

Extrait du Revue du Mauss permanente

<http://www.journaldumauss.net>

Prestations alimentaires et lien social à Tahiti

- Supplément du MAUSS - Articles -

Date de mise en ligne : dimanche 9 dcembre 2007

Description :

A Tahiti, manger est toujours l'occasion de donner.

Revue du Mauss permanente

Résumé : La notion de lien social est importante en sociologie, et générale la question contemporaine de sa crise. Les relations au sein de la société tahitienne en constituent un des contre-exemples, comme le montre l'analyse des prestations alimentaires actuelles. Tahiti a connu une profonde acculturation, et notamment alimentaire, au cours des deux derniers siècles. L'aliment était au centre de la société tahitienne pré-européenne, pivot et symbole de la société ancienne tout entière. Christianisation, colonialisme puis transferts financiers publics ont fait passer les Tahitiens à un mode de consommation alimentaire marqué par la monétarisation et l'ouverture à un choix élargi de produits « extérieurs », et par la réduction conséquente de l'auto-production. Une enquête [1] réalisée auprès de ménages tahitiens montre pourtant aujourd'hui une autoconsommation toujours forte y compris en milieu urbanisé, et des flux organisés d'échanges matériels ou de service au sein de réseaux élargis suivant des principes et des valeurs propres aux anciens Tahitiens. Malgré les bouleversements sociaux profonds issus des récents changements, les prestations alimentaires constituent encore le pivot et le symbole du lien social à Tahiti, préservant ainsi « l'esprit du don » suivant les valeurs traditionnelles polynésiennes.

La question du lien social et de ses modes de constitution et de permanence est au cœur du débat sociologique. La crise du lien social est évoquée comme constitutive de la société contemporaine, et s'appuie avec la généralisation de l'urbanisation moderne sur le passage de relations de type communautaire et « mécanique » profondément marquées par l'affectivité, à la dépersonnalisation des relations interindividuelles. Pourtant, l'observation de flux importants de relations interindividuelles, y compris en milieu urbain occidental, met en évidence la persistance d'une sociabilité qui va au-delà de la simple civilité mise en valeur par N. Elias (1973). La marchandisation de l'économie et la dépersonnalisation des relations sociales n'empêchent pas la persistance de relations qui maintiennent plutôt qu'elles ne recréent un réseau de prestations d'échanges qui s'inscrivent hors de l'économie marchande.

La société polynésienne ancienne a fait l'objet de l'attention des premiers anthropologues. Elle est pour Marcel Mauss le modèle d'une société régie par un système de dons et contre-dons qu'il définit comme « système de prestations totales » (1950 : 153), irriguée de flux d'échanges alimentaires à la fois volontaires et obligatoires reliant les hommes entre eux et aux dieux, matérialisant le lien communautaire, et fondés suivant des principes de réciprocité, de redistribution et de prestige des chefs. Le rôle central de l'alimentation et des prestations alimentaires a été mis en lumière dans la société polynésienne et dans l'ancienne société tahitienne [2] en particulier, puisque comme l'indique Jean-François Baré « l'ensemble de l'univers social *ma'ohi* peut être vu comme s'exprimant par le biais des prestations alimentaires et de la production vivrière » (Baré 1987 : 53).

Les comportements autour de la nourriture subsistent longtemps malgré les changements radicaux intervenus dans la vie sociale. Ils sont donc susceptibles de jeter un éclairage assez particulier sur la culture d'une nation ou d'un groupe donné -les Tahitiens- malgré l'impact de la christianisation générale de la société, de sa colonisation, des systèmes de production industrielle alimentaires et du développement des techniques de conservation et de préparation. Au-delà du processus physique d'incorporation, l'homme en mangeant s'incorpore dans un système social où les modes de production, d'échanges, de « cuisine » et de consommation sont culturellement déterminés. L'alimentation est ainsi un élément central de la construction des identités : les particularismes alimentaires sont parmi les derniers « marqueurs » à disparaître, et l'alimentation saisie dans son contexte culturel peut être utilisée comme un puissant symbole d'identité, comme affirmation de sa cohésion interne et de son hétérogénéité par rapport aux cultures voisines. C'est par l'alimentation que se transmettent les normes sociales et les valeurs, que se tissent et s'entretiennent les liens sociaux. Dans cet article, notre propos est de mettre en évidence dans la société tahitienne moderne et urbaine la permanence d'un lien social « traditionnel » ou communautaire dont les prestations alimentaires seraient le pivot et le symbole, malgré l'acculturation importante subie au cours des deux derniers

siècles, et le changement social rapide induit depuis les années 1960 par l'installation du Centre d'Expérimentation nucléaire du Pacifique (C.E.P.) et les transferts publics considérables qui l'ont suivi jusqu'à nos jours.

Une alimentation tahitienne profondément acculturée au cours des deux derniers siècles

L'alimentation au centre de l'ancienne société tahitienne

Dans la société polynésienne pré-européenne, la maisonnée familiale élargie qui réunissait des groupes de *siblings* était l'unité de base où s'organisait la production et d'où se structurait le réseau d'échange avec les autres maisonnées et la communauté tout entière. Quatre formes de circulation des biens alimentaires coexistaient : la mise en commun des ressources et des capacités de production pour l'assistance mutuelle (*tauturu*) et la constitution de stocks alimentaires communs, les échanges réguliers entre maisonnées (*tarahu* et *ho o*) qui peuvent également être considérés comme une forme de mise en commun spatiale, l'hospitalité individuelle (*aro a*) ou collective (*utu*) sous forme d'une abondance de dons à l'occasion de la visite de personnes extérieures à la communauté et qui a surpris les premiers Européens par sa démesure, et l'hébergement d'un proche (*fa a amu a*) à domicile.

Selon le principe de réciprocité généralisée (Sahlins 1976 : 241), la pression sociale qui s'exerçait sur l'hôte qui recevait, sur le donneur, était aussi forte chez le receveur : à l'obligation de donner correspondait l'obligation de rendre [3], et de rendre plus. De ce fait, la nourriture qui entrait en jeu dans les dons, échanges, paiement pour un service, et même pour les cérémonies, n'était jamais offerte gratuitement et de façon « désintéressée », contrairement à la vision des premiers Européens (Serra Mallol 2005). Il y avait toujours attente d'un retour, d'un contre don, immédiat ou différé (Mauss 1950 : 199), non pas strictement équivalent, un *quid pro quo* comme l'indiquent faussement selon nous certains auteurs (Bell 1931 : 120, Oliver 1974 : 1234), mais d'autant plus important que le retour était différé dans le temps et la notion de prestige en jeu. Comme le don est inscrit dans une logique réflexive de retour vers le donneur (Rospabé 1996), et qu'il peut être, dans sa forme (totale, jusqu'à donner tout ce que l'on possède) ou sa quantité (supérieure au dernier don similaire reçu), anticipation du contre don en retour, il était en quelque sorte préventif, constituant en quelque sorte une dette personnalisée avec intérêt (Godbout 1997 : 36-37).

De même, la redistribution spécifique à la fonction de chef sous forme de gigantesques festins périodiques qui pouvaient durer plusieurs jours constituait une forme particulière de don, « agonistique », qui peut également être considéré comme une forme tout autant obligatoire de réciprocité entre le chef et sa communauté (Robineau 1985 : 165). L'abondance de la redistribution, effectuée à partir des prélèvements instaurés sur la population mais également des stocks propres du donneur, est signe de prestige pour le chef, prestige qui rejaillit sur l'ensemble de la communauté qui a participé à l'approvisionnement considérable en vivres si le festin réunit des membres d'autres communautés « invitées ».

Le système de dons et d'échange n'était donc pas purement utilitaire ou se réduisant à une simple règle d'équivalence : il constituait le moteur de l'économie d'échange tahitienne. Le bien donné était considéré comme le moyen d'entretenir des relations à travers des liens psychiques qui liaient entre eux donneur et receveur (Handy 1985 : 190-191). Le fait de donner, et pour le receveur d'accepter le don, impliquait donc l'existence de relations fortes. La circulation des biens avait ainsi pour fonction de construire et renforcer le lien social. L'aliment était au centre de la vie sociale et culturelle des anciens Tahitiens, et exprimait à la fois la stratification sociale, les rapports de production et de distribution, les relations entre les sexes, et le rapport aux dieux. Il était utilisé comme expression d'une aide réciproque, comme symbole de générosité et de prestige, et comme signe d'appartenance à une même communauté, à Tahiti comme dans l'ensemble du Pacifique insulaire (Pollock 1992 : 62 et 78, Douaire-Marsaudon 1998 : 76).

La construction de la « tradition » : christianisme et colonialisme

Après les malentendus des premiers contacts entre Tahitiens et Européens, le christianisme devint au cours de la première moitié du dix-neuvième siècle la religion dominante de l'archipel de la Société, le faisant entrer de plain-pied dans l'économie marchande notamment par le commerce du porc salé et de l'huile de noix de coco (coprah) instauré par les missionnaires. De nouveaux circuits de dons cérémoniels ont été mis en place par ces derniers, calqués sur les anciennes structures politico-religieuses, comme l'institution de la fête du *me* [4]. Les processus de coopération intra- et inter familiaux continuent à fonctionner, ainsi que les manifestations de dons, contre dons, et de prestige de la part des chefs, malgré des résistances vis-à-vis de la mise en place de prélèvements pour les missionnaires.

L'installation des Français à partir du Protectorat de 1842 a favorisé la mise en place d'une agriculture spéculative guidée par les cours mondiaux des produits tropicaux. La production de ces denrées d'exportation requérait une main d'œuvre importante et bon marché, composée de Tahitiens et d'insulaires du Pacifique, mais aussi de Chinois dont certains décidèrent de rester sur place. Ne pouvant acquérir de terre, les migrants chinois vont progressivement à partir de 1900 contrôler la majeure partie du commerce de détail et une grande partie du commerce de gros (Panoff 1970 : 34, Saura 2002 : 64-65) en approvisionnant Papeete en légumes frais au moyen d'une agriculture intensive. Ils sont ainsi devenus les intermédiaires exclusifs des Tahitiens avec l'économie monétaire, notamment en leur accordant des facilités de crédit. Deux économies fonctionnent alors en parallèle : une économie de subsistance et une économie monétaire, dont le point de contact est la communauté commerçante chinoise.

Hormis à Papeete, les Tahitiens vivaient encore en communautés villageoises formées de maisonnées à l'activité basée essentiellement sur l'autoproduction, et perpétuant sous l'égide des chefs coutumiers et des pasteurs la tradition des grandes festivités réciproques placées sous le triple signe de la coopération au sein de la communauté, de la compétition entre communautés et de la redistribution entre les chefs et le peuple (Robineau 1977 : 176-179). Le surplus dégagé de l'autoproduction était soit échangé à travers le réseau de parenté ou d'intérêt partagé qui unit les maisonnées, soit vendu principalement au marché de Papeete. Le festin communautaire ou même familial constituait toujours autre chose qu'une simple réunion de convives dans un strict but alimentaire : il s'agissait d'affirmer par la nourriture commune et des actes rituels forts une communauté de vie, et pour l'ordonnateur de la fête de démontrer sa capacité à nourrir ses convives et donc son pouvoir politique.

L'installation du CEP et l'impact sur les modes de consommation alimentaire

D'un mode de production colonial, la Polynésie française entre avec l'implantation du Centre d'Expérimentation du Pacifique (CEP) dans la modernité, dans l'ère de l'atome et de la prospérité matérielle. L'agglomération de Papeete se développe de façon considérable, sa population doublant pratiquement entre 1962 et 1971. Les migrants des archipels éloignés s'installent pour commencer chez un *feti i*, un membre de la famille élargie ou un proche déjà résident à Tahiti, faisant jouer la coutume de l'hospitalité qui provoque parfois des tensions du fait de la cohabitation d'un grand nombre de personnes dans un espace restreint. Des formes de solidarité se créent avec le temps entre migrants, fondées sur les liens de parenté et la communauté d'origine.

L'urbanisation grandissante a contribué à modifier les comportements alimentaires. Les Tahitiens se tournent désormais vers les produits alimentaires importés qui s'ajoutent en nombre grandissant aux produits locaux. Moins chers à l'achat que les produits locaux car issus de l'industrie de masse, plus faciles à stocker, plus rapides à préparer, leur disponibilité constante avec l'implantation de la grande distribution à partir de la fin des années 1980 favorise l'abondance de nourriture. La Polynésie montre donc encore un visage dual au début du dernier quart du vingtième siècle : la majeure partie de la population réside dans l'agglomération de Papeete et a adopté un mode de vie et de consommation basé sur la monétarisation, pendant qu'une autre partie résidant dans les communes rurales de Tahiti et dans les archipels éloignés surtout a conservé un mode de consommation alimentaire encore fondé en

partie sur l'auto-production et les échanges en nature.

Aujourd'hui, une consommation alimentaire des Tahitiens de type « post-coloniale »

Le déclin de l'auto production

Tahiti fonctionne désormais dans une économie monétarisée, une des plus développées du Pacifique, avec pour effet de créer et d'entretenir de nouveaux besoins en matière de consommation. L'autoconsommation ne s'observe désormais qu'en résidu de l'alimentation dans les sociétés modernes, faisant de l'individu un « consommateur pur » (Fischler 1990 : 208) : la société tahitienne devient une société de consommation sans production.

Le recours à l'auto production revêt un caractère moins fréquent aujourd'hui qu'il y a trente ou quarante ans parmi les ménages, malgré la présence d'arbres fruitiers (bananiers, arbres à pain, avocatiers, manguiers) et de quelques plantations (tomates, haricots verts) dans les jardins attenants aux habitations, un domaine maritime pêchable jamais à plus de trois kilomètres des fonds de vallée habités, et la présence constante de volaille errant autour des maisons. Pour de nombreux hommes, l'auto production était le signe qu'ils pouvaient convenablement nourrir leur famille, et même faire des dons autour de la maisonnée comme il a été noté ailleurs dans le Pacifique (Chave-Dartoen 1996 : 451). L'auto production était le support d'une estime de soi qui n'existe plus aujourd'hui sous cette forme. Il en résulte de nos jours que le chef de ménage sans emploi fixe, et n'ayant plus recours à cette forme d'approvisionnement alimentaire par absence de terres ou par désintérêt, ce travail étant jugé moins valorisant qu'un emploi salarié, peut se sentir désuéré, devenu « inutile », et faire face à un sentiment de « honte » particulièrement important au sein des valeurs tahitienes (Lévy 1973 : 334-337, Lockwood 2002 : 216).

Un relâchement des liens traditionnels

La monétarisation de l'économie tahitienne a conduit également à desserrer les liens familiaux en donnant plus d'autonomie aux familles réduites de type « nucléaire » (parents et enfants). Les relations entre *opu ho e* ou *siblings*, descendants de mêmes parents, se réduisent parfois au minimum dans certaines familles pour des raisons individuelles (manque de temps en semaine, recentrement sur les enfants le soir et le week-end), ou du fait de l'éloignement géographique entre les ménages apparentés.

Les anciens grands terrains familiaux ont vu leur taille fortement diminuer pour parfois exploser dans un « mitage » dans les zones urbanisées. L'éclatement des *opu ho e* originels en maisonnées constituées de familles élémentaires passe souvent par une nouvelle délimitation qui isole la nouvelle maisonnée du terrain supportant la maisonnée d'origine : l'individualisme se substitue de plus en plus aux relations familiales élargies (Langevin 2002 : 136), et la mise en commun de ressources limitée à un stockage collectif dans un congélateur commun à des maisonnées apparentées. Il semble que le couple lui-même se resserre, moins écartelé entre les deux groupes de parents collatéraux, accentuant les liens de la conjugalité au détriment des liens familiaux au sens large.

Les *opu ho e*, plutôt installés aujourd'hui en familles élémentaires dans des habitations séparées, entretiennent, sinon des liens entre eux sous forme d'échanges de biens et services (réparation et entretien domestiques ou automobiles, gardiennage des enfants non scolarisés, coupe de cheveux, dons divers), des liens vis-à-vis des ascendants sous forme de prestations en général alimentaires, mais également de petit équipement de maison (radio, télévision) achetés dans le commerce. Les échanges entre voisins sont moins fréquents qu'auparavant, et souvent les seuls liens avec les autres ménages passent par l'activité associative ou religieuse. Nous avons relevé bien moins de dons et d'échange intra-quartier en zone urbaine qu'en zone rurale, du fait de l'éclatement plus

conséquent des terrains familiaux et des *siblings* qui au fil des générations doivent quitter le quartier faute de terrain disponible, et de l'absence d'auto-production possible.

Une autoconsommation alimentaire en baisse notable

L'autoconsommation alimentaire relevée au cours de notre enquête ne représente plus qu'une part minoritaire des repas quotidiens, sauf dans deux cas principaux où les flux d'autoconsommation sont avérés importants. Le premier cas est relevé dans les familles « très modestes » sinon « pauvres » dont le revenu par unité de consommation est inférieur à 60 000 F cfp (500 euros) environ par mois, soit trois fois moins que la moyenne polynésienne, et qui complètent ainsi leur consommation quotidienne. Nous aurions tendance à motiver également par des raisons économiques le comportement de certains retraités se remettant au *fa a apu* [5], dans les communes semi-rurales de Papeete ou dans l'île d'origine, avec la baisse des revenus liée à la retraite (en majorité égale à 47 000 F cfp, soit un peu moins de 400 euros, par mois). Dans ce cas, le recours à l'autoconsommation par le biais de dons et échanges constitue un complément de subsistance par rapport à de la nourriture industrielle de base achetée à bon marché dans les commerces : riz, *punu pua a toro* ou *corned beef*, conserves de poisson, légumes secs ou préparés en conserve bon marché. On trouve aussi dans ce cas les ménages d'agriculteurs et de pêcheurs vivant partiellement de leur activité et en utilisant une partie pour leur consommation propre.

Le deuxième cas de recours à l'autoconsommation est la consommation traditionnelle des ménages composés de personnes âgées possédant un jardin ou une plantation, préférant pour des raisons de goût manger du poisson plutôt que de la viande, des préparations traditionnelles et vivriers cuits à l'eau plutôt que des pâtes alimentaires ou du riz. L'argument du goût, sans doute aucun culturel, masque parfois celui de la nécessité économique. Il nous a parfois semblé que l'influence d'une traduction « traditionnalisée » des conseils diététiques relayés par les différents personnels suvrant autour de ces populations n'était pas neutre : éviter les graisses donc préférer le poisson à la viande et délaisser les plats en sauce, éviter les sucres ajoutés notamment présents dans les boissons gazeuses et les pâtisseries, recommandations qui vont dans le sens d'une consommation accrue de produits locaux.

Mais une persistance de réseaux d'échange au sein de la communauté

Un taux d'autoconsommation très élevé basé sur les échanges

De fait, malgré sa baisse, la part de l'autoconsommation -les dons et échanges alimentaires- reste très importante en Polynésie française. D'après un rapport du CIRAD, la quasi totalité des vivriers, environ 40 % des légumes et les deux tiers des fruits produits sur le Territoire polynésien sont auto-consommés, donnés, échangés ou perdus. Seuls 17% des fruitiers, 37% des légumes et 11% des vivriers sont vendus aux commerçants et se retrouvent donc sur les étals des marchés ou les rayons des commerces modernes (Bricas et Moustier 2000 : 6). Nous allons vérifier que l'autoconsommation, importante aujourd'hui encore en volume comme en variété de produits, est non pas le fait du petit groupe des producteurs, mais s'élargit à un groupe de maisonnées bien plus important du fait des liens familiaux existants : l'autoconsommation dans les îles de la Société est aujourd'hui plus fondée sur les dons et échanges que sur l'auto production. La décision de consommer des produits locaux traditionnels dépend désormais moins du goût, que de la possibilité d'avoir accès aux sources de production, directement ou par le réseau familial interposé, et du niveau de revenus du ménage.

Dans son *Enquête sur le budget des familles*, l'Institut de Statistiques de Polynésie française a valorisé au prix du marché local l'autoconsommation alimentaire relevée (ISPF 2003 : 69-77), qui comprend pour moitié des dons reçus. En consolidant les dépenses alimentaires avec la valorisation de l'autoconsommation, on peut ainsi considérer que

plus du tiers de la valeur moyenne de l'alimentation consommée hors restauration dans les Îles de la Société provient de l'autoconsommation au sens large. Le taux est plus faible dans la partie urbaine de l'île de Tahiti, nous l'avons évalué à 25 % dans notre enquête dans les Îles du Vent (Serra Mallol 2007 : 464-465), contre plus de 40 % pour le reste des Îles de la Société (Tahiti rural, Moorea, Îles Sous le Vent). Ces taux varient toutefois en fonction des saisons, l'influence des périodes de fructification et de reproduction et donc de disponibilité étant très forte notamment pour les fruits, mais également pour certaines espèces de poissons. Malgré les limites inhérentes à ce type de calcul [6], ils sont toutefois bien supérieurs à ceux évalués en France métropolitaine (Cavaillat et Momic 2004), établis aujourd'hui à 5 % environ de la valeur de la consommation alimentaire moyenne de la population totale et variant entre des extrêmes de 8 % pour celle des ménages les plus pauvres à 2% pour les ménages les plus aisés. Selon la même enquête (ISPF 2003 : 71), 49% des fruits consommés dans la zone urbaine de Tahiti proviennent de l'autoconsommation, et 71% des poissons consommés (plus de 90% pour les poissons du lagon), pour seulement 11% des légumes. Ces taux, déjà relativement élevés, sont d'autant plus importants que l'on s'éloigne de l'agglomération. En valeur, l'autoconsommation est trois fois plus importante dans les communes rurales des Îles du Vent (42 000 Fcfp par mois et par ménage, soit environ 350 euros) que dans l'agglomération de Papeete (15 000 Fcfp par mois, soit environ 125 euros). On peut donc continuer à affirmer que, malgré l'urbanisation, l'autoconsommation constitue une source importante de l'alimentation pour environ la moitié de la population (Crocombe 1987 cité dans Pollock 1992 : 157), constituée précisément des Tahitiens ou *Ma'ohi*.

Et si le prix des produits importés est resté stable, ou même a baissé avec l'arrivée de la grande distribution alimentaire à Tahiti, le prix des produits locaux a connu une nette augmentation depuis une trentaine d'années. Les vivriers locaux tels que *taro* et ignames sont désormais des produits de luxe (Leach 2003 : 454). Les familles les moins aisées économiquement sont obligées de se rabattre sur les produits de faible qualité, en général figurant dans la liste des produits alimentaires de première nécessité subventionnés par le gouvernement local (*riz, corned beef, cuisses de poulets surgelés*&). Mais ces familles sont aussi celles qui sont le plus amenées à consommer des vivriers locaux (*uru, taro, manioc, banane plantain, patate douce, igname*&) du fait d'une propension plus forte à s'inscrire dans des réseaux de dons de ces produits, et à développer au moins en zone rurale des jardins vivriers. Les taux d'autoconsommation croissent avec l'éloignement de l'agglomération urbaine de Papeete mais restent relativement élevés y compris pour cette dernière zone, signe de la prégnance encore forte de l'autoconsommation dans l'alimentation des Tahitiens, et de la persistance d'un réseau d'échange inter-maisonnées qui dépasse souvent le quartier pour devenir inter-insulaire. Même si minoritaire dans l'approvisionnement alimentaire, l'autoconsommation reste donc importante en valeur comme en volume, y compris dans les quartiers urbains de Tahiti, et concerne non seulement des produits « traditionnels » (fruit de l'arbre à pain, *taro*, patate douce, igname, poissons&) mais également des produits introduits par les Européens ou les Chinois et faisant partie désormais du régime alimentaire des Tahitiens.

Préparer et manger ensemble

Les actions familiales entreprises en commun sont désormais moins fréquentes à Tahiti, et limitées aux fêtes annuelles, anniversaires de différents membres de la famille parfois, ou alors repas familial du dimanche dans les cas où il existe encore. Ces réunions qui regroupent l'ensemble des frères et sœurs adultes d'une famille, dont au moins un des deux parents est encore présent, sont souvent encore l'occasion d'un « *ma'a tahiti* [7] » dominical, qui constitue le prétexte de se retrouver périodiquement.

L'habitude du *ma'a tahiti* du dimanche, rythme hebdomadaire instauré par les missionnaires chrétiens, permet de préserver et renforcer un lien social en faisant de l'occasion de consommation l'opportunité de réunir un groupe de personnes unies par des liens forts, d'abord de parenté (Levy 1973 : 110). La personne invitante est souvent le « chef de famille », l'ascendant le plus élevé, ou encore l'aîné des enfants, qui réunit dans sa maisonnée l'ensemble des enfants du couple ou des *siblings*, leurs conjoints et leurs propres enfants et conjoints éventuels. Le dimanche est ainsi le signe du rassemblement familial, après l'office religieux du matin, ou après des activités de loisir. Le *ma'a tahiti*, au-delà des produits qui le composent, est l'occasion d'être ensemble, sinon de produire ou de préparer en

commun quand les produits sont achetés en magasin.

Les tâches sont réparties entre l'ensemble des présents, soit par le « chef de famille », l'ascendant commun qui reçoit et qui dirige les différentes tâches, soit par l'aîné des *siblings* qui joue le même rôle auprès de ses frères et sœurs et de leurs enfants. Le principe même de la répartition des tâches et de la participation de tous au *tama ara a* commun fait partie intégrante de l'événement, sinon le fonde dans sa dimension traditionnelle et collective. Le « faire et consommer ensemble » qui caractérisait le *tama ara a*, le repas traditionnel de fête, est toujours vivace aujourd'hui. Cet « être ensemble » peut aussi s'organiser autour d'autres types plus récents de repas dominicains, qui demandent également la participation de chacun, comme le « veau à la broche », préparé au-dessus de braises obtenues à partir d'un foyer creusé dans la terre ou au-dessus d'un demi baril de carburant, le *drum*. D'une façon générale, un repas est perçu comme étant de fête quand il réunit des personnes, non seulement de la même famille, mais partie de la même communauté : l'« être-ensemble » peut se baser également sur des relations liées à la religion, l'agriculture ou la pêche, le sport. Les dons et échanges alimentaires, et leur mise en commun à l'occasion de repas réunissant un nombre élevé de convives, sont des piliers du lien social qui unit les maisonnées entre elles.

Au-delà des aliments qui le composent et de son mode de préparation qui varient de plus en plus, et malgré un coût relatif des produits plus élevé que celui des produits importés, le *ma a tahiti* est l'occasion de rassembler la famille, les amis proches ou l'ensemble de la communauté autour d'une abondance de nourritures, ceux pour qui se nourrir ensemble signifie autre chose qu'un simple acte biologique : un acte social fort. « Si l'aliment de base de la nourriture quotidienne paraît ne pas toujours résister comme marqueur identitaire, en revanche la nourriture festive est vécue tout à la fois comme un rappel de la tradition, et comme espace et temps où s'affirment des identités » (Garrigues-Cresswell et Martin 1998 : 14). L'excès, propre au don, est alors de mise. Le week-end, et le moment de la fête, de la « bringue », sont l'occasion de repas qui s'éloignent du « quotidien urbain ». Le repas du dimanche permet au-delà de la réunion de la famille « élargie » d'affirmer son appartenance culturelle. Manger un *ma a tahiti*, même uniquement au seul déjeuner du dimanche en famille, c'est affirmer ses racines polynésiennes, tout en inventant de nouvelles formes de liens sociaux à partir de l'imitation de modèles acquis au sein d'une sociabilité antérieure (Corbeau 1992). La cuisson au four enterré reste d'actualité à ces occasions dans quelques cas, même si la tendance dans les appartements modernes et les maisons sans beaucoup de terrain disponible est de passer à la cuisson à l'eau ou au four à gaz ou électrique. La cuisine calendaire du passé, festive et du dimanche, est ainsi considérée comme « la » cuisine traditionnelle (Bonnain-Moerdyk 1972 : 287).

Plus que la consommation des produits eux-mêmes, le mode de production et la préparation forcément collectifs marquent les esprits par le sentiment de dynamique de groupe, de joie collective et laborieuse et comme portée par un élan puissant. Cette relation sociale basée sur le mode d'obtention, de préparation et de consommation alimentaires est particulièrement importante, et fonde aujourd'hui un trait distinctif du caractère traditionnel des comportements. La spécificité perçue de l'alimentation « traditionnelle » tahitienne est réifiée dans le lien social créé et entretenu par la production collective (au moins au moment de période clé : le repiquage des plants de *taro* ou de *umara*, la récolte des tubercules et fruits) ou la pêche de groupe, et surtout dans la préparation et la consommation de groupe du *tama ara a* qui caractérisent dans l'esprit des personnes enquêtées l'alimentation traditionnelle tahitienne. L'individuation de l'acte alimentaire, depuis l'achat, jusqu'à la préparation qui nécessite plus un équipement adéquat qu'un travail de groupe, jusqu'à la consommation devenue dénuée de « sens » sinon strictement nutritionnel, est le phénomène le plus fortement perçu comme étant de l'acculturation.

Des réseaux d'échanges alimentaires

Dans les quartiers enquêtés, le réseau de parenté est dense avec des enchevêtrements dus aux changements de résidence sur les abords du quartier et même au-delà de l'île, à la base des relations qui lient les maisonnées entre elles notamment par le biais des femmes comme l'a noté D. Elliston (1997 : 364) : en Polynésie, sous toute relation sociale ou économique est sous-jacente une relation de parenté. C'est à partir de ces maisonnées que se trouvent les flux d'échanges les plus importants. Les dons alimentaires sont constitués principalement de produits bruts, fruits

et vivriers locaux des jardins ou terrains familiaux, produits de la mer (poisson principalement, crustacés et coquillages parfois), ou de parts de plat de préparations « traditionnelles » (*ma a tahiti, fararu*, poisson cru à la tahitienne&). Les services fournis peuvent être l'invitation à dîner permanente, le terrain planté donné ou laissé à disposition, la préparation systématique de plats spécifiques& D autres relations impliquent des membres de la famille résidant loin des terres familiales dont sont issus les ménages concernés, à travers l'envoi régulier par fret maritime ou aérien de produits de la mer ou de l'agriculture. Un envoi de produits bruts depuis les îles éloignées fait ainsi l'objet d'une distribution aux autres membres de la fratrie, et parfois aux amis « proches » résidant à proximité du domicile. Le réseau d'échange ne se limite donc pas au quartier, mais s'étend à l'ensemble de la Polynésie, d'une surface pourtant comparable à celle du continent européen. Ces dons reçus provenant des îles d'origine sont revêtus d'une forte charge affective, « qualitative », qui n'a aucune mesure avec leur valeur strictement économique. Ils constituent ce que Kalissa Alexeyeff (2004) nomme des « love food » réputés avoir un goût et une saveur différents des mêmes aliments obtenus par l'achat.

Dans un bon nombre de cas, l'unité de consommation n'est donc pas délimitée par les murs de la maison : la « maisonnée » ne correspond pas forcément au groupe domestique, et n'y est pas toujours englobée non plus. Certaines de ces relations inter-maisonnées nous ont paru être systématisées. Les prestations alimentaires à destination d'une ou plusieurs maisonnées peuvent être exercées quotidiennement, ou à des rythmes différents, par une personne donnée le plus souvent, ou une maisonnée, ou par rotation entre les différents *siblings*.

Les dons faits pour l'utilisation commune dans la maison familiale nous semblent parfois ressortir d'une véritable « stratégie » basée sur des manœuvres pour se gagner la sympathie du reste de la famille installée dans le quartier, et affirmer de nouveau sa place dans le jeu complexe des revendications foncières familiales. Si le donateur ne peut être perçu comme résidant effectivement sur la terre familiale, ses différentes actions, et notamment ses dons et son engagement dans les travaux collectifs, démontrent toutefois pour lui son attachement à cette terre et donc le bien-fondé de ses prétentions foncières [8], participant ainsi à « l'idéologie du retour » observable dans l'ensemble du Pacifique insulaire (Lockwood 1990 : 348-349).

Nos observations montrent que l'on retrouve bien aujourd'hui les principes et usages d'échanges entre maisonnées apparentées aux Îles du Vent dégagés par Claude Robineau entre 1966 et 1974 (1985 : 296-297) : il y a réciprocité de dons de biens et services entre parents et enfants, et entre enfants eux-mêmes, et cette réciprocité est strictement observée, même si elle ne revêt pas de caractère d'équivalence quantitative stricte et s'il est parfois difficile de remonter au don initial quand un don est repéré.

Les relations sont aujourd'hui sous-tendues par l'aspect économique, mais celui-ci n'empêche pas l'existence de relations fondées sur les liens familiaux, et donc à Tahiti le rattachement à une terre et à des relations au sein de la communauté. Il les modifie mais leur donne aussi cette souplesse, avec le maintien de relations régulières entre maisonnées basées sur une réciprocité qui va bien au-delà du simple échange (Chabal 1996 : 132). Une forme d'équilibre final s'instaure soit par la réciprocité différée dans le temps, soit par la participation commune à l'approvisionnement en aliments ou à la préparation du repas collectif.

Une dernière forme de dons et d'échanges alimentaires relevée est l'hébergement, *fa a amu a*, littéralement en tahitien le fait de nourrir une personne, souvent membre de la famille élargie, pratique traditionnelle toujours courante. Cette pratique est jugée encore incontournable : on ne refuse pas l'hospitalité, « la nourriture », à la famille, même éloignée. Et si la personne hébergée est considérée comme dépendante d'une personne adulte, un mineur, un étudiant, ou une personne très âgée, elle devient partie intégrante de la famille, les dons de nourriture créant encore des liens de parenté en Polynésie (Howard et Kirkpatrick 1989 : 67). Un quart des maisonnées observées au cours de notre enquête a une personne *fa a amu* sous leur toit, dans la très grande majorité des cas un enfant de la parentèle. La pratique du *fa a amu* est un facteur supplémentaire de persistance des relations entre maisonnées, et des échanges de services, notamment alimentaires. Mais cette hospitalité peut être parfois ressentie comme une gêne, si elle dure au-delà d'un temps donné et devient contrainte quotidienne, ou si la contrepartie

attendue de façon explicite ou implicite ne finit pas par aplanir les tensions.

Hormis le système de relations lié à la parenté, il existe d'autres facteurs influant notablement sur les relations inter-maisonnées et interindividuelles. Le plus important est sans doute le facteur religieux, permettant le développement de liens au-delà de la fonction même de l'association qui réunit ses membres. Au-delà de la croyance religieuse, l'importance du « faire-ensemble » est un des faits qui caractérise le mieux selon nous la spécificité polynésienne, et tahitienne en particulier. Cette participation à des manifestations et travaux communs peut prendre la forme de projets partagés, dans lequel chacun trouve immédiatement sa place, lancés sous forme de « défi collectif » que la communauté se fait un honneur de relever. Les principes anciens d'honneur et de prestige du groupe sont toujours nettement visibles, ainsi par exemple lors des récoltes de fonds du *me* pratiquées encore de nos jours, qui font l'objet d'une réelle compétition entre paroisses protestantes, et au sein des paroisses entre les différents groupes constitués. La concurrence entre les paroisses au cours du *me* ressemble aux anciennes offrandes munificentes pour lesquelles chaque communauté tâchait de dépasser sa voisine. Chaque lever de fond est ensuite l'occasion d'un festin qui réunit l'ensemble de la communauté.

Suivant le schéma généralement accepté, le changement dans une société ou un groupe social donné s'opère en général par différenciation de sous-systèmes et par constitution de l'économie et de la technologie en sphères autonomes, en substituant aux relations de type particulariste des relations de type universaliste. Dans ce schéma, la famille étendue cède inévitablement la place à la famille nucléaire dans les sociétés contemporaines, et les relations communautaires aux relations de proximité. La Polynésie en général et les Iles de la Société en particulier résistent encore à ce processus, où malgré l'acculturation profonde de la société les prestations alimentaires, dons et échanges encore relevés aujourd'hui sont calqués en majeure partie sur le réseau de la famille étendue.

La persistance des liens et des échanges familiaux a sans doute permis la diffusion rapide des biens et comportements « occidentaux ». La pression interne de la famille élargie pour disposer de ces biens a dû accélérer leur diffusion, avec le prestige conséquent pour la famille au sein de la communauté d'user de biens nouveaux. Nous avons mis en évidence dans la zone urbaine des Iles de la Société aujourd'hui la permanence des grands principes de la famille communautaire en matière alimentaire : mise en commun « horizontale » des biens, partage de valeurs et croyances, intensité des relations informelles entre membres à travers les dons et échanges, hospitalité et hébergement réciproques. Malgré l'intensité du changement social qu'a connu la Polynésie, le milieu familial au sens large reste un lieu privilégié du réseau d'entraide et des liens sociaux, et d'intégration des nouveautés. La famille est un lieu de circulation, de transmission et d'échanges, mais elle est aussi un lieu d'enjeux et de conflits, un moyen de contrôle et de prestige dans une logique d'acteur : on passe de nos jours à Tahiti d'une solidarité familiale subie à une solidarité familiale voulue, construite ou re-construite en réseaux d'alliance.

Conclusion

L'acculturation alimentaire est importante aujourd'hui à Tahiti, mais nous avons mis en évidence la perpétuation de la dimension sociale de l'alimentation, la persistance quantitative et surtout qualitative des modes d'échange au sein d'un réseau familial élargi. L'alimentation ne peut se réduire à son aspect strictement fonctionnel et nutritionnel, mais touche également à des aspects et des motivations d'ordre social et culturel qui ressortent de l'identité tahitienne, *ma ohi*, y compris dans la zone la plus urbanisée des Iles de la Société. Lieu des permanences culturelles, le fait alimentaire contemporain est bien le fruit des bases de l'ancien et de la recombinaison partielle de l'époque traditionnelle, par la christianisation et la colonisation, dans des caractéristiques alimentaires qui dépassent le cadre strict de la « cuisine ».

Nous avons montré le rôle essentiel dans la culture polynésienne des échanges et de la communauté de production, préparation et de consommation en matière alimentaire. L'aliment est bien resté créateur de lien, grâce aux

échanges dont il est constitué le moteur, et dont l'analyse de la circulation permet de retracer la topographie et la densité du réseau social. Si l'autoproduction est de moins en moins présente en milieu urbain, l'autoconsommation y reste importante grâce aux échanges et dons réalisés entre maisonnées. L'importance des échanges nous conduit également à mettre en avant le « manger ensemble », qui englobe le « préparer ensemble », au détriment du seul « manger ».

La prise en compte de l'importance du phénomène de l'autoconsommation nous conduit à privilégier l'idée d'une culture alimentaire tahitienne en partie encore autonome et distincte de l'alimentation occidentale « dominante », malgré des déterminismes économiques qui n'affectent finalement que peu l'organisation profonde de la société. Le mangeur tahitien sacrifie en semaine aux contraintes temporelles et économiques de la société contemporaine avec toutefois des pratiques d'échanges alimentaires importantes y compris parmi les ménages les plus urbanisés, et un retour en fin de semaine et lors d'événements festifs et cérémoniels à des pratiques fondées sur l'abondance et le partage de nourritures perçues comme « traditionnelles » et facteur d'identité commune.

L'analyse des échanges alimentaires entre maisonnées dans les Iles de la Société, à travers les rapports réels qui se nouent autour de ces « signifiants » matériels, permet ainsi l'étude approfondie du contenu concret des motifs d'action sociale et des formes de sociabilité, qui passent autant par les contacts réguliers entre membres d'une même famille « élargie » qu'avec les liens tissés à travers la participation associative. Nous avons pu vérifier que l'échange, au-delà de la vision économique de la valeur, participe de la construction de liens sociaux, et que c'est à la lumière de ces liens sociaux qu'il a fallu « décrypter » les échanges alimentaires observés entre maisonnées à Tahiti et Moorea. Les dons et échanges alimentaires ne doivent pas seulement se mesurer à leur seule valeur économique, mais aussi à l'aune d'autres valeurs plus relationnelles et subjectives au sein d'une communauté élargie, de valeurs de « lien » (Godbout 1992 : 244). Les réseaux sociaux ainsi construits préservent ou retrouvent « l'esprit du don », basé sur la réciprocité et la circulation pratiquement infinie des biens et services échangés, une forme de « dette » mutuellement et socialement entretenue.

Bibliographie

Alexeyeff Kalissa, 2004. « Love food : exchange and sustenance in the Cook islands diaspora », *Australian Journal of Anthropology*, Melbourne, 04 avril, <http://www.24hourscholar.com/p/articles/>

Baré Jean-François, 1987, *Tahiti, les temps et les pouvoirs. Pour une anthropologie historique du Tahiti post-européen*, ORSTOM, Travaux et Documents n207, Paris

Bell F.L.S., 1931. « The place of food in the social life of central Polynesia », *Oceania*, Vol. II-2, Melbourne, december, pp. 117-135

Bonnain-Moerdyk Rolande, 1972. « Sur la cuisine traditionnelle comme culte culinaire du passé », *Ethnologie Française*, Paris, Tome II, n 3-4, p. 287-294

Bricas Nicolas et Moustier Paule, 2000, *Etude sur la commercialisation des produits vivriers et horticoles en Polynésie française*, Rapport Production, CIRAD et Service du Développement Rural, Papeete

Cavaillet F. et Momic M., 2004. « Une approche de la pauvreté par les budgets alimentaires en France », in Cavaillet F. (coord.), *L'alimentation comme dimension spécifique de la pauvreté. Etude de la consommation alimentaire des populations défavorisées*, Rapport pour l'Onpes, novembre.

Chabal Mireille, 1996. « Quand la réciprocité semble non réciproque&ou la réciprocité cachée », *Recherches, Revue du MAUSS trimestrielle*, n 8, Paris, La Découverte, pp. 132-141.

Chave-Dartoen Sophie, 1996, « La cuisson des vivres au four de pierres à Wallis (Uvea). Comment les hommes donnent-ils la vie ? », in Bataille Benguigui MC. Et Cousin F. (dir.) *Cuisines, reflets des sociétés*. Sépia, Musée de l'Homme, Paris

Corbeau Jean-Pierre, 1992. « Rituels alimentaires et mutation sociales », *Cahiers Internationaux de Sociologie*, Paris, PUF, vol. XCII, janvier-juin, pp. 101-120

Douaire-Marsaudon Françoise, 1988, *Les premiers fruits. Parenté, identité sexuelle et pouvoirs en Polynésie occidentale (Tonga, Wallis et Futuna)*, CNRS Editions, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Paris

Elias Norbert, 1973, *La civilisation des moeurs*, Paris, Calmann-Lévy, rééd. Pocket Agora 2002

Elliston Deborah, 1997, *En-Gendering Nationalism : Colonialism, Sex and Independence in French Polynesia*, Thèse d'Anthropologie, New York University

Fischler Claude, 1990, *L Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris

Garrigues-Creswell Martine et Martin Marie-Alexandrine, 1998. « L alimentation : entre mondialisation et expression identitaire » in *Techniques et Cultures, Dynamique des pratiques alimentaires*, Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, n 31-32, Paris, janvier-décembre, p. 1-16

Godbout Jacques T., 1992. *L esprit du don*, en collaboration avec Alain Caillé, Ed. La Découverte, Paris, rééd. Poche 2000.

Godbout Jacques T., 1997, « Recevoir, c est donner », in Gotman Anne (dir.), « L'hospitalité », *Revue Communications*, Seuil, Paris, n 65, Paris, pp. 35-48.

Handy E.S.Craighill, 1985. *Polynesian Religion*, Bernie P. Bishop Museum, Bull. 34, 1927, rééd. Kraus Reprint, New York

Howard Alan et Kirkpatrick John, 1989. « Social organisation », in Howard Alan et Borofsky Robert, *Developments in Polynesian Ethnology*, University of Hawaii Press, Honolulu, pp. 47-94.

Institut Statistique de la Polynésie française, 2003, *Enquête budget des familles 2000-2001. Principaux résultats*, ISPF, Regards n 11, Papeete

Langevin Christine, 2002, *Tahitiennes. De la tradition à l'intégration culturelle.*, Collection Connaissance des Hommes, L'Harmattan, Paris

Leach Helen « Did East Polynesians have a concept of luxury foods ? », *World Archeology*, Vol. 34(3) : 442-457, 2003

- Lévi-Strauss Claude, 1947, *Les structures élémentaires de la parenté*, Mouton & Co, Paris-La Haye, rééd. 1967
- Lévy Robert I., 1973, *Tahitians. Mind and Experience in the Society Islands*. University of Chicago Press, Chicago
- Lockwood Victoria S., 2002. « Poverty in Paradise : development and relative income poverty in rural tahitian society », *Human Organization*, Vol. 61, n 3, Society for Applied Anthropology
- Mauss Marcel, 1950, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », extrait de *L'Année Sociologique* seconde série, 1923-1924, t.I, in *Sociologie et Anthropologie*, Quadrige, PUF, Paris, p. 143-279, 8ème éd. 1999
- Oliver Douglas, 1974, *Ancient Tahitian Society*, University Press of Hawaii, Honolulu, 3 vol.
- Panoff Michel. 1970, *La terre et l'organisation sociale en Polynésie*, Payot, Paris
- Pollock Nancy, 1992, *These roots remain : food habits in islands of the central and eastern Pacific since western contact*, Institute for the Polynesian Studies, Laie-Hawaii
- Robineau Claude
- ▶ 1977, « Reproduction sociale ou changement en Polynésie orientale. Le cas tahitien », in *Essais sur la reproduction des formations sociales dominées*, Ed. de l'ORSTOM, Travaux et Documents, n 64, Paris, pp. 159-192
 - ▶ 1985, *Tradition et modernité aux Iles de la Société*, ORSTOM n 100, 2 volumes, « Du coprah à l'atome » et « Les racines », Paris
- Rospabé Philippe, 1996. « L'obligation de rendre », Recherches, *Revue du MAUSS semestrielle*, n 8, Paris, deuxième semestre, pp. 142-152.
- Sahlins Marshall, 1976, *Age de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*, Gallimard, Paris
- Saura Bruno,
- ▶ 2002, *Tinito. La communauté chinoise de Tahiti : installation, structuration, intégration*, Au Vent des Iles, Papeete
 - ▶ 2004, « Dire l'autochtonie à Tahiti : Le terme ma'ohi : représentations, controverse et données linguistiques », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n 119, 2/2, pp. 119-137.
- Serra Mallol Christophe
- ▶ 2005, « Tahiti : du culte au mythe de l'abondance », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, n120-121, novembre 2005, pp. 149-156
 - ▶ 2007, *Changement social et traditions alimentaires. Approche socio-anthropologique de l'alimentation à Tahiti (Iles de la Société, Polynésie française)*, Thèse de doctorat d'anthropologie, Université de la Polynésie française, Punaauia

[1] Enquête à base d'entretiens qualitatifs et d'observation participante réalisée en 2003-2006 dans le cadre d'une thèse de doctorat en anthropologie sur les pratiques alimentaires et leurs représentations sociales dans l'archipel de la Société, auprès d'une quarantaine de ménages résidant dans deux quartiers urbain et semi-urbain de Tahiti et Moorea.

[2] Nous entendons par société tahitienne le groupe social résidant dans les Iles de la Société et se définissant et fonctionnant suivant des valeurs dites tahitiennes (Lévy 1973 : xv-xvi, Oliver 1974 : I 5-6) ou plus largement ma ohi (Saura 2004 : 119-137).

[3] Cette obligation de rendre est lisible dans le mot *tarahu*, qui signifie aujourd'hui dette ou crédit.

[4] Quête qui a lieu chaque année au mois de mai dans l'Eglise Protestante Ma ohi, et qui donne lieu à des cérémonies spéciales.

[5] De « plantation », le mot *fa a apu* est désormais pris dans une acception plus large, surtout en zone urbaine, désignant le simple fait de planter sommairement. Il exclut donc le fait de cueillir, comme dans le cas de l'arbre à pain *uru*, du bananier, ou des arbres fruitiers, nombreux même en zone urbaine hors du centre ville de Papeete, dans les espaces, la « cour », *mahora*, entourant la maison. Il ne s'agit alors que d'une nourriture périodique et d'appoint.

[6] Ces limites concernent notamment la structure comparée des prix des produits importés et des produits locaux : si on inclut la part des aliments « acculturés » qui proviennent de l'auto production (légumes tels que avocats, haricots, tomates, salades&) ou des dons (y compris des aliments achetés dans le commerce par le donneur, qu'elle que soit leur origine), et en les valorisant au prix du marché, les produits « locaux » étant à la vente plus chers que les produits importés, le risque est de surestimer la valeur de l'autoconsommation dans le total des produits consommés. En effet, l'autosubsistance et les échanges obéissent à une logique différente de la logique marchande : la valeur d'usage de l'autoconsommation ne se fait nullement en fonction de la valeur d'échange marchande ou de revenus anticipés de leur vente sur le marché.

[7] Le *ma a tahiti* est le terme générique pour une préparation traditionnelle cuite au four enterré polynésien et qui rassemble des types de produits très différents, mais qui sont reliés dans l'esprit des mangeurs à la « tradition » des anciens Tahitiens : plats à base de « viande » (porc ou porcelet au lait de coco) ou parfois volaille (*poulet fafa*), de vivriers locaux (*uru, taro, umara, banane fe i&*) en accompagnement, et préparations à base de fruits (*po e mangue, banane, papaye&*) et de poissons du lagon (*taioro, fafaru, poisson cru en sauce*).

[8] Cette « stratégie » n'est pas sans rappeler l'affirmation de C. Lévi-Strauss à propos des biens, alimentaires ou non, et du jeu de leurs échanges : « les biens ne sont pas seulement des commodités économiques, mais des véhicules et des instruments de réalité d'un autre ordre : puissance, pouvoir, sympathie, statut, émotion ; et le jeu savant des échanges (&) consiste en un ensemble complexe de manœuvres, conscientes ou inconscientes, pour gagner des assurances et se prémunir contre des risques, sur le double terrain des alliances et des rivalités » (1947 : 63-64).