

FA

# Notes sur les cultivars d'arbre à pain dans le Nord de Vanuatu

par

Annie WALTER \*

Si elle lui permit de découvrir les îles qui portaient son nom, la mutinerie qui survint à bord de son navire, le H. S. M. Bounty, empêcha le Capitaine Bligh de remplir sa mission : transporter des plants d'arbre à pain (*Artocarpus altilis*, Parkinson) des îles océaniques jusqu'aux Antilles anglaises, pour y nourrir à bon marché les esclaves des plantations. C'est au cours d'un deuxième voyage qu'il y parvint et débarqua, en janvier 1793, 150 plants sur l'île de Saint Vincent.

L'arbre à pain était alors largement cultivé dans toute la zone indo-océanienne, bien que son importance dans l'économie vivrière fût très variable d'une île à l'autre. Il était principalement utilisé à des fins alimentaires pour la pulpe et les graines de son fruit, mais son écorce fournissait également un matériau à la confection d'étoffe et sa sève servait de glu (Barrau, 1965). Aux Tokelau le bois est encore utilisé pour construire les pirogues ou comme bois de chauffage (Whistler, 1988). Les Bontoc des Philippines utilisent la sève dans les pièges à oiseaux (Cox-Bodner et Gereau, 1988).

Aujourd'hui encore l'origine de la plante ne semble pas faire l'objet d'un consensus général et certains auteurs écrivent :

« Breadfruit *Artocarpus altilis* (Parkinson), Fosb. is probably native to Polynesia » (Atchley and Cox, 1984).

Il semble toutefois que la plante soit originaire de Mélanésie<sup>1</sup>.

De Candolle (1883) ainsi qu'Haudricourt et

Hédin (1943) la situaient en Indonésie. Barrau écrivait en 1957 (p. 118) :

« Tout porte à croire que *Artocarpus altilis* est bien originaire de la vaste région indo-malayo-océanienne ».

Cinq ans plus tard il reprenait cette même phrase à la page 173 de sa thèse (Barrau, 1962) mais précisait un peu plus loin dans l'ouvrage (p. 225) :

« subdivision indo-malaise du centre indien avec extension à la Nouvelle-Guinée »<sup>2</sup>.

Quelques années plus tard Purseglove (1972) plaçait l'aire d'origine de l'arbre à pain en Mélanésie<sup>3</sup> et Barrau la situait dans une région s'étendant des Philippines à la Papouasie-Nouvelle-Guinée. C'est, semble-t-il, la région la plus probable sinon d'origine, du moins de domestication de l'arbre à pain. Bien que la distinction soit parfois difficile il faut toutefois faire une différence entre l'aire d'origine d'une plante cultivée, qui est l'aire où l'espèce se trouve à l'état sauvage, l'aire de domestication, qui est celle où la plante fut pour la première fois reproduite volontairement par l'homme et l'aire de diversification, qui est celle où la culture soignée de la plante aboutit à la production de nombreux cultivars. En ce sens on peut donc dire que la Mélanésie est l'une des aires d'origine et de domestication de *Artocarpus altilis* et la Polynésie son aire de diversification.

*Artocarpus altilis* possède des formes sémini-

\* ORSTOM : département santé.

1. Nous remercions vivement V. Lebot qui a bien voulu relire, commenter et corriger la première version de ce manuscrit.

2. La subdivision indo-malaise de ce centre indien comprenait l'Indochine, l'Indonésie occidentale et les Philippines.

3. Purseglove, J. W., 1972, p. 448 : " Child (1964) considers that the weight of evidence is in favour of an original home for the coconut in the Melanesian area between 145° et 180° E, that is roughly from New-Guinea to Fiji, a view with which I concur. This region is also the home of the breadfruit, *Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg."

O.R.S.T.O.M. Fonds Documentaire

N° : 27530 et 1

Cote : B

11 23. 02. 90

P 37

ères et des formes aspermes. Les formes séminifères s'observent en Mélanésie, Indonésie, Philippines et Micronésie. Parmi elles, on note des formes stériles, la graine avortant rapidement en empêchant la reproduction par voie générative<sup>4</sup>. Les formes aspermes sont présentes dans toute la zone indo-océanienne, en étant toutefois plus abondantes en Polynésie et en Micronésie. Leur reproduction se fait, il va sans dire, par voie végétative et donne lieu à une série d'individus identiques ou clones. La majorité des arbres à pain cultivés de nos jours sont donc reproduits par voie végétative, rejets ou boutures de racines. Dès lors comme l'ont écrit Haudricourt et Hédin (1987, p. 34) :

« L'amélioration de ces plantes consiste à faire l'inventaire de tous les clones existants, en vue de la recherche des plus méritants. »

Des inventaires de ce type ont été faits en Polynésie, mais, en ce qui concerne Vanuatu, il n'existe aucune donnée publiée depuis l'article de Murney (1894). Encore ne nous fournit-il qu'une liste de 65 noms relevés sur l'île d'Ambrym. Dans son dictionnaire des langues d'Aniwa et de Futuna, Capell (1984) donne deux listes de noms. La première, comprenant 21 termes, est située après le terme *kuru*, nom générique du fruit à pain dans cette langue. La seconde, comprenant 31 termes, se trouve au terme « breadfruit ». Malheureusement ces deux listes sont totalement différentes. De plus, les noms situés dans la première sont regroupés sous le terme de « varieties » tandis que ceux de la seconde le sont sous celui de « species ». Cette liste contient également le terme *kuru*. S'agit-il donc de noms génériques ou de noms de cultivars ? Par ailleurs Linch (1977) donne dans son dictionnaire de la langue de Lenakel, une liste de quatre noms et Paton (1973) signale dans un dictionnaire de langue Lonwolwol (Ambrym) qu'il existe différents arbres à pain.

Ce travail vise donc à combler une lacune et à fournir des informations inédites sur les noms et la description des arbres à pain dans le nord de Vanuatu, même si les listes que nous livrons ne sont pas exhaustives et si les informations qu'elles contiennent sont incomplètes. A Vanuatu l'arbre est reproduit par les deux voies, végétative et générative. Nous sommes en face d'un certain nombre de morphotypes, identifiés et nommés par l'horticulteur d'aujourd'hui. Mais il est difficile de savoir quelle est la réalité génétique qui se cache derrière ces morphotypes.

4. Bennett et Nozzolillo (1987) ont montré, en étudiant à Trinidad les fruits d'un arbre à pain âgé de six ans, que le nombre de graines contenues dans un fruit variaient de 12 à 151, la moyenne étant de 59 par fruit.

L'*Artocarpus altilis* est un arbre monoïque chez lequel la fertilisation croisée existe. La descendance obtenue par voie sexuée présente donc des caractères variables, par mélange de matériel génétique. Les caractères intéressants peuvent être conservés par clonage, c'est-à-dire en multipliant la plante par voie asexuée (drageons), ce qui nécessite l'intervention de l'homme. Mais, ne l'oublions pas, il faut cinq ans avant que l'arbre parvienne à maturité et il porte des fruits durant une cinquantaine d'années, ce qui est relativement long face à l'espérance de vie humaine. Ajoutons à cela le fait que le nombre d'arbres plantés par un individu est, à Vanuatu, relativement faible et nous arrivons à la conclusion que le procédé de diversification de cette plante fut nécessairement très long. Le grand nombre de morphotypes observés dans certaines îles (44 à Pentecôte, 65 sur Ambrym) témoigne donc d'une domestication très ancienne et sans doute aussi d'une diversification naturelle, reconnue par l'homme mais non produite par lui. En effet un horticulteur peut très bien observer, par exemple dans un ancien jardin retourné à la jachère, un nouveau morphotype d'arbre à pain, obtenu par reproduction sexuée, entre deux formes séminifères voisines. Il peut en cueillir les fruits, le nommer, le décrire. Mais il n'est pas dit qu'il en prélève un drageon et le multiplie. Il ne le fait sans doute que si les caractères de ce plant l'intéressent. Néanmoins, appelé à disparaître ou à être multiplié, l'arbre est connu et répertorié. Les listes descriptives comprennent donc certainement des noms de morphotypes apparus spontanément par voie sexuée, puis nommés et décrits par l'homme mais peu ou pas utilisés par lui. Le nom, d'ailleurs, peut subsister quelques temps alors même que la plante a disparu.

Ainsi de génération en génération, des morphotypes nouveaux apparaissent et d'autres disparaissent. Seuls demeurent ceux qui présentent les caractères les plus intéressants. Et ce sont ceux-là, peut-être, qui sont reproduits par voie végétative. Encore a-t-il fallu que les premiers horticulteurs fassent cette observation : la descendance d'une plante reproduite par clonage a plus de chances, *a priori*, de conserver les caractères du plant-mère qu'une plante reproduite par graines. Il est évident que la pratique du bouturage a précédé cette observation. La fructification n'a lieu que quelques mois par an, limitant à cette période les possibilités de reproduction par voie générative tandis que les drageons sont présents tout au

long de l'année et peuvent donc être repiqués à tout moment. De plus, l'horticulteur mélanésien, habitué à la culture des tubercules qui se multiplient par voie végétative, a pu observer très tôt les effets du bouturage sur la descendance. Il sait qu'elle est identique, en général, à la plante mère mais aussi que cette dernière peut parfois donner naissance à deux individus différents par leur morphotype.

De graines en drageons, d'arbre oublié en arbre multiplié, d'auto-fertilisation en fertilisation croisée, l'espèce *Artocarpus altilis* est, à n'en pas douter, une espèce modifiée par l'homme tout au long d'un processus de domestication et de diversification lent et complexe, en perpétuelle évolution. Il est alors primordial, à un moment donné, de faire un inventaire descriptif de tous les morphotypes existants, avant que certains d'entre eux ne disparaissent. Ce recensement du patrimoine génétique permet la réalisation ultérieure de collections vivantes sur lesquelles une étude génétique peut être faite. Ils sont la base de toute entreprise d'amélioration de l'espèce.

Avant de poursuivre, nous aimerions préciser un point de terminologie. Les noms de morphotypes d'*Artocarpus altilis* désignent, nous l'avons dit, des clones ou des plants reproduits par voie sexuée. Il est donc difficile, sans l'avoir étudié précisément, de savoir lequel est un clone et lequel ne l'est pas<sup>5</sup>. Par contre la plupart de ces arbres à pain sont cultivés et résultent d'une sélection par l'homme. Nous pouvons donc admettre, dans une première approche, que les arbres à pain sont des cultivars, selon la définition qu'en a donnée Lebot (1988, p. 126) à la suite du CNIPC :

« un ensemble de plantes qui sont clairement différenciées par des caractères morphologiques, physiologiques, cytologiques, chimiques ou autres, et qui les conservent après reproduction sexuée ou asexuée ».

Ce terme sera utilisé dans la suite de cet article pour désigner les différents arbres à pain.

Nous avons décrit les cultivars d'arbres à pain à Pentecôte, en octobre 1982, au cours d'un travail ethnobotanique visant à inventorier la flore du groupe Apma et à en étudier les usages. Tous les noms relevés concernent des cultivars de la région d'Aliak, au sud de Melsisi. Les autres noms d'arbre à pain ont été obtenus durant l'année 1986, au cours de séjours d'étude ethnographique sur les îles de

Vate (Erakor), Maewo (Saritamata), Vanua-lava (Mosina), Epi (Burumba), Malakula (Marpago et Lorlow), Santo (Wusi et Pialulup) et Tanna (Waisisi). Ces listes de noms vernaculaires ne concernent à chaque fois qu'un seul groupe linguistique (Tableau 1).

TABLEAU 1. — Localisation linguistique des noms de cultivars d'arbre à pain, donnés dans cet article.

Ile	Village	Langue
Pentecôte	Vansemakul	apma
Vate	Erakor	vate-sud
Maewo	Saritamata	peterara
Vanua-lava	Mosina	mosina
Epi	Burumba	baki
Malakula	Marpago	axamb
Malakula	Lorlow	labo
Santo	Wusi	wusi
Santo	Pialulup	piamatsina
Tanna	Waisisi	whitesand

Parallèlement à ces listes de noms nous avons noté les caractéristiques des cultivars énumérés, telles que nous les donnaient les horticulteurs, les mythes d'origine de l'arbre à pain et les procédés de conservation utilisés.

#### 1° Les noms de cultivars et leur signification.

Le nom générique de l'arbre à pain est, dans les groupes visités :

(butsu) beta	: Pentecôte (apma)
natptam	: Vate (vate-sud)
pehr	: Vanua-lava (mosina)
batau	: Maewo (peterara)
burperrep	: Epi (baki)
na-mbRav	: Malakula (axamb)
nimbetep	: Malakula (labo)
lewu	: Santo (wusi)
lebu	: Santo (wailapa)
nape'ho	: Santo (piamatsina)
nemey	: Tanna (whitesand)

A Pentecôte l'arbre à pain fait partie de l'arboriculture, comme tous les arbres fruitiers. Il semble que ce soit également le cas aux Banks (Vienne, 1984).

L'arbre appartient en propre à celui qui l'a planté, indépendamment des droits sur la terre. Il peut, aux abords des jardins, être une

5. Il faudrait pour cela faire le recensement des arbres, un à un, en précisant pour chacun son nom vernaculaire, qui l'a planté, comment il l'a fait (graine ou drageon) et de quel cultivar provenait son matériel végétal.

marque des droits fonciers qui restera lorsque le sol sera mis en jachère. Plus généralement il est planté dans l'espace villageois, constituant ainsi une réserve de nourriture d'accès et d'entretien faciles. Chacun récolte les fruits des arbres qui lui appartiennent en propre, la récolte se faisant de décembre à février. L'arbre à pain, lorsqu'il marque les limites foncières d'une parcelle, peut ainsi se retrouver à l'état sauvage, au bout d'un certain temps de jachère. Pour peu qu'il s'agisse d'une forme séminifère, l'arbre produit de nouveaux individus dont le morphotype peut être différent du pied-mère :

« C'est dans la jachère, dans la brousse que se formaient ainsi les nouveaux clones » (Haudricourt, 1964).

Nous avons recueilli 44 noms de cultivars sur Pentecôte, 3 sur Vate, 7 sur Maewo, 17 sur Vanua-Lava, 17 sur Epi, 7 à Marpagho (Malakula), 6 à Lorlow (Malakula), 9 à Wusi (Santo), 12 à Pialulup (Santo), 10 sur Tanna.

Au total 132 noms de cultivars ont donc été recueillis (Annexe). Tous ces noms ont une signification bien que, parmi celles-ci, certaines n'aient pu être précisées<sup>6</sup>. Il y a, à Vanuatu, un très grand nombre de langues, non pas coupées les unes des autres mais reliées en un véritable chaînage linguistique. Certaines d'entre elles comportent plusieurs dialectes. Ce morcellement aboutit au fil du temps à la perte de certaines langues, parlées par un petit nombre de locuteurs et de certains dialectes. Des termes anciens, incompris de nos jours, ont subsisté dans le vocabulaire botanique. Il faut toutefois noter le cas de Pialulup à Santo où les noms d'arbre à pain n'ont pas, nous dit-on, de signification particulière. La population de ce village est assez hétérogène, récemment immigrée de la côte Nord-Ouest de la même île. Il est probable, mais non certain, que ces noms renvoient à un ancien dialecte aujourd'hui disparu et incompris.

Les noms de cultivars d'arbre à pain font principalement référence à des caractères morphologiques de la plante ou à sa ressemblance avec d'autres spécimens du monde végétal ou animal (Tableau 2). Ceci est propre à la façon de nommer les plantes alimentaires à Vanuatu. Nous avons déjà montré que les noms de cultivars de plantes alimentaires, le plus souvent bien connus des horticulteurs, étaient beaucoup plus précis dans leur signification que les noms des autres plantes, ces derniers faisant le plus souvent référence aux seuls

caractères physiques (couleur ou forme de la feuille) (Walter et Cabalion)<sup>7</sup>.

TABLEAU 2. — Référents des noms de cultivars d'arbre à pain.

Référents	Nbre de cas
1) caractères morphologiques	
couleur	4
forme/croissance	7
graine	4
2) ressemblances	
autre végétal	17
animal	12
corps humain	1
3) caractères organo-leptiques	
goût	7
cuisson du fruit	3
4) termes géographiques	
impersonnel	9
village/île	3
5) nom d'homme	7
6) objet coutumier	6
7) divers	12

Parfois le nom du cultivar renvoie à un caractère utile. Ainsi quatre noms signalent la présence de graines : *bi* (Pentecôte); *wabi* (Pentecôte); *biubulidari* (Maewo) et *sur* (Epi). Les termes de *wabi* et de *sur* désignent précisément les graines de fruit à pain, un autre terme désignant les graines en général. Ce détail indique l'importance de l'organe aux yeux des horticulteurs, que ce soit pour la multiplication ou pour l'usage alimentaire. Trois autres noms renvoient à la croissance spontanée de la plante, sans intervention de l'homme : *betawotan* (Pentecôte); *raulap* (Pentecôte); *wo* (Pentecôte). Deux noms font référence aux liens, sans que l'on sache s'il s'agit là d'un ancien usage de la plante : *sarinditi* (Maewo) et *rot* (Vanua-Lava). Trois noms précisent les conditions de cuisson du fruit : *menonok*, cuisson rapide (Pentecôte); *perlot*, nom de lap-lap (Vanua-Lava); *isepto*, à consommer le matin (Epi) et *malhemb*, faire le lap-lap (Malakula). Enfin quatre noms signalent la saveur sucrée du fruit : *betamamak* (Pentecôte), *beresopwa* (Epi), *bresa* (Epi) et *nasobRu* (Malakula). Tout ceci indique, s'il en était besoin,

combien les noms de plantes recèlent d'informations sur leurs usages. Le vocabulaire botanique, en même temps qu'il désigne une plante, informe aussi sur ses caractères utiles. Toutefois il ne s'agit là que d'indications qui ne doivent pas être prises au pied de la lettre dans l'étude d'une plante, mais qui doivent être confirmées par des renseignements complémentaires.

Le nom de la plante peut aussi donner des indications sur sa provenance, île ou village. Enfin, un nom d'homme est parfois donné à un cultivar. Il s'agit le plus souvent du nom de celui qui l'a découvert.

## 2° Description des cultivars relevés.

Dans le cadre du travail que nous avons entrepris, l'étude à l'aide de grilles de descripteurs codifiés des cultivars inventoriés n'a pas été faite. En effet, ce genre de travail est entrepris sur des cultivars réunis en collection vivante au même endroit, afin d'éliminer les variations dues au milieu. Hors il faut cinq ans pour qu'un pied commence à produire. Il nous était donc impossible de faire une telle étude. Les descriptions que nous donnons sont celles que nous ont livrées les horticulteurs. Elles fournissent des informations parfois très intéressantes mais restent subjectives pour plusieurs raisons.

Tout d'abord elles renvoient à un système de classification botanique traditionnel qui diffère toujours légèrement d'un groupe à l'autre. Ainsi les horticulteurs de Pentecôte et de Vanua-Lava s'intéressent principalement à l'aspect des feuilles et à la forme du fruit, ceux d'Epi et de Malakula privilégient la qualité de la peau du fruit, lisse ou épineuse, et les propriétés organo-leptiques de la pulpe, ceux de Tanna font très attention à la taille de l'arbre tandis que ceux de Maewo et de Santo-ouest décrivent très peu leurs cultivars.

Ensuite, les différents cultivars sont certes repérés avec précision, mais comparativement les uns aux autres. Un tel donne des fruits plus allongés que celui-là, tel autre possède des feuilles un peu plus petites qu'un autre, le dernier enfin possède une pulpe de couleur jaune dont seule la nuance permet de le distinguer de son homologue à pulpe également jaune.

Ces difficultés à repérer un cultivar en suivant les descripteurs traditionnels avaient déjà été signalées par Lebot à propos du Kava (*Piper methysticum*) (1988, p. 64) :

« Les caractères retenus par la coutume pour reconnaître un kava n'ont de valeur classifica-

toire que par rapport à ceux des autres cultivars... Les descriptions obtenues au cours des enquêtes ethnobotaniques ne sont significatives que pour l'aire de culture concernée. »

Nous ajouterions, en ce qui concerne l'arbre à pain et d'autres plantes alimentaires, que les descriptions spontanées sont toujours parcellaires et varient légèrement d'un informateur à l'autre. Ce ne sont pas de vraies descriptions mais c'est un énoncé de la (ou des) particularités morphologiques qui permet de différencier des autres le cultivar nommé. Il s'y ajoute des caractères organo-leptiques utiles à connaître pour pouvoir utiliser la plante au mieux.

La majorité des descriptions porte sur l'organe utile de la plante, c'est-à-dire le fruit (Annexe). Les descripteurs utilisés sont les suivants :

- taille de l'arbre,
- taille de la feuille,
- aspect de la feuille : entière, lobée ou franchement découpée, perforée ou non ; couleur,
- taille du fruit : petit, moyen ou volumineux,
- forme du fruit : rond, allongé ou ovale,
- présence ou non de graines,
- présence ou non d'un long pédoncule,
- qualité de la peau du fruit : dure ou non ; présence d'épines ou non ; couleur ; présence de taches noires,
- qualité de la floraison : fruits abondants ; fruits restant longtemps sur l'arbre ; fruits mûrissant en deux temps,
- qualité de la pulpe : douce et sucrée ; épaisse et sèche ; couleur jaune ou franchement blanche (la couleur crème habituelle n'étant jamais précisée),
- qualité de cuisson : rapide ou au contraire très longue, nécessitant parfois une préparation particulière,
- mode de cuisson : pudding ou cuit au four. Il n'est précisé que lorsqu'il est exclusif.

Parmi tous ces descripteurs nous allons étudier ceux qui nous paraissent utiles pour l'amélioration éventuelle de l'espèce : présence de graines dans la pulpe, présence d'épines sur la peau, taille du fruit, qualités de la pulpe et rapidité de cuisson.

## CULTIVARS À GRAINES.

Cinq descriptions font mention de l'existence de graines, soient pour dire qu'elles sont nombreuses et parfois très grosses : *bi* (Pentecôte).

6. Signalons toutefois que la signification du nom n'a pas été précisément étudiée à Lorlow et à Waisisi.

7. Walter, A. et Cabalion, P., *Nomenclature et classification des plantes chez les Surimaranis*.

wabi (Pentecôte), sur (Epi), soit pour dire qu'il n'y en a pas ou peu : *rakrakawul* (Pentecôte) et *liepwilina* (Santo). Leur présence dans les autres cultivars n'est pas précisée. Les classifications traditionnelles repérant en priorité les caractères qui s'éloignent de la norme, il est donc certain qu'il existe d'autres cultivars à graines, non signalés puisque leur nombre ne paraissait pas anormal et puisque la question n'était pas précisément posée.

Comme nous l'avons dit plus haut la multiplication de l'arbre à pain se fait principalement par voie végétative, mais aussi par voie générative. Il semblerait que cette dernière soit utilisée chez les apmas du centre Pentecôte. Les horticulteurs de cette région nous ont dit qu'ils reproduisaient les arbres à pain à partir des graines et, lorsque cela n'était pas possible, à partir de drageons. Ils nous ont de plus signalé deux cultivars\* capables de se reproduire sans l'intervention de l'homme. Il s'agit de *betawotan* et de *wo* qui, comme leur nom l'indique, poussent tout seul. Une légende de cette région (Mabonlala, 1986) fait état de la reproduction du fruit à pain à partir des graines. Dix frères décident un beau jour de planter des arbres à pain. Ils mettent tous en terre des graines bouillies, sauf le plus jeune qui utilise une graine fraîche. Bien sûr, il est le seul à obtenir un bel arbre garni de fruits ! Ses frères jaloux voulaient le tuer et il dut, pour leur échapper, se transformer en crabe.

Un autre mythe, recueilli cette fois à Namaran dans le nord du pays Apma par une élève de l'école d'agriculture de Tagabe (Annick Tabibang), fait également état de la multiplication de l'arbre à pain à partir de ses graines.

« Il n'y avait autrefois sur Pentecôte qu'un seul arbre à pain. C'était le *beta wo*. Un jour dix frères décidèrent de le multiplier dans leur village. Chacun prit une partie de la plante. Le premier prit une feuille, le second une toute jeune feuille non déroulée, le troisième une feuille morte. Le quatrième prit une branche, le cinquième une racine, le sixième un pédoncule de fruit, le septième l'écorce, le huitième l'enveloppe des jeunes feuilles, le neuvième l'inflorescence. Le dixième, qui s'appelait *Birisilsil*, prit une graine. Chacun s'en retourna au village et planta ce qu'il avait pris. Mais bientôt tout mourut sauf la graine qui continua à pousser. Les dix frères se disputèrent, assurant chacun que cette graine et cet arbre leur appartenaient. Alors *Birisilsil* dit :

— Mes frères attendons que l'arbre porte ses fruits et nous verrons bien. Celui qui réussira

8. Nous avons maintenu le terme « cultivar » car nous pensons qu'il s'agit de formes seminières domestiquées et retournées à l'état sauvage et non de réelles formes sauvages.

à faire tomber ces fruits, alors celui-là sera le propriétaire de l'arbre.

Les années passèrent et l'arbre porta des fruits. Chacun monta sur l'arbre et essaya d'en faire tomber les fruits. Mais aucun n'y parvint. Aucun sauf *Birisilsil* qui, en chantant, parvint à faire tomber les fruits à pain. Ses frères furent si jaloux et en colère qu'ils tuèrent *Birisilsil* et l'enterrèrent au pied de l'arbre à pain qu'il avait planté.

Mais dorénavant on sut comment multiplier l'arbre à pain de village en village.

Sachant que le *beta wo* a la réputation de pousser sans intervention de l'homme, il semble bien s'agir là d'un mythe racontant la domestication d'une plante par l'homme. On remarquera que dans les deux mythes celui qui permit la domestication de la plante paya de sa vie sa découverte ! De plus, seul celui qui planta l'arbre, réussit à en cueillir les fruits. Le mythe fixe ainsi les lois de l'arboriculture selon lesquelles seul le propriétaire d'un arbre est autorisé à en récolter les fruits.

#### LES PEAUX « ÉPINEUSES ».

Les descriptions font huit fois mention de l'existence d'« épines » sur la peau. Les cultivars qui présentent ce caractère semblent particulièrement abondants à Epi.

Pentecôte : *liptultul*.

Vate : *puka*.

Epi : *sur, bombouro, bresa, surnamarbumba*.

Malakula (Marpagho) : *nasobRu*.

Santo (Pialulup) : *nape'opore*.

#### LA TAILLE DU FRUIT.

La taille du fruit est une donnée très subjective, lorsqu'elle n'est pas accompagnée de mesures. Chacun juge la taille d'un spécimen par rapport à celle des différents individus qui composent la collection, un gros fruit de Vanua-Lava étant peut-être jugé de taille moyenne à Epi. Ces données sont donc à utiliser localement.

Les cultivars à très gros fruits ne semblent pas manquer à Vanuatu, puisque les horticulteurs en ont signalés 35, dont voici la liste :

Pentecôte : *liptultul, lahmoro, maptibon, wowe-taden, tabimeres, vin bilan vi, wotlobul*.

Maewo : *biubulido.ri*.

Vanua-lava : *tamot, tenenom, qwalmat, numwel, permismis, sahper, watasiwol*.

Epi : *bakol, snobo, berepsowa, fan, bwingbwing, sorniu*.

Malakula (Marpagho) : *nasobRu, malhemb, lihasmwe*.

Malakula (Lorlow) : *nendengo, hukol, netalayaban*.

Santo (Wusi) : *raupwete, napore*.

Santo (Pialulup) : *nahoero'o, tchumtchum, wohata, melewoke*.

Tanna : *Kavekepahau, selbay*.

Malheureusement la pulpe du *liptultul*, du *tamot* et du *malhemb* n'est pas très savoureuse contrairement à celle du *bakol*, du *snobo* et du *berepsowa* qui est particulièrement tendre et douce.

Il existe sur ailleurs 21 cultivars à petits fruits qui sont :

Pentecôte : *lohmeme, wawulang*.

Waewo : *talavose*.

Vanua-lava : *perlot, permut, gobi, tuturer*.

Epi : *bombouro, surnamarbumba, gonausu*.

Malakula (Marpagho) : *manham, namalhoR*

Malakula (Lorlow) : *manvi*.

Santo (Wusi) : *liolio*.

Santo (Pialulup) : *ara ara, lihohio, tenamanu, nabosulu*.

Tanna : *nummunin, nasamel, keleifi*.

Mis à part *surnamarbumba* qui nécessite une longue cuisson, ces cultivars produisent généralement des fruits à la chair sucrée et légère qui cuit très rapidement. Il s'agit d'une excellente nourriture pour les enfants en bas âge.

#### QUALITÉ DE LA PULPE.

Généralement la pulpe du fruit à pain est de couleur jaune très pâle. Elle peut chez certains cultivars être blanche : *temenon, qwalmat* et *watasiwol* à Vanua-lava, *levhulu* à Santo et *keleifi* à Tanna. Parfois elle est franchement jaune comme celle des 18 cultivars suivants :

Pentecôte : *siskauni, taba*.

Maewo : *biubulido.ri, maliago*.

Vanua-lava : *dowan, perlot, pehrwawar, merkwo, permut, tuturer*.

Malakula (Lorlow) : *nendango, manvi*.

Epi : *surnamarbumba, berepsowa, bombouro*.  
Santo (Pialulup) : *navito'o, nabosulu, hati arara*.

Les fruits à la chair la plus douce proviennent des cultivars *sebwek, bakol, snobo, tsangan, bresa, berepsowa, bombouro* et *nasamel*. Ceux de *betatamla, liptultul, sevo malhemb*

et *tamot* ont par contre une chair épaisse et dure, parfois difficile à cuire.

#### LES MODES DE CUISSON.

Le fruit à pain est préparé de différentes façons. Il peut être grillé à la pierre, cuit à l'étouffé au four, parfois découpé et bouilli, souvent rapé et cuit en pudding. Suivant les cultivars tel ou tel mode de cuisson est préféré. Ainsi la chair souple et élastique du *bresa* d'Epi se prête bien à la confection des nalots, délicieuses petites boules de pâte cuite au lait de coco, tandis que les gros *sorniou* d'Epi sont cuits en entier au four, accompagnant la viande de porc. Ils sont ensuite grattés et découpés en morceaux, servis sur une feuille de bananier avec des portions de viande. Leur taille importante permet de régaler facilement un grand nombre de convives.

Certains fruits à pain nécessitent une préparation particulière avant de pouvoir être consommés. Le fruit du *sevo* et du *bwingbwing*, par exemple, est cuit très longtemps à la pierre, puis enterré dans le sable en bordure de mer. La peau, alors assouplie, peut être grattée puis la chair est découpée en quartiers. Le fruit du *basis* peut être préparé de la même façon mais, plus généralement, il est découpé en très petits morceaux déposés sur une feuille de *lap-lap* enduite de lait de coco, puis cuit au four ou au bambou.

En fait, les modes de préparation et de cuisson du fruit à pain sont très nombreux et ne peuvent être tous décrits dans ce document. Il faut toutefois retenir que chaque cultivar a ses modes de cuisson ou même ses moments de consommation privilégiés. Ainsi le *septso* est-il rôti pour le premier repas du matin, le *snobo* est préparé en *lap-lap* au *nakamal*, les jours de pluie, par les hommes qui aiment à discuter autour de cette collation, le *beta mamak*, rapé et rapidement cuit, est offert au visiteur inattendu. Enfin, n'oublions pas que les porcs sont friands du fruit à pain qu'ils mangent cru.

#### 3° Mode de conservation du fruit à pain.

Comme l'avaient déjà noté de nombreux auteurs, le fruit à pain peut être conservé par fermentation. Cette technique a été particulièrement bien étudiée par Atchley et Cox (1985) en Micronésie où ce mode de conservation est encore bien développé. Autrefois ce procédé de conservation était utilisé à Vanuatu mais aujourd'hui il s'est quelque peu perdu. Toutefois, les années où la production de fruits est

abondante, on prépare encore cette pâte fermentée que nous avons nous-même goûtée, dans la région de Melsisi. Les fruits découpés sont déposés dans des bassins de corails émergés à marée basse puis recouverts de feuilles et de pierre. La pulpe fermentée est ensuite écrasée, mêlée à du lait de coco et parfois sucrée puis cuite aux très petits bambous. Cette préparation fort agréable peut elle-même se conserver quelques temps en la plaçant dans de petits paniers, au dessus du foyer.

Les gens des Maskelynes construisaient de petits bassins de pierre dans lesquels ils déposaient les fruits à pain. Ils recouvraient le tout de feuilles à *lap-lap* puis de pierres. Les fruits pouvaient être utilisés dans le mois suivant pour préparer des *lap-lap*. L'emploi de ce procédé n'a pas été retrouvé au sud de Malakula.

A Epi on préparait le *mele*. Il fallait creuser dans le sol un grand trou dans lequel on mettait les fruits à pain mûrs. Certains rôtissaient alors les fruits, d'autres non. Puis le tout était soigneusement enveloppé de feuilles et recouvert de terre. L'herbe repoussait sur ces petits monticules qui étaient toujours repérables. Le *mele* était ouvert lorsqu'il n'y avait plus rien d'autre à manger, parfois au bout d'un an et les fruits étaient à nouveau cuits avant d'être consommés. Aujourd'hui le *mele* est rarement préparé car, nous dit-on, les hommes sont sédentarisés en bord de mer alors qu'autrefois ils vivaient en brousse, se déplaçaient souvent et avaient besoin de nourriture disponible là où ils passaient. Le *mele* semblait-il s'associer donc à la mobilité et non à la sédentarité.

La technique de conservation du fruit à pain par fermentation est également retrouvée dans les îles du centre et du sud de l'archipel (Bonnamaison, 1986, p. 295).

#### 4° Mythes d'origine de l'arbre à pain.

Les mythes océaniques font souvent naître l'arbre à pain d'un corps humain. Voici celui que nous avons recueilli à Marpagho, dans le sud de Malakula, auprès de Telina et Linet :

*Il y avait autrefois une femme qui mit au monde une fille. Celle-ci se maria avec un homme d'un autre village mais bientôt ils moururent tous les deux. La femme ignorait que sa fille était morte et au bout d'un certain temps, n'ayant aucune nouvelle, elle partit au village de sa fille en emmenant avec elle sa toute petite fille. En arrivant au village elle comprit que son enfant était morte et en eut tant de chagrin que l'esprit de la jeune femme décédée vint près de sa*

*mère pour lui parler. Elles restèrent là toutes deux à bavarder et le soleil commença bientôt à tomber. La toute petite fille qui accompagnait la vieille avait faim. Elle pleurait et pleurait. Alors l'esprit dit à sa mère :*

*— Attends là, moi je vais aller chercher un fruit pour elle.*

*Elle partit, se coupa un sein puis revint le donner à sa mère. C'était le premier fruit à pain. Elles le rôtirent et le donnèrent à manger à la toute petite fille.*

Nous avons déjà noté qu'un mythe, originaire de Pentecôte faisait état de la multiplication du fruit à pain et non de son origine. Aux Banks l'origine du fruit est attribuée à Qwat qui l'introduisit en même temps que la banane.

Parfois on se souvient, comme à Pentecôte, du premier arbre à pain connu sur l'île. Il s'agit à Wusi du *lehula* dont les chauves-souris dévoraient les graines et à Maewo du *sagwai* dont le nom signifie le ciel.

A côté de ces mythes d'origine l'arbre à pain est parfois mis en scène dans des contes, comme celui, assez curieux, que nous avons recueilli à Piaulup.

*Un jour Melora le démon planta un arbre à pain. Bientôt celui-ci porta des fruits. Le démon dit :*

*— Dansons toute la nuit et demain nous cueillons les fruits.*

*Alors il chanta :*

*Melora, ancêtre aux longs cheveux,  
combien ta main a-t-elle de doigts ?  
Ta main en a cinq  
elle en a dix, pas plus.  
Tous en bas,  
il monte, il descend,  
le menteur, le menteur !*

*Les cinq doigts de la main mentaient tous à Melora. Le petit doigt chantait et dansait avec lui, mais les autres grimpaient à l'arbre et cueillaient tous les fruits. Au petit matin Melora et Petit Doigt partirent cueillir les fruits mais il n'en restait plus. Ils durent se contenter des fruits pourris.*

On nous expliqua que ce conte faisait référence aux hommes qui trompaient souvent leurs ancêtres. Dans sa structure ce conte rappelle aussi ceux qui mettent en scène dix frères dont le plus jeune joue souvent le rôle principal.

La mythologie, qui est aussi mémoire et enseignement, contient de nombreuses informations sur les relations que l'homme entretient

avec ses plantes. Si, comme l'affirme Roosman,

*"The number of origin myths is roughly proportional to the importance of the plant in the local diet."*

il serait intéressant de recueillir à Vanuatu les mythes qui traitent de l'origine de l'arbre à pain.

Selon les quelques données dont nous disposons l'arbre à pain, dans cette région, y être domestiqué et multiplié. Quoiqu'il en soit il existe aujourd'hui de nombreux cultivars, seminaux ou aspermes, dont les modes de préparation et de conservation sont variés. L'arbre à pain est dans le Nord de Vanuatu une plante ancienne dont l'utilisation est bien maîtrisée et qui est encore largement consommée. Pour finir nous donnerons deux autres utilisations de la plante, relevées à Pentecôte. La sève de l'arbre est utilisée comme glu, soit pour colmater les blessures faites à l'igname au moment de sa récolte, soit pour protéger les arbres fruitiers des prédateurs. Elle est déposée sur les branches, près des fruits, et les oiseaux viennent s'y coller les pattes. Le bois est utilisé comme bois à brûler ou comme bois de construction pour les poteaux des habitations. Le tronc est creusé en pirogue ou sculpté pour la fabrication du balancier et de la rame. Enfin, outre le fruit, on consomme également les toutes jeunes feuilles, cuites à la vapeur dans un bambou.

Nous aimerions conclure en disant que ces quelques noms de cultivars, relevés dans le nord de Vanuatu, n'épuisent certes pas toutes les sortes d'arbre à pain pouvant exister dans ce pays et dont la liste doit être longue. La nomenclature traditionnelle de l'arbre à pain, désignant un matériel végétal qui a dû abondamment circuler d'île en île, est toutefois très localisée et deux cultivars identiques peuvent être nommés différemment en deux endroits. Le principe reste vrai pour toutes les plantes alimentaires : taro, ignames ou bananiers.

#### RÉFÉRENCES

- ATCHLEY, J. et COX, P. A. : 1985. — " Breadfruit fermentation in Micronesia " ; *Economic Botany*, 39, 3, pp. 326-335.
- BARRAU, J. : 1957. — « L'arbre à pain en Océanie » ; *J.A.T.B.A.*, t. IV, n° 3-4, pp. 117-123.
- BARRAU, J. : 1965. — « Histoire et préhistoire horticoles de l'Océanie tropicale » ; *Journal de la Société des Océanistes*, Vol. 21, pp. 55-78.

- BARRAU, J. : 1976. — " Breadfruit and relatives " in SIMMONDS, N. W. : *Evolution of crop plants* ; Longman, London, pp. 57-58.
- BENNETT, F. D. et NOZZOLILLO, C. : 1987. — " How many seeds in a seeded breadfruit, *Artocarpus altilis* (Moraceae) ? " ; *Economic Botany*, 41, 3, pp. 370-374.
- BONNEMAISON, J. : 1986. — *Les fondements d'une identité : territoire, histoire et société dans l'archipel de Vanuatu (Mélanésie)* ; Livre 1 : *L'arbre et la pirogue* ; ORSTOM, Collection Travaux et Documents n° 201, Paris, 540 p.
- CANDOLLE de, A. : 1883. — *Origine des plantes cultivées* ; Germer Baillière et C°, Paris, 377 p.
- CAPELL, A. : 1984. — *Futuna-Aniwa dictionary, with grammatical introduction* ; Pacific Linguistics, series C, n° 56, Canberra, The Australian National University, 252 p.
- CHARPENTIER, M. : 1982. — *Atlas linguistique de l'ud Malakula* ; 3 V., SELAF, CNRS-Paris, ACCT-Paris.
- COX-BODNER, C. et GEREAU, R. E. : 1988. — " A contribution to hontoc ethnobotany " ; *Economic Botany*, 42, 3, pp. 307-369.
- HAUDRICOURT, A. G. : 1964. — « Nature et thème dans la civilisation de l'igname : origine des clones et des clans » ; *L'Homme, Revue Française d'Anthropologie*, janvier-avril, pp. 93-103.
- HAUDRICOURT, A. G. et HÉDIN, L. : 1987 (1<sup>re</sup> éd. : 1943). — *L'homme et les plantes cultivées* ; A. M. Métailié, Paris, 281 p.
- LAXAMANA, N. B. : 1984. — " Heating value of some philippine woods, non-woods and barks " ; *F.P.R.D.I. Journal (Philippines)*, 13, 3-4, pp. 6-12.
- LEBOT, V. : 1988. — *Les kavas en Océanie (Piper methysticum Forst. et Piper wichmanii C.D.C.) : étude pluridisciplinaire d'une culture traditionnelle* ; Thèse de Physiologie, biologie des organismes et populations, Universités des sciences et techniques du Languedoc, 256 p.
- LEBOT, V. et CABALION, P. : 1986. — *Les kavas de Vanuatu : cultivars de Piper methysticum Forst.* ; ORSTOM, Collection Travaux et Documents n° 205, Paris, 234 p.
- LYNCH, J. : 1977. — *Lenakel dictionary* ; Pacific Linguistics, series C, n° 55, Canberra, The Australian National University, 167 p.
- MABONLALA, A. : 1986. — *Contes apma* ; ORSTOM, Port-Vila, 157 p.
- MURRAY, Rev. C. : 1894. — " Varieties of breadfruit, new hebrides " ; *Journal of the Polynesian Society*, Vol. 3, pp. 36.
- PATON, W. F. : 1973. — *Ambrym (Lonwolwol) dictionary* ; Pacific Linguistics, series C, n° 21, Canberra, The Australian National University, 337 p.
- POPENDE, W. : 1974. — *Manual of tropical and sub-tropical fruits* ; Hafner press, London, 474 p.
- PURSEGLOVE, J. W. : 1974 (1<sup>re</sup> édition : 1968). — *Tropical crops, Dicotyledons* ; Longman, London, 719 p.
- PURSEGLOVE, J. W. : 1972. — *Tropical crops, Monocotyledons* ; Longman, London, 2 volumes, 333 p. et 274 p.
- ROOSMAN, R. S. : 1970. — " Coconut, breadfruit and taro in Pacific oral literature " ; *Journal of the Polynesian Society*, Vol. 79, pp. 219-232.
- TRYON, D. T. : 1976. — *New-hebrides languages : an internal classification* ; Série C, n° 50, Pacific linguistics, Canberra, The Australian National University, 545 p.
- VIENNE, . : 1984. — *Gens de Motlav. Idéologie et pratique*

*société en Mélanésie*; Publication de la Société des Océanistes n° 42, 434 p.

WHISTLER, W. A. : 1988. — " Ethnobotany of the Tokelau : the plants, their Tokelau names and their uses " ; *Economic Botany*, 42, pp. 155-175.

YEN, D. E. : 1973. — " Ethnobotany from the voyages of Mendana and Quiros in the Pacific " ; *World anthropology*, 5-1, pp. 32-43.

ÎLE	NOM	SIGNIFICATION	DESCRIPTION
EPI	<i>bakol</i>	le plus gros	Le plus gros fruit connu ; très rond, vert-jaune, à la peau lisse ; pulpe tendre.
	<i>basis</i>		Fruit de taille moyenne, à la peau lisse ; pulpe dure ; le laisser tremper en bord de mer pour assouplir la peau puis la gratter avec un coquillage avant de faire cuire le fruit ; ou bien le couper en minuscules morceaux que l'on cuit au four.
	<i>berepsopwa</i>	<i>sopwa</i> : tendre	Pulpe très jaune et sucrée ; un peu dure malgré son nom.
	<i>betogowo</i>		Fruit rond, à la peau lisse ressemblant au <i>basis</i> ; se prépare comme ce dernier.
	<i>bombouro</i>		Petit fruit à la peau épineuse ; chair très jaune et très sucrée.
	<i>bresa</i>	délicieux	Même taille que <i>sur</i> ; peau épineuse ; pulpe élastique très savoureuse.
	<i>bwingbwing</i>	intestin de porc	Fruit très gros et ventru, à peau lisse ; se prépare comme <i>basis</i> .
	<i>fan</i>	aller	Fruit assez gros mais pas énorme, jaunâtre à maturité ; feuilles bien découpées.
	<i>flefting</i>		Gros fruit allongé, ovale comme les testicules de taureau.
	<i>gonausu</i>		Très petit fruit à la peau lisse ; ressemble à <i>bombouro</i> ; sa chair étant très vite cuite, il est utilisé en collation.
	<i>sevo</i>		Sa peau est lisse mais sa pulpe très dure ; le préparer comme <i>basis</i> .
	<i>sorniu</i>		Assez gros fruit à peau épineuse et de couleur très verte ; se cuit au four avec le cochon.
	<i>snobo</i>		Fruit énorme (le second par taille) de couleur vert-jaune ; pulpe très tendre ; dégusté au nakamal les jours de pluie.
	<i>sur</i>	graine de fruit à pain	Fruit rond, à peau épineuse, bourré de graines.
	<i>surnamarbumba</i>	graine bourao	Petit fruit à la peau épineuse dont les graines ressemblent au fruit du Bourao et la pulpe, très jaune, à la fleur de Bourao ; très bon goût.
<i>tsangon</i>	gésier	Gros fruits ronds, à la peau lisse et à la pulpe tendre.	
<i>tseptso</i>	se réveiller	Pas de signes particuliers ; on le reconnaît par habitude ; se consomme le matin au réveil.	

ÎLE	NOM	SIGNIFICATION	DESCRIPTION
MAEWO	<i>biubulido:ri</i>	les graines de Dori	Gros fruits à pulpe très jaune.
	<i>gwasisi</i>	corail pour moudre le Kava	Fruits allongés.
	<i>maliago</i>	Mali jaune ( <i>mali</i> : nom de ce fruit à pain)	Pulpe très jaune.
	<i>sagwai</i>	le ciel	Fruits allongés plus gros que <i>gwasisi</i> . C'est le premier arbre à pain sur Maewo.
	<i>sarinditi</i>	<i>saria</i> : corde <i>diti</i> : attacher	Fruits à long pédoncule.
	<i>talavose</i>	<i>lavose</i> : nom de lieu	Cet arbre, trouvé à l'endroit dont il porte le nom, a de petits fruits ronds et verts.
	<i>wotanagwaru</i>	<i>wota</i> : pousser <i>gwaru</i> : tombe	Fruits de taille moyenne.
MALAKULA (Lorlow)	<i>luko</i>		Gros fruits allongés.
	<i>manvi</i>		Petits fruits ronds et jaunes.
	<i>nambogolabwo</i>		Fruits allongés, un peu plus ventrus que <i>luko</i> .
	<i>nendango</i>		Gros fruits ovales à pulpe jaune.
	<i>netalayban</i>		Gros fruits ronds.
	<i>nevan</i>		Fruits ronds.
MALAKULA (Marpagho)	<i>lihasmwe</i>	sans nom	Énormes fruits, comme des potirons, à peau lisse et de couleur verte ; se cuit moitié par moitié ; feuilles très larges.
	<i>malhemb</i>	battre (le lap-lap)	Gros fruits légèrement allongés, à peau lisse ; pulpe ferme qui doit être écrasée pour être attendrie ; feuilles d'un vert sombre.
	<i>manham</i>	Manham (nom d'homme)	Petits fruits allongés, à peau lisse et verte ; très petites feuilles.
	<i>maRvoy</i>	homme bon	Fruits de taille moyenne, ronds, à peau lisse ; mûrit très vite après avoir été cueilli ; feuilles d'un vert moyen.
	<i>nabRafpungoR</i>	<i>pungor</i> : peler	Fruits ronds, verts, de taille moyenne, à la peau lisse ; une fois rôtis, doivent séjourner dans l'eau de mer avant d'être pelés.
	<i>namalhoR</i>	Malhor (nom de village)	Petits fruits à peau lisse ; ils cuisent si vite qu'ils doivent être sortis du feu alors que la peau est encore verte.
<i>nasobRu</i>	<i>sobRu</i> : sucré et tendre	Gros fruits ronds à la peau très épineuse ; feuilles d'un vert sombre.	

ÎLE	NOM	SIGNIFICATION	DESCRIPTION
PENTECÔTE	<i>batkau</i>		
	<i>betamamak</i>	agréable	Fruits très vite cuits.
	<i>betamwel</i>	Le Cycas ( <i>Cyca circinalis</i> )	
	<i>betatamla</i>	(toile d'araignée)	La pulpe cuite a la consistance d'une toile d'araignée.
	<i>betawotan</i>	pousse seul wo: naître tan: terre	
	<i>betawaiang</i>	<i>Bixa orellana</i>	
	<i>bi</i>	graine	Fruits allongés contenant de nombreuses graines; feuilles très déchirées.
	<i>bilan kap</i>	celui du crabe	
	<i>birin metan bo</i>	l'œil du porc	
	<i>bona</i>	le porc	
	<i>buvi</i>	la branche	
	<i>chochota</i>	la chouchoute	
	<i>damame</i>	l'igname rouge	
	<i>kaukakas</i>	<i>vakakas:</i> <i>Tetrastigma ritense</i>	
	<i>kikibi</i>	l'igname sauvage	Longs fruits; feuilles non découpées.
	<i>lahmoro</i>		Très gros fruits et larges feuilles.
	<i>liptultul</i>	<i>lip:</i> dent	Gros fruits à peau épineuse et à pulpe sèche.
	<i>lolmeme</i>	tronc rouge	Tout petits fruits à peau lisse.
	<i>lum</i>	algue	
	<i>maptibon</i>		Très gros fruits.
	<i>menonok</i>	<i>mannok:</i> cuire <i>sosok:</i> vite	La pulpe du fruit est très vite cuite.
	<i>ngaribus</i>	sorte d'arbre (indéterminé)	Fruits très allongés.
	<i>rakrakawul</i>		Fruits ronds ne contenant pas de graines; très larges feuilles.
<i>raulap</i>	sauvage; non cultivé		
<i>sebwek</i>	léger	Fruits ronds à la pulpe tendre; les cuire à feu doux.	
<i>semakul</i>	rapure de coco		
<i>siskauni</i>	<i>kauni:</i> <i>Melanthera biflora</i>	Fruits à pulpe jaune.	
<i>taba</i>	île d'Aoba	Fruits à pulpe jaune foncée; feuilles très déchirées.	

ÎLE	NOM	SIGNIFICATION	DESCRIPTION
	<i>tabimeres</i>	Tabimeres (nom d'homme)	Gros fruits.
	<i>tangiran</i>	<i>tang:</i> panier <i>ran:</i> branche	
	<i>tari wakli</i>	<i>tari:</i> enlever <i>wakli:</i> peau	
	<i>tirip</i>		Petites feuilles.
	<i>vin bilan vi</i>	vi: nom d'homme	Très gros fruits.
	<i>wabi</i>	graine de fruit à pain	Pulpe garnie de très grosses graines.
	<i>wawulang</i>		Petits fruits.
	<i>wo</i>	naître	Pousse seul.
	<i>wokobo</i>	jambe de porc	Fruits allongés, à long pédoncule.
	<i>wolsu</i>	<i>wol:</i> nom d'homme <i>su:</i> salut	
	<i>wometaden</i>	wo: naître <i>metan:</i> œil <i>den:</i> filet d'eau	Très gros fruits allongés.
	<i>wotlolbul wulewot</i>	<i>wul:</i> lune <i>wot:</i> donne naissance à quelque chose différent	Très grand arbre à très gros fruits. Très bon pour le lap-lap.
	<i>wulkawan</i>	cou de lune	
SANTO (Pialulup)	<i>anvaturu</i>	non significatif	Fruits ovales.
	<i>ara ara</i>	non significatif	Très petits fruits.
	<i>hati arara</i>	<i>hati:</i> très jaune	Pulpe très jaune.
	<i>liholiho</i>	pendaison (des veuves)	Tout petits fruits.
	<i>melewoke</i>	non significatif	Gros fruits ronds.
	<i>nabosulu</i>	non significatif	Très petits fruits à pulpe jaune.
	<i>nape'opore</i>	<i>pore:</i> ananas	Fruits ronds à peau épineuse.
	<i>nahoero'o</i>	non significatif	Très gros fruits.
	<i>navito'o</i>	non significatif	Très longs fruits, jaunes à l'intérieur.
	<i>tchumtchum</i>	non significatif	Énormes fruits ronds.
	<i>tenamanu</i>	crottes de pigeons	Très petits fruits.
	<i>wohata</i>	non significatif	Très gros fruits.

ILE	NOM	SIGNIFICATION	DESCRIPTION
SANTO (Wusi)	lehula	Pierre	Pulpe très longue à cuire ; se cuit à la pierre.
	levhulu	hulu: blanc	Pulpe très blanche.
	liemal	graine de nagatabol ( <i>Dracontomelum vitiensis</i> )	
	liepwilina	épaule	Fruits à peau lisse, contenant peu de graines.
	liolio	monnaie donnée au frère de son épouse	
	napore	poré: arbre ressemblant au pandanus	Très gros fruits.
	natevui	porte toujours des fruits	Les fruits, même pourris, restent sur l'arbre.
	raupwete	feuilles de taro	Ressemble à liolio, en beaucoup plus gros.
	tanaruma	tana: panier ruma: maigre	Fruits à peau épineuse.

TANNA	kablabenruan		Fruits à peau jaune.
	kasau		Fruits très allongés.
	kavekepahau		Arbre au tronc très long et aux fruits énormes.
	keleifi		Petits fruits à chair blanche.
	nameruan		Fruits allongés.
	nasamel		Arbre à petit tronc, portant de petits fruits à la pulpe sucrée.
	natekrei		Arbre à petit tronc et à branches horizontales; il n'y a que deux à trois fruits par branche; les fruits n'arrivent pas tous ensemble à maturité.
	nonawong		Fruits ronds.
	numnumin		Arbre très haut, portant à son sommet de tout petits fruits.
	selbay		Arbre très haut, pourvu de branches horizontales à sa base; il faut grimper sur les branches pour cueillir les fruits qui se trouvent au sommet; les fruits sont groupés par trois, deux gros et un petit.

VANUA-LAVA	dowon	non percé	Fruits de taille moyenne et de couleur verte, à la pulpe jaune; les feuilles ne sont jamais perforées; utilisés rôtis ou pour les nalots.
	gobi	bi: eau go: hameçon	Fruits ressemblant à ceux de numwel et permismis; feuilles ressemblant à celle de permut.
	merekwo	mere: anguille	Gros fruits allongés, de couleur verte, à pulpe jaune.

ILE	NOM	SIGNIFICATION	DESCRIPTION	
		kwø: cochon		
		numwel	navelle	Fruits de couleur verte, plus gros et allongés que down; forme avec permismis et perlot une même famille; les feuilles sont très découpées; rôtis ou cuits en nalot.
		perlot	lap-lap	Petits fruits ronds à pulpe jaune; feuilles identiques à celles de down; cuits exclusivement en nalot.
		permismis	le perroquet	Identique au perlot dont il se distingue par des feuilles peu découpées; rôtis ou cuits en lap-lap.
		permorus	vouloir	Fruit rond, vert, à pulpe jaune; mêmes feuilles que tamot.
		permut	mut: forêt	Petit fruit rond à pulpe très jaune; les feuilles ne sont jamais percées de trous.
		pernowonwon	wonwon: fermé	Fruits ressemblant à ceux du tamot avec lequel il forme une même famille; derniers fruits de la saison, ils arrivent à maturité en deux temps, c'est-à-dire qu'ils changent deux fois de couleur; dès qu'ils sont jaune clair, ils sont bons à cueillir.
		perwawar	wawar: presser	Très petits fruits ronds, verts à pulpe jaune.
		qwalmat	mat: mort qwal: attraper	Fruits et feuilles ressemblant beaucoup à ceux de tenenom, mais les fruits sont plus gros et plus allongés; la pulpe blanche est rôtie ou cuite en nalot.
		rot	lier	Fruits ressemblant à ceux de down; feuilles larges, vert clair et déchiquetées comme celles de tamot; rôtis en nalot.
		sahper	sah: quoi?	Très gros fruits ronds, verts clair à pulpe jaune; feuilles comme celles de tamot rôtis ou cuits en nalot.
		tamot		Gros fruits blancs à pulpe épaisse; rôtis ou cuits en nalot.
		tenenom	tene: jardin d'ignames nom: igname	Gros fruits allongés à pulpe blanche; larges feuilles; rôtis en nalot.
		tuturer	tutu: délier rer: marée	Très petits fruits à pulpe jaune.
	watasiwol	wata: eau (bichelamar) siwol: si	Fruits verts à pulpe blanche dont la forme rappelle celle de tenenom.	

VATE	naliu	le meilleur	Arbre aux branches chargées de fruits.
	lof		Très vite cuit.
	puka	nom de poisson	Peau très épineuse.

## RÉSUMÉ

Un inventaire partiel des cultivars d'arbre à pain a été réalisé en 1983 puis 1986 dans huit îles de l'archipel de Vanuatu. Un total de 132 noms de cultivars fut obtenu. L'étude porte essentiellement sur la signification de ces noms, sur la description des cultivars et sur la tradition orale attachée à l'arbre à pain. Il semble qu'à Vanuatu la présence de l'arbre à pain soit ancienne et que la reproduction de l'espèce se fasse principalement par voie sexuée (graines).

## SUMMARY

The names of 132 breadfruit cultivars were collected in eight islands of Vanuatu archipelago during 1983 and 1986. The study focus mainly on the name meaning, on the traditional description of the cultivars and on the oral tradition linked with the species. The breadfruit seem to be of ancient domestication in Vanuatu. The species is commonly propagated by seeds.

## Les morsures de serpents chez les Mekeo de Papouasie-Nouvelle-Guinée

par

Bernard FALIU

Pourquoi étudier les morsures de serpents chez les Mekeo de Papouasie Nouvelle-Guinée (PNG)? ... Parce qu'ayant travaillé dans un hôpital de brousse en territoire Mekeo, nous avons pu nous rendre compte de l'importance des morsures de serpents dans la vie des tribus concernées.

Certes, dans de nombreuses régions du globe la mortalité et la morbidité engendrées par les morsures sont aussi importantes. Mais ce qui frappe l'observateur d'emblée chez les Mekeo, c'est que la morsure est toujours rattachée à la sorcellerie et généralement considérée comme l'agression — par serpent interposé — du sorcier sur un individu particulier, alors que dans d'autres contrées, le rôle des sorciers ou des guérisseurs est essentiellement curatif. La construction d'une épidémiologie de cet accident va donc en partie du moins dépendre de ce contexte sociologique.

Les données recueillies sur les morsures de serpents et leurs conséquences sont souvent de source médicale, les anthropologues s'étant plus spécifiquement intéressés au serpent en tant que mythe. C'est pourquoi il nous a paru intéressant, suite à notre expérience médicale chez les Mekeo, d'essayer de réunir ces deux perspectives, et de mettre en relation la vision médicale avec une vision plus culturelle, plus anthropologique de cet événement que constitue la morsure de serpent.

Mais avant tout il apparaît nécessaire de rappeler certaines notions générales sur les serpents et leurs morsures et de faire une présentation de la population Mekeo pour examiner ensuite la chaîne d'événements engendrés par l'agression du reptile. Dans une seconde partie nous esquisserons une étude comparative avec d'autres sociétés tradition-

nelles de Nouvelle-Guinée et discuterons certains problèmes d'anthropologie médicale liés aux morsures de serpents.

### I. — ÉPIDÉMIOLOGIE DES MORSURES DE SERPENTS EN PAPOUASIE-NOU- VELLE-GUINÉE

En 1954 l'Organisation Mondiale de la Santé (O.M.S.) estimait à 500 000 le nombre annuel de morsures de serpents (sans tenir compte de la Russie et de la Chine) entraînant 20 à 40 000 décès dont les 3/4 étaient relevés dans la seule Asie du Sud et du Sud-Est (Nosny, Caron, Richard, 1965) (Swaroop et Grab, 1954).

En 1981, les progrès du recensement des cas avaient fait monter à plus de 150 000 le nombre des décès (O.M.S. 1981) (Chippaux, 1982) pour un chiffre annuel d'accidents compris entre quatre et cinq millions. En fait à peine 15 % des victimes sont hospitalisées et présentent une envenimation de gravité variable.

On le voit, ces chiffres très différents, collectés à plus de 25 ans d'intervalle, rendent bien compte des difficultés d'un enregistrement exhaustif et de l'absence de statistiques fiables. L'isolement de beaucoup de populations ne facilite pas le recueil des données. Les statistiques sont souvent transmises par le personnel médical ou paramédical des hôpitaux ou des dispensaires, alors que les morsures ont lieu en majorité en zone agricole, dans les villages en savane ou en forêt, ... justement loin des structures sanitaires (Gourmanel, 1985). Enfin un grand nombre d'autochtones, lorsqu'ils sont mordus, préfèrent se traiter avec les médica-