le jardin d'agrément ou de maison : l'espace du terrain habité. Son entrée est dégagée et balayée. Même s'il est clôturé, il n'est pas fermé complètement vers la rue. Des plantes servent à délimiter la propriété, à décorer et constituent des petits garde-manger quotidiens, disponibles à portée de main. On y trouve beaucoup d'espèces végétales provenant de lieux divers (villages d'origine, îles visitées, jardins des voisins). Décoratives ou médicinales, ces espèces végétales sont aussi très souvent alimentaires. De ce fait, même s'ils ne sont pas cultivés, les haies et les jardins de maison fournissent des compléments non négligeables aux repas. Les arbres centenaires utiles et respectés, font partie du patrimoine du quartier : les nombreux manguiers, de ces jardins et des bords de la route par exemple, nommèrent le quartier.

Quand il y a cohabitation, par la permanence des interactions avec l'environnement social et naturel, il se crée un véritable écosystème domestique. Les habitants doivent combiner la proximité tout en respectant l'intimité (relative) de chacun. Si l'on partage des espaces (jardin de maison, douche, salon, cour), d'autres mêmes étroits restent privés (chambre, cuisine). Heureusement, le climat tropical et les espaces réduits des maisons peu confortables et souvent trop chaudes, suscite la vie à l'extérieur.

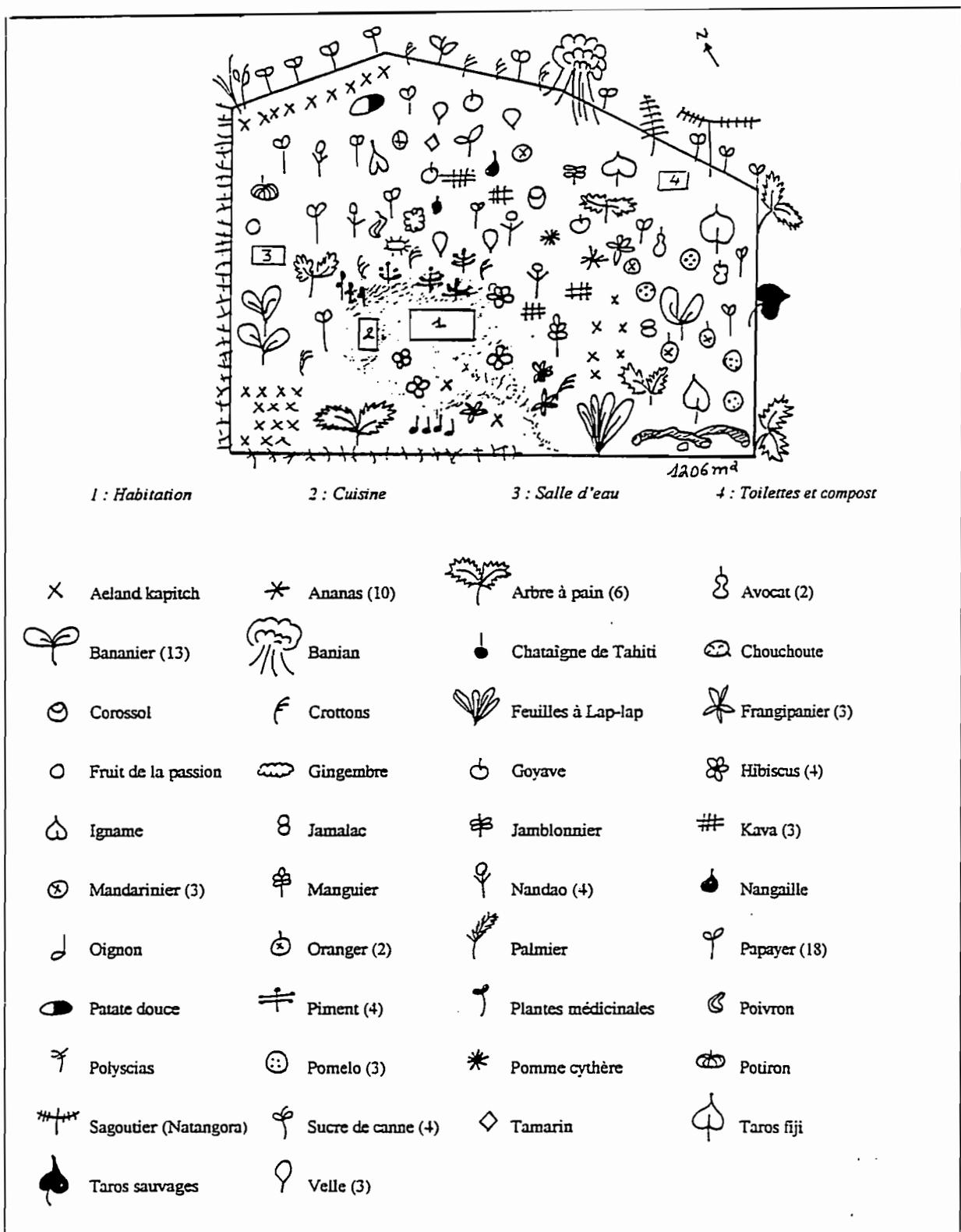


Figure 18 : Plan d'un espace domestique avec les habitations entourées du jardin de maison.

L'habitat a donc un rôle fonctionnel : il n'est pas le moyen d'exprimer une identité insulaire ou un goût esthétique personnel. Rien ne permet de dire qu'il s'agit d'habitations d'une population originaire des Banks, ni même du Vanuatu, et pourtant une ambiance bien particulière s'en dégage. Les habitations sont simples, construites selon les besoins et les moyens. Les matériaux modernes remplacent les matières naturelles à cause de leur prix, de leur disponibilité, de leur facilité d'assemblage et de leur solidité. Contrairement au village, on n'y retrouve plus d'unité, de recherche architecturale ou de décorations extérieures.

L'espace social du quotidien se vit dans la cuisine, dans la cour du jardin de maison et dans le milieu naturel environnant. Cet espace végétal urbain, pourtant réduit, est entretenu utilisé, valorisé et permet aux habitants de Mango de retrouver le bien être et la même ambiance conviviale que celle du village : chacun y a sa place et participe à la vie de la communauté.

Chaque île possède un patrimoine de cultivars de végétaux, qui en fait sa spécificité et la fierté de ses habitants. On recherche la diversité et on la partage. Cette particularité a pour conséquence une diversification et une protection extraordinaire de la biodiversité végétale insulaire en milieu rural et urbain. Tout jardinier aime donc posséder le plus possible de fleurs, d'arbres, de plantes décoratives, utiles ou non. Un des présents les plus appréciés se symbolise par le don d'un spécimen végétal (bouture, graine, etc.) : il représente un souvenir vivace d'un lieu, permettant d'agrandir sa *collection*. Ils sont plantés dans le jardin d'agrément pour mieux les surveiller et les entretenir. Les propriétaires en tirent un prestige certain.

Un inventaire des végétaux poussant sur les 31 terrains d'habitation a permis de démontrer leur importance et leur diversité dans l'espace habité (*Figure 19*). Un total de 93 espèces ont été recensées avec une moyenne de 43 par jardin, dont 59 sont alimentaires. Les arbres très nombreux : 834 arbres de 56 espèces, dont 68 % sont des arbres fruitiers (55% des espèces). Sur un total de près de 28.000m², cela correspond à une densité de végétaux recensés de 0.04/m² et de plantes ou d'arbres alimentaires de 0.03/m² sur les terrains d'habitations. Comme au village, les plantes les plus présentes sont les fruitiers : réserves sur pieds de nourriture, facile à consommer et prête à offrir aux enfants, amis et visiteurs (plus de la moitié des terrains possèdent des papayers, bananiers, manguiers, velles, arbres à pain, etc). Les autres servent à délimiter les terrains (hibiscus, polycias, bougainvilliers), à décorer (frangipaniers, flamboyants) ou d'utilités (nantangora¹², feuilles de *lap-lap*). La proportion des arbres alimentaires, surtout à fruits et à noix, est la plus importante car ces terrains d'habitation sont des propriétés *possédées*, donc des lieux où l'on peut investir en facteur temps.

On y distingue aussi une variété importante de cultivars aussi bien dans les plantes que dans les arbres, alimentaires ou non. Les vieux arbres du quartier sont remplacés chaque

¹² Toujours plantés par deux de façon proche, pour avoir plus de facilité à grimper pour couper les feuilles.

année par des nouveaux, afin d'assurer le renouvellement des espèces. On retrouve par exemple au sein du jardin d'agrément du chef de Mango, une multitude d'arbres fruitiers, tous de type différent : cinq sortes de pandanus, onze d'arbres à pains (dont la moitié provient de son village et sont inconnus à Santo), cinq sortes de nangailier, quatre de pometier, neuf de manguiers, quatre de vellier, une vingtaine de bananiers, six sortes de feuilles à *lap-lap*, quatre de cocotiers, etc. Dans un autre, plus de d'une douzaine de plantes médicinales ont été ramenées du village d'origine, sont connues et utilisées par tous.

Enfin, cet espace surveillé sert aussi de refuge aux petits animaux d'élevage (bien qu'interdits en milieu urbain) qui fournissent un apport de viande fraîche. Les poules⁴³ et coqs sont en liberté et les cochons sont attachés par une corde à un arbre.

Noms Scientifiques	Noms	Nbre de pieds	Nbre terrains /31	%
<i>Abelmoscus manihot</i>	<i>Aeland kapitch</i> *	-	11	35
<i>Agathis macrophylla</i>	Kauri	1	1	3
<i>Allium tuberosum</i>	Oignon	-	9	29
<i>Alocasia macrorrhiza</i>	Taro sauvage	-	2	6
<i>Ananas coccomus</i>	Ananas	12	2	6
<i>Annona muricata</i>	Corossol	9	8	26
<i>Annona reticulata</i>	Cœur bœuf	3	2	6
<i>Artocarpus altilis</i>	Fruit à pain *	60	16	52
<i>Bambusa spp.</i>	Bambou	9	8	26
<i>Barringtonia spp.</i>	Velle *	61	22	71
<i>Bougainvillea sp.</i>	Bougainvillier	21	21	68
<i>Brassica sp.</i>	White bone	-	2	6
Cactacée	Cactus	3	3	10
<i>Canarium indicum</i>	Nangaille (<i>Nangae</i>) *	8	8	26
<i>Capsicum frutescens</i>	Piment	33	13	42
<i>Capsicum annuum</i>	Poivron	5	3	10
<i>Carica papaya</i>	Papaye	>150	24	77
<i>Casuarina equisetifolia</i>	Filao	3	3	10
<i>Ceiba pentandra</i>	Kapok	3	2	6
<i>Citrus grandis</i>	Pomelo	7	3	10
<i>Citrus muli</i>	Limonier	8	6	19
<i>Citrus paradisi</i>	Pamplemousse	42	20	64
<i>Citrus reticulata</i>	Mandarine	17	12	39
<i>Citrus sinensis</i>	Orange	23	11	35
<i>Citrus spp.</i>	Citron	4	3	10
<i>Coco nucifera</i>	Noix de coco *	56	10	32
<i>Codiaeum variegatum</i>	Croton *	9	9	29
<i>Colocasia esculenta</i>	Taro eau *	-	1	3
<i>Curcubita moscata sepo</i>	Potiron	-	4	13
<i>Cyathia spp.</i>	Fougère arborescente*	1	1	3
<i>Cycas circinnalis</i>	Namele*	12	8	26
<i>Cymbopogon citratus</i>	Citronnelle	1	1	3
<i>Delonix regia</i>	Flamboyant	25	14	45
<i>Dendrocnide ssp.</i>	Nangalat*	2	2	6
<i>Dioscorea spp.</i>	Igname *	-	2	6
<i>Dracotomelon vitiense</i>	Tambolle *	14	10	32

⁴³ Les œufs sont gardés pour donner de la volaille (rarement consommés, car trop dispersés donc de fraîcheur douteuse). Ils ne sont presque jamais achetés à cause de leur prix très élevé et du risque de casse lors du transport.

<i>Dendrocnide ssp.</i>	Nangalat*	2	2	6
<i>Dioscorea spp.</i>	Igname *	-	2	6
<i>Dracotomelon vitiense</i>	Tambolle *	14	10	32
<i>Endospermum medullosum</i>	White wood	1	1	3
<i>Erythrina variegata</i>	Narara*	2	2	6
<i>Ficus ssp.</i>	Bagnan	1	1	3
<i>Garuga floribunda</i>	Namalaous*	2	2	6
<i>Gossypium ssp.</i>	Coton	7	4	13
<i>Heliconia indica</i>	Feuilles <i>Lap-lap</i> *	14	14	45
<i>Hibiscus rosa-sinensis</i>	Hibiscus *	>30	24	77
<i>Hibiscus tiliaceus</i>	Burao *	17	13	42
<i>Inocarpus edulis</i>	Châtaigne de Tahiti *	9	7	22
<i>Ipomoea batatas</i>	Patate douce	-	2	6
<i>Kleinhovia hospita</i>	Namatal*	9	4	13
<i>Lactuca sativa</i>	Laitue	-	1	3
<i>Lagenaria siceraria</i>	Calebasse	2	2	6
<i>Licuala grandis</i>	Parapluie des îles *	1	1	3
<i>Macaranga dioica</i>	Navenu*	1	1	3
<i>Mangifera indica</i>	Mangue	61	21	68
<i>Manihot esculenta</i>	Manioc	-	4	13
<i>Metroxylon warburgii</i>	Nantangora*	23	5	16
<i>Mikana micrantha</i>	Lianes US	-	1	3
<i>Musa sp.</i>	Banane *	>215	18	58
<i>Orchidaceae</i>	Orchidée	-	1	3
<i>Pandanus tectorius</i>	Pandanus *	6	5	16
<i>Pangium edule</i>	Pangi *	1	1	3
<i>Passiflora edulis</i>	Fruit de la passion	5	5	16
<i>Persea americana</i>	Avocat	26	14	45
<i>Phaseolus vulgaris Rosc.</i>	Haricot vert	1	1	3
<i>Piper methysticum</i>	Kava *	13	3	10
<i>Pisonia umbellifera</i>	Glue	1	1	3
<i>Plumeria acuminata</i>	Frangipanier	44	18	58
<i>Polyscias spp.</i>	Polyscias *	-	27	87
<i>Psidium guayava</i>	Goyave	35	15	48
<i>Rubus fraxinifolius</i>	Framboisier sauvage *	1	1	3
<i>Saccharum edule</i>	Navisso *	-	1	3
<i>Saccharum officinale</i>	Canne à sucre *	5	5	16
<i>Secum edule</i>	Chouchoute	6	5	16
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomate	-	7	2
<i>Spondias cythera</i>	Pomme cythère* (<i>Naous</i>)	30	19	61
<i>Syzygium maloccence</i>	Jamalac * (<i>Nagavika</i>)	17	13	42
<i>Terminalis catappa</i>	Badame (<i>Natapoa</i>) *	6	6	19
<i>Thespesia populnae</i>	Bois de rose	7	2	6
<i>Trichosanthes cucumerias</i>	Courge	-	2	6
<i>Xanthosoma sagiti folium</i>	Taro fiji * ou Macabo	-	7	22
<i>Zingiber officinale</i>	Gingembre	1	1	3

Figure 19 : Inventaire des principales espèces possédées dans les 31 terrains d'habitation de Mango

2. LE TERRITOIRE APPROPRIÉ

Il existe peu d'études sur les relations entre l'homme et le milieu urbain dans le Pacifique insulaire¹⁰. Dans cet espace réduit, on s'adapte aux différents milieux pour en tirer les avantages : jardins vivriers, forêt, océan, rivière. L'abondante forêt tropicale (riche de plus de 1.200 espèces d'arbres, d'arbustes et de fleurs) et les jardins vivriers permettent de satisfaire les besoins quotidiens (aliments, matériaux, etc.). C'est donc pour cette raison que cette population s'est tournée vers l'intérieur de ces îles et non vers la mer. Quotidiennement indispensable par les ressources qu'il fournit, le milieu naturel est devenu aussi une source de revenus, qui servent aux besoins croissants de la vie moderne. Les relations avec la terre ne sont donc plus uniquement envisagées par l'autosubsistance ou le prestige qu'elle fournit, mais aussi pour les profits qu'elle peut engendrer.

2.1. Les jardins vivriers urbains

Les jardins vivriers représentent les bases de la vie pour ce peuple d'agriculteurs. Produire des aliments est un des piliers de la culture mélanésienne, que ce soit pour l'autoconsommation ou pour remplir les obligations de dons coutumiers. La terre est le lieu essentiel de la vie des Vanuatais, puisqu'elle est la source principale de nourriture, mais aussi le lieu où s'exprime l'identité culturelle et sociale.

L'alimentation de base est constituée de plantes cultivées pour leurs tubercules, rhizomes, feuilles, fruits ou graines. Avec le temps, les contacts et les échanges, la diversité des végétaux plantés dans les jardins s'est accrue (graines vendues dans des magasins)¹¹. Par conséquent, on y cultive une grande variété de végétaux et de cultivars différents dont l'origine varie : plantes locales (taros, ignames, kava, fruits à pain, noix, etc.) et introduites anciennement (mangues, agrumes, etc.) ou plus récemment (poivrons, choux, courges, etc.). L'alimentation de l'archipel est donc intimement liée à son histoire¹². Comme l'ont remarqué J. Bonnemaïson et B. Weightman¹³, il existe une distinction dans la propriété de la terre et celle des arbres. Ces derniers ainsi que leurs fruits, appartiennent à l'individu qui les a plantés. L'usage de la terre a été transformé par l'introduction des cultures commerciales à long terme (cocotier, café, cacao).

¹⁰ Voir à ce sujet le n° spécial du *Journal de la Société des Océanistes* : «Le phénomène urbain en Mélanésie», 1996-2, N°103, Musée de l'Homme, Paris.

¹¹ Les autres introductions végétales ou animales, sont soumises aux lois strictes de la quarantaine, généralement appliquées sur toutes les îles.

¹² Mc Gee T & Ward R. & Drakakis-Smith D., 1980, *Food distribution in New-Hebrides*, Monography N°25, ANU, Canberra.

¹³ Weightman B., 1989, *Agriculture in Vanuatu : A historical review*, Grosvenor Press (Portsmouth), Ltd. Great Britain.

L'agriculture traditionnelle (18% du temps des femmes¹⁴) reste un domaine essentiel de l'économie du pays : plus de 90% des familles cultivent les plantes alimentaires de base : 98% des bananes, 97% du manioc, 93% des ignames et 90% des patates douces¹⁵. Si 41% des terres du pays sont cultivables¹⁶, l'utilisation du sol varie selon les îles et en fonction de la pluviosité, la composition du sol, la densité de population, etc. En 1989, la proportion de terre arable disponible par habitant était passée à 3,9 alors qu'elle était de 4,5 dix ans auparavant. On prévoit le chiffre de 1,7 pour 2014¹⁷. En 1990, le département de l'Agriculture et des Forêts fournissait 23% du P.I.B., composé par 43% d'agriculture de subsistance et 57% d'agriculture commerciale (coprah, élevage, foresterie, etc.).

L'agriculture sur brûlis se fait par défrichage de nouvelles zones tous les ans. L'espace agricole (seulement 28% des terres de Santo sont réellement utilisées) est donc un territoire transformé, pris sur la forêt secondaire ou sur des zones rurales. Une ceinture verte entoure Luganville et c'est là que sont créés les jardins vivriers *péri*-urbains. Il faut préciser que ce milieu forestier est ici un territoire humanisé et aménagé, qui deviendra des jardins et des zones d'habitation. Ces jardins vivriers sont donc composés d'arbres fruitiers et de plantes, en partie sauvages, en partie plantés.

En milieu urbain, même s'ils sont différents, les jardins sont aussi omniprésents : pour de nombreuses familles, c'est une manière d'assurer l'autosubsistance et de garder un lien avec la terre. Avec les migrations et la croissance de population, les contacts et les échanges sont devenus quotidiens, influençant par conséquent les modes de vie, les besoins, donc les jardins. Leur composition et leurs productions dépendent aussi du lieu d'origine des jardiniers, de la saison (sèche ou humide), de la famille (nombre de personnes, emploi du temps, date d'arrivée, etc.) et de leur taille. Ces surfaces urbaines cultivées fournissent une quantité importante du régime alimentaire quotidien. Ces jardins sont donc nombreux et variés : leur possession permet aussi de limiter les dépenses nombreuses alimentaires de la vie urbaine.

Les jardins de Luganville

Des enquêtes menées en 1996-97 dans 70 jardins¹⁸ éparpillés dans douze quartiers de Luganville¹⁹, ont permis d'établir une typologie des jardins urbains : inventaire des végétaux, caractéristiques, tailles, nombre. En effet, chaque propriétaire possède une

¹⁴ *Sustainable human development in Vanuatu : Moving on together*, 1994, UNICEF, Port-Vila

¹⁵ *Vanuatu Agricultural census*, 1993, Main report, Bureau des Statistiques de Port-Vila, p 133.

¹⁶ *Vanuatu National Agriculture Census – Main report – 1993*, Statistics office, Port-Vila.

¹⁷ *Plan National pour l'Environnement : Projet*, Programme régional Océanien de l'Environnement, Office Australien d'aide au développement international pour la conservation de la nature, 1993, Vanuatu.

¹⁸ Appartenant à trente jardiniers issus de sept îles différentes.

¹⁹ Voir D. Greindl, 1997, Du village à la ville In *Rapport intermédiaire du programme "Se Nourrir à Santo" : Forêts insulaires*. Orstom/APFT, Port-Vila, p113-170.

série de jardins dont le nombre, l'usage, la composition varient selon leur emplacement et le mode de vie de chacun.

On peut distinguer quatre types de jardins urbains :

- *jardins d'agrément ou de maison* : comme on l'a vu dans le précédent chapitre, ils font partie de l'espace résidentiel. Composés de fleurs, d'arbres et de plantes alimentaires, ils constituent des petites réserves à portée de la cuisine (oignons, tomates,...) . On y trouve les toilettes naturelles, les enclos des animaux (poules, cochons) et le compost servant d'engrais.
- *jardins vivriers intra-urbains* : attenants ou proches des maisons, ils possèdent une très grande variété de fruits et de légumes. De taille et de disposition variées, allant du potager rangé (en plates bandes) au jardin vivrier traditionnel (où les espèces sont mélangées), ils se situent sur des zones appartenant à la municipalité. Ils sont considérés comme des "vieux" jardins, car le sol y est moins fertile puisqu'ils servent de garde-manger permanents (bananiers, manioc, etc.).
- *jardins vivriers inter-urbains* : ils ceignent la ville et sont considérés comme des "nouveaux" jardins, car ils sont débroussaillés progressivement sur la forêt secondaire et soumis à la jachère tous les quatre ou cinq ans. L'accès à ces jardins est rendu libre par les propriétaires fonciers, selon des accords fixés individuellement.
- *jardins vivriers extra-urbains* ou ruraux : situés sur des terres louées dans des villages de Santo. Par leur éloignement, on ne s'y rend qu'en fin de semaine, généralement en voiture et en famille ou avec des amis, afin d'y travailler et d'y ramener des provisions qui seront conservées pour la semaine. Ils fournissent très souvent la base de l'alimentation hebdomadaire, les produits consommés en grande quantité (taros, ignames, patates douces, bananes, etc.), facilement transportés et conservés, contrairement aux produits plus fragiles (choux, papayes,...) produits dans les autres jardins ou achetés au marché.

Des limites sont indispensables pour repérer et diviser les terres. En ville, elles sont plus facilement repérables qu'en zones rurales : routes, maisons, clôtures diverses, haies de *polyscias* ou de bananiers.

Dans ces jardins urbains, les végétaux sont organisés quatre façons différentes :

- a) *Vivrier traditionnel sans ségrégation de plantes* : arbres, fruits et légumes (locaux ou importés) sont plantés sans ordre apparent ni regroupement par espèces. La pénétration dans cet espace est parfois difficile (39% des jardins de Mango).
- b) *Vivrier traditionnel avec ségrégation des plantes* : les espèces sont regroupées et/ou plantées en alternance avec d'autres (par exemple : taros et

manioc entourés de choux et de bananiers). L'accès y est dégagé (21% des jardins).

- c) *Monoculture vivrière* : l'espace est réservé à une seule espèce qui lui donne son nom (igname, taro, maïs, ananas, kava), il peut être aussi protégé par d'autres cultures plantées en haies (bananiers par exemple). Selon le temps disponible, la plantation se fait en lignes, en bordure ou dans un carré divisé au sein du jardin. Les plantes sont toujours décalées pour l'espace et l'exposition maximale au soleil.
- d) *Plantations commerciales* : une à deux espèces sont cultivées en rangs (kava et potiron, par exemple). S'ils ne possèdent pas de cocoteraies, certains s'investissent dans la plantation de kava dans les jardins extra-urbains.

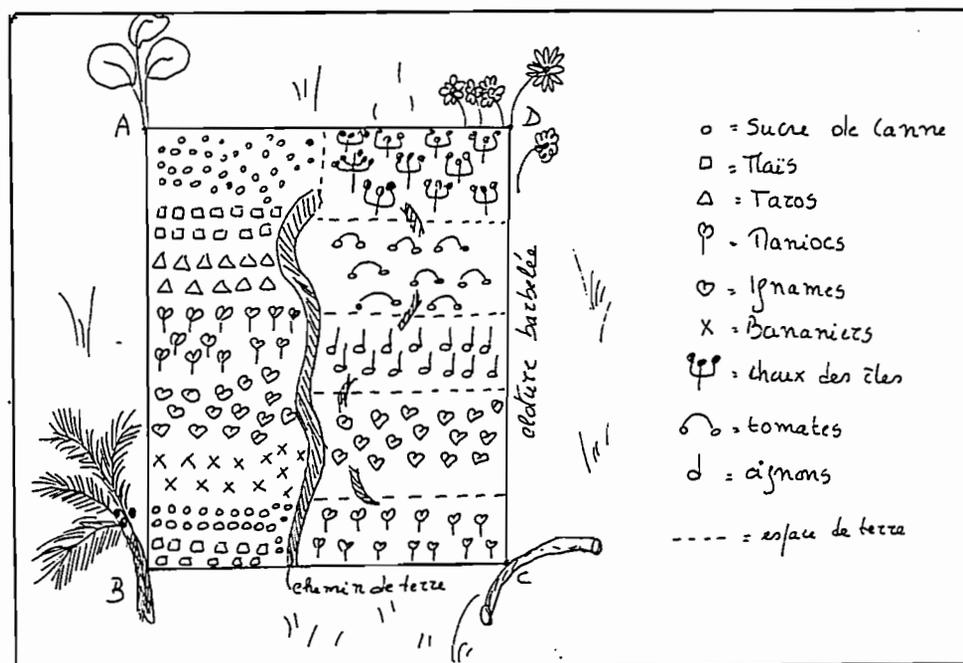


Figure 20 : Exemple d'organisation d'un jardin vivrier traditionnel avec ségrégation des plantes

La mise en culture échelonnée et les différents temps de croissance d'une plante à l'autre, permettent d'utiliser le feuillage de certains végétaux pour en protéger d'autre du soleil. La pluriculture menée dans les jardins traditionnels, sans ségrégation de plantes, protègent aussi des parasites qui sont généralement spécifiques d'une plante à l'autre. Même dans les jardins de type monoculture, il y a toujours des restes de plantes d'un jardin passé (qui correspondent parfois à une clôture), une petite place pour une bouture et des arbres qui fournissent toujours des aliments. Ces jardins sont donc entourés de cultures plus permanentes (arbres fruitiers) ou semis permanentes

(bananiers) et peuvent aussi inclure un petit potager (oignons, tomates, gingembre, etc.), éventuellement protégé par des pierres ou un enclos en carré. Des plantes «magiques» protègent parfois les jardins des voleurs.

La division du sol et la répartition des terrains ont été établies par les premiers arrivants du quartier, qui se sont appropriés les meilleurs et les plus grands morceaux de terre à défricher (qu'ils redivisent parfois en parcelles et exploitent en famille élargie). Ils proches des chemins et des maisons ou parfois déjà bornés en partie par des clôtures (élevages, cocoteraies, etc.). Les facteurs de choix pour les derniers migrants sont souvent très limités et sont liés à l'espace encore disponible, encore relativement proche des habitations. Il s'agit le plus souvent d'anciennes décharges (déchets de construction et ménagers) ou de zone marécageuse, le long de la rivière. Les nouveaux migrants peuvent aussi tenter d'acquérir des droits de culture en partageant ou défrichant un jardin d'un membre de la communauté, en reprenant un ancien jardin délaissé par un migrant reparti ou encore, en louant des terres dans un village de Santo.

Chacun connaît de mémoire ce qu'il possède dans ses jardins et même ce qu'il y a dans ceux des autres, leurs dates de plantation, le nom de tous les arbres et des plantes (en langage traditionnel, parfois en Bishlama ou en Français) et les limites des terrains. Très souvent, les enfants répondent plus vite que leurs parents aux questions relatives aux jardins. Ceux-ci possèdent des noms, souvent liés à la date de leur création (*Niu garen*, le nouveau jardin, *olfalla garen*, le vieux jardin), ou aux plantes qui y sont cultivées en priorité (jardin d'ignames, de taros, etc.). Ils peuvent aussi porter les différents noms des enfants de la famille.

Les jardiniers entretiennent des relations étroites et intimes avec leurs jardins. Par leurs origines, les végétaux peuvent être des témoins quotidiens et vivaces des échanges et des liens. Les premières boutures proviennent généralement des îles d'origines (ramenées lors de l'installation ou envoyées ensuite par les familles), du marché (achetées pour être consommées ; les têtes des tubercules sont replantées), des villages de Santo (famille ou amis). Les acquisitions postérieures peuvent résulter d'échanges au sein du quartier, ou être liées au hasard : voyages, trouvailles au bord de la mer ou de la route). La diversité des cultivars des jardins urbains reflète celle du milieu traditionnel, sans avoir toujours le même but. En effet, si la présence de certaines plantes ou arbres s'avère indispensable au village, en ville elle n'est parfois liée qu'au désir personnel d'en posséder une riche variété, source d'ornement, de prestige, d'un sentiment d'identité collective par rapport à un même lieu d'origine. Les jardins urbains possèdent donc aussi une riche variété d'espèces différentes. Suite au nombre élevé de migrations, d'habitants originaires d'îles différentes et la coutume de ramener un *souvenir* végétal, il serait intéressant d'étudier la diversité végétale des jardins urbains. Ceux-ci devraient être encore plus diversifiés qu'en zone rurale, puisqu'ils rassemblent des insulaires, donc des espèces végétales de tout l'archipel. Cette collection végétale est fondamentale pour la conservation de la biodiversité de l'archipel.

Plantes alimentaires	Noms scientifiques	Arbres alimentaires	Noms scientifiques	Plantes / arbres non alimentaires	Noms scientifiques
Ail	<i>Allium sativus</i>	Arbre à Pain *	<i>Artocarpus</i> spp.	Bougainvillier	<i>Bougainvillae</i> sp.
Ananas	<i>Ananas sativus</i>	Avocatier	<i>Persea americana</i>	Banier *	<i>Ficus</i> spp.
Aeland Kapitch *	<i>Abelmoschus manihot</i>	Badamier *	<i>Terminalis catappa</i>	Burao *	<i>Hibiscus tiliaceus</i>
Arachide	<i>Arachis hypogea</i>	Cacaoyer	<i>Theobroma cacao</i>	Coton	<i>Gossypium</i> spp.
Bambou	<i>Bambusa</i>	Cerisier sauvage	<i>Muntingia calabura</i>	Croton *	<i>Codiaeum variegatum</i>
Bananier *	<i>Musa</i> spp	Châtaigne Tahiti *	<i>Inocarpus edulis</i>	Cohue *	<i>Intsia bijuga</i>
Calebasse	<i>Lagenaria siceraria</i>	Citronnier	<i>Citrus</i> spp.	Feuilles Lap-lap *	<i>Heliconia indica</i>
Canne à sucre *	<i>Saccharum officinale</i>	Cœur de bœuf	<i>Annona reticulata</i>	Filao *	<i>Casuarina equisetifolia</i>
Carotte	<i>Daucus carota</i>	Cocotier *	<i>Cocos nucifera</i>	Flamboyant	<i>Delonix regia</i>
Chou	<i>Brassica oleracea</i>	Corossol	<i>Annona muricata</i>	Fougère arborescente*	<i>Cyathæa</i> spp.
Chouchoute	<i>Sechium edule</i>	Doulier *	<i>Burckella obovata</i>	Frangipanier	<i>Plumeria acuminata</i>
Citronnelle	<i>Patricum maximum</i>	Goyavier	<i>Psidium guayava</i>	Glue *	<i>Pisonia umbellifera</i>
Concombre	<i>Cucumis sativus</i>	Jacquier	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Hibiscus *	<i>Hibiscus rosa-sinensis</i>
Courge	<i>Trichosanthes cucumerina</i>	Jamblonnier	<i>Eugenia jambosa</i>	Kapok *	<i>Ceiba pentandra</i>
Cresson	<i>Nasturtium officinale</i>	Jambosier *	<i>Syzygium maloccense</i>	Kassis	<i>Leucaena leucocephala</i>
Framboisier *	<i>Rubus fraxinifolius</i>	Limonier	<i>Citrus aurantiium</i>	Kauri *	<i>Agathis macrophylla</i>
Fruit de passion	<i>Passiflora edulis</i>	Mandariner	<i>Citrus nobilis</i>	Kava *	<i>Piper methysticum</i>
Gingembre	<i>Zingiber zerumbet</i>	Manguier	<i>Mangifera indica</i>	Kava sauvage *	<i>Macropiper latifolium</i>
Haricot	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Morinde *	<i>Morinda citrifolia</i>	Liane américaine	<i>Mikania micrantha</i>
Igname *	<i>Dioscorea</i> sp.	Nangailier *	<i>Canarium indicum</i>	Melektree *	<i>Antiaris toxicaria</i>
Igname sauvage*	Dioscoreacées	Oranger	<i>Citrus sinensis</i>	Mimosa	<i>Schleinitzia insularium</i>
Patate douce	<i>Ipomoea batatas</i>	Pamplemoussier	<i>Citrus grandis / paradisi</i>	Nakoka *	<i>Bishovia javanika</i>
Maïs	<i>Zea mays</i> L.	Pometier *	<i>Pometia pinnata</i>	Namalaous *	<i>Garuga floribunda</i>
Manioc	<i>Manihot</i> spp.	Pomme cannelle	<i>Annona</i>	Namatal *	<i>Kleinhovia hospita</i>
Naviso *	<i>Saccarium edule</i>	Pommier cythère *	<i>Spondias cythera</i>	Namele *	<i>Cycas circinnalis</i>
Oignon	<i>Allium tuberosum</i>	Sterculia *	<i>Sterculia tannaense</i>	Nangalat *	<i>Dendrocnide</i> spp.
Papaye	<i>Carica papaya</i>	Tamarin	<i>Tamarindus indica</i>	Nantangora *	<i>Metroxylon warburgii</i>
Pastèque	<i>Citrullus vulgaris</i>	Tambolier *	<i>Dracotomelon vittense</i>	Narara *	<i>Spathodea campanulata</i>
Piment	<i>Capsicum</i> spp.	Vellier *	<i>Barringtonia</i> spp.	Natora *	<i>Intsia bijuga</i>
Poivron	<i>Capsicum frutescens</i>			Navenu *	<i>Macaranga dioica</i>
Potiron	<i>Curcubita</i> spp.			Orchidées *	<i>Orchidaceae</i>
Salade	<i>Lactuca</i> spp.			Palmier *	<i>Veitchia</i> sp.
Snake bean	<i>Entada purusaeta</i>			Pandanus *	<i>Pandanus tectorius</i>
Taro d'eau *	<i>Colocasia esculenta</i>			Pangi *	<i>Pangium edule</i>
Taro Fiji	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>			Parapluie des îles *	<i>Licuala grandis</i>
Tomate	<i>Solanum lycopersicum</i>			Pin colonaire *	<i>Araucaria ostusa</i>
White boen	<i>Brassica</i> sp.			Polyscias *	<i>Polyscias</i> spp.
Vanille	<i>Vanilla planifolia</i>			Rosewood *	<i>Thespesia populnae</i>
				Santal *	<i>Santalum austrocaledonium</i>
				Taro sauvage *	<i>Alocasia macrorrhiza</i>
				White wood *	<i>Endospermum medullosum</i>

Figure 21 : Inventaire des végétaux alimentaires (67) ou non (41) les plus présents dans les jardins vivriers de l'échantillon de Luganville (locaux *)

Les problèmes rencontrés dans les jardins relèvent de plusieurs causes : manque d'eau²⁰, incendies (brousse desséchée), vols, oiseaux (usage d'épouvantails), parasites (combattus par des insecticides, des cendres, de la fumée, du pétrole dilué ou des piments broyés et vaporisés), présence de déchets (métal, verre, barbelés), plantes parasites (lianes américaines, sensibles, *nangalat*, etc.), arbres morts tombés et cachés dans les hautes herbes, etc.

Les enquêtes effectuées dans 70 jardins vivriers de la ville ont permis d'estimer leur superficie moyenne, qui est de 655 m² (de taille plus réduite quand ils sont organisés

²⁰ On a déploré une très forte sécheresse entre août '97 et octobre '97, causée certainement par *El Nino*.

que s'ils sont mélangés : 508m² contre 695m²). Chaque familles en possédait environ trois (qui nourrissaient en partie une moyenne de sept personnes), et leur organisation tend à rester du type vivrier traditionnel (52 %) contre ceux qui où se retrouve la ségrégation des plantes (30%), la plantation (11%) ou la monoculture (7%).

Comme la ville possède encore suffisamment d'espaces verts et que les citadins ne disposent pas toujours assez de temps et d'argent pour s'occuper des jardins éloignés, leur localisation se situe principalement au sein de la ville (81%) et autour (16%). Ce phénomène est lié au manque de temps (plus on a d'enfants, plus doit posséder des jardins, mais moins on a de temps pour les organiser et les surveiller, surtout si on travaille). De plus, le risque de vol est important en ville (les coupables présumés proviennent toujours d'une autre île et d'un autre quartier !). Pour pallier ce problème, les aliments de valeur ou rares (ignames, taros, kavas) sont mélangés aux autres, plantés au milieu des jardins ou cachés. D'âges et de contenus différents, le nombre d'espèces alimentaires et la diversité dépendent de la saison, du nombre d'années de création et du statut du terrain occupé (les nouveaux espaces défrichés sont souvent plus fertiles, sont destinés aux tubercules, alors que des plantes vivaces ou nécessitant peu de soin poussaient dans les plus anciens). Les végétaux alimentaires recensés sont nombreux et varient entre une et 56 espèces (*Figure 21*).

Les jardins de Mango

A Mango, chaque habitation possède son jardin d'*agrément* et toutes les familles disposent de jardins vivriers intra-urbains (*squattés* car ces terres appartiennent à la municipalité), toujours situés autour du hameau (alors que dans les autres quartiers, certaines familles peuvent en avoir, éparpillés dans toute la ville). Certains possèdent aussi des jardins extra-urbains (ou plantations de kava louées aux propriétaires coutumiers du village de Béléru). Elles n'ont pas de jardins péri-urbains : le quartier limité géographiquement, dispose encore suffisamment d'espace.

Les terrains sont délimités par le conseil des chefs de Mango, les jardiniers et le bon sens de chacun. Ces limites sont connues de tous, grâce à des repères naturels (arbres, cultures...), mais invisibles pour les étrangers. A chaque nouveau jardin, les espaces délimités se modifient. L'art en ville réside à cultiver sans gêner l'autre.

Toutes les familles de Mango possèdent des jardins, donc pour mieux étudier les jardins vivriers de ce quartier, un échantillon de 33 jardins appartenant à cinq familles fut analysé pour y relever leurs caractéristiques (*Figure 22*). L'espace de ces jardins vivriers se divisent selon leurs localisations *interne* (15.030m²) ou *externe* à la ville (2.568m²). La taille moyenne des jardins urbains est de 490m². Chaque famille dispose d'un espace (habitable et agricole) total d'environ 5.400m² et de 3.500m² pour les terres cultivées (ce dernier chiffre baisse à 2.400m², si on enlève la superficie très importante de la première famille).

Noms	Arrivée Mango	Nbre	Sortes	Types	Lieux	Propriétés	Tailles / m ²	Jardins vivriers/ m ²	Espèces végétales principales
Famille 1 8 personnes	Né 1972	1	Maison	Agrément	Mango	Beau-père	900	8.010	10
		4	Vivriers	Intra-urbains	Mango	Municipalité	6.482		
		5	Vivriers	Extra-urbains	Béléro	Familiale	1.558		
		1	Kava	urbains	Béléro	Location	3.125		
<i>Total</i>		<i>11</i>					<i>12.065</i>		<i>49</i>
Famille 2 6 personnes	Né 1989	1	Maison	Agrément	Mango	Tante	900	1.818	4
		3	Vivriers	Intra-urbains	Mango	Municipalité	1.818		
<i>Total</i>		<i>4</i>					<i>2.718</i>		<i>33</i>
Famille 3 6 personnes	1980 Née	1	Maison	Agrément	Mango	Option	900	1.465	9
		1	Vivrier	Intra-urbains	Mango	Municipalité	455		
		1	Vivrier	Extra-urbains	Béléro	Projet Béléro	1.010		
		1	Kava	urbains	Béléro	Projet Béléro	2.900		
<i>Total</i>		<i>4</i>					<i>5.265</i>		<i>32</i>
Famille 4 5 personnes	1980 1981	1	Maison	Agrément	Mango	Propriétaires	900	3.395	29
		9	Vivriers	Intra-urbains	Mango	Municipalité	3.395		
<i>Total</i>		<i>10</i>					<i>4.295</i>		<i>43</i>
Famille 5 7 personnes	1995 1995	1	Maison	Agrément	Mango	Zone verte	1.206	2.880	38
		3	Vivriers	Intra-urbains	Mango	Municipalité	1.674		
		4					2.880		
<i>Total</i>		<i>4</i>					<i>2.880</i>		<i>48</i>
Total 32 personnes		33					27.223	17.568	65

Figure 22 : Les jardins des familles de l'échantillon (1997)

Comme pour les jardins de la ville étudié précédemment, près de la moitié sont de type vivrier traditionnel et sont situés au sein de la ville : proches des habitations ou dans la périphérie du quartier. L'échantillon travaille en moyenne six jardins, nombre qui varie selon la date d'arrivée et la taille de la famille, mais surtout selon la disponibilité des propriétaires. Quand ils travaillent, ils ont moins de temps pour jardiner (ne s'y rendent que le soir ou le week-end) et ils disposent de revenus leur permettant de s'approvisionner au marché. C'est le temps de travail consacré aux jardins qui étend les surfaces cultivées et le rendement lui est proportionnel (des superficies semblables peuvent avoir des origines différentes : par exemple, celle de la famille n°5 est liée à son arrivée tardive ; celle de la famille n° 2 fait suite au travail à temps complet du couple).

Si la ville offre la possibilité de jardiner où l'espace le permet, le problème repose sur le futur de ces jardins, puisqu'ils n'en sont pas propriétaires. Possédés par la Municipalité, ils n'ont aucun droit d'usage et ne peuvent pas les protéger (les camions des Travaux Publics détruisent les jardins pour s'approvisionner en sable). D'autre part, il n'est pas possible de les protéger si d'autres communautés venaient à s'y installer. La seule solution est donc de créer de nouveaux jardins ailleurs dans la ville ou d'en louer dans la zone péri-urbaine ou rurale.

Le nombre d'espèces alimentaires présentes dans les 28 jardins vivriers de l'échantillon varie suivant le temps écoulé depuis l'installation dans le quartier et le statut du terrain. Grâce à l'inventaire des principales espèces cultivées, on a pu constater que toutes les familles possèdent un nombre important de variété de végétaux, dont le nombre moyen est plus élevé dans les jardins vivriers (41) que dans les jardins de maison (18) (*Figures 22 et 23*). Parmi eux, on remarque qu'il y a plus de variétés de plantes et d'arbres

introduits que d'origine locale (28%). Mais, ces derniers sont cultivés dans tous les jardins (taro, igname, kava, arbre à pain, arbre à noix, etc.). Les nombres les plus élevés de cultivars concernent les ignames, les bananes et les taros (*Colocasia esculenta*). Parmi ces derniers, même si l'on en trouve seize variétés, ce sont les quatre sortes de Macabo (*Xanthosoma sagittifolium*) qui sont présents dans les trois quarts des jardins vivriers : ils poussent mieux sur ces terrains pauvres et secs. On remarque donc un plus net intérêt pour la diversité du taro, mais une plus grande distribution du Macabo. La proportion de plantes à production rapide est élevée : *aeland kapitch*, bananes, manioc, macabo (très peu de patates douces à cause des rats et de la nature du sol). Chaque jardin possède en moyenne cinq espèces d'arbres fruitiers (40 % des végétaux totaux), qui sont plus souvent situés dans les jardins de maison, car ce sont les seuls terrains possédés et la durée de leur croissance implique une vision à long terme. Certains ont été plantés par les premiers migrants et leur histoire est connue de tous. L'arbre appartient à celui qui l'a planté et qui en aura l'usufruit, et non pas toujours au propriétaire du sol²¹. Les autres arbres (à noix ou à fruits) des jardins vivriers sont souvent sauvages.

		Arbres et plantes alimentaires	5 familles	28 jardins	% jardins
1	<i>Abelmoschus manihot</i>	Ananas	5	17	61
2	<i>Allium tuberosum</i>	Oignon	5	16	57
3	<i>Ananas sativus</i>	Aeland kapitch *	5	19	68
4	<i>Annona</i>	Pomme cannelle	1	2	7
5	<i>Annona muricata</i>	Corossol	2	5	18
6	<i>Arachis hypogea</i>	Arachide	3	5	18
7	<i>Artocarpus spp.</i>	Arbre à Pain *	4	10	36
8	<i>Bambusa</i>	Bambou	4	6	21
9	<i>Barringtonia spp.</i>	Vellier (<i>Navelle</i>) *	4	8	28
10	<i>Brassica oleracea</i>	Chou	3	5	18
11	<i>Brassica sp.</i>	White boen	4	8	28
12	<i>Canarium indicum</i>	Nangaille (<i>Nangae</i>) *	3	5	18
13	<i>Capsicum frutescens</i>	Poivron	3	7	25
14	<i>Capsicum spp.</i>	Piment	5	17	61
15	<i>Carica papaya</i>	Papaye	5	24	86
16	<i>Citrullus vulgaris</i>	Pastèque	3	6	21
17	<i>Citrus aurantium</i>	Limonier	2	2	7
18	<i>Citrus grandis / paradisis</i>	Pamplemousse	3	7	25
19	<i>Citrus nobilis</i>	Mandariner	3	6	21
20	<i>Citrus sinensis</i>	Oranger	4	5	18
21	<i>Citrus spp.</i>	Citronnier	2	3	11
22	<i>Cocos nucifera</i>	Cocotier	4	11	39
23	<i>Colocasia esculenta</i>	Taro d'eau *	3	6	21
24	<i>Cucumis sativus</i>	Concombre	5	9	32
25	<i>Curcubita ssp.</i>	Potiron	4	15	53
26	<i>Daucus carota</i>	Carotte	2	2	7
27	<i>Dioscorea sp.</i>	Igname *	5	17	61
28	<i>Dracotomelon vitiense</i>	Tambolier (<i>Nakatambolle</i>) *	4	13	46
29	<i>Entada pursaeta</i>	Snake bean	4	9	32
30	<i>Eugenia jambosa</i>	Jamblonnier	3	4	14
31	<i>Inocarpus edulis</i>	Châtaigne de Tahiti (<i>Namambe</i>) *	3	4	14

²¹ C'est le cas par exemple d'un arbre à pain planté par le père du Chef René, à son arrivé à Mango. Celui-ci est mort et le terrain à été revendu à un particulier, mais les fruits de l'arbre, connu de tous, lui reviennent encore.

32	<i>Ipomoea batatas</i>	Patate douce	4	9	32
33	<i>Lactuca spp.</i>	Salade	3	5	18
34	<i>Lagenaria siceraria</i>	Calebasse	3	5	18
35	<i>Mangifera indica</i>	Manguier	3	7	25
36	<i>Manihot ssp.</i>	Manioc	5	17	61
37	<i>Morinda citrifolia</i>	Morinde *	1	2	7
38	<i>Musa ssp</i>	Bananier *	5	22	78
39	<i>Passiflora edulis</i>	Fruit de passion	3	6	21
40	<i>Patricum maximum</i>	Citronnelle	3	4	14
41	<i>Persea americana</i>	Avocatier	3	5	18
42	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Haricot	4	12	43
43	<i>Piper methysticum</i>	Kava *	5	13	46
44	<i>Pometia pinnata</i>	Pometier (Nandao) *	3	8	28
45	<i>Psidium guayava</i>	Goyavier	3	7	25
46	<i>Rubus fraxinifolius</i>	Framboisier *	2	4	14
47	<i>Saccharium edule</i>	Naviso *	1	2	7
48	<i>Saccharium officinale</i>	Canne à sucre*	5	10	36
49	<i>Sechium edule</i>	Chouchoute	5	12	43
50	<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomate	5	16	57
51	<i>Solanum melongena</i>	Aubergine	1	1	3
52	<i>Spondias cythera</i>	Pomme cythère (Naous) *	3	4	14
53	<i>Syzygium maloccense</i>	Jambosier * (Nagavika) *	4	8	28
54	<i>Tamarindus indica</i>	Tamarin	2	3	11
55	<i>Terminalis catappa</i>	Badamier (Natapoa) *	1	1	3
56	<i>Theobroma cacao</i>	Cacaoyer	2	2	7
57	<i>Trichosanthes cucumerina</i>	Courge	2	2	7
58	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	Taro Fiji *	5	22	78
59	<i>Zea mays L.</i>	Maïs	5	14	50
60	<i>Zingiber zerumbet</i>	Gingembre	4	8	28

Figure 23 : Fréquences et nombres d'espèces alimentaires dans jardins vivriers de l'échantillon *=Locaux

Lors du jardinage, bien que la division sexuelle des travaux se fasse selon les efforts à fournir, la mise en culture des tubercules traditionnelle, concentrée autour de la culture de l'igname (sous la responsabilité des hommes) et du taro (laissée aux femmes) n'est plus respectée. Le travail dans les jardins se fait selon l'expérience, le savoir et surtout le temps disponible de chacun. Une coopération s'organise donc entre les membres de la famille. Pendant la semaine, les femmes ou les hommes qui n'ont pas d'emploi partent à pied jardiner le matin, mangent sur place ou chez eux. Selon la distance et le climat, ils y retournent parfois l'après-midi. Les heures de travail par jour ne sont pas comptées, mais on estime qu'elles varient entre deux et quatre heures par jour. Les autres s'y rendent après leur travail, pour un bref nettoyage ou l'approvisionnement des repas du soir. Les samedis, les dimanches (si la religion le permet) et les vacances scolaires rassemblent la famille au complet.

Comme au village, les femmes s'aventurent rarement seules dans les jardins (peur des inconnus et des esprits des jardins). Elles partent donc ensemble, accompagnées des enfants, des ami(e)s, voisin(e)s. Une fois arrivé dans les jardins, elles se séparent ou s'organisent en groupe de travail, où chaque jour de la semaine est consacré à un jardin différent. Ceux qui n'ont pas le temps emploient des travailleurs journaliers regroupés en petits groupes de travail (jeunes, femmes, hommes), qui travaillent à la journée pour défricher, nettoyer, couper du bois, planter (à 1.000Vt/j). Ceux qui possèdent des jardins

extra-urbains (Béléri) se réunissent une fois par semaine pour s'y rendre en taxi. Le déplacement est plus agréable, moins onéreux et plus sécurisant. Il leur arrive de rester sur place quelques jours pour entretenir, planter, récolter et emballer les produits. Des réserves d'aliments de longue conservation (tubercules) sont faites pour une semaine ou deux, jusqu'au prochain déplacement.

En milieu urbain, les outils traditionnels (bâton à fouir, couteau de bois à lap-lap ou à ignames, etc.) sont progressivement remplacés par des instruments modernes d'acier, achetés au magasin (bêche, pelle, râteau, scie, hache, etc.). Ils sont appréciés, car ils allègent le travail (brouette, tondeuse, etc.) et apportent un prestige certain au jardinier. Seule la machette ou *bushkniffe* reste l'outil indispensable utilisé dans tous les jardins, ruraux ou urbains. Chacun possède la sienne et ne s'en sépare jamais. On s'étonne d'ailleurs de la dextérité avec laquelle les enfants apprennent, dès l'âge de trois ou quatre ans, à manier leur premier couteau. Ils en sont fiers, car il symbolise leur indépendance et l'utilité de leur travail au jardin : ils coupent les feuilles, débroussaillent les chemins, découpent et partagent les fruits avec les plus jeunes, etc.

Le cycle agricole des jardins urbains commence après la saison sèche (en octobre-novembre). Plusieurs étapes sont nécessaires au défrichage de nouveaux espaces ou d'anciens jardins.

1. Le défrichage : le plus souvent à la saison sèche ; à l'aide de longues branches de bois en faucille et du couteau, l'espace délimité est nettoyé des broussailles et de certains grands arbres. Les arbres fruitiers sont évidemment préservés pour leurs fruits, l'ombre fournie aux plantations et leur utilité comme repères (limites). Le bois coupé (*Kleinhovia hospita*, *Endospermum medullosum*, etc.) sera conservé sur place et ramené progressivement pour alimenter le feu des cuisines. Dans l'espace vert qui entoure la ville, ce travail, masculin, est moins pénible qu'en zone rurale : ce sont souvent des parcelles déjà nettoyées dans le passé, surtout couvertes de cassis (*Leucaena leucocephala*).
2. Le brûlis : le feu élimine complètement les végétaux inutiles (branches, racines, jeunes pousses, parasites, etc.) et enrichit le sol. En ville, on utilise n'importe quel combustible (pétrole, pneus autour des troncs) ; cela cause de mauvaises odeurs et parfois des débordements incontrôlables, en cas de sécheresse.
3. Le sarclage et tutorage : les restes sont arrachés à la main ou au râteau, puis la terre est remuée au couteau ou à la bêche, ce qui termine la préparation. Des tuteurs en wild canne ou en bois seront disposés pour recevoir les tiges grimpantes et fragiles des ignames.
4. La plantation : l'espace de ce nouveau jardin est donc prêt à recevoir les ignames. En effet, les premiers jardins leur sont toujours réservés (terre riche).

On les plante²² en saison sèche (juin-octobre) ou à la saison des cyclones (décembre-février), quand les jeunes pousses sont encore suffisamment petites pour être protégées. Contrairement aux habitudes du village, on a tendance de plus en plus, à planter toute l'année (en fonction du temps et de la place) et selon le calendrier des fêtes²³ (Noël, mariages, Indépendance, etc.). Les ignames sont donc souvent plantées deux fois par an (selon les variétés), par repiquage des têtes coupées.

5. La récolte : quand les ignames arrivent à maturité (après six mois environ), elles sont déterrées selon les besoins et conservées dans les cuisines. Les têtes sont gardées pour être replantées, parfois dans le même jardin ou dans un nouveau. Les autres plantes sont enlevées plus tard, progressivement (bananiers). La deuxième année, ce jardin est prêt à accueillir d'autres végétaux : taros, manioc, patates douces, ou toute autre plante disponible en graines dans le commerce et intégrée aux habitudes culinaires citadines (tomates, choux pommés, etc.). Du fait de leur croissance rapide, elles peuvent être plantées toute l'année, selon la place disponible, les besoins et le climat²⁴. Après la récolte, le jardin servira une troisième fois l'année suivante, pour des plantes de maraîchage nécessitant peu d'entretien (potirons, tomates, bananes, etc.). Ensuite, il sera laissé en friche progressivement.
6. La jachère : ce cycle de trois années se termine par une période de jachère de trois à cinq ans, selon l'espace disponible. Toutefois, la pression démographique et l'espace réduit disponible en ville tendent à raccourcir cette phase à une année ou deux.

Après le travail, les produits sont rassemblés dans un panier en feuilles de cocotier tressées, les feuilles (d'*aeland kapitch*, de potirons, etc.) sont ligotées en paquets, à l'aide d'une feuille de *lap-lap* ou de bananier fixée par une brindille. Les provisions sont portées sur la tête et sur le dos, parfois à l'aide de morceaux de bois qui serviront à allumer le feu de la cuisine.

Certains *tabous* sont encore appliqués dans les jardins de Mango :

- Interdiction de ramener des poissons, coquillages ou crabes cuits pour les repas, dans les nouveaux jardins d'ignames. Ceux-ci amèneraient en effet mouches et parasites, dangereux pour les jeunes pousses.
- Interdiction à ceux qui ont mangé de la tortue, d'entrer dans un nouveau jardin pendant trois jours.
- Pour respecter le nouveau jardin d'ignames, on évite de créer un autre jardin à côté, afin de ne pas y introduire de parasites.

²² Traditionnellement, c'était une activité typiquement masculine par les rituels magiques qu'elle impliquait.

²³ Donc plus de six mois avant la récolte.

²⁴ Il semblerait que les pluies soient moins régulières qu'autrefois à cause du phénomène climatique *El Nino*.

Si les jardins vivriers urbains fournissent des produits et des densités variant selon leurs caractéristiques, ils contribuent tous à la composition des repas quotidiens. Pour estimer cet apport, les 23 produits vivriers principaux²⁵ furent relevés pendant une semaine dans les cuisines de l'échantillon des cinq familles (*Figure 24*). Le total rapporté en une semaine depuis les jardins de Mango fut de plus de 148 kg, avec une moyenne de 30 kg par famille. Evidemment, les quantités produites varient selon le nombre de jardins et l'emploi du temps de leurs propriétaires : les chiffres les plus importants sont ceux des familles qui possèdent beaucoup de jardins (la famille n°1 a ramené beaucoup d'aliments des jardins extra-urbains de Béléru) et les plus bas correspondent aux familles où les parents travaillent ou ne possèdent pas de jardins depuis longtemps.

En ce qui concerne les fréquences et les quantités, ce sont les aliments traditionnels, base de la nourriture, qui dominent : ignames, choux et bananes, ainsi que les fruits de saison (pamplemousses et velles). Cependant ces derniers sont rarement consommés lors des repas, mais comme encas (sur le lieu de récolte ou à la maison). Malgré leur biodiversité, on s'étonne cependant du peu de variétés ramenées : c'est lors du chemin vers les jardins, pendant le travail de nettoyage et de collecte de ceux-ci, que beaucoup de fruits et légumes sont consommés²⁶. Papayes, bananes, noix de coco, concombres, tomates, etc. sont mangés crus comme encas et les tubercules, grillés (taros fiji, par ex.) sous les cendres d'un feu allumé dans le jardin.

Aliments	Famille 1 8 personnes	Famille 2 6 personnes	Famille 3 6 personnes	Famille 4 5 personnes	Famille 5 7 personnes	Total 32 personnes
Ignames	26.100		6.500	10.200	9.300	52.100
Bananes	10.300	3.500		5.700		19.500
Aeland kapitch	9.150	1.600	800	3.600		15.150
Pamplemousses	12.700		700			13.400
Navelles	9.500		1.800	1500		12.800
Manioc			9600			9.600
Noix de coco			5.000	3.200		8.200
Taros Fiji				5.700		5.700
Fruits passion	2.700					2.700
Haricots	1.700			800		2.500
Oignons			600	1.400		2.000
Papayes	1.200			700		1.900
Feuilles potirons	700			900		1.600
Maïs	800					800
Citron	500					500
TOTAL	75.350	5.100	25.000	33.700	9.300	148.450

Figure 24 : Quantités d'aliments rapportés des jardins par famille en cinq jours (en kg au 11/97).

²⁵ Parmi les 23 aliments, certains n'ont jamais été cités car ils dépendent évidemment des saisons. Il serait donc intéressant de recommencer ces enquêtes à différentes périodes de l'année.

²⁶ Ces quantités absorbées n'ont pas pu être mesurées : cela demanderait une surveillance trop étroite de chacun tout au long de la journée. Cependant, ils ont été enregistrés lors des enquêtes de rappel de 24h.

Les jardins urbains permettent donc une relative autonomie alimentaire et financière. Ils fournissent aussi une relation privilégiée avec la terre, puisque par le biais des cultivars provenant de leurs lieux d'origine Mota-Lava, ils reconstituent leur environnement agricole et ensuite, leur alimentation.

2.2. Le milieu forestier

Par son climat (moyenne annuelle de 25.6°C), son rythme de pluies abondantes (228 j/an, moyenne 270 mm/mois) et son humidité (85% en moyenne), le Vanuatu possède une végétation dense, peuplée de grands arbres et de lianes, qui varie selon l'altitude et la situation géographique. L'espace vert de Santo est omniprésent : il entoure les villages, mais aussi la ville. Il est composé de forêts secondaires, de plantations et d'anciens jardins abandonnés.

Outre les avantages qu'elles procurent (préviennent de l'érosion, protègent la faune et la flore sauvages, les bassins hydrographiques), les forêts, dont il ne reste plus que 100 km² éparpillés dans l'archipel, sont la source d'une multitude de biens et de revenus directs. C'est un lieu dont on tire bien des ressources : nouvelles terres à défricher, plantes alimentaires et médicinales, gibier, bois de chauffe, d'art et de construction. Dans le passé, les produits de cette forêt aménagée étaient utilisés quotidiennement. Aujourd'hui, ces usages perdurent, mais varient selon le lieu, la disponibilité des essences, le savoir coutumier, le mode de vie et la concurrence des nouveaux produits manufacturés (prix, temps, etc.). Ce milieu est d'accès plus difficile pour les citadins, qui n'ont la possibilité de s'y rendre que s'ils y sont invités. Indirectement, ils consomment les ressources forestières par le marché (noix, fruits sauvages, bois), en cultivant des jardins lointains et en recevant des produits des îles ou des villages d'origines (voir chapitre 2.4).

Du fait de la croissance de la population et des besoins d'argent rapide de l'Etat et des populations, les pressions sur l'environnement se font ressentir, tant dans les villages qu'en milieu urbain. L'exploitation de la terre change : elle est devenue une des principales sources de revenus par la vente des produits vivriers (marché) et commerciaux (coprah, kava, bois, etc.). Elles subissent donc de graves dommages dus à l'exploitation des bois précieux, la création de plantations, de stations d'élevage²⁷ et de zones d'agriculture vivrière, qui s'étendent progressivement sur ce dernier espace encore disponible. L'Etat et certains villages ont permis le déboisement massif de forêts par des compagnies de loggings étrangers (malaises, australiennes, françaises). En 1996, la foresterie représentait 13% de la valeur totale des produits exportés. Sans réaliser le danger qui menait à la destruction des ressources forestières en cinq ans (300.000 m³/an), le gouvernement a opté en 1994 pour une politique de quotas. Selon les récentes estimations du *National Forest Inventory*, 36% du pays sont couverts de forêts,

²⁷ On y associe souvent élevage de bovins sur les cocoteraies car ils se nourrissent de l'herbe et fournissent de l'engrais.

dont près de deux millions d'hectares sont utilisables pour l'industrie du bois. Heureusement, un code légal de la coupe du bois au Vanuatu²⁸ vient d'être mis en place, et le Département des Forêts protège les aires forestières (culturellement, biologiquement et socialement spécifiques) et ses ressources pour les générations futures.

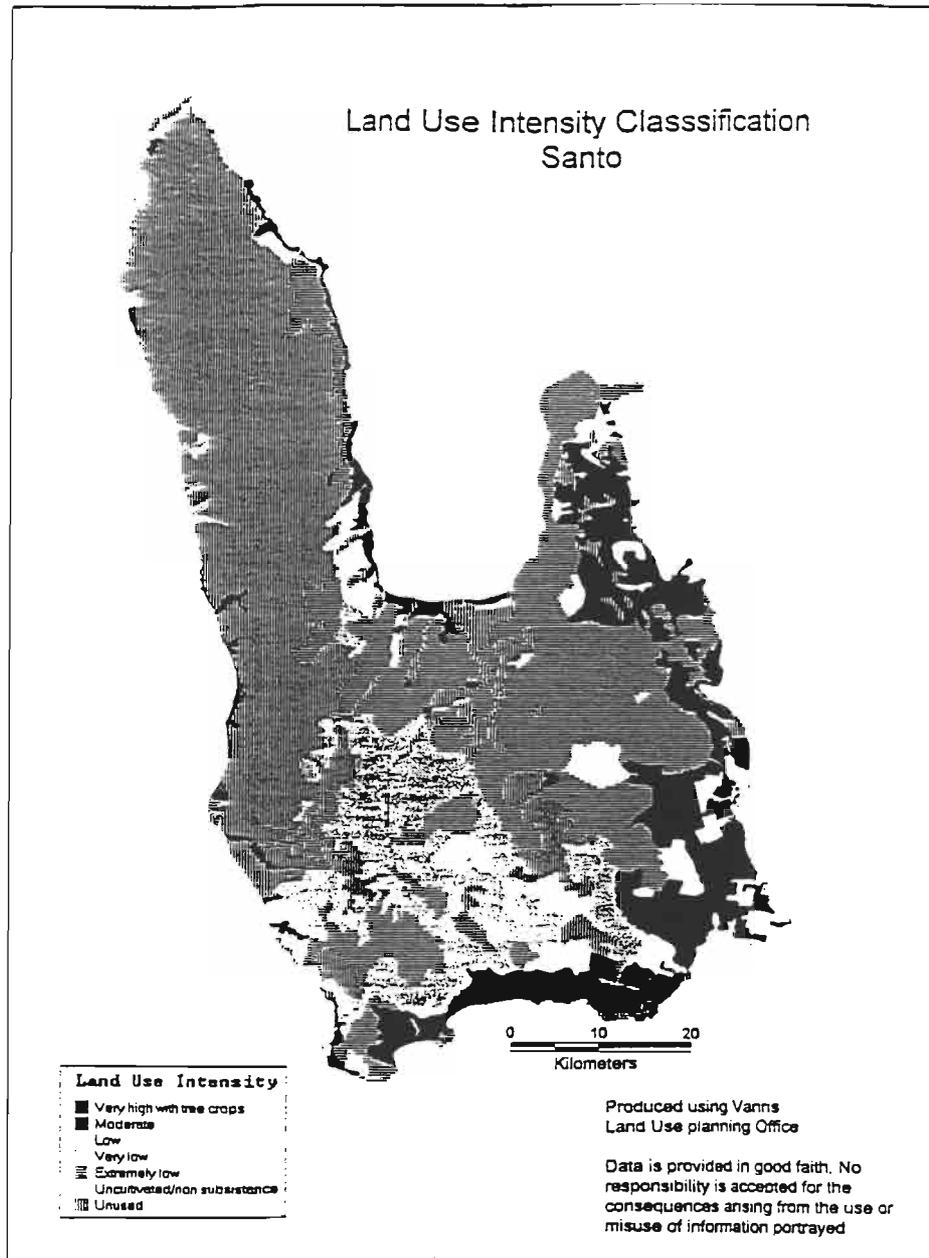


Figure 25 : Végétation principale de Santo (carte VANRIS)

²⁸ Thistlethwaite R.J., *Forest Sector study and Implications on Forest Policy*, 1996, FAO, Port-Vila.

L'approvisionnement quotidien en bois sert à alimenter le feu des cuisines. Habituellement, il provient d'arbres communs morts, trouvés lors de promenades dans les plantations ou la forêt ou lors du défrichage des jardins (*Hibiscus tiliaceus*, *Schleinitzia insularium*, etc.). Mais, avec l'extension des jardins et l'augmentation de la population, certains arbres utiles (fruitiers) commencent à être coupés. Les besoins croissants en espaces cultivables et en bois des zones rurales et urbaines, ne feront qu'aggraver la situation.

En ville, la consommation et l'utilisation des produits forestiers, autres que le bois, tendent à diminuer avec l'influence de la vie moderne et l'importation des produits manufacturés. Malgré cela, ils demeurent importants et valorisés dans le régime alimentaire : fruits sauvages (*Dracotomelon vitiense*, *Passiflora edulis*, *Psidium guayava*, etc.), noix (*Barringtonia spp*, *Canarium indicum*, *Inocarpus edulis*, etc.), racines de fleurs (*Heliconia*), fougères, larves (termites, vers de bancoule²⁹) et gibier (cochon sauvage³⁰, roussette, pigeon, crabes de cocotiers,...). Saisonniers et demandant des déplacements, ces produits sont le plus souvent consommés sur place et gardés pour la famille. Très appréciés en ville, ils sont recherchés et possèdent donc une haute valeur commerciale au marché (voir chapitre 3.1.1). Parfois des hommes des villages éloignés (Big-Bay) descendent en ville pour vendre des fruits, des noix, du gibier, du poisson ou des crustacés. Leurs marchandises sont payées en espèces ou échangées contre des biens manufacturés (savon, sel, boîtes de conserves, etc.), directement avec les citadins.

Dans la ceinture verte autour du quartier de Mango, les habitants peuvent trouver différents produits alimentaires (fruits, gibiers,...) ou usuels (bois, feuilles,...). Les fruits ou les noix sont étroitement liés aux saisons et ne sont pas toujours disponibles partout, nécessitant alors des déplacements vers les zones périurbaines ou rurales. Lors des visites aux jardins, le bois nécessaire au feu des cuisines est coupé, rassemblé et ramené par tous. Les enfants aussi, transportent de lourdes charges de bois, sur le dos ou ligotées par une liane et suspendues à un bâton. Du bois contenant des nids de termites est aussi ramené dans les jardins de maison afin de nourrir les poules.

2.3. Le milieu halieutique

Même si l'archipel possède 680.000 km² de zone maritime (56 fois plus que les terres), ses habitants sont plus des agriculteurs que des navigateurs, au contraire des Polynésiens. Ceci est lié à l'hostilité de la mer, qui ne possède pas souvent de lagon protecteur. Dans le passé, avec les perturbations démographiques, la regroupement par les églises et l'extension des plantations coloniales, 70 % de la population ont dû cependant migrer vers les régions côtières.

²⁹ Malgré la présence d'abeilles (introduites), peu connaissent le miel.

³⁰ Le cochon sauvage est dangereux et, traqué par une meute de chiens, il est chassé au fusil, à la lance et au couteau.

Les activités liées à la pêche se pratiquent par les hommes, les femmes (en petit groupe) et les enfants. Depuis le rivage ou la pleine mer, à bord de pirogues à balancier ou de petits bateaux à moteur, les techniques varient selon l'espèce désirée, le lieu (océan, lagon, récif corallien, rivière et mangrove) et les moyens financiers :

- Appâts : naturels ou artificiels (vendus en magasin) reliés à un hameçon d'acier et à un fil de nylon enroulé autour d'une petite bouteille en verre (rarement des cannes à pêche, trop coûteuses).
- Pièges traditionnels : confectionnés à partir de matériaux naturels (bambous, bois, lianes, etc.) ou de clôtures grillagées, ils sont tirés dans la mer.
- Filets dériveurs
- Seines, nasses
- Fusils de plongée (très rare par leurs prix élevés)
- Paniers : pour récolter les chevrettes et les vers *palolo* (*Eunice virinis*).
- Par poison : la graine³¹ de pandanus, râpée est saupoudrée à la surface de l'eau et paralyse les poissons.

On estime qu'environ 35% des ménages en zone rurale pêchent quotidiennement, surtout dans un but d'autoconsommation³². Même si elle est rarement une mono-activité à but commercial³³, elle devient une source importante de revenus grâce à la demande urbaine (commerces, hôtels, restaurants, etc.). Ainsi, un réseau d'importation (langoustes, crevettes, crabes de cocotier, huîtres, etc.) au départ de certaines îles (Banks, Torres, Malikolo, etc.), rencontre la demande urbaine d'expatriés. C'est une source de profits importants pour les villages isolés et encore plus pour les intermédiaires et les restaurateurs. Même si la chasse et la vente sont réglementées, la demande dépasse l'offre et aura inévitablement des répercussions sur leur disponibilité future de ces produits, principalement sur le crabe de cocotier, en voie de disparition dans le Pacifique.

Si Luganville est enclavée dans la verdure, elle est aussi entourée d'eau : la mer, la rivière Sarakata et le Canal du Second. On peut donc y trouver toutes sortes de poissons, de crustacés et de mollusques (*Figure 26*). Comme le surplus des produits des jardins vivriers et de la forêt, l'excédent (de poissons et de crustacés) non consommé par la famille est vendu aux poissonneries, aux épiceries ou au marché. Les villageois fournissent ce dernier surtout, en coquillages, mollusques, crustacés frais, emballés dans des sacs plastiques ou dans des feuilles ou encore, cuits, accompagnant parfois des *lap-lap* (Voir chapitre 3.2.1). C'est là aussi que les habitants de Mango préfèrent vendre le poisson, toujours cuit (grillé, entier ou en morceaux). Il est consommé sur place ou très rapidement, à cause du peu ou de l'absence d'infrastructures de conservation.

³¹ A Mota-Lava, cette graine était considérée comme comestible dans le passé, mais la légende raconte qu'un jour une vieille femme a uriné dessus, la rendant empoisonnée...

³² Vanuatu National Agriculture Census, 1993, Bureau des Statistiques de Port-Vila, p150

³³ David G., 1991, *Pêche villageoise et alimentation au Vanuatu : Exploration d'un système*, Thèse de doctorat, Université de Bretagne Occidentale.

Echinoderms		Poissons	
<i>Anadara</i>	Coquillage Arc	<i>Aphareus rutilans</i>	Rusty jobfish
<i>Eunice virinis</i>	Vers de mer	<i>Etelis coruscans</i>	Snapper rouge
<i>Octopus</i>	Pieuvre	<i>Hemirhamphus far</i>	Garfish
<i>Pinctada marginifera</i>	Huitre	<i>Katsuwonus pelamis</i>	Skipjack
<i>Thelenota ananas</i>	Concombre de mer	<i>Lethrinus nebulosus</i>	Empereur
<i>Tridacna squamosa</i>	Bénitier	<i>Mugil cephalus</i>	Mulet
<i>Tripnustes gratilla</i>	Oursin	<i>Pristipomoides zonatus</i>	Snapper
<i>Trochus niloticus</i>	Trocas	<i>Scarus ghobban</i>	Perroquet
<i>Turbo marmoratus</i>	Turban snail	<i>Scomberomorus commersoni</i>	Maquereau
	Coquillage de rivière	<i>Siganus rostratus</i>	Rabbit fish
Crustacés		<i>Sphyaena jello</i>	Barracuda
<i>Birgus latro</i>	Crabe de cocotier	<i>Thunnus alalunga</i>	Albacore
<i>Pamulirus penicillatus</i>	Langouste	<i>Thunnus albacares</i>	Thon jaune
<i>Penaeus monodon</i>	Crevette	<i>Thunnus obesus</i>	Thon
<i>Ranina ranina</i>	Crabe	<i>Upeneus vittatus</i>	Goatfish
<i>Scylla serrata</i>	Crabe mangrove		

Figure 26 : Les principales espèces halieutiques disponibles à Luganville.

3. LA VIE SOCIALE

« (...) Toute société aussi défavorisée soit elle, trouve toujours en elle la force de réinterpréter les diverses contraintes qui pèsent sur elle, selon ses propres modèles, tout en les modifiant pour ne pas à avoir à en forger de nouveaux avec tous les risques que cela comporte lorsque l'on ni les moyens ni le loisir d'expérimenter de nouvelles formes de relations sociales et d'occupation de l'espace »³⁴ (R. Eches, 1991)

3.1. Les emplois du temps

Les journées sont courtes et rythmées au gré de la lumière du soleil. Les activités commencent tôt et se terminent peu après le coucher du soleil, dans l'atmosphère feutrée du soir. Comme il n'y a pas d'électricité, la nuit tout se fait à la lumière de la lampe à pétrole, de la lampe de poche ou du feu de la cuisine.

Le réveil a lieu au chant des coqs du quartier, du bruit du bois coupé pour le feu qui servira à chauffer le thé du matin et des pleurs des jeunes enfants. On subit la vie du voisin en silence. L'espace social de la cour va s'ouvrir. Après avoir bu le thé et mangé les morceaux de baguette beurrés, les enfants partent à pied vers les différents établissements scolaires anglophones ou francophones de la ville. Les plus jeunes préfèrent rester auprès de leur mère ou des enfants qui ne s'y rendent pas pour des raisons financières³⁵. Le quartier se vide donc peu à peu des cris et des rires.

³⁴ Wolff E., 1991, *Quartiers de vie : Approche ethnologique des populations défavorisées de l'île de la Réunion*, Méridiens Klincksieck, Paris.

³⁵ L'école est payante et en général, tous les enfants y sont inscrits. Il n'est pas aisé de savoir la proportion exacte d'enfants qui le sont réellement et ceux qui attendent l'argent pour s'y rendre.

Les employés partis à leur travail, il est temps pour ceux qui restent de se mettre aux corvées quotidiennes : travail au jardin, nettoyage de la maison et du linge, repas de midi. Après la sieste, le reste dépend de l'humeur ou du jour. Jours qui se ressemblent, où l'une des plus grandes richesses est l'abondance du temps qui passe, sans que les jours changent. Sans angoisse, il est rythmé selon la saison et le travail à faire aux jardins, les achats des jours de paie (toutes les deux semaines), les activités des églises ou des écoles (rassemblement, enseignement, travaux divers, etc.), des visites des membres de la famille et des besoins d'argent.

Les enfants participent aux tâches domestiques, souvent liées au sexe : les filles aidant pour les travaux de maison (ménage, linge, cuisine, bain des plus jeunes, etc.), la corvée de récolter du bois sec est plus souvent laissée aux garçons. Comme c'est bien souvent le cas, les garçons sont plus souvent laissés libres de ne rien faire, que leurs sœurs !

Une des raisons principales de l'exode rural et du choix de vivre en ville est le désir de travailler pour bénéficier d'un revenu fixe. Mais Luganville ne peut pas employer toute sa population active. Par la crise économique et la chute des investissements à Santo, les offres d'emploi sont très limitées et le niveau de qualification de la population ne permet guère d'emplois stables.

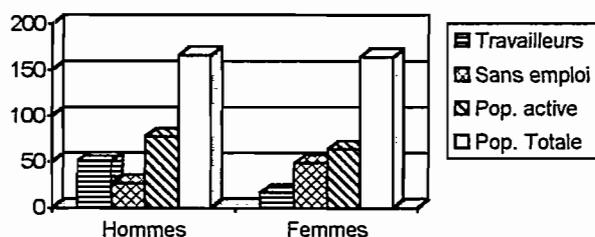


Figure 27 : Population active de Mango (1/11/97)

La population active de Mango représente près de 43 % de la population totale, dont seulement 20 % disposent d'un emploi. Peu sont permanents : ils varient et s'adaptent en fonction de la demande et des semaines. Même si certains emplois sont communs (employés secteurs publics et privés), il y a une nette division selon le sexe.

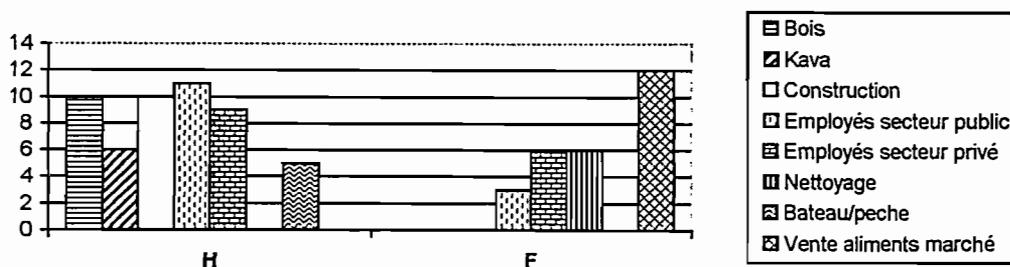


Figure 28 : Répartition des emplois de la population active masculine et féminine (1 /11/1997)

L'entretien de maison et la vente pour les femmes, tandis que les travaux des hommes sont plus diversifiés : construction, scierie, enseignement, bateau, kava. Si le taux de chômage touche plus les femmes (65 % de la population sans emploi), celles qui travaillent sont parfois seules à assumer les frais de la famille (certaines enseignantes font même déménager leur famille, selon les mutations inter-insulaires).

Ce sont les tranches d'âges plus élevées qui travaillent : elles sont souvent plus qualifiées ou bénéficient d'une expérience ou d'une réputation de longue date.

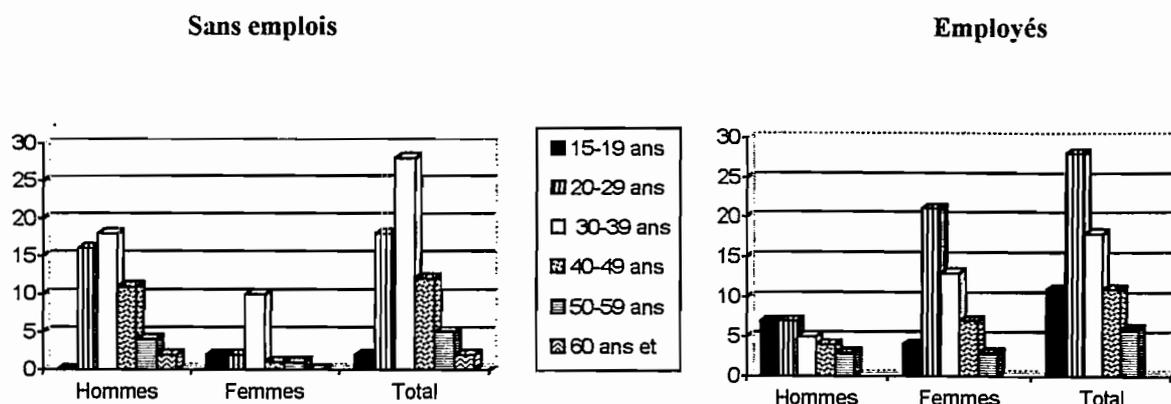


Figure 29 : Sans emplois et employés de Mango (1/11/97)

Le travail salarié a réorganisé les emplois du temps de la semaine. Les horaires fixes ne permettent du temps libre que le soir, parfois le samedi et le dimanche. Le «lèche-vitrines» en ville n'est donc possible pour les employés que le samedi. Le dimanche, Luganville est une ville fantôme : tout est fermé, laissant cette journée aux activités familiales et religieuses. Le temps réservé aux loisirs est important ; il est passé exclusivement à l'extérieur. Même si la ville est au bord de l'eau, les nombreux remblais (réalisés en 1941-44 et en 1971-72) ont détruit ses plages. Néanmoins, l'environnement naturel qui entoure Mango sert de lieu de détente et de plaine de jeux. Les jardins éloignés, la mer, la rivière, les plantations, sont des buts de promenade et des sites de réunion familiale du week-end. On y pêche, joue, discute autour d'un barbecue et avec des amis. Pour plus de dépaysement, des sorties sont organisées vers les nombreuses et magnifiques plages entourant la ville (Palikolo, Surenda, etc.). Ces lieux permettent aussi d'apprendre aux enfants le savoir local lié au milieu naturel : plantes, poissons et autres animaux, aliments, ... Ils s'y nourrissent, tout en aidant leurs parents à jardiner ou à collecter les fruits, les crevettes dans la rivière, etc. Un terrain de football est aménagé dans le quartier, près de la rivière et certains terrains encore non habités, servent parfois de terrain de volley ou d'autres jeux de balle. Si l'univers intime est très limité dans l'espace domestique, il est très étendu à l'extérieur (jardins, rues, plantations, rivière, etc.).

Grâce à l'unité des familles, les grands-parents et les parents (sans emplois) s'occupent des enfants. Ils forment de petites bandes par groupes d'âges, qui passent d'une maison à l'autre pour les jeux et les repas. L'après-midi, les siestes sont respectées et personnes ne viendra les déranger, car elles calment la vie du quartier.

Le nombre des personnes âgées est restreint. Elles sont arrivées à Mango dès le début de sa création et n'en sont en général plus reparties, sauf occasionnellement pour des vacances dans leur village d'origine. Les vieux habitent en famille, partageant le terrain ou l'habitation avec leurs enfants mariés. Ils se partagent entre leurs petits enfants (bain, repas, conduite à l'école) et les soins de leurs jardins vivriers (les plus proches des habitations), la cuisine, les sorties à la rivière ou à la mer ; certains, s'occupent aussi de la maison (nettoyage, lessive, etc.) de leurs enfants absents la journée. Pour gagner un peu d'argent, les femmes vendent de la nourriture au marché le vendredi et le samedi. Elles cuisinent des plats traditionnels, grillent des poissons pêchés, étalent quelques fruits frais coupés en morceaux, etc. C'est là une source de revenu non négligeable leur assurant une petite autonomie financière.

Bref, Mango est un quartier qui permet à tous de garder un lien permanent avec la nature et avec la famille.

3.2. Les échanges alimentaires

La nutrition en milieu urbain est un sujet vaste. Elle rassemble le patrimoine des traditions (habitudes culinaires, méthodes de cuisson, recettes) et, avec la diversité des produits et le changement de mode de vie, une remarquable adaptation à de nouvelles habitudes alimentaires. Au cours d'un processus d'urbanisation, des changements géographiques, démographiques et socioculturels ont lieu au sein de la population. Par les contacts et les échanges, l'alimentation traditionnelle mélanésienne s'est adaptée aux conditions de vie de ces citadins de diverses origines (Mélanésiens, Asiatiques, Européens, Australiens) qui s'approvisionnent et se nourrissent de façons différentes.

La valeur nutritionnelle de certains produits d'introduction récente n'est pas toujours prise en compte par les mélanésiens. Grâce aux campagnes d'information lancées à leur sujet, le sucre, le sel et le riz, par exemple, sont connus pour créer des troubles en cas d'excès (obésité, troubles intestinaux, etc.) ; cela n'empêche pas leur surconsommation. Les associations équilibrées de végétaux, protéines et hydrates de carbone sont rarement appliquées. Les mets variés et attrayants proposés en ville incitent à manger ce dont on a envie, quel que soit l'âge, l'heure, l'association, les quantités et les valeurs nutritives. On pense plus à la satiété, au plaisir gustatif et à l'économie, qu'à l'équilibre alimentaire.

Par sa situation géographique et son rôle de centre urbain, la ville dispose de différentes sources d'approvisionnement et de distribution alimentaires. Elle allie les ressources naturelles (agricoles, halieutiques et forestières) et manufacturées (épiceries, restauration). Quatre petites épiceries, deux kavas-bars, un petit marché (réservé aux habitants du quartier) et la préparation de plats traditionnels par les femmes pour le marché municipal, représentent les seules activités économiques de Mango.

Les quartiers regroupent les migrants par familles, villages ou îles d'origine. Cela resserre les liens qui pourraient être effacés dans l'anonymat de la ville. Les aliments sont souvent l'intermédiaire pour les entretenir ou les créer. En cas de surproduction de fruits ou légumes, on peut les échanger contre d'autres aliments (sucre, riz, etc.), mais aussi les vendre au pas de sa porte ou dans sa cuisine. Ils sont achetés par les voisins, amis du quartier ou des passants. Lors des retours de chasse ou de pêche, certains passent donner ou vendre le surplus aux amis ou habitants du quartier. Lors d'événements importants (mariage, décès, etc.), les voisins sont toujours conviés à partager les repas. Ce sont des moments d'échanges qui symbolisent *culinairement* l'identité et les racines de chacun. Dans la vie de tous les jours se pratiquent de nombreux échanges informels. Un morceau de *lap-lap* pour son voisin, des bananes de son village, un taro de son île... Les amis des enfants sont souvent les bienvenus d'une cuisine à l'autre, pourvu qu'il y ait assez pour tout le monde ! Acheter, vendre ou partager symbolise plus l'intérêt vis-à-vis de l'autre, la nécessité de faire plaisir, que le réel besoin alimentaire.

En ville, l'offre et les prix de la nourriture diffèrent de ceux du village. Des échanges «par correspondance» (bateau ou avion) sont donc fréquents entre les familles des zones rurales et urbaines. On envoie ce qui est rare ou cher chez l'autre : de la viande fraîche, du pain, du sucre, du lait en poudre, des biscuits, du savon, du tabac, etc., sont expédiés au village. On en reçoit l'*aeland kakai* (nourriture de l'île) : produits vivriers (ignames, taros, fruits de saison, etc.), crabes de cocotier ou plats traditionnels (*Lap-lap*, *Tuluks*, *aeland biskit* etc.). Les familles de Mango se partagent les achats et envoient environ une à deux fois par mois un colis à la famille restée au village.

La famille, les amis, le travail dans les îles sont des sources d'échanges et de partage de biens, d'aliments et de recettes. Ainsi, pendant les enquêtes, un homme a ramené des taros de Malicolo. Il furent préparés en *nalot* et partagés avec la famille. Les têtes des taros furent gardées pour être replantées dans le jardin. En saison, si les quantités produites sont trop importantes, on donne ou on échange contre un autre aliment, au même moment ou plus tard, en cas de besoin. Il en va de même lors de la préparation d'un plat traditionnel : le *lap-lap* ou le *nalot*, seront toujours coupés en plusieurs morceaux et partagés. Les enfants, souvent chez les voisins, partageront aussi avec eux les produits du jardin ou du repas à la maison.

3.3.L'autorité des chefs

C'est au sein du quartier que se vivent les bases de la vie sociale : on apprend les lois de savoir-vivre du village et de la ville, qui permettent la cohésion sociale et le bien-être de chacun, mais aussi à être apprécié par un comportement mettant en valeur les lois sociales définies. Dans cet espace culturellement homogène et défini, on perpétue des comportements tacites, qui expriment l'identité commune et qui permettent à leur tour de définir l'espace. Le partage d'une même façon de vivre, d'une même tradition entraîne inévitablement moins de tensions que dans un quartier défini uniquement par le partage de limites géographiques.

René Mael, le chef du "village", car c'est ainsi qu'il est nommé, a le rôle est de faire respecter l'ordre général (propreté, par ex.), d'organiser les événements de la vie sociale (festivités) et de régler les problèmes quotidiens (disputes, vols,...). Il détient ce pouvoir depuis 1992 (élections), mais aussi par son ancienneté dans le quartier. A ses côtés, d'autres chefs exercent un autre pouvoir. En effet, dans les deux villes de l'archipel, chaque communauté insulaire émigrée possède son ou ses chefs coutumiers. Leur rôle est de faire respecter la Coutume et de résoudre les problèmes par la celle-ci, dans la mesure du possible sans l'aide de la fonction publique. Les problèmes importants à régler par les chefs sont donc ceux qui ont lieu entre des habitants de quartiers différents, donc le plus souvent originaires d'îles différentes. Si un membre de la communauté des îles Banks de la ville a des problèmes avec un habitant issu d'une autre île, les deux chefs coutumiers des îles concernées se réunissent, afin d'essayer de le résoudre. S'ils n'y arrivent pas par la Coutume, le cas sera transmis à la police ou au tribunal de la ville ; ceci se passe directement dans le cas où le problème implique un étranger. Leur autorité est encore respectée, même si ceux qui posent des problèmes ont la possibilité de fuir. Il arrive ainsi que certains jeunes soient renvoyés dans leur village comme «punition».

3.4.Les langues et les religions

Le Vanuatu, colonisé par la France et l'Angleterre, a subi cette division coloniale dans bien d'autres domaines, comme celui des langues et des religions. Après l'arrivée du christianisme par les missions catholiques (francophones), anglicanes et presbytériennes (anglophones), on recense aujourd'hui près d'une centaine de religions, sectes et mouvements charismatiques divers issus du monde entier. De nombreuses d'entre elles ont acheté des terrains pour leur implantation et leur compétition dans "le sauvetage des âmes". A Luganville, on s'étonne du nombre important et varié de communautés religieuses. Ce rassemblement des fidèles créa un nouveau regroupement et de nouvelles dénominations de sous-quartiers (par ex. Sarakata *S.D.A* pour l'église des *Seven day Adventists*). Les huit mouvements charismatiques les plus répandus ont des adeptes parmi la population de Mango.

Par les divisions religieuses au sein de l'enseignement scolaire, l'archipel déjà éclaté géographiquement se redivisait encore dans les langues. A Mango, les habitants parlent donc la langue vernaculaire (en famille ou aux membres du village), le français (pour ceux scolarisés en français en ville ou aux îles Banks, car elles ont été colonisées par les catholiques français qui y ont construit une école) Ils aux étrangers francophones) et le *bishlama* (avec les membres des autres communautés insulaires et les étrangers). Par le trilinguisme rendu officiel par le l'Etat et le bilinguisme introduit dans l'éducation, beaucoup d'enfants issus d'une même famille, sont partagés entre les écoles anglophones et francophones. Il n'est donc pas rare de voir des enfants parler trois ou quatre langues différentes. Le *bishlama* est cependant la langue la plus largement pratiquée et diffusée.

3.5. Les vêtements

Les vêtements traditionnels sont confectionnés à base de fibres végétales et avaient pour but de ne cacher que *l'essentiel*, très relatif. Depuis la colonisation et le pouvoir des Eglises, ils sont devenus rares et ne sont plus portés que dans certains endroits (Malicolo, Pentecôte, par exemple) ou en certaines occasions.

Aujourd'hui, en milieu rural ou urbain, tout le monde porte des vêtements, qui proviennent de tissus manufacturés importés ou cousus sur place. Ils sont simples et le plus souvent achetés dans les épicerie chinoises ou dans des magasins de seconde main (importés d'Australie). Si les hommes et les jeunes portent des tee-shirts et des pantalons (courts ou longs), les femmes sont toujours en robes. A l'origine apportées par les missionnaires, d'où leur nom de «robes mission», elles ont été créées pour cacher le corps et les formes féminines. Aujourd'hui, elles sont variées et évoluent avec le temps et les influences étrangères (tissus, couleurs, broderies, modèles, etc.). Le port des chaussures est nouveau, peu apprécié et cher, donc rare. Il se limite aux *tongues* de plastique importés. Les enfants pieds nus ont de nombreuses coupures aux pieds, car les plaines de jeu du milieu urbain sont moins propres que celles du village.

Donc, plus aucun signe extérieur ne permet de distinguer l'origine insulaire des citadins. Cependant, certaines femmes des îles Banks portent encore des petits tatouages sur le visage, et leurs cheveux, plus clairs et plus longs, permettent parfois de les distinguer des autres. Seuls quelques tee-shirts (imprimés localement par des commerçants chinois) et destinés aux touristes, valorisent le nom du pays et peuvent être portés comme signe d'appartenance à celui-ci.

CHAPITRE 3

LES ACTIVITÉS DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE

1. L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN

L'agriculture traditionnelle, basée sur la production de biens visant à l'autosuffisance et aussi à un surplus (destiné aux échanges pratiqués lors des événements coutumiers) a subi d'importants changements à la suite de l'introduction des plantations par les puissances coloniales, des échanges d'idées et des transferts de matériel végétal (soldats américains et voyageurs) et de la croissance de la population. Dans le passé, les deux centres urbains, berceaux de l'import-export (coprah, cacao, café) de produits divers, virent croître la population expatriée. Au contact de cette dernière et grâce au travail qu'elle fournissait aux communautés, de nouvelles habitudes de vie se développèrent (vestimentaires, religieuses, sanitaires, alimentaires). Les travailleurs étaient nourris ou payés en nature (riz, sucre, biscuits, boîtes, tabac) ou en monnaie, ce qui leur permettait aussi de ramener ces nouveaux produits au village. Ainsi furent introduits les premiers produits manufacturés... et la création de besoins dans les zones rurales.

Aujourd'hui, les agriculteurs tentent aussi d'augmenter leurs revenus, en commercialisant les produits de leurs jardins. On estime ainsi que 55% des ménages de l'archipel jardinent pour assurer leur subsistance et 45% pour aussi se procurer des revenus¹. En ville, les jardins sont rares ; ceux qui ont la chance de les posséder conservent leur production pour la consommation domestique. La ville doit compter sur les villages pour se nourrir. Comme on l'a vu, les différents milieux qui entourent la ville contribuent à assurer le régime alimentaire quotidien. Contrairement aux villages, ils ne permettent pas l'autosubsistance totale ; ils ne sont pas vitaux pour ceux qui possèdent des revenus. Si nécessaire, il existe d'autres sources d'approvisionnement : le marché, les commerces et les distributeurs de plats cuisinés. Par contre, les familles pauvres, sans accès à un travail suffisamment rémunéré, dépendent entièrement de ces petits jardins urbains pour leur alimentation.

1.1.Le marché

Le marché se dresse au milieu de Luganville, entre le canal du Second et la rivière Sarakata. (*Figure 2*). Par sa situation, la quantité de produits disponibles et son affluence, il est un lieu essentiel dans la vie quotidienne des habitants de la province de Sanma².

¹ *Vanuatu Agricultural Census*, 1993, Port-Vila, p135

² Regroupement des îles Santo et Malo.

Des études menées sur les réseaux d'approvisionnement dans les deux centres urbains de l'archipel ont démontrées qu'il existait des échanges entre les produits frais des villageois et les produits manufacturés de la ville. Par le marché, la ville et les villages entrent en relation d'interdépendance. Le marché est vital : il représente le seul lieu d'approvisionnement en fruits et légumes frais pour les citadins qui manquent de jardins vivriers et fournit aux villageois des revenus indispensables pour couvrir certains frais incontournables (dépenses de scolarité, allumettes, sel, huile, pétrole, savon, etc.). C'est aussi un but de promenade, un lieu de détente, de consommation et de rencontre, bref, le centre d'échanges économiques et sociaux.

Après avoir présenté les caractéristiques principales du marché de Luganville, nous étudierons plus en détail les modalités et l'importance de ces échanges.

Le marché propose toute l'année des marchandises diverses (*Figure 30*). Elles représentent le surplus des jardins vivriers en plantes annuelles. Aujourd'hui, certaines sont aussi cultivées dans les jardins ou plantations, comme cultures commerciales destinées à la clientèle urbaine (tomates, noix, kava, etc.). Les autres produits sont issus de l'élevage (volaille, cochons etc.), de la mer ou des rivières (poissons, coquillages, mollusques), de la chasse (roussettes, cochons sauvages, etc.) ou de la cueillette en forêt (fougères ou fruits sauvages, etc.). Les étalages sont souvent complétés par l'apport de plats traditionnels, de l'artisanat.

On remarque la faible proportion de produits locaux, comparés aux aliments introduits récemment. Le marché doit satisfaire les goûts d'une population cosmopolite. Mais, au niveau quantitatif, ce sont les produits locaux qui dominent largement et se vendent le mieux, car ils représentent la base de l'alimentation quotidienne (tubercules et lait de coco) et permettent la fabrication du plat national (*lap-lap*).

Certains produits sont vendus en permanence (choux des îles, bananes, taros, patates douces, etc.), d'autres, en saison (mangues, ananas, avocats, fruits à pain, noix, etc.). Même si les quantités proposées diffèrent selon le jour ou le mois, il y a une grande homogénéité dans les produits vendus. Pour chaque fruit ou légume locaux, on dénombre une multitude de cultivars dont les goûts, textures, usages et techniques de cuisson diffèrent. C'est le cas par exemple des ignames et des taros, dont les cultivars sont très nombreux et dont on retrouve une large variété au marché. Celui-ci représente aussi un lieu favorable à la biodiversité : on peut s'y procurer les éléments pour créer sa «collection» végétale personnelle, provenant de nombreuses îles ou villages de l'archipel. On note une certaine spécialisation des régions : par ex. le Sud produit du taro (*Colocasia esculenta*), Fanafo des cacahuètes, Tassiriki pour ses oranges et les patates douces de Port-Olry³.

³ Réputation déjà relatée en 1924 ! , Doucéré V., 1924, *Notes d'ethnologie sur les populations indigènes des Nouvelles-Hébrides*, E. Vite, Paris, p 14.

N°	Noms		N°	Noms	
1	<i>Abelmoscus manihot</i>	Aeland kapitch *	52	<i>Petroselinum crispum</i>	Persil
2	<i>Allium tuberosum</i>	Oignon	53	<i>Phaseolus vulgaris</i> Rosc.	Haricot vert
3	<i>Ananas comosus</i>	Ananas	54	<i>Piper methysticum</i>	Kava *
4	<i>Annona</i>	Pomme cannelle	55	<i>Polyscias spp.</i>	Polyscias *
5	<i>Annona muricata</i>	Corossol	56	<i>Psidium guayava</i>	Goyave
6	<i>Annona reticulata</i>	Cœur bœuf	57	<i>Psophocarpus tetragonola</i>	Haricot ailé
7	<i>Arachis hypogea</i>	Cacahouète	58	<i>Raphanus sp.</i>	Radis
8	<i>Artocarpus altilis</i>	Fruit à pain *	59	<i>Saccharum edule</i>	Navisso *
9	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Jacquier	60	<i>Saccharum officinale</i>	Canne à sucre *
10	<i>Averrhoa carambola</i>	Carambole	61	<i>Secum edule</i>	Chouchoute
11	<i>Barringtonia spp.</i>	Velle *	62	<i>Secum edule</i>	Feuilles chouchoutes
12	<i>Brassica oleracea</i>	Brocolis	63	<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomate
13	<i>Brassica chinensis</i>	Chou chinois	64	<i>Solanum melongena</i>	Aubergine
14	<i>Brassica juncea</i>	Feuilles de chou	65	<i>Solanum tuberosum</i>	Pomme de terre
15	<i>Brassica oleracea</i>	Chou rond	66	<i>Spondias cythera</i>	Pomme cythère *
16	<i>Brassica sp.</i>	White bone	67	<i>Syzygium maloccence</i>	Jamalac *
17	<i>Canarium indicum</i>	Nangaille (<i>Nangae</i>) *	68	<i>Tamarindus indica</i>	Tamarin
18	<i>Capsicum frutescens</i>	Piment	69	<i>Terminalis catappa</i>	Badame (Natapoa) *
19	<i>Capsicum annuum</i>	Poivron	70	<i>Theobroma cacao</i>	Cacaoyer
20	<i>Carica papaya</i>	Papaye	71	<i>Trichosanthes cucumerias</i>	Snake bean
21	<i>Citrullus lanatus</i>	Pastèque	72	<i>Vigna unguiculata</i>	-
22	<i>Citrus grandis</i>	Pomelo	73	<i>Xanthosoma sagiti folium</i>	Feuilles de taros /Macabo
23	<i>Citrus paradisis</i>	Pamplemousse	74	<i>Xanthosoma sagiti folium</i>	Taro fiji * ou Macabo
24	<i>Citrus reticulata</i>	Mandarine	75	<i>Zea mays L.</i>	Maïs
25	<i>Citrus sinensis</i>	Orange	76	<i>Zingiber officinale</i>	Gingembre
26	<i>Citrus spp.</i>	Citron	77	<i>Heliconia indica</i>	Feuilles Lap-lap *
27	<i>Coco nucifera</i>	Cœur de cocotier *	78		Feuilles de tabac séché
28	<i>Coco nucifera</i>	Noix coco germée *	79		Plantes décoration
29	<i>Coco nucifera</i>	Noix coco verte *	80		Artisanat de bois
30	<i>Coco nucifera</i>	Noix de coco *	81		Pince à feu bambou
31	<i>Colocasia esculenta</i>	Taro eau *	82		Feuilles de lotus
32	<i>Cucumis sativus</i>	Concombre	83		Coquillages
33	<i>Curcubita moscata sepo</i>	Feuilles potirons	84		Mollusques
34	<i>Curcubita moscata sepo</i>	Potiron	85		Cochon
35	<i>Daucus carota</i>	Carotte	86		Bouteille piment
36	<i>Dioscorea spp.</i>	Igname *	87		Roussette
37	<i>Dracotomelon vitiense</i>	Tambolle *	88		Crabe terre
38	<i>Inocarpus edulis</i>	Châtaigne de Tahiti *	89		Crabe coco
39	<i>Ipomoea batatas</i>	Patate douce	90		Poule/coq/canard
40	<i>Lactuca sativa</i>	Laitue	91		Bougnat
41	<i>Lagenaria siceraria</i>	Calebasse	92		Tuluk
42	<i>Luffa acutangula</i>	Angled loofah	93		Lap-lap
43	<i>Mangifera indica</i>	Mangue	94		Gâteau
44	<i>Manihot esculenta</i>	Manioc	95		Fruits coupés et légumes cuits
45	<i>Mormodica charenta</i>	-	96		Coquillages décoration
46	<i>Musa sp.</i>	Banane à cuire *	97		Artisanat divers
47	<i>Musa sp.</i>	Banane dessert *	98		Bouteille Coca-Cola vide
48	<i>Nasturtium officinale</i>	Cresson	99		Bois
49	<i>Pachyrhizus erosus</i>	-	100		Bouteille d'huile de coco
50	<i>Passiflora edulis</i>	Fruit passion	101		Nattes en feuilles
51	<i>Persea americana</i>	Avocat	102		Feuilles de pandanus

Figure 30 : Inventaire des produits disponibles au marché de Luganville (1996-97) * Produits locaux

Le bois, indispensable aux feux des cuisines provient aussi des villages. Il se vend sur le parking du marché, en fagots issus d'arbres communs, morts ou coupés lors de la création des nouveaux jardins ruraux. Contrairement à de nombreux pays, on n'y vend pas de bois précieux, ni de plantes médicinales. La coupe du bois à usage domestique est raisonnable. On peut prévoir des changements liés à la demande d'espace agricole et en bois de chauffe en raison de la croissance de la population (essentiellement en zone urbaine). Les autres produits de la forêt sont plus rares : ils sont gardés pour la consommation personnelle, mais possèdent une haute valeur commerciale au marché. Les noix nécessitent un décorticage et parfois même une cuisson avant d'être vendues (comme la châtaigne de Tahiti). Elles sont ensuite enfilées en «brochettes» sur des tiges de bois ou emballées dans des feuilles de burao (*Hibiscus tiliaceus*). La valeur totale des produits forestiers non ligneux dans l'économie vivrière est très importante, mais complexe à évaluer. Leur valeur socioculturelle sur le marché local est certaine et pourrait permettre une gestion durable des forêts de cet archipel, où des actions concrètes sont possibles et visibles.

L'influence de la clientèle et de la cuisine étrangères sur l'offre et la demande des aliments (condiments, herbes, etc.) est indiscutable : «*Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es*» Brillat-Savarin. On retrouve d'ailleurs les mêmes produits sur le marché de Port-Vila⁴. Beaucoup d'entre eux ne sont pas consommés par la clientèle vanuataise, ni même par les vendeuses, qui les nomment alors par le nom de leurs acheteurs «*blong chinese*», «*blong white men*».

A lui seul, le marché expose toute l'année les produits des jardins, de la forêt, de la mer et des cuisines, tous les aliments nécessaires à une alimentation variée, saine et équilibrée et qui reflètent aussi des identités culturelles.

Vendre au marché est un agréable moyen de gagner de l'argent. Même s'il est fréquenté par tous, cet espace est plutôt un lieu de vente féminin. C'est une activité pratiquée par plus de 80% de femmes vanuataises⁵, un moyen de gagner de l'argent qui les rend autonomes et les laisse libres pour leurs autres activités. Travailler au jardin permet à la fois d'assurer l'auto-production alimentaire et, par la vente au marché, de disposer d'argent nécessaire aux divers besoins (64% des femmes représentent la source essentielle du revenu familial). L'argent gagné est dépensé pour la famille : alimentation et frais divers pour la maison (89%), frais de scolarité (37%), frais de licence professionnelle (38%). Tout en rentrant dans leurs frais (taxi, nourriture sur place), elles profitent aussi de leur voyage pour effectuer des visites (famille, amis, hôpital, etc.), faire les achats de produits frais (viande, pain, etc.) et manufacturés (riz, sucre, boîtes de conserve, etc.) ou tout simplement pour sortir se promener.

⁴ Voir D. Greindl, 1998, *Le marché municipal de Port-Vila*, APFT/Centre Culturel de Port-Vila/Orstom, Port-Vila.

⁵ *A study of women in Microbusiness : their resources and their needs*, 1993, Women's business unit, Department of Cooperation and Rural Business Development, Statistic Office, Port-Vila, p.21.

Comme tous les citoyens, les habitants de Mango se rendent aussi au marché, au moins une fois par semaine, pour s'approvisionner en produits frais. Lors d'enquêtes alimentaires effectuées en milieu urbain⁶ sur un échantillon de cinq familles pendant une semaine, on a comparé les achats au marché et la production des jardins dans leur contribution à l'alimentation. Les principaux aliments ramenés furent notés et pesés. Comme on peut l'observer, les aliments achetés sont donc ceux qu'ils n'ont pas, peu ou plus dans leurs jardins et les fruits de saison (été). Ce qui explique la supériorité des quantités produites (148 kg) à celles achetées (30 kg) (Figure 31). Par leurs jardins, les achats au marché ne sont que les compléments nécessaires à la consommation familiale.

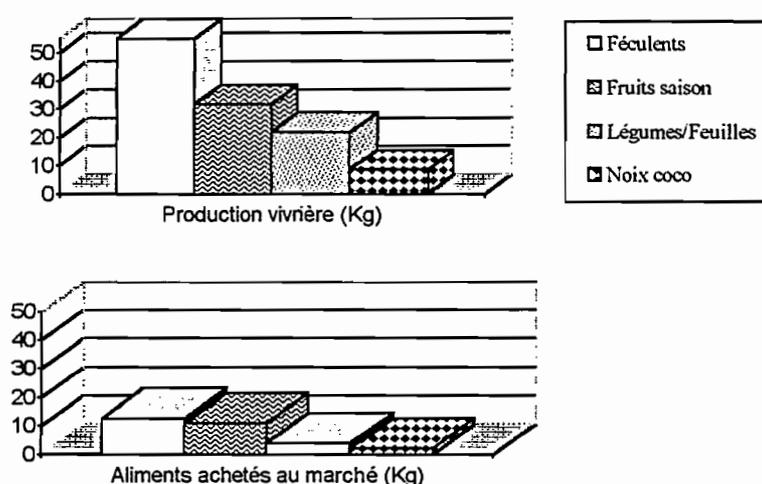


Figure 31 : Comparaison de la production des jardins vivriers et des achats au marché de l'échantillon

Personne du quartier n'y vend de ses produits vivriers, car il n'y a pas suffisamment de produits à vendre pour couvrir le tarif de la location d'une table au marché (200Vt/jour). Cependant, certaines mères de famille y vendent des plats traditionnels cuisinés.

En saison, il arrive que la production de certains fruits ou légumes (potirons, bananes, tomates, etc.) dépasse la consommation familiale. C'est au sein du quartier, qu'ils seront donnés, échangés ou vendus en les exposant dans les cuisines familiales. La place centrale située en dessous d'un grand badamier (*Terminalia catappa*) à côté de l'église, sert depuis quelques mois de petit «marché local». A l'initiative des femmes du quartier, la surproduction de fruits et légumes des jardins de Mango y est déposée (avec mention du prix et du nom du propriétaire) sans surveillance, pour y être vendue (au même prix qu'au marché ou moins cher). Les femmes se servent de cet espace social pour se procurer un peu d'argent par la vente du surplus ou des plats qu'elles préparent (*lap-lap*, gâteaux, etc.). Ces ventes sont rendues possibles par le fait qu'une espèce alimentaire

⁶ Voir rapport D. Greindl, 1999, *Consommation alimentaire urbaine : Le cas du quartier de Mango, à Luganville (Santo- Vanuatu)*, A.P.F.T., Port-Vila.

donnée ne parvient pas à maturité à la même date dans tous les jardins ou cours. Certains produits ont été plantés plus ou moins tôt, les autres appartiennent à des cultivars différents, plus ou moins précoces. En fin de compte ces ventes entre voisins, qui correspondent à des échanges entre voisins dans les villages de forêt, procurent quelques revenus aux familles et élargissent les époques de disponibilité des produits alimentaires. Elles concourent aussi à diminuer le gaspillage : ces produits ne pouvant être conservés, seraient voués au pourrissement sur pied.

Depuis la création de Luganville, la population urbaine vit une période de transition : elle est passée d'un système d'autosubsistance total à une économie de marché, dont elle dépend parfois entièrement. Le marché permet aux citadins de se fournir en produits frais, et d'autre part, les villageois ne disposent souvent que de ce biais pour se procurer l'argent indispensable à leurs besoins. Ce peut être aussi le cas en ville, où les conditions de vie sont bien plus incertaines (travail, revenus, logement). Pour certains citadins aussi (veuves, personnes âgées), la seule source de revenu urbain est la vente des produits vivriers au marché.

Rendue indispensable par la taille grandissante du marché, même à l'extérieur, la construction d'une annexe traduit l'importance de ce lieu comme source de revenus et valorise le potentiel du milieu naturel. Cependant, il demeure un problème majeur sur les deux marchés de l'archipel : si les surfaces et le nombre de commerçantes s'accroissent, la population urbaine ne peut plus absorber la production offerte par les villages. Ne vendant plus assez à Luganville, certains producteurs partent vendre à Port-Vila⁷, plus peuplée ; ceci nécessite un voyage fatigant, du temps et de l'argent (transport en bateau), limitant les gains et l'envie de venir vendre. L'élan d'entreprise est bloqué. La demande réduite est liée à l'offre excessive des producteurs et à la concurrence des produits d'importation (souvent plus chers, de qualité inférieure et favorisés par rapport à ceux du pays). Ce qui est très regrettable pour l'économie, car le marché est un phénomène capital dans la vie d'un pays puisqu'il fait participer toute la population.

1.2. Les commerces

En 1998, le pays a importé pour près de 11 milliards de vatus de produit divers (aliments, boissons, produits manufacturés, machines, etc.), principalement d'Australie. Les exportations se sont limitées à un peu moins de la moitié, comprenant principalement le coprah (43%), le kava, - en augmentation constante (23%), le bois débité (14%) et la viande bovine (8%), essentiellement vers les C.E⁸. Les produits manufacturés sont importés par des commerçants ou compagnies d'origine étrangère

⁷ Voir D. Greindl, Rapport : *La distribution des produits alimentaires : Marché Municipal de Port-Vila*, 1999, APFT/CC/RD.

⁸ *Indicateurs statistiques -^e trimestre* (10-12/1998), 3/1999, Bureau des Statistiques de Port-Vila, p 10-11

(Asiatiques, Australiens, Européens, etc.), installés depuis longtemps. Les importations de produits alimentaires sont en augmentation. Entre 1980 et 1990, elles étaient d'un peu plus d'un milliard de vatus par an, soit 20 % du total des importations⁹. En 1995, pour près de deux milliards de vatus de produits alimentaires étaient importés¹⁰.

Luganville, qui importe directement la plupart des marchandises, via son port et son aéroport, comprend plus de 160 distributeurs alimentaires, divisés en plusieurs catégories :

- Les grossistes : abattoir, éleveurs, usines de *corned-beef*, d'orangeade, de biscuits et de pains ;
- Les magasins : boucheries/poissonneries, alcools/boissons ;
- Les épicerie (chinoises du centre ville, vanuataises de quartier) ;
- Les autres distributeurs (kiosques, marché, restaurants, kava-bars, ...)

Deux sortes d'épicerie se distinguent selon leurs propriétaires : les *chinoises* du centre ville (elles fournissent tous les aliments manufacturés de la ville) et les *vanuataises* des quartiers et des villages. Les épicerie chinoises, familièrement nommées "*le chinois*" ou par les initiales du nom écrit sur leur devanture (W.S.S., L.C.M., etc.) bordent la rue principale de la ville. Les unes à côté des autres, elles appartiennent à quelques grandes familles et vendent toutes les mêmes articles : de la nourriture de base aux matelas, en passant par les filets de pêche. Affichant les mêmes prix à quelques vatus près, elles fournissent tous les habitants de l'île, sans distinction ethnique ou sociale. Il y règne une atmosphère bien particulière, où, sur de vieux rayons s'entasse une multitude d'articles manufacturés, poussiéreux et souvent périmés, où se mêlent les odeurs de sueur et de pain frais. Les produits les plus largement vendus sont :

- 1) Le riz, consommé quasi quotidiennement par tous, aux trois repas, comme accompagnement ou en plat principal. Selon les statistiques officielles, le pays en a importé d'Australie (conditionné en sacs de différentes mesures de 1, 15 et 25kg) plus de 10 Mn de tonnes en 1998 (soit environ 50 Kg/an par personne) pour une valeur de plus de 4 Mn d'euros. Il représente le nouvel aliment de base aux multiples qualités : facile à stocker, sans nettoyage, vite cuit dans peu d'eau, mélangé facilement à tout et consommé à tout âge. Apprécié pour sa texture, il est prestigieux, car il symbolise la «modernité».
- 2) le pain, disponible dans toutes les épicerie : à base exclusive de farine blanche importée d'Australie. Selon les données des boulangers, plus de six mille pains sont cuits chaque jour et distribués tôt le matin, dans toutes les épicerie de la ville. La consommation de pain est quotidienne en ville. On en livre aussi trois fois par semaine, dans une vingtaine d'épicerie situées dans les villages. La demande est

⁹ Vanuatu Statistical Bulletin 1983 to 1990, Foy, 1991.

¹⁰ Brown G. & Blanc T. & Habekorn G., 1998, *Les économies Océaniques*, Résumé statistique, N°14, CPS, Nouméa, p 35

croissante et la production ne peut pas suivre. Le pain est facile à manger et sert parfois de repas avec une boîte de conserve. La fabrique des "*Crackers Lee*" produit plus de 500 kg par jour, de biscuits. Ils sont emballés sous différents conditionnements (emballages plastiques ou boîtes hermétiques en fer) et envoyés dans tout l'archipel. De bonne conservation, ces biscuits sont très largement consommés dans toute la population urbaine et villageoise.

- 3) Le sucre de canne, cristallisé raffiné est importé d'Australie (plus de 2 Mn de tonnes /an).
- 4) La viande fraîche est disponible en boucherie. Elle se consomme surtout sous forme hachée ou coupée en fines lamelles. Cette façon est la moins chère et sans perte, elle est facile à préparer, à cuire (peu de combustible et gain de temps), à partager et à consommer (se mélange facilement au riz). En épicerie, elle se vend en conserves (corned-beef, pâtés, etc.) et congelée (poulets ou ailes importés). Dans les îles, la consommation de viande de bœuf fraîche est rare, elle est donc très appréciée par les nouveaux venus en ville. Le pays est réputé dans le monde pour la qualité de son bétail (100% biologique !); même si les chiffres baissent, il a exporté plus de 1.300 tonnes en 1998 pour une valeur 2 Mn d'euros, soit 8% du total des exportations.
- 5) Le poisson : si l'on ne pêche pas, on peut se procurer quotidiennement du poisson frais en poissonnerie, à la coopérative des pêcheurs et au Département des Pêches. La demande varie selon la nationalité du consommateur : les Vanuatais achètent principalement du *mixed fish*, mélange composé d'espèces diverses du lagon et des eaux peu profondes (perroquets, etc.), ou des maquereaux, à cause de leur prix. Le reste de la clientèle ne consomme que les espèces d'eau profonde (vivaneau, snapper, etc.) : si leur prix est plus élevé, ils ne présentent pas de risque d'empoisonnement (*grave*) à la *Ciguatera*. Il est aussi disponible en boîtes de conserves (de différentes sortes, formats, origines et assaisonnements).
- 6) Les conserves de viande (*tin meat*) et de poisson (*tin fish*) sont très appréciées, même elles coûtent plus cher au kilo¹¹, en ville comme au village : source de protéines facile à transporter, à consommer, bon marché, de fraîcheur égale et sans risque d'empoisonnement. Même si l'abattoir de Luganville fabrique aussi des conserves de viande ¹² (*Santo Meat*), le pays importe plus de deux mille tonnes de boîtes de poisson et de viande par an.

Ces produits importés ont l'avantage de diversifier le régime alimentaire et de le rendre moins dépendant des saisons et des aléas climatiques (cyclones fréquents). Les

¹¹ La boîte de conserve de viande ou de poisson de 200g coûte en moyenne 150 Vt, ce qui fait 750 Vt/kg, soit le double du prix du poisson de récif (350 Vt/kg) ou de la viande hachée (380 VT/kg).

¹² En 1996, plus de 2.000 à 3.000 boîtes étaient fabriquées par jour et revendues directement à un grossiste chinois de Santo, qui les redistribue (entre 50.000 et 75.000 boîtes) sur l'archipel.

désavantages sont malheureusement plus nombreux : désintérêt pour l'agriculture vivrière (gain de temps et facilité), dépendance croissante de produits importés (souvent de qualité inférieure), déséquilibres alimentaires (trop de féculents et de sucres), impact négatif sur la balance économique, etc.

Pour les citadins, la visite des magasins est un but de promenade, une distraction fréquente, même si elle ne donne pas toujours lieu à des achats. Elle donne lieu à des rencontres, des échanges d'idées, dans une population majoritairement jeune, à la recherche d'un travail. Les commerces sont aussi un lieu de socialisation, de signe extérieur du pouvoir d'achat, d'accès à la modernité.

Les femmes se rendent dans les épicerie chinoises de la ville à des fréquences différentes selon les achats à faire et les budgets. Le revenu mensuel des familles dépend de leur travail, il n'y a aucun subside de l'Etat. Par le niveau des revenus, ou l'absence de revenu fixe, est rendue difficile, voire impossible (pas de «tontine»). Les seuls crédits accordés le sont dans certaines épicerie, à ceux qui ont un emploi fixe.

Les revenus, dans notre échantillon, varient entre vingt et quarante mille vatus¹³ par mois. Les gros achats, payés en commun par le couple, se font tous les quinze jours (jours suivants la paie : le 15 et le 30 du mois) à l'épicerie où il possède un compte créditeur, - limité à 10.000 Vt par quinzaine, quand l'ardoise précédente est payée. Le choix du lieu est fonction des prix et de la proximité. Les femmes s'y rendent à pied, mais reviennent en taxi, partagé avec les voisines. Les achats principaux sont les denrées de base : un sac de 25 kg de riz (mensuel), les boîtes de viande et de poisson, l'huile, le sucre, le sel, ...

Les petits achats de tous les jours se font dans une des trois épicerie *vanuataises* du quartier, aménagées par un père ou une mère de famille, au moyen de planches et de quelques tôles devant la maison ; l'une est installée dans une demi-lune. Elles sont moins bien fournies que celles du centre ville, car elles ne disposent pas du réseau d'approvisionnement et de distribution de leurs concurrentes chinoise. Des comptes à crédit y sont aussi ouverts : pour le pain du matin, le sucre du thé, les beignets de quatre heures, la petite bouteille de limonade locale fraîche offerte pour l'invité, le kilo de riz ou la boîte de conserve qui manque pour le prochain repas.

Les espoirs de bénéfices de ces petits commerces sont vite absorbés par les crédits des clients «familiaux» impayés : une des causes majeures du manque d'initiative des Vanuatais, est cette primauté des valeurs familiales et villageoises sur l'intérêt économique. Ceci les mène trop souvent à une situation critique.

Les clients sont satisfaits du service de ces petites épicerie, proches des maisons et des habitants, même s'ils regrettent qu'elles ne fournissent pas de médicaments, d'accès au téléphone, de viande et de produits frais (beurre) ou congelés (glaces, glaçons) du fait de l'absence d'électricité dans le quartier.

¹³ Environ 150 euros.

Les principaux aliments achetés ont permis de les quantifier pour les cinq familles (*Figure 32*). Ce tableau montre bien les grandes tendances de la consommation quotidienne : riz¹⁴, pain et sucre.

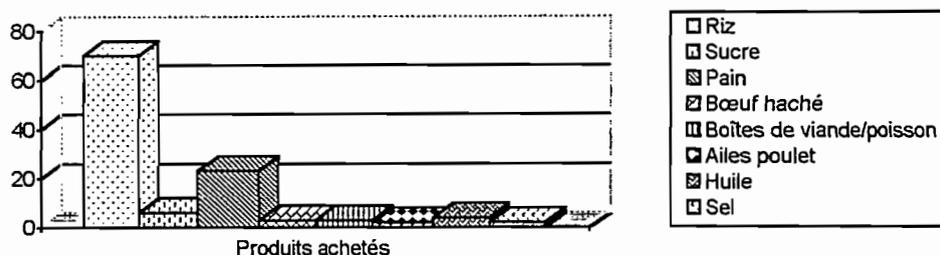


Figure 32 : Quantification des aliments achetés dans le commerce par famille pendant cinq jours (en Kg)

Comme on peut le constater, le riz reste le produit le plus fréquemment acheté, suivi du pain. On s'aperçoit par ailleurs que les protéines fraîches sont équivalentes à celles fournies par les boîtes. Les familles estiment leur consommation de boîtes de poisson ou de viande à 3-4 par semaine (moins chères, faciles à conserver, elles épargnent le déplacement). Les ailes de poulet surgelées sont faciles à cuisiner, cuites en ragoût ou grillées, et très bon marché. Le poisson est consommé en boîte, le frais est pêché. Les enfants raffolent des sucreries (glaces, limonades, bonbons, etc.) et des chips. Il est d'ailleurs rare que les mères ne leur en rapportent pas quand elles rentrent de la ville. Les *gâteaux huit* ou beignets, sont fabriqués par des mères au foyer et vendus aux épiceries. La consommation de produits laitiers n'est pas culturellement pratiquée, ce qui explique la très faible proportion de lait et l'absence des produits laitiers parmi les produits courants, malgré le nombre d'enfants en âge de croissance. Ceci est aussi lié au prix élevé du lait importé (*tétrabric*, lyophilisé ou concentré) : il n'y a pas de laiterie sur l'île de Santo et le lait frais produit à Vila est encore plus cher.

Des nouveaux aliments sont intégrés dans les recettes : soja, vigin, huile, vermicelle, curry, etc. Ils sont appréciés pour leur goût épicé, salé ou leur parfum relevé.

Parmi les produits manufacturés, sont réellement estimés «indispensables», les allumettes, les vêtements et les draps. Même si les autres ont leurs équivalents dans la nature : kérosène (sève de kaoris ou de nangailles, par exemple), le savon et dentifrice (jus de feuilles de burao), les citadins sont entièrement dépendants des produits nouveaux souvent plus pratiques et plus efficaces.

En résumant la production des jardins (148 kg), les achats dans les commerces (112 kg) et au marché (30 kg), on observe donc que la majorité des produits consommés proviennent des jardins urbains familiaux (*Figure 33*).

¹⁴ Les relevés ayant été faits à la fin du mois, c.-à-d. le jour de paie, il fut acheté par sac de 25 kg.

Aliments	Jardins	Marché	Epiceries
Ignames	52		
Bananes	19.5		
Velles	13		
Manioc	9.5		
Coco secs	8.2		
Fruits passion	2.7		
Papayes	1.9		
Citron	0.5		
Taros Fiji	5.7		
Maïs	0.8		
Aeland kapitch	16.6	0.9	
Pamplemousses	13.5	1.1	
Haricots	2.5	1	
Oignons	2	0.4	
Taros aeland		9	
Oranges		7.7	
Patates douces		3.6	
Concombres		1.6	
Cacahouètes		1	
Mandarines		0.8	
Navelles		0.3	
Coco verts		2.1	
Riz			70
Pain			23
Sucre			6
Huile			4
Bœuf haché			3
Boîtes de viande/poisson			2,8
Ailes poulet			2
Sel			2
Total	148,4	29,6	112

Figure 33 : Total des principaux aliments produits et achetés enregistrés.

1.3. Les distributeurs de plats cuisinés

Les restaurants

On dénombre onze restaurants de cuisine occidentale ou asiatique en ville. La majorité d'entre eux est située dans le centre et exploitée par des étrangers (50 % d'Australiens ou de Néo-Zélandais). Selon l'établissement, on trouve des menus à des prix divers : petits déjeuners occidentaux, repas complets constitués de viande ou de poisson, accompagnés de légumes, de riz, de frites, préparations étrangères (pizzas, plats chinois, hamburgers, sandwiches, croissants, gaufres, et autres sucreries diverses) et locales (crabes de cocotier, langoustes, pigeons, chevrettes,...). Toutes les boissons y sont disponibles : alcools, boissons chaudes ou froides (sodas, jus de fruits, etc.). La cuisson se fait au gaz ou au four, dans des casseroles. Les marchandises proviennent toutes des épiceries et des boucheries ou poissonneries locales. Les produits frais sont achetés quotidiennement au marché et les plus rares, ou d'importation, commandés à Port-Vila. Le surplus du jour est conservé au réfrigérateur ou consommé par le personnel. Les

restes et les ordures comestibles sont ramassés tous les soirs par les nouveaux éleveurs de cochons et de poulets. La clientèle est de nationalité diverse (Vanuatais, Australiens, Chinois), résidents ou touristes ; la sélection se fait selon le budget. Davantage de Vanuatais fréquentent les deux restaurants mélanésiens du centre ville ; il y a plus d'étrangers ou de Vanuatais riches, dans les hôtels-restaurants. Le restaurant de l'aéroport a une clientèle limitée : pilotes, personnel et voyageurs.

Les plats préparés du marché

Toutes les femmes habitant Luganville ont le droit de venir vendre au marché leurs plats traditionnels cuisinés¹⁵ (*Lap-lap, Nalot, Tuluk, etc.*) ainsi que des fruits et légumes préparés, crus ou cuits. Elles se partagent approximativement la semaine par quartier¹⁶. L'odeur et les couleurs stimulent l'appétit : sur le vert chatoyant des feuilles servant de plat, sont disposés les morceaux de *lap-lap* jaunes, ocres et bruns, recouverts par la blancheur crémeuse du lait de coco frais et quelquefois de viande rouge. Les tubercules ou fruits cuits sont maintenus au chaud par un couvercle de feuilles et encore arrosés de lait de coco au moment d'être vendus. Les fruits et les légumes frais sont découpés et rangés soigneusement, les fruits secs enfilés sur des petites brochettes de bois souple. En cas de forte chaleur, tout est recouvert de feuilles et les vendeuses éloignent les mouches avec des éventails.

Ces préparations faites à partir des produits des jardins, du marché ou des épiceries (viande hachée ou en boîte, ailes de poulet, sel) sont servies aux clients dans des feuilles de *lap-lap* repliées. Les vendeuses restent assises toute la journée, accompagnées parfois des plus jeunes enfants, attendant patiemment les clients en bavardant pour faire passer le temps. Elles ne repartent que lorsqu'elles ont tout vendu, en général dans l'après-midi.

Les kiosques ou "stalles" municipales

La municipalité de Luganville loue vingt petits restaurants indépendants, appelés "stalles", dont dix sont situés en face du marché et dix dans le parc de l'Indépendance¹⁷. Les repas sont servis sur une seule table de bois par "stalle", recouverte d'une nappe en plastique. En raison de la forte demande pour la location de ces emplacements, les locataires changent tous les mois. Les cuisinières arrivent le matin vers 6-7 h dans leur restaurant, car 90 % vendent des petits déjeuners composés de pain et de café, thé ou Milo. Elles se fournissent au marché pour les légumes (salades, tomates, concombres, poivrons, chouchoutes, Calebasses, choux des îles, oignons, potirons, courges, haricots) et parfois pour les fruits. Le reste provient des épiceries : riz, viande, poisson et condiments (huile, sel, poivre, sauce de soja, curry et glutamate). Elles cuisinent toute la

¹⁵ Voir chapitre sur les recettes

¹⁶ Une enquête portant sur des vendeuses a été faite durant deux semaines en février 1997 (voir Rapport Intermédiaire : Ibid.)

¹⁷ Idem

journée, seules ou avec une amie, dans de grandes marmites posées sur des réchauds à gaz. Les repas sont servis jusque tard dans la nuit. Les plats cuisinés sont identiques (viande hachée, viande émincée, steak, ailes de poulet, poisson et œufs). La viande est préparée en sauce, à l'aide de curry et de glutamate, puis mélangée aux légumes. Le poisson est grillé et servi avec la même sauce, sur le côté. Ils sont accompagnés de riz, en énorme quantité et parfois d'une salade assaisonnée de gingembre. On retrouve là, l'habitude des restaurants anglo-saxons d'accompagner le plat principal d'une assiette de crudités.

Ces repas bon marché sont consommés uniquement par une clientèle vanuataise. Ils sont servis sur une assiette, avec une fourchette et un verre d'eau ou de la limonade fraîche.

Il y a peu d'inventus, car les plats sont préparés à la demande. Les quelques restes sont soit consommés par les cuisinières (après rachat au propriétaire, pour les salariées), soit conservés au réfrigérateur si le restaurant en possède un.

Les kava-bars

Si les lieux urbains et de Mango sont fréquentés indifféremment par tout le monde, l'espace du *kava*-bar est un espace particulier. En effet, la consommation de cette boisson traditionnelle (extraite d'une racine de poivrier écrasée et mélangée à de l'eau) réunit exclusivement des hommes, dans un espace qui, par essence, leur est réservé. Aujourd'hui, l'absorption de cette boisson coutumière est devenue quotidienne. Cela reflète un changement fondamental dans le statut du *kava*.

D'autre part, sa consommation autorisée à tous (jeunes, étrangers, femmes), sa vente à emporter (par les femmes) et la vente de plats cuisinés par des femmes à côté ou dans un lieu traditionnel réservé aux hommes, sont des manifestations urbaines de profonds changements dans les traditions.

Lors des enquêtes, la quarantaine de *kava*-bars éparpillé à Luganville¹⁸ étaient d'architecture diverse : matériaux traditionnels (bambous, bois, feuilles de natangora) ou modernes (briques, ciment, tôles, bois de récupérations divers), possédant toujours un comptoir pour le service et des bancs de bois à l'intérieur et/ou à l'extérieur, pour les clients. A la nuit tombée, beaucoup d'entre eux servent aussi des plats préparés¹⁹. Si l'espace intérieur est masculin, l'extérieur est public. Ainsi, vers 18h, des femmes du quartier viennent vendre (dans une autre cabane ou à l'extérieur), leurs préparations. Accompagnées d'enfants, elles arrivent progressivement et disposent leurs plateaux, les uns à côté des autres. Parfois, des enfants seuls, viennent vendre pour leurs parents. On déguste sur place ou on emporte différents plats, dont les ingrédients proviennent des jardins, du marché et des commerces :

- Traditionnels préparés : *lap-lap* (taro, igname, banane,...), *nalot* (manioc, arbre à pain, etc.) découpés en carrés ou roulés en crêpes (sur lui-même ou dans des feuilles

¹⁸ Voir rapport intermédiaire

¹⁹ Coutume culinaire absente à Port-Vila en 1996

- de chou des îles), puis arrosés de lait de coco et/ou décorés de viande ou de poisson et *tuluk* (voir recettes 2.4.) ;
- Légumes traditionnels crus (concombres) ou cuits (maïs) et même parfois arrosés de lait de coco (igname, taro, navisso, kumala,...) ;
 - Noix locales (nangailles, velles, châtaignes de Tahiti, badames, tamboles) ;
 - Fruits locaux (coco, arbre à pain, bananes, papayes, etc.) ou introduits (pastèques, ananas,...) ;
 - Poissons, crabes, roussettes, et viandes diverses (brochettes, boulettes, ailes de poulet) ;
 - Des *scones* au lait de coco, des beignets de bananes, des *gâteaux* 8 (beignets).

Les plats variés sont toujours traditionnels "*aeland kakai*" (cuisine/aliments des îles) et proviennent des jardins personnels ou du marché, de la chasse, de la pêche ou des épiceries (farine, viande/poisson). Très appétissants et bien présentés sur des feuilles de *lap-lap* ou de bananier, ils servent d'en-cas pour accompagner le kava (au goût fort peu agréable) ou de repas du soir. Ils varient d'un soir à l'autre, bien que chacune des cuisinières ait sa spécialité. Les prix varient peu (les plus élevés sont ceux de la viande et du poisson) et des sont moins chers qu'au marché (moins de clients, qui sont des membres de la famille ou du quartier et les vendeuses paient rarement une location) mais dépendent de l'établissement : plus chers dans le centre ville, surtout où la fréquentation est élevée (établissements plus anciens ou fournissant un kava plus "fort"). Selon les quartiers, on trouve aussi une clientèle étrangère (les femmes sont alors autorisées, car de statut différent), elle aussi souvent quotidienne.

A Mango, personne ne mange au restaurant, réservé aux personnes au revenu plus élevé. Ceux qui travaillent ont fréquenté au moins une fois les stalles en face du marché. Les plats servis y sont bons, mais les prix restent encore élevés pour celui qui peut manger chez lui à moindres frais. Il arrive que quelques repas soient pris au marché (surtout le vendredi et le samedi), quand les femmes du quartier y apportent leurs spécialités. C'est principalement des deux *kavas-bars* du quartier que proviennent certains repas du soir des familles qui travaillent. Bien que pendant la semaine d'enquêtes, aucun des repas n'y fut enregistré, il ne faut pas négliger leur importance : c'est un nouveau mode de nutrition propre à Luganville. Chacun y choisit ce qu'il veut manger, seul ou en famille, au *kava-bar* ou à la maison, pour éventuellement accompagner le kava du soir. C'est souvent au sein des familles dont les parents travaillent, surtout la mère, que se prend ce type de repas. Trop fatiguée pour faire des courses ou cuisiner, elle préfère sortir ou envoyer les enfants ramener le repas du soir.

2. LES CUISINES

Les citadins peuvent donc se procurer de la nourriture dans des lieux bien divers. Avant d'être consommés, beaucoup d'aliments des jardins, du marché ou des commerces subissent des transformations. Ce sont des améliorations gustatives, personnelles et culturelles. Elles s'effectuent dans un lieu réservé à cet usage : la cuisine.

2.1. L'architecture et les ustensiles

Si on partage facilement une maison, chaque foyer possède en général sa propre cuisine (pour les 57 foyers cohabitants dans le quartier, on compte 47 cuisines). Avec les jardins et leurs cultivars issus de l'île d'origine, c'est en ce lieu que l'on retrouve des éléments liés à l'identité insulaire. En effet, les ingrédients des repas se modernisent et changent, mais l'usage des plats et ustensiles traditionnels restent omniprésents.

L'architecture

La tailles de ces pièces varie entre 6 et 30 m², selon l'espace disponible sur le terrain, le budget de la famille et le nombre de personnes qui la composent. Les ouvertures (portes et fenêtres sans orientation spécifique) sont indispensables pour laisser passer la lumière (pas d'électricité) et la fumée. L'architecture et son mobilier sont simples (table, bancs, chaises et des nattes de feuilles de pandanus pour s'asseoir où l'on veut). Entourée par les plantes du jardin de maison, cet espace est souvent séparé (à côté, ou en face) ou fait partie de l'habitation. Quelque fois, on observe une troisième partie qui sert de salle à manger. Une réserve à bois est généralement sise à côté, à l'abri de la pluie, où quelques fruits sont aussi suspendus, ainsi que les ustensiles et les outils de jardinage.

Au village comme à la ville, les cuisines sont composées essentiellement de matériaux naturels liés par des lianes : bois divers du jardin (*Garuga floribunda*, *Kleinhovia hospita*, etc.), bambou tressé, toiture de feuilles de natangora (*Metroxylon warburgii*) sur des charpentes de branches d'arbres. Le sol est de terre battue (ou de béton nu en ville), exceptionnellement en corail, du fait de la distance de la mer. En raison du caractère périssable de ces matières, de leur utilisation quotidienne, du climat et de la vermine, elles sont reconstruites (en partie ou complètement) tous les cinq à dix ans, selon leur taille. En milieu urbain, ne nécessitant pas la solidité ou la modernité désirée pour les habitations, elles sont souvent identiques (grâce à la disponibilité du bois des jardins ou des scieries). Cependant, elles sont de plus en plus composées de matériaux modernes (béton, bois, tôles, ciment) neufs ou de récupération.



Figure 34 : Photos de cuisines

Les ustensiles

Le centre de la cuisine est le foyer, qui sert à la fois de feu de bois et de « four mélanésien » (pierres chauffées à blanc). Le mode de préparation, de cuisson et de consommation traditionnels exige peu d'ustensiles et de plats de service. Ceux-ci sont composés exclusivement de matériaux naturels et sont fabriqués artisanalement : bois, coquillage, branche, fibres végétales, feuilles, terre, pierres. Ainsi, par exemple, pour éplucher on utilise des coquillages coupants, pour râper, on utilise la base rugueuse des feuilles des fougères arborescentes ou de sagoutier (*Metroxylon warburgii*). Pour extraire le lait de la noix de coco râpée plusieurs filtres peuvent être utilisés : de la bourre de coco, la fibre de la branche du cocotier ou tout simplement les doigts. La

pince pour prendre les pierres chaudes est faite d'une branche pliée de feuille de cocotier ou de bambou, le balai est constitué de nervures de feuilles de cocotier, un bâton solide sert à éplucher les noix de coco. Il en est de même pour les différents procédés de cuisson : four par pierres volcaniques chauffées au préalable (*Lap-lap*), plat ovoïde et batteur en bois (*Nalot*), petites pierres chaudes immergées dans les ingrédients contenus dans un plat de bois ou de terre (des poteries sont encore présentes sur la côte Ouest de Santo), bambous verts remplis d'aliments divers et posés sur le feu. Les ustensiles et plats de bois souvent décorés, sont fabriqués pour durer dans des essences de bois imputrescibles (*Dracotomelon vitiense*, par exemple), les autres ne résistent que le temps d'un repas.

La cuisson traditionnelle sous pierres chaudes demande beaucoup de temps de préparation et de cuisson (voir point 3). Ainsi, le mode de vie urbain (emploi du temps chargé de chacun, travail des femmes à l'extérieur, manque de jardins) ne favorise pas ce mode de cuisson. Sur les trois repas par jour étudiés pendant cinq jours dans les cinq familles (soit un total de 75 repas), un seul repas utilisa les pierres, alors que les casseroles sur feux de bois ont été utilisées quotidiennement. Mais, très appréciés et source de revenus non négligeables, ces plats traditionnels sont vendus au marché et dans les kava-bars.

Quand les pierres du four ne sont pas utilisées, elles sont rangées et un socle amovible (pierres, citernes,...) sert de grille de soutien pour les casseroles. Le feu de bois (allumé à l'aide d'allumettes, de pétrole ou de sacs en plastique) est quotidiennement utilisé : on y fait chauffer l'eau du thé le matin, rôtir les tubercules, griller les bananes à la poêle, cuire le riz, frire la viande ou le poisson. Ces méthodes sont rapides, demandent peu de combustible et sont utilisables par tous. Les casseroles métalliques ne sont apparues qu'avec l'arrivée des colons et surtout des Américains pendant la guerre. Leur usage est devenu quotidien pour cuire et garder les plats non terminés.

Les préparations sont servies dans des feuilles (de *Lap-lap*, burao, papayer) et mangées avec les doigts ; ceux cuisinés en casseroles, dans des assiettes (en verre ou en plastique) et mangés à l'aide d'une cuillère. L'introduction de nouveaux aliments et recettes, entraîne aussi celle d'ustensiles²⁰ et inversement : ouvre boîte, grilloir, poêle à frire. Ils proviennent des épiceries chinoises et sont constitués de matériaux divers (métal, plastique, verre), qui se divisent selon les usages : nettoyer, cuisiner, manger, conserver. Manufacturés, facile d'utilisation, souvent plus solides et réutilisables, ils empiètent sur les ustensiles traditionnels (*Figure 35*). Ceux-ci ne sont perçus que pour leurs avantages de solidité (acier), de nouveauté et de symbole de modernité, face aux matières naturelles gratuites, mais périssables. Si la cuisine traditionnelle n'engendre pas de vaisselle, les assiettes et les casseroles sales restent souvent dans les cuisines jusqu'au prochain repas. Elles sont lavées (à la terre ou au sable mélangé à de la cendre

²⁰ Dans la nouvelle bourgeoisie urbaine, on peut s'étonner du nombre d'appareils électroménagers électriques (grille pain, mixer, autocuiseur de riz, etc.)

ou à des graviers, ou au savon), frottées (à l'aide de feuilles ou de bourre de cocotier) rincées dans des bassines d'eau (souvent déjà usagée) et séchées au soleil.

En ville, les traditions cohabitent avec la modernité et deux modes de vie se retrouvent dans l'alimentation : l'une, traditionnelle, réservée aux week-ends et aux fêtes ; l'autre plus "moderne", pour la vie quotidienne. Avec les jardins et leurs cultivars issus de l'île d'origine, c'est donc dans les cuisines que l'on retrouve des éléments liés à l'identité insulaire. A Mango, chaque femme possède ses propres ustensiles indispensables à la création des spécialités des îles Banks : le plat rond ou ovale (selon la région) en bois dur (*Terminalia catappa*, par ex.), le batteur à tubercules «*Kilim Nalot*», les pierres pour la cuisson, le couteau à *Nalot*. Même s'il est possible de les fabriquer ou de s'en procurer aisément sur place, ces ustensiles proviennent tous des villages, emmenés lors du déménagement ou envoyés par bateau. Usés, patinés par le temps et la quantité de tubercules battus, ils sont rangés dans un coin de la cuisine ou au travers des poutres, après avoir été soigneusement imprégnés d'huile de coco. Des spécialités envoyées par la famille du village (noix, fruits à pain séchés) sont suspendues au-dessus du feu de cuisine : la fumée préserve de la vermine. Elles sont consommées quotidiennement ou servent à la création de recettes familiales ou de spécialités villageoises.

La cuisine est donc un lieu très important de la vie quotidienne. On y trouve encore les seules traces matérielles des traditions et de l'identité insulaires. C'est une partie de leurs origines, de leurs souvenirs partagés autour d'un repas, dans la cuisine auprès du feu.

Traditionnels	Modernes
Feuilles (<i>Heliconia indica</i>)	Casseroles/poêles
Feuilles (<i>Heliconia indica</i>)	Assiettes en plastique/verre
Bambous/poteries	Casseroles/poêles
Balai de feuilles de coco	Balai en plastique
Couteaux à <i>Lap-lap/Nalot</i>	Couverts
Râpes en branche	Râpe en aluminium percé
Morceaux de verre (râpe)	Couteaux
Coquillages	Couteaux
Bourre de coco/feuilles	Savon vaisselle et éponge
Pierres pour casser les noix	Masse en métal
Fibre végétale	Passoires en plastique/métal
Hachoir de pierre/corail	Hachoir en acier
Paniers	Sac en plastique
Noix de coco	Verre
Sans équivalence :	
Pincettes pour pierres en bois	Boîtes plastiques étanches
Planche en bois à découper	Glacière
Plats à <i>Nalot</i>	Grille / tôle à viande
Batteurs à <i>Nalot</i>	Machettes
Epluche noix de coco	Moules à gâteaux
	Ouvre-boîtes
	Bouilloires
	Sceau / bassines en plastique
	Thermos

Figure 35 : Inventaire des ustensiles traditionnels et modernes

Même si la cuisine est une occupation souvent féminine, cet espace n'est pas réservé aux femmes. La division du travail se fait à tour de rôle et selon l'occupation de chacun, plutôt que selon le sexe. Les hommes aident pour la préparation quotidienne des aliments : ils râpent les noix de coco ou les tubercules, cuisent la viande, le poisson, le riz, le pain, etc. Cependant, les recettes traditionnelles, comme la préparation des *Lap-lap* reste l'affaire des femmes. Le *nalot* par contre, qui nécessite de la force par un long battage de la pâte, est souvent effectué par relais familial. Les noix sont cassées sur le sol par les enfants à l'aide d'une pierre ou d'un marteau, afin d'en retirer le fruit. Mangées fraîches comme en-cas, elles peuvent aussi être séchées au-dessus du feu pour une consommation ultérieure (broyées pour fourrer le *Lap-lap* ou bourrées dans des papayes, sous les cendres).

2.2. Les réserves

La cuisine n'est pas réellement un lieu où sont gardées les réserves alimentaires. On y entrepose les fruits et légumes mûrs, un peu de tubercules, etc. qui seront consommés pour les prochains repas. Il n'existe plus de «Maisons à ignames», à cause des voleurs et des faibles productions des jardins : leurs surfaces, le temps de travail réduit et les changements culturels urbains ne permettent plus la surproduction pour les échanges rituels.

Les conditions de conservation sont souvent les mêmes en ville qu'au village : peu de familles disposent d'électricité et encore moins de réfrigérateur. Ainsi, sous un climat tropical, sans moyen de conservation par le froid, de méthode de salage ou autre, il est inutile de constituer des réserves de produits frais. Il est aussi difficile de faire des réserves de produits manufacturés, quand les moyens financiers sont limités et que famille et invités sont nombreux... Les provisions fondent enfin très vite, par les «emprunteurs», les vols, les animaux et les parasites. Elles sont donc achetées à l'unité, sous le conditionnement le plus petit, le moins cher (boîtes de viande ou de poisson, sachet de thé, etc.) et quotidiennement. Les autres sont d'usage quotidien, utilisées pour plusieurs repas (sucre, sel, huile, etc.). Seul le riz est acheté par sac de 25 kg, à un prix plus avantageux : il est consommé quotidiennement et se conserve facilement. Il est entreposé dans la maison : les cuisines sont des lieux de trop grand passage, ouvertes vers l'extérieur, les risques de vols et de dégradation par les parasites y sont certains. La proximité des petites épiceries de quartier favorise aussi les achats peu de temps avant la préparation des repas. Elles représentent des réserves proches dans l'espace et une certaine garantie de pouvoir en disposer dans l'immédiat : le pain du matin (consommé dès son achat), la boîte de thon, le paquet de sucre, etc.

Il n'est donc pas matériellement et culturellement possible de planifier des réserves alimentaires. On préférera se procurer le nécessaire, au moment de préparer le repas. Si les réserves sont rares dans les cuisines, on les trouvera en abondance dans les jardins vivriers : les plantes et les arbres alimentaires. La conservation artificielle est inutile,

puisqu'ils sont gardés en terre (tubercules), disponibles selon la saison (arbres fruitiers) ou au long de l'année (maraîchage). Contrairement à l'usage dans les villages, la déshydratation des fruits à pain (par fumage) effectuée avant la saison des cyclones, n'est plus pratiquée en ville. Elle ne se fait plus que très rarement à l'occasion de fêtes et non par anticipation de périodes creuses. En cas de cyclone, les réserves alimentaires proviennent des magasins et végétaux des jardins (vidés pour que les aliments ne soient pas perdus). Les produits forestiers (ignames sauvages, noix, etc.) fourniront alors un complément alimentaire indispensable.

Même si la prise des repas est régulière, les quantités d'aliments absorbés au cours des repas varient selon les conditions de vie. Certains repas peuvent être frugaux (une simple banane bouillie ou un taro grillé) ou sont au contraire extrêmement copieux : on mange selon l'occasion et la disponibilité d'aliments, d'argent et de temps.

Si l'on compare l'alimentation de la population de Mango à celle des expatriés de la ville, on peut distinguer des différences liées à des facteurs sociaux. En effet, cette population (aux familles plus réduites) tend à planifier et équilibrer les repas, recherche des denrées fraîches et variées (éducation diététique) et stocke des denrées importées, pour éviter d'en manquer : ces provisions dépendent des arrivages des bateaux. Des facteurs économiques favorisent bien sûr ces différences : les moyens financiers permettent la possession de réfrigérateurs et armoires de conservation, de moyen de transport et l'achat en grosses quantités.

2.3. Les déchets ménagers

Le ramassage des déchets ménagers se fait uniquement en ville (une à deux fois par semaine selon les quartiers). Ils sont brûlés dans la décharge située à la sortie de Luganville. Néanmoins, chaque espace d'habitation possède un trou dans le fond du jardin, où est entreposé ce qui n'a pas été emporté. Tout y est brûlé quotidiennement, mais les déchets non biodégradables (boîtes de conserves, batteries, verre,...) s'y entassent.. Même si c'est pour plus de propreté et éviter les parasites, cela engendre des problèmes d'hygiène, des désagréments (fumées toxiques des plastiques), des accidents (déchets coupants qui s'accumulent) et des inconvénients esthétiques ². Les épluchures et les restes des repas sont donnés aux animaux (chiens, chats, cochons)

Il existe un manque d'information sur la gestion des déchets et sur leur biodégradabilité. Les nouvelles matières et emballages modernes (canettes, plastiques, batteries, boîtes de conserve, etc.) se retrouvent un peu partout le long des routes (poussés par le vent ou jetés volontairement) ou ramenés par la mer le long des plages. Les gros déchets (pneus, réfrigérateurs, déchets industriels, matelas, ...) sont aussi négligemment abandonnés dans les terrains vagues et personne ne s'en soucie. Habitué à utiliser des matières végétales et copiant le système occidental de consommation aveugle (les Américains n'ont-ils pas jeté tout leur matériel à la mer ?), personne ne se soucie de cette gestion

des déchets et de leurs effets à long terme sur l'environnement. Il devient indispensable que les Départements de l'Environnement et de l'Education se préoccupent sérieusement des problèmes de pollution et de recyclage des déchets ménagers et industriels. Comme dans beaucoup de pays, des *écotaxes* devraient être imposées aux produits d'importation, aux emballages non recyclables (aérosols, tubes de plastiques, canettes, etc.). Il en va de l'avenir et du bien-être du milieu naturel, des habitants et du tourisme...

3. LES REPAS

Les caractéristiques des jardins vivriers et le mode de vie de leurs propriétaires influencent évidemment les sources d'approvisionnement. La nature des repas a changé avec les transformations qui ont touché les jardins vivriers, le type de produits consommés et les modes de vie. Ainsi, certaines espèces, certains produits ont été introduits dans les plats ; les horaires des repas ont suivi les emplois du temps des salariés ; les couverts, tables et chaises sont apparus dans les cuisines.

Même si les repas sont généralement précédés d'une prière, ils ne sont pas formels : il n'y a pas de réunion familiale autour d'une table, ni d'obligation de manger. Aux heures des repas, les différents mets sont préparés par les membres de la famille, selon le temps et les denrées disponibles. Les plats sont disposés dans la cuisine, recouverts de tissu contre les mouches. On sert les enfants en premier, ainsi que les hommes. Les femmes mangent ce qui reste. Les invités sont aussi privilégiés dans l'ordre et il leur sera offert les meilleurs morceaux, en plus grandes quantités. A leur départ, ils emporteront un petit cadeau de fruits et légumes du jardin ou un reste du *Lap-lap*.

Chacun compose son menu, se sert selon ses envies et s'assied où il veut, mais souvent à l'abri des regards des voisins : autour de la table, près du feu, au coin d'un arbre. Le partage est de mise, mais il y a totale liberté et indépendance, tant dans les choix alimentaires que pour les heures de repas, si bien qu'il arrive fréquemment que les membres d'une même famille consomment des plats différents au cours d'un même repas. On mange en silence et le repas dure dix minutes. Les restes sont gardés pour le repas suivant dans une armoire ou donnés aux animaux.

Le petit déjeuner est léger. Il est composé de pain frais beurré (margarine), trempé dans du thé de feuilles (d'oranger ou citronnier du jardin de maison) très sucré. Il est très consommé, surtout par les enfants avant d'aller à l'école. L'usage de beurre de cacahuète est rare, et la confiture, pourtant si facile à faire et appréciée par sa saveur très sucrée, est absente. En l'absence de pain, ce repas sera composé de bananes (rôties ou bouillies), de riz cuit au lait de coco, des fruits frais ou de beignets. Les adultes mangent avec eux ou finissent les restes du repas de la veille : riz froid, morceaux de *lap-lap*, etc.

A Mango, on trouve deux façon de cuisiner, liés aux combustibles et aux ustensiles différents :

1° Les plats traditionnels

Les spécialités culinaires (*Lap-lap* ou *Nalot*) sont élaborées à partir de végétaux (ignames, taros, bananes, fruit à pain, etc.), qui varient selon la saison, le jour et le lieu d'origine. Ces plats réunissent la famille ou le village et représentent les symboles de leur identité. En ville, ils constituent les repas du dimanche ou des fêtes, à cause du temps nécessaire à leur préparation et à leur cuisson. Il faut d'abord s'approvisionner en feuilles à *Lap-lap* (*Heliconia indica*), en bois dur à combustion lente (*Thespesia populnae* ou le *Dracotomelon vitiense*, par exemple) et en pierres spéciales pour le feu. Entre deux et quatre heures de travail à la cuisine (selon le nombre de cuisinières et la quantité de produits) sont ensuite nécessaires : il faut éplucher, nettoyer, mettre en purée une quantité importante d'ingrédients et râper les noix de coco pour en extraire le lait. Tout ce travail doit s'effectuer à l'avance, car le temps de cuisson est long et ils doivent être cuits pour l'heure du repas. Ils sont mangés chauds au dernier moment, après le déballage et le découpage des portions. Sous les feuilles brunies et desséchées, se découvrent toutes les couleurs douces et les parfums fumés de ces plats. Ces feuilles de cuisson seront séparées pour servir d'assiettes et recueillir les morceaux, mangés avec les doigts.

Ces recettes varient selon l'île et le village, les plus fréquentes sont :

- *Lap-lap* : fait à base de tubercules (ignames, taros, manioc) ou de bananes vertes qui sont râpés crus et mélangés à du lait de coco. Cette pâte gluante est étalée ensuite sur des feuilles à *lap-lap*²¹ (*Heliconia indica*), disposées selon un ordre précis, qui rendent cet emballage étanche. Des légumes (*aeland kapitch*, tomates, etc.), des protéines (viande, poisson, crustacés, mollusques, etc.) et des condiments (sel, soja, gingembre, etc.) y sont rajoutés, en ville. On referme et on ligote la préparation en un paquet de feuilles, puis on la met à cuire sous les pierres (chauffées au préalable sur le feu) pendant une heure environ. Au moment de servir, on peut y rajouter par-dessus du lait de coco frais.
- *Nalot* : tubercules ou fruits à pain cuits préalablement au feu, sont écrasés et battus, puis étalés sur un plat spécial et arrosés de lait de coco (cru ou cuit).
- *Tuluk* : même procédé que le *lap-lap*. Le plus souvent à base de manioc, fourrés de viande (porc ou bœuf), entourés chacun de petites feuilles à *lap-lap* et cuits en paquets dans des grandes feuilles à *lap-lap*.
- *Bougnat* : mélange de morceaux de tubercules, de légumes, de viande et de lait de coco. Le tout est mis dans des feuilles à *lap-lap* et cuit sous les pierres.
- *Simboro* : à base de feuilles de chou des îles (*aeland kapitch*), fourrées de tubercules ou de bananes vertes râpées, qui sont enroulées sur elles-mêmes. Ces petits paquets

²¹ D'après certaines informatrices, en cas d'absence de ces feuilles, on peut aussi cuire dans les feuilles de l'arbre *Navenu* (*Macanranga dioica*)

de feuilles fourrées sont ensuite cuits dans les feuilles ou plus facilement, dans une casserole de lait de coco dilué à l'eau.

- *Aeland biskit* : fruits de l'arbre à pain, desséchés au four traditionnel. De petits fruits à pain sont choisis, leur nombre dépendant de la quantité de bois dur disponible (*Macaranga dioica*, par exemple). Le four, creusé dans le sol et entouré de bâtons, contient le foyer constitué de bois et de pierres spéciales de rivière. Quand le feu a produit les braises, les fruits sont posés dessus et retirés une fois cuits, quand la peau est bien noire. Ils sont ensuite pelés et évidés de leurs graines. Des branches sont posées sur le trou pour y recevoir les fruits superposés et le foyer est recouvert de feuilles de *natangora* et de sacs de coprah. Le tout est bloqué par des branches de bois disposées tout autour. Après un jour de cuisson, les fruits à pain sont prêts. Ils sont enveloppés dans les feuilles d'*aeland ombrela* (*Licuala grandis*), remis sur les braises pour chauffer les feuilles, et ligotés par des cordes faites de feuilles de *pandanus* (*Pandanus tectorius*). Suspendus au-dessus du feu de la cuisine, ils seront en permanence fumés, ce qui permettra de les conserver longtemps à l'abri de la vermine et de l'humidité.

2° Les plats en casseroles

Ils sont composés de produits frais du jardin mélangés à de la viande hachée ou du poisson (frais ou en boîte). Ils accompagnent les tubercules, les nouilles ou le riz quotidien. Pour faire cuire, tout en donnant du goût, le lait de coco sert de base à de nombreuses préparations. Divers condiments sont ajoutés : sel, poivre, oignons, piments, laurier, gingembre,.... En ville, le curry jaune, le soja et le glutamate sont aussi fort appréciés dans tous les plats. Les poissons, coquillages, crustacés sont frits ou grillés entiers, dans une poêle. Les coquillages, après avoir dégorgé, sont bouillis dans du lait de coco. Les termites sont vidés de leurs intestins (poussière de bois) et frits dans l'huile.

La présence des différentes ethnies, conduit à l'adoption de spécialités culinaires (*nems*, frites, hamburgers, etc.), souvent achetées déjà préparées au *chinois* du coin, ou adaptées selon les goûts ou les moyens (riz aux pâtes, choux chinois aux oignons, etc.).

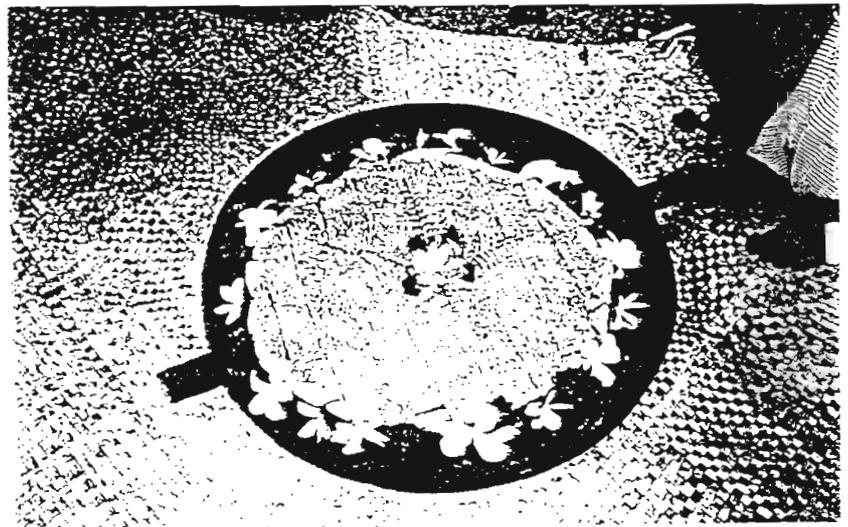


Figure 36 : Photos de plats traditionnels (*lap-lap*) et de plats cuisinés en casseroles

Les poids des principaux aliments consommés par l'échantillon des cinq familles furent notés (Figure 37). On observe les proportions importantes de tubercules, de riz, de pain, de bananes et de choux des îles. Parmi ces aliments, certains n'ont jamais été cités, car ils dépendent évidemment des saisons²².

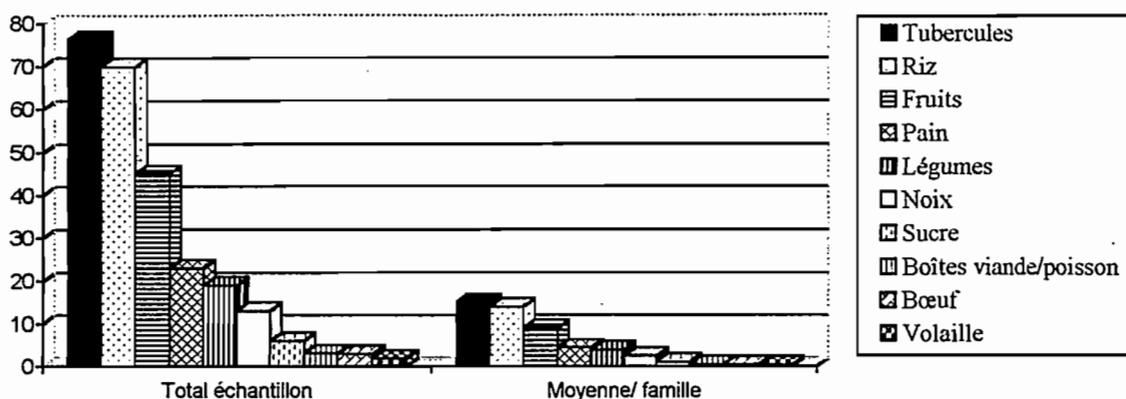


Figure 37 : Principaux produits consommés par les familles de l'échantillon pendant cinq jours (en kg)

Si l'igname venait en première position dans la liste des préférences, sa place quotidienne dans les repas est souvent devancée par le riz, pourtant rangé parmi les aliments les moins appréciés pour son goût. L'importance du riz peut s'expliquer en partie par son prix : il se vend par grosse quantité, 50 Vt/kg (mais en sac d'un kilo, il est de 100 Vt). Or, les prix des taros (de 30 à 60 Vt/kg) ou des ignames (51 Vt/kg) bien qu'équivalents ne correspondent pas au même poids une fois nettoyés et cuits (le riz cuit double de volume, divisant donc son prix par deux). Le riz possède aussi d'autres atouts : facilité de transport, de stockage, de conservation (cuit). Les sacs hermétiques sont disponibles et transportables partout ; ils peuvent être mis en réserve pendant longtemps (sécurité alimentaire). Il est facile à préparer, à cuire, à accommoder. Il demande peu de combustible (bois), peu de main-d'œuvre (pas d'épluchage) et peu d'eau. En plus, il est simple à mélanger et à manger (enfants et personnes âgées). Le pain est aussi devenu un aliment rituel du petit déjeuner et se consomme aussi aux autres repas, car il est facile à transporter, à associer et à consommer.

Les tendances alimentaires varient selon le lieu d'habitation et les habitudes de vie. L'étude de l'alimentation en zone urbaine est un bon observatoire pour analyser les transformations culturelles. En ville, la diversité des sources d'approvisionnement contribue fort à celle des régimes alimentaires. Pendant une semaine²³, les menus quotidiens des 31 personnes de l'échantillon ont été relevés lors des 75 repas fixes (petits

²² Il serait donc intéressant de recommencer ces enquêtes à différentes périodes de l'année.

²³ Il aurait été fructueux de poursuivre ces pesages pendant une période plus longue, mais il serait délicat de demander autant de précision, sans entraîner une perturbation de la vie quotidienne. En effet, les allers et venues à heures imprécises, tant aux jardins que dans les cuisines, sont difficilement contrôlables.

déjeuners, déjeuners, dîners) et les en-cas divers à l'aide d'une liste ouverte (*Rappels de 24 heures*), reprenant les aliments les plus souvent consommés. Ils furent complétés le soir après les derniers repas, car les menus de la journée sont généralement improvisés : les personnes étudiées ne savent pas ce qu'elles vont manger, même une heure avant. De petits carnets ont servi d'aide-mémoire à ceux qui risquaient d'oublier ou qui ne se nourrissaient pas dans un même lieu.

L'analyse sur les fréquences totales des aliments consommés révèle que :

- La cuisine se fait en fonction des horaires et des goûts de chacun. Chaque assiette contient un menu personnel, on mange ce dont on a envie. Donc, ce qui entre dans les cuisines n'est pas toujours réellement mangé ou bu par chacun et inversement, la ville offre bien des lieux de consommation, hors de la cuisine familiale. En cinq jours, entre quinze et trente aliments différents ont été mangés par personne (moyenne de 24).
Quand les enfants vont à l'école ou si les parents travaillent à l'extérieur, ils ont plusieurs solutions : ils emportent avec eux une collation, ils mangent un repas préparé par les professeurs ou employeurs ou apporté à midi par leurs mères ou épouses, ils vont à l'épicerie, au marché ou rentrent chez eux. Les parents ne contrôlent pas beaucoup le régime des enfants, ni les quantités réellement absorbées. L'obligation de manger à heures fixes, la consommation de la totalité de l'assiette servie et de la variété d'aliments est inconnue pour les enfants. Ils ne sont jamais forcés et sont libres de leurs choix. Comme ils se partagent entre les maisons des amis de jeux, ils ne mangent pas toujours chez eux. Il arrive que les parents ignorent où et ce qu'ils ont mangé au cours de la journée : elles font confiance aux autres mères et aux aînés pour surveiller les repas des plus jeunes.
- Les enfants ont les mêmes menus variés que les adultes (excepté les boîtes de poisson, qui pourraient leur donner des démangeaisons). Pour les jeunes enfants et les personnes âgées, l'eau de cuisson des légumes, de la viande ou du poisson est ajoutée au riz ou au féculent. De même pour les fruits et les légumes, réduits en purées ou en jus dilué dans l'eau ou dans le lait de coco. Les enfants apprécient le pain et le riz pour leur goût, leur facilité à manger et leur "nouveau". Le régime des personnes en convalescence ou des femmes enceintes ne diffère que par la quantité supérieure en produits frais et exhausteur d'appétit (rôtis). Les tabous alimentaires ne concernent que certains aliments (boîtes de poisson, roussette, etc.) pour les femmes enceintes et les bébés.
- Le goût prononcé pour les féculents. Les repas furent systématiquement énoncés en commençant par le tubercule et/ou le riz, puis la viande et les légumes. Les volumes de féculents cuisinés révèlent leur importance dans les repas et la nécessité de rechercher la satiété pour un nombre élevé de personnes.
- L'importance de trois aliments importés : le riz, le sucre et le pain. Ils sont appréciés de tous : l'âge ou le sexe n'a aucune influence sur les goûts ou les choix des aliments.

Les aliments consommés comme en-cas pendant les jeux des enfants, ou lors du travail avec les parents ne sont pas quantifiables, mais les jardins fournissent une quantité extraordinaire de fruits (papayes, goyaves, etc.), noix (velles, arachides, etc.) et légumes mangés crus (concombres, tomates, etc.), dans les régimes alimentaires.

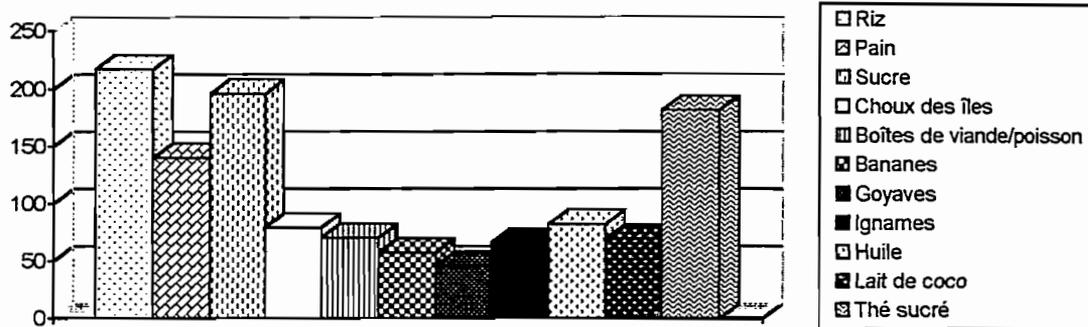


Figure 38 : Fréquences des produits les plus consommés de l'échantillon (Rappels de 24 h).

Par les 465 repas enregistrés, les grandes tendances sont révélées selon le nombre de présences par aliment (Figure 38) :

- L'importance des féculents : riz (217) et pain (140) ;
- La consommation du sucre blanc de canne cristallisé est omniprésente dans les boissons (196), mais il n'y a pas de plats traditionnels sucrés et de desserts (excepté les fruits frais ou cuits, farcis de noix). La consommation et la fabrication de gâteaux tout préparés (en poudre) sont rares. Les préparations artisanales de beignets ou de *scones* au lait de coco sont très appréciés (goûter ou repas) et disponibles dans les épiceries et *kava-bars* ;
- Le légume le plus consommé est toujours le chou des îles, *aeland kapitch* (79) ;
- Parmi les fruits, les bananes (57) et les goyaves de saison (46) dominent ;
- Les sources de protéines principales sont la viande et le poisson en boîtes (70) ;
- Le tubercule le plus cuisiné en cette saison fut l'igname (66) sous forme bouillie, grillé ou en *lap-lap* ;
- La consommation des lipides se fait sous forme d'huile végétale liquide ou solide (82), lait de coco (69) pour cuire en casserole/pierres ou en accompagnement des *lap-lap*.
- Les ménages disposent tous de l'eau courant potable (payante), desservie par une canalisation dans le jardin (67% des ménages du pays ont accès à l'eau potable). Les boissons les plus fréquentes sont le thé (très sucré) de feuilles d'agrumes (181), les jus de fruits (dilués à l'eau sucrée) et l'eau ; celle-ci ne peut être comptabilisée à sa juste valeur. Peu de café, de lait, de limonade (trop chère) et d'eau de coco : il n'y a

pas de cocoteraie à Mango, on doit l'acheter au marché. Le kava est consommé raisonnablement par les hommes (une à deux coupe par soir)²⁴.

La dépendance en biens importés est importante en zone urbaine et s'accroît en zone rurale. Le riz et le pain sont devenus les nouvelles denrées de base²⁵ ou de remplacement les moins chères : 30% des revenus des ménages sont dépensés pour ces derniers et seulement 7% en tubercules²⁶. Les avantages du riz sont certains et sont liés au temps (de préparation et de cuisson), à l'absence de déchets, à sa facilité de conservation et de dégustation. On estime la quantité de tubercules (igname, taros et patate douce) triple en population rurale : 1.660g à 466g. par jour et par adulte en ville²⁷. Or, le taro fiji, la patate douce (*kumala*) et la banane à cuire sont environ au même prix que le riz. Mais, tant les enquêtes au marché (prix), que celles effectuées auprès des habitants de Mango (préférence), prouvent que l'igname garde sa première place dans les aliments de prestige et de valeur. On peut remarquer, la rareté du manioc tant au marché de Luganville, que dans les enquêtes de consommation de cet échantillon. Si le premier phénomène s'explique certainement par sa présence dans la majorité des jardins, le deuxième doit être du au temps trop réduit de l'enquête.

En ville, les régimes alimentaires sont donc riches et variés, même s'ils ne sont pas toujours aussi équilibrés qu'ils pourraient l'être grâce à l'offre, la constance et la diversité des denrées. Les raisons sont multiples et souvent accumulées : mauvaise information diététique, manque de temps et de revenus, parfois mauvaise gestion, infériorisation des produits locaux, mauvaises habitudes alimentaires (pensionnat, éducation, etc.), envie de nouveauté, etc. L'alimentation change selon le milieu et subit des transformations positives ou négatives inévitables. Cependant, certaines traditions culinaires restent et des coutumes se perpétuent dans les cuisines. Manger est un acte quotidien et social par excellence.

A Mango, les femmes transmettent encore leur savoir culinaire, reçu de leurs mères. Si le savoir traditionnel des coutumes se perd en ville, c'est encore dans les cuisines que l'on retrouve les dernières traces des traditions ou des tabous. Dans ce quartier, des coutumes liées aux aliments ou à leur préparation se perpétuent, car elles permettent la création et l'entretien de liens (repas, aliments, fêtes, échanges, etc.) :

- le jour du mariage : la tante paternelle de la marié fait rôtir un long igname et le donne aux mariés avec une boîte de *Santo Meat*.
- La dot de la femme se paie en biens alimentaires symboliques (ignames, taros, cochon, noix de coco) et le marié doit planter trois noix de coco germées dans le jardin de son futur beau-père.

²⁴ Dans notre échantillon, une femme seulement en boit pour se détendre en rentrant du travail et pour ses pouvoirs amaigrissants.

²⁵ *Ibid.*, p70

²⁶ *A situation analysis of children and women in Vanuatu*, 1991, Unicef/Vanuatu Government, Port-Vila, p71.

²⁷ *Recensement sur les revenus et dépenses des familles en zone urbaine*, 1985, Bureau des statistiques de Port-Vila

- Quand une femme est enceinte pour la première fois, elle doit manger des feuilles spéciales et prépare un *nalot* pour la famille de son mari, qui lui donnera en échange un lap-lap.
- les premières petites branches et morceaux de bois que les jeunes enfants récoltent tout seuls sont gardés et rassemblés pendant des années au-dessus du feu de la cuisine. Ils serviront à allumer le feu d'un dîner coutumier donné en l'honneur des tantes paternelles. En retour, quand l'enfant devenu adulte se mariera, elles organiseront une fête et feront un *lap-lap* spécial avec des nangaies qui pendent souvent avec le petit bois.
- Si on invite une personne à manger et qu'elle oublie de venir, le repas non consommé sera suspendu dans la cuisine de l'hôte jusqu'à ce que l'invité refasse le repas ainsi "gâché".
- Les tabous alimentaires sont rares et ne concernent que les femmes enceintes et les bébés (boîtes de poisson, roussettes, etc.)
- Les restrictions alimentaires sont liées aux fêtes religieuses (Carême) et concernent les produits manufacturés ou préférés (riz, cigarettes, viande, poulet, kava, etc.).

Cette identité insulaire est aussi devenue, pour nombre de citadines une source de revenu, par la vente urbaine de plats traditionnels préparés. Le tourisme aussi en tire profit, en valorisant la « culture » culinaire : des hôtels de luxe organisent ainsi des "soirées mélanésiennes", au cours desquelles les spécialités de *lap-lap* sont cuisinées et expliquées au public, dans une ambiance de musique et de danses locales. L'alimentation symbolise vraiment le reflet d'une identité : elle demeure un des derniers vestiges stables de la tradition.

CHAPITRE 4

REAMENAGEMENT DU TEMPS ET DE L'ESPACE

1. LE TEMPS URBAIN ET LA VIE QUOTIDIENNE

En Mélanésie, le temps n'a pas la même signification que dans notre culture, où tout instant se compte et se prévoit. Même si, par la colonisation, l'influence étrangère locale et les échanges avec le reste du monde, sa perception a changé, il n'est pas réellement vécu de la même manière. On vit au jour le jour, profitant de l'instant présent. Le temps ne compte pas dans une vie souvent monotone et isolée ; il est lié au vécu et non à une unité de mesure abstraite. On vit en fonction de la lumière du soleil, des choses indispensables à faire et des événements importants de la vie de chacun.

Les îles sont réputées pour leur vie tranquille et leur climat favorable à l'agriculture. Les journées sont calmes et rythmées selon les activités agraires. Le temps est donc surtout lié au cycle des végétaux, puisqu'ils représentent les bases de leurs vies quotidiennes et rituelles. Il est donc important de savoir quelle est la bonne période pour planter les ignames (dont les récoltes influenceront les périodes de mariages), récolter les fruits, attraper les crabes, etc. La nature est riche, la terre fertile et les jardins productifs. Ils disposent donc toute l'année de denrées en suffisance. Si on possède suffisamment d'espace pour jardiner, il n'y a plus de tracasseries excessives quant à l'avenir alimentaire des familles, même en période cyclonique, dans un système où la distribution de produits manufacturés est très répandue et où l'entraide existe encore, même en ville.

L'individu est lié à l'espace et non au temps. Mais on peut lier le temps à la terre. La mise en terre ou coupe d'arbres sont des traditions connues pour marquer des événements importants de la vie d'un individu (naissance, mort, etc.). Ainsi, par exemple, à la naissance d'un enfant, il est lié *physiquement* à la terre par sa mère par un bananier qui sera planté avec son cordon ombilical. Même si en ville, loin du sol réellement *possédé*, cette tradition se perd, deux femmes de Mango l'ont encore célébrée pour leurs enfants ; elles tenaient à le faire pour que, même en ville «*ils continuent d'aimer la terre et perpétuent les activités agricoles*».

Il en va de même pour les dates de naissance de la plupart des adultes et personnes âgées de Mango : ils ignorent la date exacte mais connaissent parfois le jour, ou le mois). Ils ne s'en préoccupent jamais ; leur seul document officiel est leur carte d'électeur, où est inscrite une date de naissance approximative¹. Cependant, ils peuvent la lier à une période ou à un événement marquant, qui sert de référence : l'arrivée des

¹ Ces dates sont souvent fausses, corrigées et barrées. Si on les compare aux extraits de naissance actuels de leurs enfants, ils n'auraient que dix ou quinze ans de plus ! Parmi les personnes âgées, une femme certifie son âge de près de cent ans, ce qui est exceptionnel, mais possible vu sa santé et l'âge avancé de ses enfants.

Américains à Luganville, un cyclone, la présence des travailleurs vietnamiens, l'Indépendance, etc.

Bien sûr, vivre en ville change les comportements et les obligations. Le rythme de la vie occidentale moderne ordonne les journées de travail, les calendriers scolaires, les fêtes religieuses diverses, etc. Ceux qui n'ont pas d'emploi stable vivent les jours de façon indifférenciée, au rythme des envies et des nécessités du moment, sans projection dans le futur. C'est l'imprévu qui structure l'existence.

On note cependant que, malgré les besoins d'argent et le mode de vie moderne de beaucoup de citadins, certains manifestent une relative autonomie d'esprit envers l'argent. Le travail et l'argent sont perçus comme un moyen de satisfaire un besoin déterminé, pas comme une manière de vivre. L'accumulation ou la mise en réserve d'argent ne motive pas leurs actions, ni leur vie. Il n'est pas rare de voir des employés s'arrêter de travailler, *fatigués* de l'employeur ou de leur travail, pour retourner au village ou faire autre chose. Il en va de même pour l'approvisionnement en produits commerciaux (noix, fruits, crabes, etc.) qui ne suit pas, malgré la demande et la possibilité de gagner de l'argent. C'est dans le besoin que se crée la motivation. Lors des événements liés au V.N.P.F. (*Vanuatu National Providing Found*), les sommes économisées pour les pensions et récupérées à la suite d'une panique générale, furent vite dépensées en produits manufacturés «modernes» (voiture, vélo, télévision, outils, matériaux de construction, vidéo, etc.). Si l'on comprend le désir de posséder ces nouveaux *rêves* modernes, on est étonné de voir la durée relativement courte de leur utilisation. On les prête, on les utilise, sans les entretenir jusqu'à ce qu'ils se cassent. Sans entretiens, les voitures ou les appareils ménagers ont en moyenne une durée de vie très courte. La réussite financière suscite aussi des jalousies, donc des «*boucans*» (mauvais sorts) de la part de l'entourage. Il est donc préférable de ne pas trop se différencier des autres, sous peine d'être la cible des envies et des problèmes : « *Il vaut mieux vivre simplement, mais sans ennuis !* ». Cette caractéristique est fondamentale pour comprendre le manque d'entrain, qui s'ajoute aux autres difficultés locales, entravant la croissance économique du pays.

La vie quotidienne

« *Au village, on a le temps de vivre, de s'occuper des enfants, des jardins. On ne doit pas travailler pour l'argent. Ici, tout se paie. Au village, la vie est plus facile car tout est gratuit...* ». Contrairement aux villageois, dont les activités sont orientées autour de la vie familiale et agricole, les citadins ont un autre mode de vie. Ils ont des responsabilités cumulées (famille, enfants, emploi) et des obligations liées au besoin d'argent. Néanmoins, leur vie n'est pas basée sur l'argent et ils vivent selon ce qu'ils gagnent. Ils se plaignent du manque de temps pour la famille, leurs jardins ou leurs loisirs. Le temps se lie alors à l'argent et est perçu différemment, selon l'occupation et

l'intérêt porté à l'activité exercée. Par exemple, venir vendre au marché nécessite beaucoup de temps (emballage, attente du transport, trajet, vente, retour, etc.). Mais, ce temps requis n'est pas comptabilisé car il coupe la monotonie du quotidien. Il est synonyme de contacts, d'échanges, de prestige, fondamentaux pour les villageoises, souvent isolées. C'est aussi un acte social : il exprime publiquement leur dur travail au jardin, leur élan d'entreprise dans la vie économique et leur identité, par la vente de cultivars différents et la fabrication de spécialités culinaires.

Le premier motif pour s'installer en ville étant de travailler, si l'on n'a pas trouvé d'emploi fixe, on cherche des "petits boulots", selon les possibilités. L'absence de travail et d'occupations aux jardins laissent beaucoup de temps libre aux citadins, surtout les hommes célibataires ou sans leur famille. La ville offre de nombreux lieux de contacts et de loisirs : marché, bars, restaurants, cinéma vidéo, boîte de nuit, casino, kava-bars, etc.

Grâce à leur travail, aux échanges et à l'influence de la vie *moderne*, la vie urbaine donne aux femmes plus d'indépendance. Mais cette autonomie se fait aux dépens du temps consacré à leur vie personnelle, car elle accroît leurs responsabilités. En plus de l'éducation des enfants, elles s'occupent des jardins, des tâches domestiques, etc. Cela entraîne inévitablement des changements dans les habitudes familiales, comme celles liées à l'alimentation : la cuisine traditionnelle est remplacée par une nourriture vite cuisinée (moins de temps de préparation, cuisson, etc.). Les *lap-lap* constituent dès lors les repas du dimanche ou des fêtes. Néanmoins, les femmes qui restent à Mango prennent le temps de se détendre ensemble. Même s'il n'y a pas de ségrégation volontaire, les femmes originaires des autres îles ne participent pas à la vie intime du quartier, car elles n'y trouvent pas leur place. La majorité des femmes étant de même origine, conversent dans la langue du village (pas en bishlama) et partagent les mêmes affinités culturelles et familiales. Elles se réunissent quotidiennement pour se rendre aux jardins, qui sont voisins, cuisiner, coudre, crocheter des paniers en fil de plastique (acheté dans les épiceries chinoises), écouter le pasteur tous les mercredis après-midi, etc.

L'avenir

L'avenir du quartier est perçu de façon assez négative par la population. Les Anciens regrettent toujours le passé : Mango était moins délabré, plus propre (nettoyé tous les samedis), plus calme (voitures, musique, radio, etc.) et il y avait plus d'espace. La situation ne risque pas de s'améliorer : les bâtiments s'abîment, la population croît, la municipalité ne fait rien et l'argent est de plus en plus difficile à gagner. Ils sont las des promesses préélectorales des politiciens, qui oublient toujours de les tenir. Chacun fait donc ce qu'il peut, en nettoyant son terrain et en comblant les trous de la route, afin de lui donner un aspect propre et plus sain (les flaques sont des nids à moustiques). Mais,

quand il pleut, l'eau et la boue s'infiltrant partout et les moustiques pullulent, rendant le quartier peu salubre.

Les Chefs s'efforcent de résoudre les problèmes (violence conjugale, disputes, adultères, etc.), mais leurs pouvoirs sont limités, car l'emprise de la Coutume disparaît et les mœurs changent : les couples ne se marient plus, se séparent, divorcent. Les parents restent vigilants sur l'éducation de leurs filles et sur leurs fréquentations. Par leur niveau d'éducation (souvent plus élevé que celui de leurs parents), les jeunes ont envie de rester en ville pour travailler, afin d'acquérir un terrain et de vivre dans une maison de briques. Le mariage des jeunes est retardé par le manque de travail et de revenus nécessaires à leur indépendance. Ils continuent à vivre chez les parents et se mettent en couple à la naissance du premier bébé...

L'importance grandissante de la fréquentation des *kava*-bars s'explique par le besoin de rompre l'isolement et de retrouver l'atmosphère du village. Ils représentent les seuls lieux de réunion des hommes. Ils y sont entre eux et parlent de leurs problèmes, de leurs vies et de leurs projets. Ces lieux se sont aussi adaptés à la ville : on peut y manger et y rester beaucoup plus tard (parfois jusqu'à 23 h). La mauvaise gestion de l'argent et la consommation exagérée de kava causent aussi de gros problèmes. Avant, la consommation n'était pas quotidienne et était interdite aux jeunes et aux femmes. Actuellement, tout le monde en consomme et en plus grande quantité. Cela entraîne des dépenses incontrôlées, pesant sur les budgets (déjà limités) consacrés à l'alimentation familiale et à la scolarité des enfants. Ces excès causent aussi de nombreux accidents (chute sur la route ou sur les feux des cuisines), des maladies de peau (taches blanches), la perte des réflexes et surtout des disputes liées aux dettes contractées au kava-bar. L'alcoolisme se limite encore aux jours de paie (tous les quinze jours) et le jeu n'est pas un problème, comme dans d'autres îles du Pacifique (Nouvelle-Calédonie, par exemple), qui rassemblent une population croissante d'origine diverse. Les mères réservent souvent un minimum pour l'alimentation des enfants ; elles n'ont cependant aucun pouvoir sur les dépenses de leurs maris, ni sur leurs salaires. La consommation féminine de kava est un nouveau phénomène urbain, à l'origine de graves répercussions sur la vie familiale. A Mango, même si quelques unes avouent en consommer aussi de temps en temps, c'est toujours à la maison (l'accès au *kava-bar* leur est encore interdit), de façon très raisonnable et parfois pour des raisons liées à un nouveau modèle de vie (affirmer leur indépendance, faire des rencontres, se détendre après le travail, pour maigrir, etc.).

Les difficultés de la vie urbaine sont surtout liés au manque de travail, donc d'argent. La ville attire, car elle est source d'emplois, mais il n'y en a pas pour tous et cela entraîne des perturbations sociales et économiques. Les jeunes traînent dans les rues : ils s'ennuient et sont à la recherche d'activités et d'argent. Les vidéos de fiction, reflets d'un monde inconnu, n'influencent pas positivement le futur et apportent une vision erronée de la réalité. Ces facteurs contribuent à créer une atmosphère propice à la

délinquance, au nihilisme et à la montée de nouveaux groupes, ralliés autour d'un leader politique ou religieux, qui fournissent *la bonne parole* et l'espoir d'un meilleur avenir.

2. L'ESPACE URBAIN ET LES QUARTIERS *INSULAIRES*.

Dans le système foncier traditionnel de Mota-Lava², on distingue les terres d'habitation, appartenant à un chef de famille, et les terres cultivées, qui sont de deux types : celles exploitées par un chef de famille (le plus souvent dans un lieu un peu éloigné des habitations, dans la forêt dense) et celles utilisées conjointement par un groupe de parents, qui se partagent les droits d'usage. Un homme vit sur les terres de son père avec sa femme, mais cultive celles transmises par sa mère. En ville, si on peut acheter légalement le bail de la terre d'habitation à la municipalité, il est très rare de pouvoir *posséder* la terre des jardins (disponibilité, prix, etc.). Ces deux situations de *droit sur* ou de *possession de* la terre, conditionnent la mise en culture et les conditions de travail dans les jardins. Le système foncier de Mango se divise, lui, en trois catégories :

1. Les terres cultivées des jardins vivriers *intra*-urbains : ces jardins (sous l'autorité du chef de famille) sont situés dans l'espace autour du quartier, terres squattées, appartenant à la municipalité. Leur succession est donc instable, car informelle : en cas de décès, les héritiers continuent de les exploiter, tant qu'elles ne sont pas vendues par la municipalité.
2. Les terres cultivées des jardins vivriers *extra*-urbains : elles sont le résultat de baux, tacites ou non, avec les propriétaires coutumiers de ces zones rurales. C'est l'exemple de Béléru, où huit familles de Mango possèdent des jardins dans ce village situé à 20 km de la ville.
3. Les terres habitées : par le titre de propriété légal du terrain d'habitation, la transmission se fait le plus souvent en indivision vers le fils aîné, puisque la virilocalité est de mise. S'il n'y a pas de fils, il est partagé entre les filles. Ce nouveau mode de transmission de la propriété entraîne cependant des difficultés liées au nombre élevé d'enfants et de ménages cohabitants, et lorsque plusieurs enfants issus de mariages successifs construisent leurs domiciles sur un même terrain. La *propriété* du lieu d'habitation est donc partagée selon les circonstances, avec la famille, souvent les enfants mariés, mais aussi avec la famille étendue.

Par leur absence sur les terres familiales (héritées du père et de la mère), les habitants de Mango sont confrontés à de nombreux problèmes. Malgré la migration, les droits fonciers sont conservés sur l'île d'origine (où les terres sont laissées en usufruit à un

² Voir Article en cours Lanouguère V. & Greindl D. : « Jardins d'île, jardins de ville - De Mota-Lava à Mango : des jardins vivriers au Vanuatu »

membre de la famille). Dans bien des cas, si la famille s'expatrie longtemps, elle perd ses droits sur la terre, et lorsqu'elle veut les récupérer, cela implique des démarches et des frais (cochon, kava,...). Si les parents sont issus d'îles ou de villages différents, les terres s'éparpillent et l'emprise tend à disparaître. Ces migrants devenus citadins à la suite d'une fuite (densité de population, problèmes, etc.) ou par choix délibéré ou non (migration de leurs parents), se sont donc retrouvés dans une situation où le retour au village est rendu difficile ou impossible. Par les règles de succession aux fils et la virilocalité, en ville les femmes célibataires sont défavorisées, si les parents ne leurs ont pas laissé de la terre.

L'achat de terrain urbain se déroule en deux phases :

1. Le premier versement permettra légalement l'occupation de l'espace (plantation des arbres, constructions, etc.).
2. Les versements des mensualités échelonnées dans le temps et selon les moyens financiers.

Certains terrains payés en partie ne sont pas habités par leurs propriétaires : ils servent de jardin vivrier, de plaine de jeux ou sont squattés. Des habitations peuvent y être construites selon les moyens pour être louées à des membres de la famille ou des nouveaux migrants. Le propriétaire peut préférer louer une chambre dans une maison familiale ou habiter dans un logement provisoire construit sur son terrain. Il arrive souvent que la nouvelle maison terminée, celle-ci soit louée pour assurer un revenu fixe.

Les quartiers «insulaires»

Ce qu'il y a de particulier dans la formation de Luganville, c'est la recomposition de l'espace. Elle fut créée, à l'origine par un assemblage de mini-communautés villageoises ou insulaires, réunies autour d'une identité commune³, qui ont réorganisé l'environnement urbain suivant le modèle de l'archipel. Les premiers migrants, provenant de villages souvent isolés, étaient par l'acte même de leur migration des innovateurs face à la Coutume. Mais, en arrivant dans un monde inconnu, à la recherche de racines, ils se sont rassemblés pour reproduire le mode de vie villageois intériorisé. Dans un lieu inconnu, où tout est nouveau (bâtiments, habitants, façon de vivre, etc.), où l'on est *étranger* et où la terre appartient à l'Etat, les repères et les relations avec le sol sont bouleversés. La possibilité de revenus stables a attiré les migrants et le besoin de terre favorise la fixation. Luganville offrait donc les qualités essentielles à l'urbanisation : travail et terre. Ce nouvel espace urbain leur fournissait le travail, le logement, la sécurité alimentaire (jardins) et était situé de surcroît dans un environnement social familial. Elle est donc une ville particulière, par son origine, son

³ Beaucoup de terrains furent achetés par des habitants d'un même village ou par des membres d'une famille (mise en commun des salaires).

passé, sa localisation et son peuplement. Ce qui la différencie de beaucoup d'autres villes du Pacifique, c'est son organisation recomposée de communautés par quartiers «insulaires» et son urbanisation «démocratique» la laisse relativement accessible à chacun. Toutefois, il n'y a aucune ségrégation culturelle ou raciale : les habitants se fréquentent indifféremment, mais on tendance à se réunir par affinités culturelles et d'origine.

Selon P. Mayol⁴, le quartier est : *«une maîtrise de l'environnement social, puisqu'il est pour l'usager une portion connue de l'espace urbain, dans laquelle il se sait reconnu. (...) Il peut donc être appréhendé comme cette portion de l'espace public en général (anonyme à tout le monde) dans lequel s'insinue peu à peu un espace privé, particularisé du fait de l'usage pratique quotidien de cet espace»*. Le quartier reflète donc le choix volontaire de ses membres à vivre ensemble. Ils y partagent les mêmes bases de la vie sociale intériorisée (savoir-vivre, éducation, etc.), qui visent à une cohésion sociale et au bien-être de chacun. Ce comportement permet un engagement, une différenciation par rapport aux autres quartiers : *« Ici, on provient d'un même lieu d'origine et cela se voit car tout le monde se connaît et s'entend bien... »*.

Si la municipalité en dénombre 26 au total, les quartiers sont rassemblés en 14 principaux. Avec le temps, la croissance de population a rétréci l'espace disponible pour inclure progressivement de nouveaux immigrants et mélanger ainsi différentes communautés. S'ils sont connus de tous les citoyens, leurs limites (non basées sur la ségrégation ethnique ou socio-économique) sont parfois difficiles à définir. Néanmoins, on peut caractériser Luganville en disant qu'elle est composée de «quartiers d'îles».

Ce besoin permanent de référence à une identité (même fictive ou théorique) permet de se situer par rapport à un mode de vie et de pensée connus et intériorisés. Ce sentiment d'appartenance à un groupe change selon le contexte. Le système de référence évolue selon l'espace mentionné et le contexte social impliqué. On est tous de quelque part, mais ce lieu même de référence et d'identité varie selon le moment de référence. Ainsi, l'espace mentionné se précise ou change selon le contexte géographique mentionné et l'interlocuteur.

L'habitant de Mango sera donc un habitant :

- de ce quartier, pour les citoyens de la ville et de son village ;
- de Luganville, pour les villageois de son île, les citoyens de la ville, de la capitale et du Vanuatu ;
- du Vanuatu, pour les citoyens du pays et de la région du Pacifique ;
- du Pacifique pour les étrangers (Européens et autres).

⁴ M. de Certeau & L. Giard & P. Mayol, 1994, *L'invention du quotidien, Tome 2 : Habiter, cuisiner*, Gallimard, Folio/essais N°238, Paris, p 18

L'identité permet aussi de se différencier. Les enfants de Mango, même nés en ville et ayant reçu une éducation différente de celle du village (liberté, contacts, etc.), gardent le sentiment d'appartenance à leur île d'origine (même s'ils n'y ont jamais été) ; ils en sont fiers. Cette référence à une identité déterminée dépend évidemment du lieu d'origine des parents, du lieu où l'on naît, de l'éducation reçue, mais surtout de l'environnement dans lequel on grandit. En ville l'influence du milieu social est fondamentale car elle se transmet par le contact quotidien avec la population du quartier. C'est pour cette raison, qu'à Mango, même les enfants qui ne sont pas issus de parents des îles Banks, subissent l'influence de ceux-ci et ne veulent pas aller vivre dans un autre quartier. Malgré les contacts avec le reste des habitants de la ville, le regroupement par quartiers favorise l'endogamie insulaire⁵ (à Mango, plus de 55% des conjoints se sont mariés avant, dans leur village d'origine). Quel que soit le sexe, si un des conjoints de Mango, appartenant à un des trois groupes de la communauté majoritaire des «Banks», épouse une personne provenant d'une île différente, le couple et ses enfants, s'identifieront directement à cette communauté. Dans l'avenir, il sera intéressant de savoir si la nouvelle génération, qui souhaite continuer à vivre en ville mais perd progressivement tous liens directs avec son île, s'identifiera encore à ses origines ou à son lieu de naissance.

La population urbaine actuelle est constituée d'une proportion croissante de migrants fixes. Les plus anciens, ne possédant plus de terres dans leurs lieux d'origines, se disent *de la ville* et forment la nouvelle classe moyenne. Ce phénomène va en augmentant : de plus en plus de jeunes y habitent depuis leur naissance et perdent progressivement le lien avec leurs terres, leur famille et leurs coutumes. Si ceux qui y sont nés ou arrivés enfants, sont complètement intégrés, les nouveaux migrants ne le sont pas toujours.

Si les anciens migrants n'ont plus envie de rentrer au village (ils n'y ont pas d'avenir) et sont satisfaits de leur vie à Mango, ceux qui viennent d'arriver n'aspirent qu'au retour. Ils estiment la vie urbaine trop chère, trop dure, fatigante, bruyante et sale. Femmes et enfants se plaignent moins de ce nouveau mode de vie, du fait de l'indépendance et des loisirs dont ils bénéficient. Mais les hommes continuent de planifier leur retour, en fonction des revenus qu'ils parviendront à économiser. Voilà plus de vingt ans, J. Bonnemaison⁶ remarquait : *«Le ralentissement de l'émigration rurale ne pourra être obtenu que si deux conditions sont réunies : le maintien des mouvements «circulaires» qui évitent la rupture entre le monde paysan et urbain ; ensuite la mise en place d'une politique concertée du développement rural assurant un équilibre culturel et agraire aux sociétés paysannes de l'archipel».*

Au cours d'un processus d'urbanisation, des changements géographiques, démographiques et socioculturels ont lieu au sein de la population. L'accroissement de

⁵ Ce terme comprend aussi les mariages au sein de la Province de Torba.

⁶ Ibid., 1977, p 93.

l'exode rural engendre de profonds déséquilibres socio-économiques et des perturbations dans l'environnement. Les populations urbaines et rurales augmentant, leur espace et leurs besoins en nourriture croît également. Cela implique de nombreux changements dans l'agriculture vivrière : réduction du temps de jachère, augmentation des plantations et des cultures de rente⁷, déboisement, etc. Progressivement les espaces domestiques empiètent sur des zones agricoles ou forestières. Afin de mieux gérer le futur, il est donc capital d'analyser les relations entre la population et son environnement, pour en connaître l'impact sur le milieu naturel. Même si aujourd'hui, beaucoup de citadins ont la chance de pouvoir posséder un lopin de terre où ils peuvent jardiner, la pression démographique croissante entraînera son lot de difficultés. Il est urgent de prendre conscience des problèmes liés à la croissance urbaine et des conséquences de celle-ci à court et à moyen terme.

Déjà, les terrains avoisinant la capitale ne sont plus toujours libres, ou disponibles pour les nouveaux migrants souhaitant créer des jardins vivriers. Or, la location de terres en zone périurbaine, garantit une relative autosubsistance : ces terres fournissent des revenus grâce à la vente des produits vivriers. Cette solution stabilise aussi progressivement la situation instable des migrants. L'apparition spontanée de bidonvilles dans certains quartiers engendre aussi d'importantes difficultés ; on compare déjà Port-Vila à ce qu'étaient Nouméa ou Port-Moresby dans le passé. On estime à 30 à 40 %, la population de la capitale⁸ vivant dans des «villages-squatts» : des migrants du même village ou de la même île qui, malgré la saturation urbaine (tant au niveau de l'espace que du travail disponible), continuent à arriver en ville, y trouvent un abri. Ces abris provisoires, qui deviennent permanents, faits de tôles et de bois sur de la terre battue, sont surpeuplées et précaires ; sans eau courante ni électricité, les conditions sont propices aux troubles sociaux (violence, alcoolisme, excès de kava, etc.) et sanitaires (maladies, moustiques). Pour enrayer cette croissance urbaine, il serait plus facile de favoriser la circulation des produits vivriers entre les îles, afin de limiter les migrations de population. Ceux-ci, directement récoltés dans les îles par un réseau organisé d'importation vers les villes (bateaux, avions), fourniraient des revenus même aux populations les plus isolées, limitant de ce fait l'exode rural.

Un retour à la vie rurale ?

Du fait de la croissance de la population, des problèmes liés à la succession des terrains d'habitation (entraînant promiscuité et tensions familiales) et de la réduction de l'espace

⁷ Celles-ci utilisaient, en 1983 déjà 1,5 fois plus de terres que pour les jardins vivriers. (Service de l'Environnement, Programme Régional Océanien de l'Environnement, Office Australien d'Aide au Développement International et Union Internationale pour la conservation de la Nature. *Plan National pour l'Environnement : projet. 1993*, République de Vanuatu).

⁸ Dans certaines des communautés, plus de la moitié de la population est âgée de moins de vingt ans, 39 % y vivent depuis plus de cinq ans, 60% paient un loyer mensuel de 2.000 Vt (14 Euros) pour une pièce (souvent de 10m²) partagée avec 5-6 personnes et ne gagnent que 20.000 Vt/mois (140 Euros) : *Sustainable Human Development in Vanuatu*, 1996, N.U., Suva.

agricole urbain, certains ont réalisé que l'avenir de Mango était incertain. Ils ont donc pris des dispositions pour le futur de leurs enfants, en achetant des terres en zone périphérique, à Béléru. Située à 12 Km de la ville, cette vaste région s'étend de la mer aux montagnes de Santo et à Big-Bay. L'ambitieux «projet Béléru» est un programme agricole et social, financé par l'Etat et d'autres investisseurs, sur un terrain appartenant à plusieurs Chefs coutumiers. Le but est de créer des lotissements rassemblant les migrants des îles surpeuplées ou de la ville, souhaitant s'installer dans un lieu neuf, à l'avenir certain. C'est donc une solution pour l'avenir des citoyens de Luganville et des futurs immigrants.

Politisé, formulé en 1987 et souvent abandonné, il était toujours en phase de projet en 1996. Toutefois, de nombreux participants se sont déjà divisés les terres et commencent à s'installer et à cultiver. Sur une base de plus de mille hectares de cultures commerciales intensives diverses (café, cacao, gingembre, plantes maraîchères, etc.), les produits seraient exportés à l'étranger. Chaque famille louerait 10 ha (transmissibles) pour 75 ans. Selon un programme de valorisation des cultures, les locataires disposeraient de 8 ha de plantations déterminées et de 2 ha destinés aux cultures vivrières. Ils formeraient une communauté agricole, assurée des conseils techniques de l'IRHO, IRCC et du CIRAD. Les loyers seront payables après les premières récoltes (10% du produit des ventes donnés au Chef). L'autorité sera appliquée par un *Nakamal* supérieur de représentants des propriétaires coutumiers et des différentes communautés insulaires. Une vie sociale et culturelle sera aussi assurée (écoles, dispensaires, églises, etc.).

La population déjà inscrite est principalement formée de citoyens de Luganville, qui créent une nouvelle forme de migration fixe. Elle symbolise un retour vers le village d'anciens citoyens A Mango, sept familles participent à ce projet : elles se sont divisés les terrains et ont déjà planté des champs de kava (prêts dans quatre ans). Ce projet de «ville» rurale est novateur, car c'est une idée vanuataise. Il regroupe des habitants de tout l'archipel (une fois encore regroupés par lieu d'origine) dans un projet de travail et d'initiative commune à but de rentabilité. Il est très intéressant et prometteur, car pour la première fois, une solution aux problèmes de migrations urbaines est trouvée en revalorisant la vie en zone rurale.

Conclusion

L'étude du quartier de Mango a tenté de démontrer que ce lieu est exemplaire dans son organisation et dans ses relations sociales. Le bien être qui s'en dégage est certainement lié à l'origine homogène de ses habitants, qui le fait ressembler à un village, mais aussi aux relations privilégiées avec l'environnement naturel. Celles-ci sont indispensables tant dans l'équilibre physique (alimentation, zones d'activités), qu'économique (autosubsistance) et psychique (espace vital minimal, relations avec l'environnement perpétuées).

Dans une société où le monde spirituel et la vie quotidienne sont ancrés dans la nature, l'identité même de l'individu l'unit à la terre. Pour ces citadins qui ont choisi ou non, un autre mode de vie, un autre espace vécu, le lien à la terre, même en milieu urbain, reste donc une réalité. Le sentiment de sécurité, découlant de la création d'un lien foncier permanent, symbolisé par l'*achat* de la terre, remplace les droits perpétuels attachés à l'identité personnelle et familiale, reliant tout individu à *son* espace. En ville, loin de son sol, des siens et de ses repères, ce lien se "sublime" dans les jardins urbains (par les plantes et cultivars) et la cuisine (aliments, ustensiles et recettes). L'alimentation, acte social et vital par excellence permet au quotidien d'extérioriser l'identité insulaire.

L'agriculture en Mélanésie est, par essence, un acte social. Le premier but du surplus des jardins vivriers n'est toutefois plus le prestige du *don*, assuré par les échanges coutumiers. Il s'est effacé au profit de l'échange monétaire, qui procure, outre l'achat de biens indispensables, un prestige *financier*. Le marché urbain représente le seul lieu où l'on peut écouler les produits vivriers, qui fournissent des revenus relativement stables. Sa présence dans une ville est donc fondamentale. C'est la clef de l'accès au pouvoir d'achat pour les habitants qui veulent participer à la vie économique, tout en restant au village. Son rôle de modérateur de l'exode rural n'est pas négligeable.

Luganville permet ainsi des liens économiques et sociaux entre les communautés issues d'îles ou de villages différents. Ce nouvel espace socio-économique est fondamental, car il assure un contact quotidien entre deux mondes aux besoins croissants. Elle symbolise un nouveau mode de vie, mais attire trop de villageois (au niveau d'éducation croissant), par la potentialité d'emplois. Parfois causé par des tensions liées à la haute densité de population, ou au manque de terres cultivables au village, l'exode rural ne fait que déplacer les problèmes vers la ville. Attirée par la ville, perçue comme le seul lieu de réussite possible et de modernité, la population active sans travail erre dès lors dans les rues, à la recherche d'une occupation. Les migrations insulaires sont une question complexe : elles engendrent de profonds déséquilibres socio-économiques et des perturbations dans l'environnement. L'exode rural est inquiétant, car incontrôlé. D'autre part, certains voyages, prévus comme temporaires, s'éternisent : le coût de la vie en ville est élevé et le peu d'argent gagné ne suffit pas toujours à payer le retour. D'autres n'y trouvent pas leur place et retournent au village ou ailleurs.

Inévitablement, l'accroissement d'une population jeune engendre des besoins socio-économiques et sanitaires croissants, impliquant une infrastructure adéquate en matière de santé, de nutrition, d'éducation et d'emploi. Il est donc indispensable que Luganville bénéficie d'une dynamique économique et sociale, afin d'éviter les problèmes bien connus de l'urbanisation. Elle devra aussi affronter les nombreux défis liés au logement urbain "spontané", à l'état sanitaire (paludisme, tuberculose, etc.), aux réserves d'eau potable, au traitement des déchets, à la pollution et à la surexploitation des milieux halieutique et forestier. Les changements apportés dans le mode de vie, l'alimentation, l'éducation, les repères, les contacts, les rêves, créent de nouveaux besoins, souvent illusoires et sources de déséquilibres.

Malgré ses imperfections, l'espace socio-géographique urbain de Mango démontre l'harmonie d'un quartier, où les habitants ont réussi à mêler traditions et modernité. Il peut ainsi être pris en exemple pour l'aménagement de quartiers à problèmes et dans la création de nouveaux espaces urbains, qui vont inévitablement être créés dans un avenir proche, tant autour de la capitale qu'à Luganville.

«Le retour à la tradition, c'est un mythe. Nul peuple ne l'a jamais vécu. La recherche de l'identité, le modèle, pour moi, il est devant soi, jamais en arrière. (...) Notre lutte actuelle c'est de pouvoir mettre le plus d'éléments appartenant à notre passé, à notre culture, dans la construction du modèle d'homme et de société que nous voulons pour l'édification de la cité. Notre identité, elle est devant nous»⁹ J.M. Tjibaou.

⁹ Tjibaou J.-M., Interview *Temps modernes*, mars 1985.

Greindl D. (1999)

Réaménagement de l'espace et du temps par une société urbaine : le cas de Mango, un quartier de Luganville, île de Santo-Vanuatu

Port-Vila : Centre Culturel ; IRD, 97 p. multigr.