

Les gardiennes des jardins coralliens : L'importance du ramassage d'organismes marins aux Tonga

Thomas Malm¹

Résumé

Les algues et les invertébrés marins qui vivent dans les lagons et les récifs ont toujours représenté une source très importante d'aliments et de matière première pour les habitants des Tonga. Je me propose, dans le présent article, d'étudier ces activités de ramassage tant à l'époque contemporaine qu'en des temps plus anciens et dans le contexte de la division du travail entre hommes et femmes. D'aucuns avancent que, alors que la pêche pratiquée par les hommes fait l'objet de nombreuses descriptions, les chercheurs ont, jusqu'à une date récente, fait peu de cas de l'activité féminine de ramassage des organismes marins, malgré son poids économique majeur. Les savoirs autochtones sur le milieu marin, les organismes qu'il abrite et leurs usages sont très riches, mais pourraient disparaître en partie en ces temps de mutation économique et culturelle rapide. Les ressources récifales et lagonaires des Tonga sont menacées par la surexploitation, découlant de la croissance démographique et d'une intégration dans le système économique mondial.

Introduction

Les communications sur les amas coquilliers préhistoriques et les artefacts en coquillage reposent souvent sur la description d'usages pratiqués en des temps historiques (Johansson 2004 ; Kirch and Dye 1979). Nous savons, par exemple, que les peuples d'Océanie exploitent les invertébrés des eaux côtières depuis des milliers d'années (Kirch 2000). Il est probable que les premiers habitants de la plupart des petites îles n'aient guère trouvé de quoi manger parmi les plantes et animaux terrestres indigènes, de sorte que leur installation aurait pratiquement été impossible sans une faune marine riche, qui pouvait être immédiatement exploitée (Fosberg 1991:17). L'étude des activités de collecte contemporaines peut nous donner d'importantes clés de lecture de certains éléments archéologiques et de compréhension du mode d'adaptation de l'homme. D'après l'anthropologue Epeli Hau'ofa (1998:403), « Toutes nos cultures ont été façonnées dans leurs aspects fondamentaux par les interactions adaptatives entre nos peuples et la mer qui entoure nos communautés insulaires. De façon générale, plus la superficie de l'île est petite, plus les interactions avec la mer seront intenses, et plus l'influence de la mer sur la culture sera marquée. » En conséquence, à l'exception notable des grandes îles, où les habitants de l'intérieur des terres vivaient simplement trop loin de la mer, les insulaires ont toujours tiré la plus grande partie des protéines animales qu'ils consomment du milieu marin. Archipel de Polynésie, les Tonga en sont un bon exemple, quelque 150 îles occupant une superficie terrestre totale d'environ 750 km².

Après les produits agricoles, le poisson était l'élément le plus important de l'alimentation des habitants des Tonga. [...] La mer était un

garde-manger à la portée de pratiquement tous les habitants et constituait une source inépuisable d'aliments à profusion. Les récifs coralliens et les lagons abrités regorgeaient de vie marine, dont il s'est trouvé que la quasi-totalité était comestible, et des bancs de poissons de plus grande taille abondaient dans les eaux plus profondes du large. Le milieu, par conséquent, incitait, par de puissantes influences, le natif à devenir pêcheur (McKern n.d.:274).

À cet égard, l'ingéniosité de l'insulaire fascine les Occidentaux venus visiter le Pacifique depuis leurs premières rencontres. L'un d'entre eux, Sir Joseph Banks, a écrit ce qui suit au sujet des îles de la Société, où il s'est rendu aux côtés du capitaine James Cook en 1769 (Beaglehole 1962, I:342).

La mer aux abords de laquelle se situent systématiquement leurs habitations leur offre une très grande variété de poissons [...] supérieure peut-être à celle dont peut se targuer notre Île. Je me réfère ici uniquement à ce que l'on désigne correctement par le vocable poisson, mais pratiquement toute chose pêchée dans la mer est consommée et appréciée par ces peuples. Les crustacés, les langoustes, les crabes et même les insectes marins et les multiples formes de ce que les pêcheurs appellent des *blubbers* [méduse] contribuent à leur subsistance.

Ce n'est que 200 ans plus tard que sera publiée une monographie générale sur les savoirs autochtones relatifs à

¹ Human Ecology Division, Lund University, Sölvegatan 12, SE-223 62 Lund, Suède.
Courriel : Thomas.Malm@hek.lu.se Site Web : <http://www.hek.lu.se>

l'exploitation du milieu marin dans un archipel du Pacifique, Palau. On peut lire dans une note de l'auteur que : le ramassage sur le récif (collecte de petits poissons et d'invertébrés sur le platier à marée basse) était largement pratiqué par les femmes (Johannes 1981:3, n. 2). Johannes a essayé à deux reprises d'interroger les femmes sur cette activité en déclin, sans jamais obtenir beaucoup d'information. Aussi son étude s'est-elle centrée sur les connaissances et les activités de pêche des hommes. Au cours de la décennie suivante, deux chercheuses ont repris le fil et interrogé 54 femmes de différentes régions de Palau. Leur étude a révélé que les femmes « avaient des connaissances assez vastes sur les espèces qu'elles ramassaient : elles savent à quel moment et à quel endroit trouver des organismes particuliers, et leurs méthodes de collecte sont généralement plus évoluées que le simple geste mécanique de se baisser pour ramasser ce qu'elles voient. » (Matthews and Oiterong 1995:78). Elles ont dressé des listes de 13 méthodes de ramassage et de 22 noms vernaculaires d'invertébrés et de 12 poissons, pêchés habituellement par les ramasseuses pour un usage domestique ou commercial. C'est là l'un des nombreux exemples, de par le monde, du manque d'intérêt que suscitait, jusqu'à il y a peu, le ramassage d'organismes marins pratiqué principalement par les femmes à des fins de subsistance (Dahlberg 1981 ; Malm 1999 ; Matthews 1995).

Lorsque j'ai rédigé ma monographie sur le ramassage d'organismes marins (Malm 1999), mon but général était de remettre en question l'idée préconçue que ramasser des coquillages n'a aucun intérêt ni importance culturelle. Depuis les années 90, un certain nombre d'autres chercheurs se sont proposé ce même objectif et, de nos jours, la plupart des services des pêches des pays océaniques ont conscience de l'importance des activités féminines de ramassage dans les communautés locales et de l'important savoir-faire qu'elles demandent. Le présent article s'inscrit dans cette même optique et expose un résumé des résultats obtenus lors du travail de terrain que j'ai effectué aux Tonga entre 1994 et 1996, quelques observations supplémentaires sur d'autres îles ayant été ajoutées afin de déterminer si la mer est toujours considérée comme un « garde-manger ».

Qu'entend-on par ramassage d'organismes marins ?

J'ai opté pour le terme « gathering » (ramassage) tout au long de l'article, bien que d'autres termes soient aussi employés dans la littérature scientifique. Ainsi, Meehan (1977) désigne l'exploitation des invertébrés marins par le terme « hunting » (chasse). Hill (1978:59) a recours au terme « reef gleaning » (glanage sur le récif) et affirme que cette activité peut être divisée en différents types de « pêche » et Clark (1991:81) parle de « reef foraging » (recherche de nourriture sur le récif).

Pour deux raisons, le terme « foraging » ne peut être utilisé pour désigner une activité humaine. Premièrement, l'activité qui nous intéresse ne consiste pas uniquement à rechercher des aliments et remplit une série d'autres fonctions. Dans mes études sur l'exploitation contemporaine et passée des invertébrés marins et algues aux Tonga (Malm 1999, 2007a,b), j'ai décrit que plus de 230 taxons sont utilisés pour une cinquantaine d'usages distincts (voir annexe). Deuxièmement, comme le souligne In-

gold (1996:146–148), le terme « foraging » peut évoquer un comportement plus ou moins identique à celui d'un animal. Loin de cette vision, il écrit que la chasse et le ramassage doivent être considérés comme des « réponses qualifiées et attentives au monde environnant, exécutées intentionnellement par des personnes dans un milieu rempli d'autres puissances agentives de natures diverses » (Ingold 1996:149 ; voir aussi Ingold 1988).

Le terme « collecte » est plus indiqué. Le problème est que ce terme est utilisé non seulement comme synonyme de ramassage, mais aussi en opposition à ce dernier. D'après Braidwood (1960), le ramassage doit être interprété comme l'exploitation *irrégulière* des ressources naturelles, tandis que la collecte est définie en termes plus évolués, en ce sens qu'elle représente une utilisation récurrente *régulière* de ces ressources, suivant un cycle planifié et saisonnier. Dans son étude sur la subsistance dans l'île polynésienne éloignée de Bellona, Christiansen (1975:70) affirme que « les activités de ramassage dans le milieu marin sont presque toutes désignées à juste titre par le terme « collecte », car elles consistent en une recherche planifiée, suivant souvent un schéma systématique, dans les zones récifales, habituellement à marée basse. » À l'époque d'aujourd'hui, aux Tonga, la recherche irrégulière et la recherche régulière et récurrente d'organismes marins revêtent toutes deux de l'importance, comme c'était probablement le cas dans les temps anciens. Dans le présent article, le terme « ramassage » ne doit pas être interprété systématiquement comme une activité irrégulière. J'ai opté pour ce terme, d'une part car c'est celui qui est le plus communément utilisé dans la littérature (au même titre que les nombreuses références aux « chasseurs-cueilleurs »), et d'autre part, car il se distingue de façon générale des termes « pêche et chasse » dans les méthodes employées pour *produire* des aliments et des matières premières. Le mot « produire » est en italique, car un certain nombre d'éminents scientifiques et d'érudits du XIX^e siècle (notamment, Darwin, Morgan et Engels) considèrent les chasseurs et les cueilleurs comme des personnes qui, au même titre que les animaux, *collectaient* simplement leur nourriture plutôt que de la *produire* (Ingold 1996:146).

Quel terme est donc employé dans la langue des Tonga ? Le mot « *fua* » sert à désigner le ramassage d'algues et de méduses, tandis que *fāngota* est un terme plus général pour désigner le ramassage d'organismes marins. Bien que la prononciation du mot varie, *fāngota* est employé dans toute la Polynésie occidentale, sur les îles polynésiennes excentrées, dans certaines langues mélanésiennes et aux Îles Cook, à l'est, où certains habitants ont des origines samoanes. Dans le reste de la Polynésie, le terme *fāngota* est inconnu, d'après Clark (1991), de même que la catégorie biologique associée, « *fingota* », qui est habituellement définie par le mot « méduse », mais son acception plus générique désigne aussi les mollusques sans coquille, les méduses, les vers marins, les échinodermes et même les algues, les anguilles et les serpents de mer. Il semble que la signification première du mot « *fāngota* » — femmes qui ramassent principalement des « crustacés » — ait évolué de façon indépendante dans un certain nombre de langues pour s'élargir à la pêche en général. Cela pourrait traduire la façon dont les mots qui sont érigés de leur sens général à une grande catégorie sémant-

tique sont ceux qui revêtent le plus d'importance sur le plan culturel, de par leur distribution et leur importance culturelle. Partant du constat que le *fāngota* aux Tonga est jugé peu digne de l'attention de l'homme, Clark indique dans ses écrits que, sur le plan culturel, cette activité ne semble pas être la pratique de pêche la plus importante. Il poursuit en indiquant deux façons possibles d'expliquer l'évolution sémantique répétée du mot *fāngota* : 1) Bien que ce travail soit le propre des femmes et des enfants (par opposition aux activités de pêche masculines, plus prestigieuses), c'est l'activité la plus fréquemment pratiquée et, à ce titre, elle correspond au concept indéterminé de « pêche ». 2) Compte tenu du maigre prestige accordé au *fāngota*, il se peut que les hommes se soient approprié ce terme (en guise de plaisanterie, par modestie, ou peut-être pour des raisons associées aux mots *tapu*) pour désigner des types plus « sérieux » de pêche. Quoi qu'il en soit, le *fāngota* est sans doute une technique d'acquisition de nourriture, et l'a probablement toujours été. De nombreux jeunes garçons partent pratiquer le *fāngota* aux côtés d'autres enfants et de femmes, avant de passer à la pêche en pleine mer, plus prestigieuse.

Le paysage maritime des Tonga

D'après Ingold (1992), les êtres humains ne considèrent pas, dans leur ressenti, le milieu environnant comme une page vierge dans le cours ordinaire des choses, comme un espace en simple attente de se voir imposer un ordre culturel. Au contraire, il avance que les personnes, au cours de leurs activités quotidiennes, peuvent extraire du milieu environnant des connaissances directes et découvrir des objets pourvus de sens en « tirant des invariants de leur champ de vision en perpétuel mouvement » tout en évoluant dans ce champ (Ingold 1992:47). Cet état de fait a d'importantes implications dont il faut tenir compte pour étudier le ramassage d'organismes marins en tant qu'activité exécutée sur fond de paysage, ou plutôt de paysage maritime, où évoluent les gens.

Tout d'abord, ce que chacun voit dépend de ce qu'il sait. Comme le faisait remarquer Hirsch (1995), le paysage a deux acceptions dans le discours anthropologique : 1) celui que les anthropologues voient au départ, c'est-à-dire le paysage « objectif » habité par le peuple en question, un peu comme une photographie que l'on regarde (sens premier du mot « landscape », paysage en anglais) ; et 2) celui qu'ils finissent par reconnaître et comprendre au fil du temps, grâce à leurs travaux de terrain. Cette deuxième acception consiste à regarder le paysage à travers les yeux des habitants autochtones, pour ainsi dire : le paysage qui est produit au travers des pratiques locales et qui émerge ainsi sous la forme d'un processus culturel.

Depuis des millénaires, les peuples d'Océanie ont acquis des connaissances approfondies à partir d'interprétations faites en rapport avec leur vie et, avec en toile de fond, la nature omniprésente. Ces connaissances sont transmises de génération en génération et se modulent au gré des nouvelles expériences. Les termes associés aux reliefs côtiers et marins en sont d'excellents exemples.

Tahi qui désigne le milieu marin en langue vernaculaire, peut être divisé en quatre grandes zones écologiques, qui ont toutes leur propre terme dans le vocabulaire verna-

culaire : 1) le rivage qui se découvre à marée basse, 2) le lagon et les platiers intertidaux, 3) les récifs frangeants et les récifs barrières, et 4) la haute mer. Le ramassage se pratique principalement dans les zones intertidales, à savoir la zone côtière sous la laisse de haute mer, les lagons peu profonds et les récifs qui forment une frontière avec la haute mer, mais aussi, dans une certaine mesure, dans les eaux lagunaires adjacentes plus profondes et dans les zones de haute mer. D'après les estimations, quelque 65 % de tous les produits de la mer trouvés aux Tonga proviennent du littoral, dans des zones d'une profondeur maximale de 75 m (Kingdom of Tonga 1991:136). La largeur de cette zone varie de moins de 100 mètres à plusieurs kilomètres autour des îles.

Plusieurs types de paysages côtiers peuvent être observés dans l'archipel des Tonga. Les principes qui régissent la terminologie autochtone employée pour les désigner révèlent que le milieu marin comprend non seulement des organismes dont le nom, le comportement et les usages potentiels doivent être connus des ramasseurs, mais aussi des formations et phénomènes d'une grande importance pour les activités anthropiques.

L'altitude et la position de la zone côtière considérée sont d'importants aspects reconnus dans le vocabulaire, car certaines îles sont inclinées sur le plan géologique, et les zones côtières d'une île corallienne peuvent être très différentes selon que l'on se trouve d'un côté ou de l'autre de l'île. Ainsi, si certaines parties du littoral terrestre bordant le vaste lagon peu profond de la côté septentrionale de Tongatapu, la plus grande île, sont bien en-deçà de la laisse de haute mer et sont souvent inondées en cas de fortes précipitations, la côte méridionale s'élève, quant à elle, à plus de 60 mètres au-dessus de la mer.

Le rivage, y compris l'estran, la zone supralittorale située dans son immédiat voisinage et les falaises, est directement lié aux activités anthropiques qui ont lieu dans le milieu marin. C'est là que les gens observent les changements de marée, cherchent des coquillages vides ou des crabes, tout en cherchant de la nourriture dans les mangroves, s'asseyent pour profiter de la brise et se détendre (et manger une partie des captures), et c'est là que les pirogues à balancier et autres embarcations sont entreposées. Avant que l'on trouve facilement du sel importé, le sel de mer (*māsima*) était gratté sur les pierres ou les feuilles d'arbres situés sur le bord de mer rocheux (procès appelé *tafīmāsima*), où il s'était déposé après avoir été transporté par l'embrun des déferlantes (McKern n.d.:372). Faute de sel pour l'assaisonnement, un poisson frit peut être trempé dans de l'eau de mer. C'est aussi l'endroit où le calcaire récifal — mélange grumeleux blanchâtre ou jaune pâle de corail, coquillages et pierres algales, reliés entre eux par des cristaux de calcite — était extrait comme matériau de construction il y a de nombreuses années et est encore collecté aujourd'hui pour la cuisson au four traditionnel. La population y prélève du sable blanc fabriquer du béton ou décorer des tombes.

Les habitants des Tonga ont trois mots génériques pour désigner la « plage » : 1) le « front de mer » vu depuis la terre ; 2) le « front de mer » vu de la terre, auquel on ajoute l'estran ; ou 3) la ligne de côte vue de la mer s'apparentant ainsi à un « front de terre ». Les termes employés

varient selon que l'on parle de la côte en général ou de zones côtières particulières, ou encore que la côte dessine des courbes. Les formations sablonneuses et rocheuses ont aussi leur importance. Par exemple, une plage de sable est appelée *matā'one'one* (« bordée de sable ») tandis qu'un bord de mer rocheux arborant des falaises tournées en plusieurs directions est un *matā'utukehekehe*, différent d'un *tafataha*, correspondant à une côte dont la face rocheuse tombe à pic dans la mer, sans présence de plage.

Pour déterminer à quel moment viendra la prochaine marée basse ou haute, il est important de savoir si la laisse de haute mer (*matā-hūngalu*) est humide, sèche ou couverte de débris, et d'observer la direction du mouvement de l'eau. Les habitants des Tonga descendent souvent sur le front de mer le matin ou l'après-midi pour observer ces signes et en déduire l'état de la mer. Le cycle des marées a une importance et une visibilité telles qu'on pourrait, à très juste titre, affirmer que la taille même des îles dépend de la marée. La profondeur des eaux du lagon est, en de nombreux endroits, suffisamment faible pour y marcher à marée basse. À certains endroits, les porcs en liberté peuvent même chercher des mollusques et des crabes dans les vasières. Cette zone lagonaire apparaît à l'œil comme une extension de la terre, plutôt que comme une partie peu profonde de la mer. À marée basse, il est possible de marcher jusqu'au récif et même jusqu'à certains îlots, alors que cette distance doit être parcourue à bord d'une pirogue ou d'un bateau moderne dans les îles bordées de lagons plus profonds. En moyenne, l'écart séparant la marée haute de la marée basse est de 1,5 mètre aux Tonga. Sachant que la marée monte et descend deux fois en 24 heures et que le mouvement descendant est repoussé d'une cinquantaine de minutes chaque jour, on observera la marée basse tantôt le matin et tard le soir, tantôt au milieu de la journée. En conséquence, dans de nombreuses familles, l'heure du repas est fonction des marées.

Si les mots désignant le bord de mer rocheux font référence à un paysage assez stable, les termes employés pour décrire l'activité des marées sont littéralement reliés à un « champ de vision en perpétuel mouvement ». Il se trouve que le milieu marin littoral est en éternel mouvement. Son aspect n'est pas exactement le même d'une heure à l'autre, de sorte que le ramassage et la pêche diffèrent dans une large mesure de toute autre tâche vivrière exécutée au-dessus de la laisse de haute mer. Si l'on attend trop longtemps pour partir ramasser ou prendre le bateau, un changement de marée peut interdire toute activité de cette nature pendant six heures ou plus. Comme l'a décrit Perminow (1996:90), « le mouvement perpétuel à travers lequel, en rythme, les éléments « prennent vie » et disparaissent dans l'oubli a une importance expérientielle autonome dans l'espace existentiel du *Namo lahi* [le grand lagon] qui se perd dans l'espace euclidien organisé des éléments absolus et stables. »

Du fait de cette importance, les Tongans possèdent une terminologie détaillée des phases des marées et de l'aspect que prend le paysage maritime à chacune d'entre elles. Étant donné que les caractéristiques des marées — comme le découvrément de certaines roches à marée descendante — diffèrent d'une île à l'autre, on constate certains écarts dans les terminologies employées dans

les différentes îles. Sur l'île de Tongatapu, au moins neuf mots différents servent à décrire une marée montante et à souligner la hauteur de la mer. Neuf ou dix mots supplémentaires décrivent les différents stades de la marée basse. Sur la côte nord de Tongatapu, les vasières ou platiers sablonneux intertidaux qui se retrouvent quasiment à sec à marée basse sont appelés *toafa*, mot aussi employé pour désigner les espaces « vides » à terre. Au large des quartiers situés au centre de la capitale, Nuku'alofa, le lagon ne s'étend que sur quelques centaines de mètres de largeur, mais il prend plus d'ampleur plus à l'ouest, où il est possible de marcher jusqu'à 7 kilomètres à marée basse. En face des hautes falaises du sud (*liku*), le récif est plus proche du rivage et, à certains endroits situés le long de la côte sud-ouest, le lagon est quasiment inexistant, marqué par la seule présence d'un récif frangeant surélevé.

Les poissons et invertébrés mobiles qui ne peuvent pas survivre à des expositions prolongées en dehors de l'eau ont trois moyens de résister aux périodes de marée basse : 1) suivre le mouvement descendant de l'eau et revenir à la marée montante ; 2) se recroqueviller dans leur coquille et se cacher entre les algues, les petites patates de corail ou sous les blocs de corail pour réduire les risques d'évaporation et de prédation ; ou 3) se réfugier dans les poches d'eau qui se forment ça et là dans les trous du fond sablonneux, vaseux ou calcaire. De toute évidence, il est capital, pour les ramasseurs, de savoir où se trouvent les poissons et invertébrés marins aux différents moments du cycle des marées.

La structure des récifs coralliens est loin d'être uniforme. À travers l'archipel tongan, les récifs coralliens sont très bien développés et la plupart des types de récifs sont représentés (récifs frangeants, plateformes récifales, récifs surélevés d'abrasion marine et récifs barrières sur les plateaux extérieurs) (Zann 1994:55). L'archipel des Ha'apai couvre la plus grande superficie de récifs coralliens des Tonga et est l'une des plus importantes de tout le Pacifique Sud.

Parmi ces formations récifales et d'autres formations immergées de plus petite taille, on trouve une zone où sont pratiquées la plupart des activités de ramassage. *Hakau* correspond au récif corallien qui se découvre ou apparaît à très faible profondeur à marée basse et qui fait office de frontière entre le lagon et le large, et souvent, de mur de protection, mais constitue aussi une structure autonome plus au large. Le récif frangeant ou le récif barrière sont deux lieux où l'on peut chercher des coquillages à marée basse, en retournant les pierres (patates de corail mort) balayées par les vagues déferlantes et en creusant le fond avec des barres (*tao ukamea*). Sur le récif, les hommes pêchent souvent debout en pleine mer avec des cannes ou des palangrottes. Pour les habitants des Tonga, le « récif » désigne bien l'endroit où l'on peut marcher pour ramasser divers organismes marins et *non pas* le fond plus ou moins large du lagon. Bien que les termes « *reef gleaning* », « *reef fishing* » ou « *reef foraging* » aient été employés pour désigner ce que j'appelle le ramassage, il convient de souligner que si le récif (*reef*) est très important, ce n'est que l'une des nombreuses zones marines où peuvent être ramassés des animaux marins.

Un certain nombre de formations liées au *hakau* ont leur place dans la terminologie vernaculaire des Tonga. *Funga hakau* désigne la plate-forme récifale, tandis que *'ulu'ulu* est la pente récifale où les roches basses situées le long du récif se découvrent à marée basse. Sur certains récifs, on observe des cuvettes (*vaihola*) qui débordent à marée haute et retiennent l'eau à marée basse. On y trouve des petits poissons, des invertébrés et des algues comestibles. Autre structure importante, surtout le long de la côte sud-ouest de Tongatapu, les trous souffleurs (*pupu'a*) forment de profonds tunnels dans le récif où l'eau déferlante s'engouffre et s'élanche haut dans le ciel, accompagnée d'un sifflement provoqué par le ressac. D'autres termes font référence aux structures récifales qui sont importantes pour la navigation, notamment les passes (*ava*) ou les zones où le récif est si bas qu'il est possible d'y passer en bateau à marée haute (*fakalelenga*).

La connaissance des structures récifales revêt une importance vitale. Les récifs coralliens ne sont pas toujours des plateformes sur lesquelles on peut marcher en toute sécurité, même si l'on se protège les pieds des coupures. Le mot *pūpūtāmaki* décrit un récif sur lequel il est dangereux de marcher, car il forme une structure creuse sous une fine couche de corail. On apprend aussi aux enfants à ne pas passer leur tête dans les trous souffleurs, où ils pourraient rester coincés à cause du ressac. Autre danger associé aux passes, le *fakatau'au* consiste à subir de plein fouet la force du courant (*'au*). Occasionnellement, des nageurs sont emportés (*'auhia*) par un courant sortant par les passes, avec une issue fatale.

La zone située juste à l'extérieur de la crête récifale, où la profondeur augmente, mais où il reste possible de plonger pour pêcher des poissons et invertébrés, est appelée *toutu'a*. Au-delà de cette zone commence la haute mer, où la profondeur devient subitement très élevée. Deux mots la décrivent : *vaha*, à savoir la haute ou pleine mer ou le large, et *moana*, qui fait référence à sa profondeur et à sa couleur caractéristique. La terminologie autochtone est riche pour décrire les formations récifales immergées, les différents types de fonds, les vagues et les courants du grand bleu, autant de mots qui ont leur importance pour la navigation et la pêche. Ainsi le *lua* regorge-t-il souvent d'organismes marins, s'agissant d'un récif immergé sur lequel butent les vagues uniquement par très gros temps. Il peut également s'agir de petits îlots qui se sont formés sur ces récifs.

Les récifs peuvent être bordés çà et là d'îlots où les personnes possédant un bateau vont cibler des zones moins exploitées (pêche ou ramassage). Ces îlots sont souvent inhabités, mais sont parfois exploités pour l'agriculture par le bailleur, qui parfois possède une ou deux petites maisons sur l'îlot. Plus au large, dans les grands fonds, la pêche est l'apanage des hommes. De nos jours, la plupart des activités de pêche pratiquées à l'extérieur du récif se font à l'aide de bateaux équipés de moteurs hors-bord ou de grands navires. Au XIX^e siècle, l'emploi de pirogues à double coque a été abandonné et aujourd'hui, les pirogues à balancier se font de plus en plus rares dans tout l'archipel (Malm 2008).

La division du travail dans le milieu marin en Océanie

La division du travail aux Tonga s'apparente à celle de nombreuses sociétés de chasseurs et cueilleurs : les hommes partent loin du foyer pour chasser et pêcher, tandis que les femmes, qui doivent souvent s'occuper des enfants, ramassent des fruits, des noix, des racines, des mollusques, des crustacés et du bois de feu et attrapent du petit gibier, souvent à proximité de leur lieu d'habitation. La différence est que les Tongans pratiquent l'agriculture, de sorte que la plupart des fruits et plantes racines comestibles ne doivent pas être cueillis, et que le petit gibier n'a jamais été présent en grand nombre. Les hommes ramenaient du bois de chauffe ainsi que des plantes du jardin. Outre l'artisanat et le ramassage occasionnel de graines décoratives, de fleurs et de plantes médicinales, il ne restait aux femmes et aux enfants que le ramassage en milieu marin et certains types de pêche (Malm 1999, 2007b).

De façon générale, en Polynésie, la capture de poissons et de grands animaux marins est non seulement perçue comme un travail masculin, mais, dans la tradition, fait également partie intégrante de l'identité masculine. On pourrait ainsi dire que les hommes sont des pêcheurs par définition, de la même façon qu'ils étaient jadis des guerriers (Schoeffel and Talagi 1989:9). La haute mer est le théâtre de leur travail maritime — dans le discours tongan, seuls les hommes « travaillent » (*ngāue*) — tandis que les femmes et les enfants recherchent de la nourriture dans le lagon et le récif, ce qui n'est pas considéré comme du travail. Lorsque les femmes participent à l'exploitation du milieu marin, leur engagement est perçu soit comme une façon d'aider les hommes quand c'est nécessaire (préparer le poison utilisé pour la pêche ou participer aux opérations collectives de rabattage du poisson), soit comme quelque chose de différent, par définition, des activités masculines. Aux Tonga, les femmes pratiquent le *fāngota*, à savoir le ramassage d'organismes marins en général, tandis que les hommes s'adonnent à la plongée et à la « vraie » pêche. Cette pêche véritable est généralement désignée par le terme *toutai*, mais il existe une série de catégories pour qualifier la pêche de poisson, de tortues et de grands céphalopodes à l'aide d'hameçons, de filets et de harpons, et, par le passé, (du XIX^e siècle jusqu'aux années 70) la chasse à la baleine.

Dans la plupart des îles polynésiennes, bien que les hommes s'adonnent aussi au ramassage, ce sont principalement les femmes et les enfants qui s'affairent à cette tâche. À Hawaï, par exemple, la collecte d'algues et d'invertébrés marins était essentiellement le labeur des femmes : « Tous les jours, elles partaient en nombre, accompagnées de leurs enfants, en direction des récifs et des rivages pour y rechercher avec eux tout aliment comestible. » (Titcomb 1978:327). Cela dit, les hommes prennent aussi plaisir à exercer cette activité, du moins, de nos jours.

Sur certaines îles, en particulier en Mélanésie, la pêche, prise au sens général du terme, n'est pas par définition strictement réservée aux hommes. Les femmes mélanésiennes ont toutefois pour habitude de pêcher avec du matériel plus simple dans les secteurs proches de leur lieu d'habitation ou des jardins, et les rites ont rarement

leur place dans leurs activités de pêche (Schoeffel and Talagi 1989:14–15). Aux Tonga, les femmes et les enfants ramassent des algues et des invertébrés, pratiquent quelque peu une forme simple de pêche au harpon et ont recours à certaines méthodes faisant appel à des pièges. Ils participent aussi parfois à certains types de pêche collective, au besoin. Les hommes pêchent à l'aide de harpons, d'hameçons, de filets et de pièges. Il est rare que les hommes collectent des organismes marins à la main, sauf quand ils plongent, mais cela leur est permis s'ils en ont envie. Ainsi, lorsque les deux sexes exploitent les ressources d'une même zone, les hommes optent pour des activités nécessitant des outils, tandis que les femmes et les enfants ont recours à des méthodes perçues plus simples et moins exigeantes.

Il ne fait aucun doute que la pêche au large est potentiellement la tâche vivrière la plus dangereuse de toutes, et c'est au large que l'homme est exposé, dans les conditions les plus critiques, à des forces qui échappent à son contrôle. C'est peut-être l'une des raisons majeures pour lesquelles le concept d'« extérieur » s'est vu associé à la masculinité et au pouvoir. La société tongane est l'une des nombreuses sociétés où tout travail nécessitant de longues absences du foyer et les voyages sur de longues distances sont des prérogatives masculines.

D'aucuns pourraient aussi avancer que les hommes s'approprient les tâches dangereuses exécutées loin du foyer parce qu'ils ne portent pas et n'élèvent pas leurs enfants. Et pourtant, une femme dûment qualifiée, qui n'est ni enceinte, ni maman d'un jeune enfant, ne serait pas autorisée à se joindre à ses homologues masculins pour participer à de telles activités. Aux Tonga, comme dans d'autres sociétés à travers toute l'Océanie, la sexualité est habillée d'une sémantique symbolique, dont certains aspects souvent minorent les activités féminines, mais en réduisent aussi le champ. Bien que certains laissent entendre que les notions de « pollution féminine », d'influence perturbatrice et de danger ne sont pas monnaie courante en Polynésie (Ortner and Whitehead 1981:20), Hanson (1982) souligne que de nombreux exemples apportent la preuve du contraire dans la littérature. Il avance que ces exemples ne sont pas à entendre comme des idées qui suggèrent que les femmes polluent, mais peuvent « être mieux compris si l'on se réfère à une affinité particulière qui, dans la pensée collective, relie la femme au surnaturel. » Il affirme que ces exemples sont moins nombreux en Polynésie occidentale qu'en Polynésie orientale, mais les preuves de restriction des faits et gestes des femmes ne manquent pas et sont souvent associées à la menstruation. Ces restrictions portent sur des personnes, des endroits sacrés, la construction et l'utilisation de pirogues, et le processus de production, préparation et consommation d'aliments, surtout quand ceux-ci proviennent de la pêche. Par exemple, d'après une croyance samoane, la pêche sera gâtée si une femme touche la pirogue ou l'engin de pêche. À Niue, la présence d'une femme à bord d'une pirogue porterait malheur. Des croyances similaires existent aussi en Polynésie orientale, notamment dans les Îles de la Société, où jadis les femmes ne sortaient jamais pêcher en pirogue, et rarement dans les années 30 (Handy 1932:73–74). La raison invoquée pour justifier cette restriction était que les femmes tahitiennes, jugées « communes », auraient neutralisé le *tapu* de l'art de la pêche, de l'engin et des pêcheurs.

Ainsi, la coutume qui consiste à réserver la pêche au large aux hommes remonte très probablement à une époque reculée de l'histoire polynésienne. Les mythes et les croyances associées ont leur importance dans la reproduction d'un schéma de distribution des rôles où les femmes sont écartées des activités de pêche en pleine mer et ainsi reléguées au ramassage d'organismes dans les eaux peu profondes et sur le récif. Cela dit, ils ne permettent guère d'expliquer l'origine de ce schéma. Il est possible d'arguer que la mythologie est une représentation ritualiste et symbolique des coutumes et des rapports au pouvoir, de sorte que tout *tapu* serait l'expression d'intérêts sociopolitiques. Néanmoins, la mythologie et la cosmologie autochtones sont utiles pour comprendre la façon dont les peuples d'Océanie en sont venus à considérer la relation entre la mer et les rôles des hommes et des femmes. Ainsi les écrits d'Abbott (1991:139–140) suggèrent-ils que les activités féminines de ramassage à Hawaii pourraient être le fruit d'une religion patriarcale et de ses interdictions alimentaires. Les Hawaïennes n'étaient pas autorisées à manger autant de taro que les hommes, avaient l'interdiction de consommer du porc, et de nombreuses espèces de poisson étaient aussi proscrites de leur alimentation. Abbott écrit que les femmes devaient chercher d'autres types d'aliments dans le milieu marin. Cela pourrait expliquer pourquoi ces ressources sont devenues très importantes à Hawaii, mais étant donné que les femmes s'adonnent exactement à la même activité dans toute l'Océanie, il n'est guère possible que les coutumes hawaïennes aient évolué de façon isolée.

Compte tenu des dangers potentiels du large, il n'est pas étonnant de voir persister nombre des conceptions liées au pouvoir surhumain de la mer. La mer est telle une femme jalouse, ont raconté les pêcheurs des Tonga à Bataille-Benguigui (1988:185–186, 1994:110). Si la mer remarquait qu'une autre femme accompagnait les pêcheurs, elle se raccrocherait à toutes ses possessions et ne laisserait pas partir un seul de ses poissons. La pêche au large n'était donc pas faite pour les femmes. Il est fort probable que ce discours soit la continuité de la mythologie où un certain nombre de divinités étaient associées à la mer. Par conséquent, on ne perçoit plus la mer comme un élément sous l'emprise des anciennes divinités, dont le culte s'est perdu, mais on lui attribue directement un comportement de femme jalouse.

À titre de comparaison, il est intéressant de constater que dans le cas de Tikopia, île polynésienne isolée appartenant aux Îles Salomon, Firth (1984) décrit la manière dont les hommes et les femmes exploitent les ressources récifales, tandis que les hommes pratiquent de façon prédominante la pêche au large très prestigieuse. Ce qui est intéressant, c'est que, d'après les croyances, les divinités féminines aussi bien que masculines exercent un contrôle sur le poisson et les pirogues tandis que les esprits féminins sont présents dans plusieurs situations rituelles associées aux activités masculines de pêche. Firth avance que le rôle des femmes, séparé depuis des siècles de la pêche prestigieuse pratiquée par les hommes, resurgit en guise de compensation ou de revanche sous la forme du contrôle exercé par l'esprit. Afin de neutraliser le danger que peuvent représenter la sexualité et la nature de la femme, les hommes les gardent à l'écart de toute activité de pêche au large, mais la faculté de l'activité féminine à

s'insinuer partout étant trop puissante pour être ignorée, un certain contrôle féminin ou des interventions sont autorisés au niveau spirituel.

Méthodes de pêche côtière aux Tonga

Alors que les aspects mythologiques de la relation qu'entretiennent les Tongans avec la mer ont, pour la plupart, disparu ou évolué, la richesse des connaissances sur les techniques de pêche demeure. Dye (1983:249) constate que les Tongans évoquent quatre niveaux d'exploitation du milieu marin. Au niveau le plus générique, il existe une division de base entre les domaines propres aux hommes et ceux propres aux femmes. *Toutai* désigne la pêche masculine en général, et *fāngota* fait référence aux activités de ramassage exécutées par les femmes et les enfants. Juste en-dessous de ce niveau figurent diverses stratégies, telles que la plongée (*uku*), la pêche au filet (*kupenga*) et la pêche à la ligne (*tau*). Au troisième niveau correspondent les méthodes qui représentent des variantes d'une même stratégie, comme par exemple *uku vāsua*, la pêche de bénitiers en plongée. Les techniques propres à chaque méthode sont décrites dans le langage courant.

S'agissant de la pêche masculine, les Tongans ont recours à de multiples méthodes de pêche, encore plus nombreuses par le passé. McKern (n.d.:247–345) a enregistré 42 méthodes de pêche dans les années 20. Les pêcheurs sont appelés *toutai* ou *toutai ika*. Le mot *toutai* peut être traduit par les périphrases « combattant adversaire de la mer » ou « dompteur de la mer » et signifiait autrefois « navigateur », pour s'appliquer plus largement ensuite à tous les hommes qui travaillent avec une certaine régularité dans le milieu marin (Helu'i 1999:113–114). Toutefois, en tant que terme spécialisé du domaine des pêches, il désignait à l'origine uniquement les meneurs des expéditions de pêche des chefferies. La plupart des activités de pêche se déroulaient dans des eaux côtières assez peu profondes, tandis que la pêche en eau profonde était considérée surtout comme un sport pratiqué par les pêcheurs issus des lignées de chefs. Cela dit, les grands poissons étaient vus comme d'importants éléments du régime alimentaire (McKern n.d.:274–275). Dans un souci de brièveté, je ne mentionnerai que deux types de pêche qui sont l'apanage de l'homme. Le ramassage d'organismes marins intervient dans ces deux types de pêche.

En Polynésie, les femmes n'ont pas coutume de plonger en eaux profondes. Voilà pourquoi plonger pour prélever des crustacés, des holothuries ou du corail et pêcher au harpon ou au fusil sous-marin des poissons ou des poulpes sont des tâches exclusivement masculines. Jusqu'à une date très récente, la plongée se pratiquait le plus souvent sans scaphandre autonome coûteux. Le matériel de plongée se résumait à des lunettes ou un masque, et parfois un tuba et des palmes, et la plongée se limitait à 15 mètres de profondeur. Dans le conte classique de Ramsay (1938:ch. 29), *Tin Can Island*, qui a pour cadre Niuafo'ou, l'une des îles situées le plus au nord des Tonga, nous en apprenons davantage sur la façon dont les hommes plaçaient trois ou quatre pièges à poisson, garnis d'algues faisant office d'appâts, à environ 15 mètres d'intervalle et à une profondeur de 6–10 mètres. Certains pêcheurs pouvaient aller voir les pièges pour récupérer le poisson et le fixer à un harpon ou une ligne ou le pla-

cer dans un panier au cours d'une seule plongée sans reprendre leur respiration.

La pêche nocturne au flambeau est aussi une importante activité. Elle est pratiquée dans toute la Polynésie et porte le nom de *ama* aux Tonga. Par nuit calme, on peut souvent apercevoir des flambeaux se déplacer lentement le long du récif. De nos jours, il s'agit habituellement de lampes au kérosène ou de lanternes à gaz, mais les flambeaux traditionnels faits de noix de coco et de gousses de fleur maintenues par de l'écorce d'hibiscus sont également utilisés. Les hommes se servent de lampes torches pour chercher principalement du poisson, mais ils attrapent aussi des langoustes et des crabes. Ils peuvent cibler les eaux lagonaires peu profondes ainsi que le récif, mais le tombant récifal au vent reste leur lieu de prédilection. Les hommes pêchent souvent en binôme, de sorte que l'un d'entre eux puisse tenir le flambeau et capturer les animaux, tandis que l'autre porte un sac ou un panier et aide à trouver des poissons et des crustacés. Le meilleur moment pour pratiquer ce type de pêche est à marée haute lors de nuits très noires, car les animaux sont facilement repérables. À marée basse, lorsque la nuit est fortement éclairée par le clair de lune, les animaux se déplacent plus ou restent cachés.

Au cours d'une *ama vaka* (pêche nocturne à bord d'une pirogue), le harponneur (*taha ama*) se tient debout à la proue tandis que quelqu'un d'autre rame — image qui se fait de plus en plus rare de nos jours à cause de la disparition rapide des pirogues à balancier. Selon la taille de la pirogue, aux côtés du harponneur se trouve tantôt un seul homme qui rame ou barre, ou tantôt un barreur, un rameur et un meneur, qui est spécialisé dans la détection des bancs de poissons et des lieux de pêche. Auparavant, le harponneur et le barreur étaient habituellement des anciens expérimentés et compétents. Aux Tonga, le harpon traditionnel (*tao*) mesurait jusqu'à 3 mètres de long, muni d'un manche droit et se terminant en pointe taillée dans l'arête de la queue d'une raie pastenague. De nos jours, le harpon comporte toutefois jusqu'à cinq flèches en acier, qui sont solidement attachées au manche avec des bandes en caoutchouc. Autre méthode, le *ama to* consiste à frapper le poisson et à le tuer avec un long couteau.

Si les femmes des Tonga peuvent participer à la récolte et au nettoyage des filets, les utiliser ne fait pas partie de leurs tâches. La pêche à la ligne n'est pas non plus considérée comme une activité pouvant être pratiquée par les femmes, bien que ces dernières le fassent parfois durant la journée pendant leurs loisirs. Sur le plan économique, la participation des femmes à certaines méthodes de pêche collective est plus importante.

La pêche au poison (*'aukava*) est encore pratiquée aux Tonga. Sur Niuaotupapu, par exemple, elle était très répandue dans les années 70, et Dye (1983:249,256) remarque que c'était fréquemment toute la famille qui était sollicitée et que les femmes avaient pour responsabilité de pulvériser les racines des plantes utilisées pour empoisonner les futures prises. Pour fabriquer ce poison, les Tongans utilisent aussi des fruits, des graines, de l'écorce et des feuilles d'un certain nombre d'arbres et de plantes, dont *Derris trifoliata*, *D. malac-*

censis, *Barringtonia asiatica*, *Pittosporum arborescens* et *Scaevola sericea*. Le tégument râpé de l'holothurie *Holothuria atra* est aussi utilisé à cette fin.

La pêche au poison se pratique idéalement dans des sites peu profonds et calmes de sorte que le poison ne soit pas emporté rapidement par les vagues ou les courants. Ces sites se situent dans 1) les lagons ouverts sur le large à marée haute (pour que les poissons puissent pénétrer les eaux lagonaires), mais qui forment des cuvettes peu profondes et séparées à marée basse ; et 2) des cuvettes d'eau stagnante sur les récifs et dans les lagons qui renferment du poisson à marée basse (où les femmes peuvent s'adonner à la pêche au harpon) ; et 3) les tombants récifaux sous le vent. Le poison est jeté directement dans l'eau ou introduit dans de petits sacs qu'on agite. Les pêcheurs veillent à ce que le poison atteigne les zones situées sous les roches récifales surplombantes où peuvent se cacher les poissons. Il est dit que le meilleur moment de la journée pour pêcher au poison est le début de matinée, moment où les poissons ont faim. En quelques minutes, ils sont étourdis par le poison et flottent vers la surface ou, suffoquant, sont contraints de remonter à la surface pour reprendre de l'air. C'est là qu'ils peuvent être prélevés à la main, transpercés d'un harpon ou frappés avec un couteau. La chair n'est pas contaminée par le poison.

Si la pêche au poison peut se pratiquer en petits groupes (de quatre personnes en moyenne), il est connu que le rabattage se fait en groupes plus fournis. À Savai'i, au Samoa, j'ai assisté à des opérations de rabattage organisées pour un réalisateur de documentaires qui visitait le pays (en 2003) et plusieurs dizaines de personnes y participaient. McKern (n.d.:276) décrit un rabattage (*pola*) au large de la côte septentrionale de Tongatapu en 1921, auquel plus d'un millier de personnes avaient activement pris part. Les méthodes qui font appel à un village tout entier ne sont, toutefois, plus que rarement employées de nos jours, car la pêche est, dans une large mesure, devenue l'affaire d'individus, de membres proches de la famille et de groupes qui s'associent pour pêcher avec des bateaux et des filets modernes.

Toutes les méthodes de rabattage du poisson suivent un principe général qui consiste à encercler un grand nombre de poissons dans le lagon (la plupart du temps sur des fonds sablonneux) à marée haute grâce à une barrière de nature quelconque (souvent une barrière mobile) et à les attraper à marée basse, lorsque cette barrière les empêche de repartir avec la marée descendante. Les femmes participent à certaines de ces méthodes : elles aident à former la barrière, à encercler le poisson et à le capturer. Elles emploient des bâtons à pointe aiguisée, des massues, des épuisettes et des paniers pour attraper le poisson, mais les harpons sont réservés aux hommes, ou en tout cas principalement utilisés par ces derniers (McKern n.d.: 280–281). Les méthodes appelées *pola*, *fekesike* et *uloa* faisaient appel à un grand nombre d'hommes, de femmes et d'enfants qui suivaient les instructions d'un pêcheur expert, le *toutai*, tandis que la méthode *faka'uvea* était exclusivement pratiquée par les femmes. L'efficacité (et donc l'importance) de ces méthodes de pêche ne sont plus ce qu'elles étaient, en partie en raison de la surpêche pratiquée dans le lagon par une population grandissante (voir Malm 2001).

La méthode *pola* consistait à déployer une corde qui pouvait atteindre plusieurs kilomètres de long. Un grand nombre de feuilles de palmier fendues étaient fixées à la corde pour barrer la route des poissons qui nageaient vers le large en suivant le mouvement de la marée. Cette barrière était placée en demi-cercle rigide, ouvert sur le rivage. Des barrières similaires, mais moins longues, étaient utilisées pour les méthodes *fekesike* et *uloa*, et déplacées vers le rivage pour emprisonner les poissons dans l'enclos ainsi formé, où ils pouvaient être piqués au harpon, attrapés dans des épuisettes, frappés ou simplement prélevés à la main. La méthode *faka'uvea* est restée en application le plus longtemps, au moins jusque dans les années 80. La méthode consistait à piéger le poisson dans de longs filets en forme de cône (*kenu*) fabriqués avec les nervures médianes des folioles des feuilles de cocotier. Ces filets étaient placés dans les ouvertures étroites de la barrière pour attraper les poissons qui tentaient de retourner vers le large (Bataille-Benguigui 1994:127–129 ; Vaea and Straatmans 1954:201–202).

La méthode *tuafeo* (aussi désignée par le terme *tuotua*) consiste à capturer des petits poissons avec des paniers en frondes de cocotiers séchées et tressées (*oa tuafeo*). Le panier est rempli de gros morceaux de corail (*makafeo*) et placé dans les formations coralliennes du récif ou du lagon. Les femmes vont voir chacune des pierres sous lesquelles les poissons sont censés se cacher, enfonçant de longs bâtons au bas des pierres pour effrayer les poissons et les faire sortir. Les poissons apeurés cherchent alors refuge dans le corail du panier et sont ensuite sortis de l'eau. Cette méthode est principalement utilisée par les femmes des îles Ha'apai (Bataille-Benguigui 1994:139–141 ; Vaea and Straatmans 1954:202), mais a été aussi observée à Niuatoputapu (Dye 1983:256). Une autre méthode, *fakalimu*, reste pratiquée à l'heure d'aujourd'hui, surtout par les femmes de la région nord des îles Ha'apai. Elle ressemble à la méthode *tuafeo*, à la différence que les poissons apeurés cherchent refuge dans un panier rempli d'algues.

La méthode féminine qui est de loin la plus répandue est le ramassage à la main, avec un couteau ou un harpon simple. Tout organisme comestible est ramassé. En début de matinée, les enfants et les femmes emportent souvent les restes du repas de la veille et traversent les eaux du lagon en quête d'animaux marins à consommer au petit-déjeuner.

Lorsque femmes et enfants partent ramasser des organismes marins dans le lagon, ils emportent généralement un minimum de matériel : un couteau, un récipient quelconque (panier, bouteille en plastique, selle de noix de coco, seau) et un bâton en bois ou une barre en métal pour soulever les pierres par effet de levier. Ils peuvent aussi emporter un peu de chair de noix de coco. Dans des circonstances idéales, ils peuvent repérer leur site de prélèvement en observant les yeux ou la bouche saillants des poissons et invertébrés qui s'enfouissent dans le sable. Lorsque le clapotis de l'eau ne permet pas de les voir, une technique particulière est utilisée : *fakatofu* (calmer). Ils mâchent de la chair de noix de coco qu'ils recrachent en formant un cercle à proximité de l'endroit où ils se tiennent. De cette façon, la surface devient quelques instants

suffisamment lisse pour y voir clairement à travers. (Les hommes pratiquent aussi cette technique pour la pêche au flambeau.)

Le *fāngota* se divise en plusieurs sous-catégories correspondant à diverses stratégies et méthodes. De nombreux mollusques, les bēnitiēris en particulier, sont en fait ramassés à l'aveuglette. Il est fréquent de voir les femmes déplacer leurs mains au-dessus du fond marin pour y détecter une coquille saillante, mais aussi fouiller le fond marin avec leurs pieds, surtout dans les herbiers où les coquilles ne sont pas visibles. Cette activité est désignée par les termes *moe*, *moe'i*, ou *molomolo*. La recherche manuelle de coquillages s'appelle le *fāfā*, tandis que la capture ou le ramassage à la main s'appelle *ala*. On utilise le mot *tā* (par exemple, *tā mehingo*, pour les *mehingo*, ou tellines) pour décrire l'action de creuser dans le sable ou la vase près de la plage pour trouver des invertébrés qui s'y seraient cachés.

Importance du ramassage en milieu marin aujourd'hui

Les activités vivrières revêtent toujours beaucoup d'importance dans tout l'archipel des Tonga, mais l'économie ne peut pas pour autant être qualifiée dans son ensemble d'économie vivrière, d'autant que tous les habitants ont besoin d'argent pour engager des dépenses variées. Le terme semi-vivrière est donc plus approprié.

De nombreux Tongans sont devenus salariés dans le pays même. Toutefois, les salaires étant bas et les prix en constante augmentation, il est important, à la fois pour les ménages et les proches de la famille élargie résidant ailleurs, mais appartenant au réseau d'entraide familiale, que l'accès à la mer soit possible pour y pratiquer la pêche ou le ramassage, accès qui est autorisé à tout un chacun. En 1975, 12 % de la collecte artisanale totale de produits de la mer était le fait des femmes (Bataille-Benguigui 1994:110). Selon un autre rapport, plus de 230 tonnes de « coquillages » ont été ramassées en une seule année par les femmes de sept villages, sur l'île de Vava'u, aux Tonga, et près de 11 kg par ménage ont été consommés chaque semaine, dont 60-70 % correspondent au poids des coquilles (Kunatuba and Uwate 1983).

Par rapport aux activités masculines de jardinage et de pêche, l'exploitation féminine des ressources marines n'inspire guère l'estime des hommes. À Niuatoputapu, les langoustes pêchées la nuit par les hommes et les crabes de cocotier sont les seuls invertébrés jugés dignes de figurer dans un banquet ou un rassemblement public, le *fāngota* étant considéré comme une basse besogne réservée uniquement aux femmes et aux enfants (Kirch and Dye 1979:68). Le manque de considération accordé au ramassage d'organismes marins ne signifie pas pour autant que les femmes le considèrent comme un travail ennuyeux ou inférieur. Ernest et Pearl Beaglehole (1941:38) ont à juste titre fait remarquer qu'il allie travail et plaisir. Pratiquer le *fāngota* est une activité que femmes et enfants mènent souvent de leur propre initiative et il n'est pas rare qu'ils passent plusieurs heures à côté de la mer et dans l'eau. Bien sûr, il est aussi possible que d'autres personnes leur demandent ou ordonnent de partir pêcher. Souvent, ils s'asseyaient ensemble dans les eaux peu

profondes et discutent ou marchent le long du récif pour fouiller sous les blocs de corail. De temps à autre, ils rencontrent quelqu'un d'un autre village, plaisantent et se racontent les dernières nouvelles. Sous de nombreux aspects, cette activité évoque un jardin fertile où l'on goûte les fruits et baies à mesure qu'on les cueille. Tout à coup, quelqu'un trouve un mets particulièrement rare ou peut-être un magnifique coquillage qui pourra être vendu aux touristes après l'avoir placé dans du sable ou de la terre pour que les vers, les fourmis et les asticots le nettoient en mangeant son contenu.

Aller à la mer permet aussi aux femmes de s'évader un peu de leur foyer, d'autant qu'en général, elles ne sont pas censées se déplacer autant que les hommes. Peut-être quelqu'un d'autre peut-il s'occuper des enfants à la maison ou emmènent-elles leurs enfants jusqu'au lagon où ils peuvent jouer dans l'eau, aider à la pêche ou apprendre les méthodes de ramassage. Dès le plus jeune âge, ils apprennent beaucoup des enfants plus âgés et des femmes : les noms des algues et des animaux marins comestibles, la façon de les ramasser et de les manger, les organismes à éviter et, parfois, ils apprennent, en en faisant la douloureuse expérience, qu'en cas d'imprudence, ils peuvent être mordus par des murènes et brûlés ou blessés par du corail.

Il est important de comprendre que les Tongans se familiarisent dès leur plus tendre enfance avec le milieu marin en accompagnant les autres pour pratiquer le *fāngota*. Lorsque j'ai demandé à mes sources comment ils avaient appris à nager, beaucoup m'ont regardé avec étonnement et m'ont demandé ce que je voulais dire ou ont donné pour seule réponse : « je nage depuis toujours » ou « je l'ai juste fait ». Nager leur semblait tellement naturel qu'ils ne considéraient pas cela comme le résultat d'un apprentissage particulier. McKern (n.d.:681) affirme que les Tongans « assez fréquemment ... apprennent à nager en même temps qu'ils apprennent à marcher. » Il se peut que cette affirmation ait eu une résonance étrange à l'époque où elle a été écrite (dans les années 20) et je ne peux avancer moi-même en avoir vu une preuve quelconque aux Tonga, bien que j'aie vu des femmes pêcher dans le lagon avec un nourrisson dans un bras, mais cette affirmation pourrait très bien être vraie. Pour donner une comparaison, on peut citer le cas des enfants appartenant aux nomades de la mer en Indonésie, les Suku Laut, qui apprennent à nager avant même de pouvoir marcher et contribuent à l'économie en plongeant dès l'âge de six ans (Schagatay 1996, Part IV:252).

À chaque fois que je suis allé pique-niquer à la plage avec mes amis tongans, la première chose que faisaient les enfants en arrivant était de courir dans l'eau tout habillés, sans que personne ne semble s'inquiéter beaucoup de l'absence de supervision adulte. Des accidents se produisent pourtant aux Tonga, comme partout ailleurs, mais l'eau est souvent chaude et des enfants plus âgés sont souvent aux côtés des plus petits. Comme ailleurs en Polynésie, les enfants sont socialisés par des jeux avec des enfants de tous âges (voir notamment Ritchie and Ritchie 1979). Le lagon est un fantastique terrain de jeu pour les enfants ; ils peuvent y apprendre d'importantes choses tout en s'amusant, et la nage en est un excellent exemple. À l'école, des

professeurs peuvent mieux leur expliquer comment effectuer correctement les battements de jambes et mouvements de bras, mais pour la plupart des Polynésiens, apprendre à nager semble aussi naturel qu'apprendre à marcher ou à parler correctement. Quand ils grandissent, ils ne poursuivent toutefois pas tous cette activité avec la même assiduité. Du fait des règles imposées à l'époque des missionnaires, les femmes portent toujours des vêtements pour aller à l'eau (comme de longues jupes), ce qui ne leur permet pas de nager aisément. La plupart des femmes ramassent les organismes marins simplement en marchant, en s'asseyant ou en se couchant dans les eaux peu profondes. On trouve des nageurs plus expérimentés chez les hommes, en particulier parce que la plongée et la pêche au harpon sont des activités masculines.

Si la pêche est considérée comme un travail masculin aux Tonga, les femmes leur prêtent main forte en vendant le poisson sur le marché, comme elles le font sur de nombreuses autres îles caractérisées par une économie familiale de petite échelle reposant sur la pêche. Dans les îles périphériques, les femmes sont souvent chargées de sécher le poisson et les poulpes, qui sont ensuite conservés pour être consommés en cas de besoin ou envoyés à Nuku'alofa où ils sont vendus. Bien que la plupart des produits de la mer vendus sur les marchés soient consommés sur place, le poisson et les poulpes séchés sont fréquemment envoyés à des proches résidant à l'étranger ou emmenés par les Tongans qui quittent les îles. Les habitants des îles périphériques envoient aussi des langoustes et des coquillages, en particulier des bénitiers, en guise de cadeaux, à leurs proches résidant sur l'île principale. Ils atterrissent alors souvent dans les banquetts. Les coquillages de collection et l'artisanat fait à partir de coquillages sont vendus sur le bord de la route, sur les marchés ou dans des centres d'artisanat géré par une association de femmes.

L'aquaculture d'algues, de bénitiers et de moules dans les lagons donne aux femmes et aux jeunes la possibilité de s'impliquer davantage dans des projets rémunérateurs. Par exemple, en 1997, des formations pratiques sur la pêche et l'aquaculture (ainsi que sur la mécanique, la construction, la menuiserie et l'agriculture) ont été mises en place à l'intention d'élèves ayant terminé leur dernière année de cycle secondaire, sans avoir obtenu leur certificat. Dans le cadre de cette initiative en cours, 300 individus immatures de bénitier et un nombre moins élevé de coquilles turbinées ont été ensemencées en juillet 1998 pour permettre aux étudiants d'un collège de Ha'apai de gagner leur vie sans poursuivre d'études universitaires.

L'étude de l'exploitation des ressources alimentaires naturelles en Océanie doit passer par une prise de conscience du fait que, si l'on sait que les sources de protéines d'un certain nombre de populations rurales et urbaines se font de plus en plus rares (Thaman 1982), les habitudes alimentaires ne sont pas pour autant homogènes dans toutes les îles. Grand problème nutritionnel, la dégradation des systèmes alimentaires traditionnels est due à divers facteurs, notamment la croissance démographique, le développement urbain, le déficit de terres et la dépendance vis-à-vis de l'argent et des biens commerciaux. De

puis les années 70, on sait qu'en Océanie, en général, le régime alimentaire des populations des zones rurales est supérieur sur le plan nutritionnel et plus diversifié que celui des populations des centres urbains (Clark and Richards 1979). D'après la première étude sur la nutrition réalisée dans l'ensemble de l'archipel des Tonga en 1986, les populations rurales qui consomment plus d'aliments locaux ont plus tendance que les adultes des centres urbains à souffrir de surcharge pondérale, et il semble que ce surpoids soit davantage lié à la quantité d'aliments consommés, au manque d'exercice et au style de vie associé (Kingdom of Tonga 1991:263–264). D'autre part, on peut difficilement affirmer que les énormes quantités de poitrine et flanchet de mouton importé, qui constituent ces dernières décennies une part importante du régime alimentaire des habitants de Nuku'alofa et de ses environs, ainsi que d'autres régions où une grande partie des aliments consommés sont achetés, seraient la raison d'une santé plus robuste. Il n'est pas surprenant que les algues et les invertébrés marins comestibles aient plus d'importance dans les îles périphériques, où les magasins sont moins nombreux et moins bien achalandés. En 1973, par exemple, les mollusques et crustacés représentaient 5 % du total d'aliments consommés à Nuku'alofa, contre 16,2 % à Foa (île des Ha'apai). La consommation de bœuf salé en conserve, de poisson en conserve et d'autres aliments importés était aussi beaucoup plus élevée dans la capitale (Finau et al. 1987).

D'aucuns pourraient être tentés de conclure que la modalité dominante vivrière du ramassage en milieu marin en fait une activité durable, saine et assez respectueuse de l'environnement. Mais les choses ne sont pas si simples. Nombreux sont ceux qui aujourd'hui aux Tonga tirent des revenus de la vente de produits de la mer, de crustacés et de bijoux fabriqués avec des coquillages ou du corail noir. Des quantités excédentaires sont collectées pour accumuler un maximum d'argent. Les fusils sous-marins, les masques, les scaphandres autonomes, les moteurs hors-bord ainsi que d'autres équipements importés ont leur importance pour maximiser les captures. Les espèces très cotées, telles que la langouste et le bénitier, risquent d'être ainsi victimes de surexploitation (Malm 2001). Le nombre d'espèces jugées intéressantes se réduira probablement à l'avenir en raison des changements alimentaires et du désintérêt pour nombre des anciennes traditions alimentaires provoqués par l'argent, les aliments importés et les influences venues de l'étranger. Des gens de l'extérieur commencent aussi à prendre part à ce type d'exploitation, tant comme importateurs que comme exportateurs. Beaucoup de pêcheurs se plaignent de l'amenuisement des stocks de poisson, et il m'a souvent été raconté que l'abondance et la taille des coquillages du lagon ne sont plus ce qu'elles étaient il y a encore quelques dizaines d'années.

De nombreux organismes marins accumulent des toxines et, il y a plus de vingt ans, Chesher (1986) a constaté que l'absence de système d'égout rendait les organismes de nombreuses zones impropres à la consommation humaine. D'autres études ont révélé que les fosses septiques et les déchets ménagers pénétraient l'eau souterraine et s'infiltraient dans les zones lagunaires bordant Nuku'alofa (Zann and Muldoon 1993) et que l'installation de la décharge de Nuku'alofa sur un

terrain marécageux pourrait provoquer un grave problème de pollution, à savoir la contamination par des micro-organismes et des métaux lourds des invertébrés consommés par la population locale (Zann et al. 1984).

Conclusions

Comme nous l'avons déjà indiqué, le ramassage en milieu marin peut être divisé en plusieurs activités et méthodes pratiquées dans un milieu qui connaît des changements cycliques constants. La terminologie tongane utilisée pour décrire le paysage maritime et les savoirs associés sur les organismes marins constituent des connaissances acquises par rapport à un mode de vie particulier où ces termes et savoirs sont essentiels.

Dans la culture des Tonga, le mode de vie et la pensée sont probablement fondés sur une antithèse essentielle, celle de la terre et de la mer. L'organisation du milieu marin est non seulement la reproduction d'une structure, mais fait également office d'installation qui concrétise et légitime la structure au jour le jour. On peut penser qu'en divisant le paysage maritime (et terrestre) selon des tâches réparties entre les deux sexes, les populations ont pu tirer pleinement parti des ressources naturelles sans conflit de rôles. L'apprentissage, dès la plus tendre enfance, du partage du travail et des ressources ainsi que de l'importance d'éviter les conflits internes est frappant aux Tonga, ainsi que dans de nombreuses sociétés en Océanie.

En conséquence, bien qu'à la fois les femmes et les hommes exploitent les ressources récifales et lagonaires, ils le font de façons différentes. Les femmes (et les enfants) ramassent des algues et des invertébrés et ont recours à certaines méthodes impliquant des pièges pour attraper le poisson. Ils participent aussi à la pêche au poison et au rabattage de poisson. Lorsqu'hommes et femmes visent les mêmes zones, les premiers pratiquent des méthodes jugées plus spécialisées en termes de savoir-faire et plus sophistiquées (filets, harpon et pêche à la ligne), tandis que les femmes et les enfants s'adonnent à des pratiques moins exigeantes, comme le ramassage à la main, la capture de poissons dans des paniers remplis de coraux ou d'algues ou l'utilisation d'un harpon simple.

Toutefois, les différentes techniques de pêche utilisées par les femmes et les méthodes employées (par les femmes et les hommes) pour prélever des organismes marins sont bien plus élaborées que le simple geste de se pencher pour ramasser des coquillages. Un certain nombre de méthodes désignées par un terme précis sont utilisées pour repérer et trouver les animaux, pour les empoisonner, les capturer ou les ramasser. À l'heure actuelle, le ramassage d'organismes marins remplit plusieurs fonctions : trouver de la nourriture pour soi, des proches et des amis, rencontrer d'autres personnes aux abords du lagon ou dans l'eau, se détendre simplement et s'amuser un peu (en apprenant par exemple à nager) et gagner de l'argent en vendant des fruits de mer et des objets artisanaux en coquillage. C'est un aspect important non seulement de l'approvisionnement en nourriture, mais aussi de la vie sociale sur les îles.

Par ailleurs, l'histoire du ramassage d'organismes marins aux Tonga est triste. Au cours de mes voyages et de mes

travaux de terrain dans ce pays et dans d'autres parties de l'Océanie, au cours des 26 dernières années, j'ai, à de multiples reprises, constaté un désintérêt croissant et généralisé pour les pratiques traditionnelles anciennes et un appétit croissant pour la plupart des produits venus de l'étranger. Alliée à la pollution et à la destruction physique des récifs coralliens, partiellement due au blanchissement des coraux résultant des changements climatiques, cette situation m'a inévitablement amené à conclure que les savoirs et pratiques décrits dans le présent article pourraient très bien, sous de nombreux aspects, être bientôt relégués au passé.

Avec ce constat en toile de fond, j'ai écrit il y a dix ans (Malm 1999:373) : « Une prise de conscience via l'éducation est indispensable si l'on veut que les générations à venir puissent profiter de l'abondante faune et flore marine des Tonga, leur « trésor ancestral » (*koloa tupu'a*) ». Ces mots restent plus que jamais d'actualité.

Remerciements

Je tiens à remercier tout particulièrement, pour leur concours financier à mes travaux de recherche, l'Institut suédois Sida/SAREC, « Magn. Bergvall's Stiftelse », « Stiftelsen Elisabeth Rausing's minnesfond », et « Erik Philip-Sörensen's stiftelse för främjande av genetisk och humanistisk vetenskaplig forskning ». Je remercie également les Dixon Galleries (Bibliothèque de l'État de Nouvelle-Galles du Sud, Sydney, Australie) et le Département d'anthropologie de l'Université d'Auckland (Nouvelle-Zélande) qui m'ont autorisé à reproduire des photographies de leurs archives.

Bibliographie

- Abbott I.A. 1991. Polynesian uses of seaweed. p. 135–145. In: Cox P.A. and Banack S.A. (eds). *Islands, plants, and Polynesians: An introduction to Polynesian ethnobotany*. Portland, OR: Dioscorides Press.
- Bataille-Benguigui M-C. 1988. The fish of Tonga: Prey or social partners? *Journal of the Polynesian Society* 97(2):185–198.
- Bataille-Benguigui M-C. 1994. *Le côté de la mer: Quotidien et imaginaire aux îles Tonga, Polynésie occidentale*. Bordeaux: CRET (Centre de Recherche des Espaces Tropicaux de l'Université Michel de Montaigne).
- Beaglehole J.C. (ed) 1962. *The Endeavour journal of Joseph Banks 1768–1771*. 2 vols. Sydney: Angus and Robertson.
- Beaglehole E. and Beaglehole P. 1941. *Pangai: Village in Tonga*. Wellington: The Polynesian Society.
- Braidwood R.J. 1960. Levels in prehistory: A model for the consideration of the evidence. p. 143–151. In: Tax S. (ed), *Evolution after Darwin, II*. Chicago: University of Chicago.
- Chesher R. 1986. *Pollution sources survey of the Kingdom of Tonga*. Noumea, New Caledonia: SPREP/Topic Review 19.

- Christiansen S. 1975. Subsistence on Bellona Island (Mungiki): A study of the cultural ecology of a Polynesian outlier in the British Solomon Islands Protectorate. PhD thesis. Copenhagen: Folia Geographica Danica, XIII.
- Clark R. 1991. Fingota/Fangota: Shellfish and fishing in Polynesia. p. 78–83. In: Pawley A. (ed). *Man and a half: Essays in Pacific anthropology and ethnobiology in honour of Ralph Bulmer*. Auckland: The Polynesian Society.
- Clark W.F. and Richards M.L. 1979. Tongan nutrition study gives an unexpected result. *South Pacific Bulletin* 29(1):13–16.
- Dahlberg F. (ed) 1981. *Woman the gatherer*. New Haven and London: Yale University Press.
- Dye T. 1983. Fish and fishing on Niuatoputapu. *Oceania* 53(3):242–271.
- Finau S., Prior I and Maddill J. 1987. Food consumption patterns among urban and rural Tongans. *Review (USP, Suva)* 8:35–41.
- Firth R. 1984. Roles of women and men in a fishing economy: Tikopia compared with Kelantan. p. 1145–1168. In: Gunda B. (ed). *The fishing culture of the world: Studies in ethnology, cultural ecology and folklore, II*. Budapest: Akademiai Kiado.
- Fosberg F.R. 1991. Polynesian plant environments. p. 11–23. In: Cox P.A. and Banack S.A. (eds). *Islands, plants, and Polynesians: An introduction to Polynesian ethnobotany*. Portland, OR: Dioscorides Press.
- Handy E.S.C. 1932. Houses, boats and fishing in the Society Islands. Honolulu: Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 90.
- Hanson F.A. 1982. Female pollution in Polynesia? *Journal of the Polynesian Society* 91(3):335–381.
- Hau'ofa E. 1998. The ocean in us. *The Contemporary Pacific* 10(2):392–410.
- Helu'i F. 1999. *Critical essays: Cultural perspectives from the South Seas*. Canberra: The Journal of Pacific History.
- Hill H.B. 1978. The use of nearshore marine life as a food resource by American Samoans. Honolulu: Pacific Islands Program, University of Hawaii. *Miscellaneous Work Papers* (1978:1).
- Hirsch E. 1995. Introduction: Landscape; between place and space. p. 1–30. In: Hirsch E. and O'Hanlon M. (eds). *The anthropology of landscape: Perspectives on place and space*. Oxford: Clarendon Press.
- Ingold T. 1988. Notes on the foraging mode of production. p. 269–285. In: Ingold T. et al. (eds). *Hunters and gatherers, I*. Oxford, New York and Hamburg: Berg.
- Ingold T. 1992. Culture and the perception of the environment. p. 39–56. In: Croll E. and Parkin D. (eds). *Bush base: Forest farm; culture, environment and development*. London and New York: Routledge.
- Ingold T. 1996. Hunting and gathering as ways of perceiving the environment. p. 117–155. In: Ellen R. and Fukui K. (eds). *Redefining nature: Ecology, culture and domestication*. Oxford: Berg.
- Johannes R.E. 1981. *Words of the lagoon: Fishing and marine lore in the Palau District of Micronesia*. Berkeley, Los Angeles and London: University of California Press.
- Johansson B.M. 2004. Mollusc shells in Swedish archaeology: Occurrence, significance and potentials. *Lund Archaeological Review* 8–9 (2002–2003):89–132.
- Kingdom of Tonga. 1991. *Sixth Five-Year Development Plan, 1991–1995*. Nuku'alofa: Central Planning Department.
- Kirch P.V. 2000. *On the road of the winds: An archaeological history of the Pacific islands before European contact*. Berkeley: University of California Press.
- Kirch P.V. and Dye T.S. 1979. Ethno-archaeology and the development of Polynesian fishing strategies. *Journal of the Polynesian Society* 80(1):53–76.
- Kunatuba P. and Uwate K.R. 1983. *Vava'u housewife survey of tidal area usage*. Honolulu: Pacific Islands Development Program, East-West Center.
- Malm T. 1999. *Shell age economics: Marine gathering in the Kingdom of Tonga, Polynesia*. PhD thesis. Department of Sociology, Lund University.
- Malm T. 2001. *La tragédie des simples usagers du domaine public : le déclin du régime de propriété coutumière du domaine marin aux Tonga*. *Ressources marines et traditions, Bulletin de la CPS n° 13*:3–13.
- Malm T. 2007a. *Mo'ui: Tongan names for plants and animals*. *Working Papers in Human Ecology* 4. Human Ecology Division, Lund University.
- Malm T. 2007b. *Une réalité à multiples facettes: Réflexions sur la division du travail aux Tonga*. *Bulletin d'information de la CPS - HINA - Les femmes et la pêche* 16:3–9.
- Malm T. 2008. *Pirogues en perdition sur l'océan éternel: un aspect négligé de l'évolution culturelle et des conditions du développement durables en Océanie*. *Ressources marines et traditions, Bulletin de la CPS n° 23*: 3–12.
- Matthews E. (ed.) 1995. *Fishing for answers: Women and fisheries in the Pacific Islands*. Suva: Women and Fisheries Network.
- Matthews E. and Oiterong E. 1995. Marine species collected by women in Palau, Micronesia. *Micronesia* 28(1):77–90.
- McKern W.C. n.d. (c. 1929) *Tongan material culture*. unpubl. ms. Honolulu: Bernice P. Bishop Museum.
- Meehan B. 1977. Hunters by the seashore. *Journal of Human Evolution* 6:363–370.
- Ortner S.B. and Whitehead H. (eds). 1981. *Sexual meanings: The cultural construction of gender and sexuality*. Cambridge: Cambridge University Press.

- Perminow A.A. 1996. Moving things of love: An ethnography of constitutive motions on Kotu Island in Tonga. PhD thesis. University of Oslo.
- Ramsay, C.S. 1938. Tin Can Island: A story of Tonga and the swimming mail man of the South Seas. London: Hurst and Blacket.
- Ritchie J. and Ritchie J. 1979. Growing up in Polynesia. Sydney: George Allen and Unwin.
- Schagatay E. 1996. The human diving response: Effects of temperature and training. PhD thesis. Department of Animal Physiology, Lund University.
- Schoeffel P. and Talagi S. 1989. The role of women in small-scale fisheries in the South Pacific: Report of case studies in Cook Islands, Papua New Guinea, Solomon Islands, Tonga, Vanuatu and Western Samoa. London: Food and Rural Development Division, Commonwealth Secretariat (TP/SFD/1).
- Thaman R.R. 1982. Deterioration of traditional food systems, increasing malnutrition and food dependency in the Pacific Islands. *Journal of Food and Nutrition* 39:109–121.
- Titcomb M. 1978. Native use of marine invertebrates in old Hawaii. *Pacific Science* 32(4):325–386.
- Vaea Hon. and Straatmans W. 1954. Preliminary report on a fisheries survey in Tonga. *Journal of the Polynesian Society* 63:199–215.
- Zann L.P. 1994. The status of coral reefs in south western Pacific Islands. *Marine Pollution Bulletin* 29(1):52–61.
- Zann L. and Muldoon J. 1993. Management of marine resources in the Kingdom of Tonga. unpubl. Technical Annex to: Tonga National Tourism Plan. Canberra: Nicholas Clark and Associates.
- Zann L.P., Kimmerer W.J. and Brock R.E. 1984. The ecology of Fanga'uta lagoon, Tongatapu, Tonga. Honolulu: University of the South Pacific and University of Hawaii Sea Grant Cooperative Report.



Une fillette des Tonga ramasse des invertébrés marins sur le platier.

Annexe

Principales utilisations des algues, des invertébrés marins et de la chaux corallienne dans l'archipel des Tonga, hier et aujourd'hui. Vous trouverez ci-dessous une liste récapitulative des usages décrits par Malm en 1999. Les usages et croyances obsolètes (ou quasiment éteints) sont signalés par un astérisque (*).

A. PRODUITS DE LA MER COMESTIBLES

1. Subsistance : algues, méduses, anémones, squilles, crevettes, crabes, langoustes, chitons, gastropodes, bivalves, calmars, poulpe, oursins, holothuries.
2. Entraide entre proches et amis : toute ressource marine comestible.
3. Présents « en nature » offerts lors de rassemblements religieux et de cérémonies : surtout langoustes, bénédictiers et poulpe.

B. ACTIVITÉS RÉMUNÉRATRICES

1. Vente de nourriture, sur le territoire des Tonga : toute ressource marine comestible.
2. Vente de bijoux, d'objets d'artisanat et d'objets souvenirs en coquillages, sur le territoire des Tonga : coraux précieux, coquilles des crabes, gastropodes, bivalves, grandes aiguilles d'oursins.
3. Exportation de produits de la mer : en particulier, algues, langoustes, bénédictiers, poulpes et holothuries.
4. Exportation de bijoux : corail noir, gastropodes, nacre, perles de culture.
5. Spécimens marins d'aquarium : coraux, anémones, crustacés, mollusques.

C. DÉCORATIONS ET BIJOUX

1. Décoration de tombes : sable corallien, coraux broyés, gorgones rouges, gastropodes, bivalves.
2. Bijoux, petits objets gravés : coraux précieux, gastropodes, bivalves.
3. Incrustations dans des sculptures en bois et des bijoux : nacre (récent regain d'intérêt dans la fabrication de souvenirs et de répliques, dont des coquilles d'ormeau incrustées dans des défenses de sanglier et coupes de dents de baleine).
4. *Troc de produits précieux : gastropodes, bivalves.
5. Décorations de couture : gastropodes, bivalves.
6. *Décorations de panier : gastropodes, bivalves.
7. Décoration des maisons, des églises et des jardins : gorgones rouges, gastropodes, bivalves.

D. UTILISATION DE CALCAIRE CORALLIEN

1. *Permanente, lissage ou décoloration des cheveux.
2. *Coloration des cheveux.
3. *Élimination des poux.
4. Traitement des affections cutanées.
5. Teinture des nattes portées à la taille.

E. NAVIGATION ET PÊCHE

1. Récavage des bateaux : algues.
2. *Décoration des pirogues : coquilles d'ovule commune.
3. Ancres : pierres coralliennes.
4. Leurre à poulpe : calcaire, porcelaine *Cypraea tigris*.
5. Hameçons : gastropodes*, bivalves (seules les huîtres perlières restent utilisées).
6. *Lests pour épousettes : morceaux de corail, porcelaine monnaie, arches.
7. Poids pour lester les frondes de palmier utilisées pour rabattre le poisson : morceaux de corail.
8. Appâts pour poisson : algues, crevettes, crabes, chair de mollusques, oursins.
9. Capture de poisson dans des paniers : algues, coraux rocailloux.
10. Poison pour poisson : holothurie *loli* (*Holothuria atra*).

F. USTENSILES

1. Nettoyage des mains : corail mou/éponge*, corail de forme sphérique.
2. *Limes, instruments abrasifs : corail, coquilles de bénédictier, piquants des oursins.
3. *Couteaux : gastropodes, bivalves.
4. *Ciseaux, gouges, foreuses : gastropodes, bivalves.
5. *Grattoirs, râpes : gastropodes, bivalves.
6. Lissage et aplatissement des feuilles de pandanus : bivalves.
7. *Rasage : bivalves.
8. *Herminettes : bivalves.
9. Ouverture des coques de noix de coco : bivalves.
10. *Impression sur céramique : bivalves.
11. Dispositif de signalisation : trompette de triton.
12. Bols, plateaux, cendriers : grands bivalves.
13. Pierres pour les fours traditionnels : calcaire corallien.
14. Poids des filets de protection des aliments et/ou des boissons : gastropodes.
15. *Drainage de furoncles : bivalves.
16. Pièces de jeux : gastropodes, bivalves.
17. *Automutilation lors de funérailles : gastropodes, bivalves.

G. AUTRES USAGES

1. Travaux de construction : calcaire corallien.
2. *Lecture de présages : porcelaine *Cypraea tigris*.
3. Révélation de la virginité : ovule commune.
4. *Renforcement du poignet d'un homme qui se bat : cônes.