MASTER SML

SCIENCES DE LA MER ET DU LITTORAL

MENTION

EXPERTISE ET GESTION DE L'ENVIRONNEMENT LITTORAL

Loeiza Lancelot

Etude sur les dynamiques des pratiques vivrières et alimentaires et sur leurs dynamiques territoriales dans le Grand Sud

IRD – GIE Océanide (Nouméa – Nouvelle-Calédonie)

Mémoire de stage de Master 2

Année Universitaire : 2013-2014

Structure d'accueil : IRD – GIE Océanide

Tuteur universitaire : Louis Brigand

Maître de stage : Catherine Sabinot et Jean-Brice Herrenschmidt

Remerciements

Je tiens à remercier toutes les personnes du bureau d'études GIE Océanide et de l'IRD qui ont participé de différentes façons à la réussite de mon stage. Je les remercie pour leurs conseils et pour m'avoir fait partager leurs expériences professionnelles.

Je souhaiterais particulièrement remercier :

Catherine Sabinot et Jean Brice Herrenschmidt, mes deux Co-encadrant, pour m'avoir permis de réaliser ce stage, pour leur soutien et leurs précieux conseils durant le terrain et la rédaction de ce mémoire.

Je remercie Claire Levacher, doctorante en anthropologie, pour ses conseils avisés.

Merci à tous les habitants des tribus de Yaté avec qui nous avons échangés pendant ces quatre mois pour le temps qu'ils nous ont accordés, le partage de leurs connaissances et tous ces bons moments partagés ainsi que pour nous avoir fait découvrir Yaté.

Je remercie sincèrement la famille Ouetcho qui nous a accueillis parmi eux pendant ces quatre mois de terrain.

Une pensée spéciale pour Sarah et Shani, pour ses bons moments passés ensemble sur le terrain et à Nouméa.

Sommaire

Introduction **5**

1. Contexte et présentation du programme LIVE **6**
1.1. Le contexte Néo-Calédonien **6**
1.1.1. Géographie et histoire de la Nouvelle-Calédonie et de Yaté 6
1.1.2. Yaté, une commune qui se développe 9
1.1.3. Organisation sociétale 11
1.2. Présentation du programme LIVE **13**
1.2.1. Objectif de l'étude 13
1.2.2. Méthodologie d'enquête 14

2. Des pratiques vivrières en mutation dans les tribus de Yaté **19**
2.1. Les dynamiques géographiques et techniques des activités vivrières **19**
2.1.1. Pêche, agriculture et élevage : espèces cibles et pratiques 19
2.1.2. Les territoires de pêche et la répartition des ressources 24
2.1.3. Un espace agricole qui se transforme 28
2.1.4. Des techniques qui ont peu évolué récemment 30
2.2. Dynamiques environnementales et perception des habitants : des changements dans le temps long **34**
2.2.1. Perception des dynamiques du milieu marin 34
2.2.2. Changements environnementaux observés sur les terres agricoles 36
2.2.3. Évolution de la ressource : des perceptions qui diffèrent 37
2.3. Pratiques sociales et économiques : des changements en profondeur **39**
2.3.1. Evolutions sociologiques des pratiques 39
2.3.2. Dynamiques des choix professionnels et des pratiques de vente des produits vivriers 42
2.4. Une valeur environnementale en mutation ? **45**
2.4.1. Les savoirs écologiques : des indicateurs dans l'environnement toujours connus par les initiés 45
2.4.2. La pêche et l'agriculture : une pratique irrégulière, mais à forte valeur sociale et culturelle 47

3. L'alimentation, un marqueur des changements sociaux **50**
3.1. La place des ressources issues des pratiques vivrières dans les repas quotidiens **50**
3.1.1. Les produits vivriers dans l'alimentation quotidienne 50
3.1.2. Des espèces non consommées 52
3.1.3. Des produits vivriers disponibles toute l'année dans le congélateur 53
3.1.4. Des pratiques alimentaires qui changent : les recettes d'hier et d'aujourd'hui 54
3.1.5. Des ressources vivrières à valeurs multiples : locale, coutumière, gustative, économique, de partage … 57
3.2. Une alimentation de plus en plus tournée vers les produits du magasin **59**
3.2.1. La place des produits du magasin au quotidien 59
3.2.2. Les facteurs de décisions 60
3.3. Des transformations alimentaires qui concernent aussi les évènements coutumiers **62**
3.3.1. Des repas beaucoup plus élaborés 62
3.3.2. Les aliments dans la coutume 64

Conclusion **67**

Table des figures **69**

Glossaire des cigles **70**

Annexe : La pêche : le matériel d'hier et d'aujourd'hui **71**

Bibliographie **73**

Introduction

La Nouvelle-Calédonie qui renferme dans son sous-sol une très grande richesse minéralogique a choisi de faire reposer fortement son développement économique sur l'exploitation minière du nickel. Le territoire compte aujourd'hui trois usines métallurgiques dont l'une d'elles, l'usine du groupe brésilien VALE est située dans le Grand Sud. Dans cette région vit une population presque exclusivement kanak qui a longtemps vécu sur une mince bande de terre littorale de statut coutumier uniquement de la pêche et de l'agriculture. L'installation de cette usine dans la région en 2000 semble avoir provoqué de nombreux changements rapides et brutaux dans les modes de vie de ces populations. Les nouvelles générations s'ouvrent vers l'extérieur, la plupart ont délaissé, au moins partiellement, les activités vivrières pour occuper un emploi salarié. Ainsi, les techniques de pêche, les pratiques agricoles, les savoirs concernant l'environnement, mais aussi les savoirs liés aux cérémonies coutumières ont tendance à se transformer à se perdre progressivement.

Ces évolutions des pratiques sociales et culturelles sont peu étudiées de manière qualitative et leur compréhension apporterait un complément très utile, tant pour définir de manière plus pertinente les zones d'activité vivrière et les espèces pouvant présenter un risque à la consommation en cas d'incident environnemental, que pour cibler les suivis environnementaux intéressant directement les pratiques de la population.

Le programme « Littoral Vivrier et Environnement » (LIVE) auquel mon étude contribue a pour objectif de décrire et d'analyser les dynamiques des habitudes, des pratiques et des savoirs relatifs à l'usage et à la gestion du littoral et de la mer dans un contexte de pression industrielle sur le milieu et de changements sociaux. L'étude présentée s'intéresse plus particulièrement aux dynamiques des pratiques vivrières et alimentaires.

Une série de question se pose. La société kanak locale s'est déjà très largement transformée dans le contexte colonial de la Nouvelle-Calédonie depuis le 19e siècle. Les sociétés kanak se sont adaptées à ce choc et ont continué à transformer progressivement leurs modes de vie en assimilant notamment dans le temps long la monétarisation de leur économie et l'introduction de biens de consommation nouveaux. Pour autant, l'arrivée du projet minier gigantesque dans la zone semble être accompagnée de changements nouveaux. Il est alors important de décrire et comprendre si ces changements récents de modes de vie s'inscrivent dans un continuum de transformations ou s'ils représentent une nouvelle rupture profonde dans l'organisation sociale.

L'étude des mutations des pratiques vivrières, des perceptions des transformations environnementales et des pratiques alimentaires permet de saisir la nature des transformations en cours, d'évaluer si ces changements constituent une rupture considérée par les habitants comme un changement social et culturel à risque. I*n fine,* l'enjeu est de fournir des éléments de compréhension des processus en cours pour apporter aux acteurs locaux les moyens d'atténuer les effets considérés négatifs par les habitants.

1. Contexte et présentation du programme LIVE

1.1. Le contexte Néo-Calédonien

1.1.1. Géographie et histoire de la Nouvelle-Calédonie et de Yaté

Situation géographique

La Nouvelle-Calédonie est un archipel situé à l'est de l'Australie et au nord de la Nouvelle-Zélande dans l'océan Pacifique à 20 000 km de la France métropolitaine. L'archipel compte 245.580 habitants au dernier recensement ISEE (2009) dont les deux tiers se trouvent sur Nouméa, le centre urbain du territoire. La Nouvelle-Calédonie comprend une île principale la Grande Terre, et un ensemble d'îles de plus petite taille : La Grande Terre : 16 360,8 km² pour environ 400 km de long sur 50 km de large, les îles Loyauté à l'est (Lifou la plus grande (1 196,1 km²) et Tiga la plus petite (11 km²)), les îles Belep au nord (69,5 km²), l'Ile des Pins au sud (152,3 km²) et de nombreux îlots et récifs affleurant, la plupart non habités.

Plusieurs communautés sont établies sur le territoire. Les principales sont la communauté mélanésienne, européenne et wallisiennes. Les communautés indonésiennes, vanuatane, tahitiennes, et vietnamiennes sont elles moins représentées. Les mélanésiens, appelés aussi « Kanak » sont le peuple autochtone de l'île.

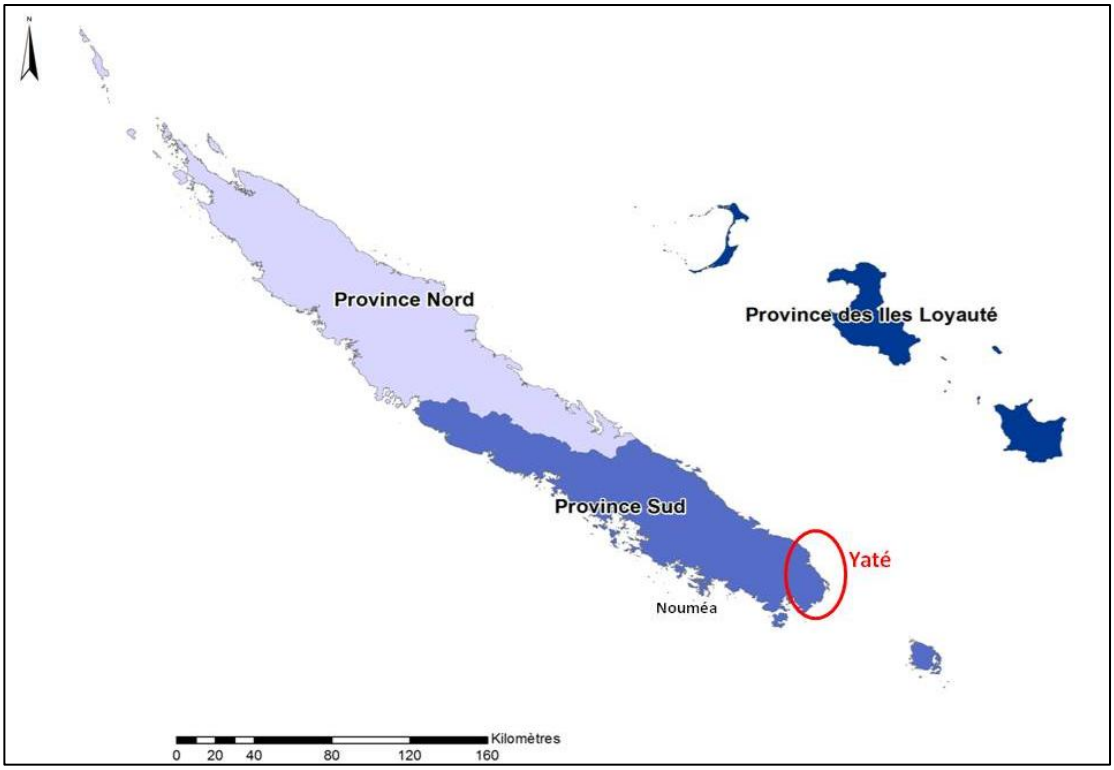

Figure 1 : Situation géographique de la commune de Yaté en Nouvelle-Calédonie (Source: DITTT)

Yaté est située à la pointe Sud Est de la Grande Terre, île principale de l'archipel de la Nouvelle-Calédonie. D'une superficie de 1338 km², c'est la plus étendue des communes du pays qui avec une population de 1881 habitants au dernier recensement de 2009 (dont 95% sont d'origine mélanésienne) affiche la densité de population la plus faible de territoire (1,4 hab/km²). A l'instar des autres communes de la Grande Terre et particulièrement celles de la

côte Est, Yaté dispose d'une étroite bande littorale d'environ 100 km², soit 7,5% de la surface communale. C'est sur cet espace restreint, s'étirant sur 80 kilomètres que se concentre la population, au sein principalement de quatre tribus (Unia, Waho, Touaourou et Goro) de l'aire coutumière Djubéa-Kapone. L'occupation de l'espace est ainsi totalement déséquilibrée entre une zone côtière dynamique qui en 2010 rassemble toutes les terres de culture et d'élevage de la commune (460 ha environ) ainsi que les zones urbanisées (environ 300 ha) et un intérieur des terres occupant les 80% de la surface communale, principalement du domaine minier et des formations forestières et de maquis s'étendant sur le parc de la Rivière Bleue et la Plaine des Lacs.

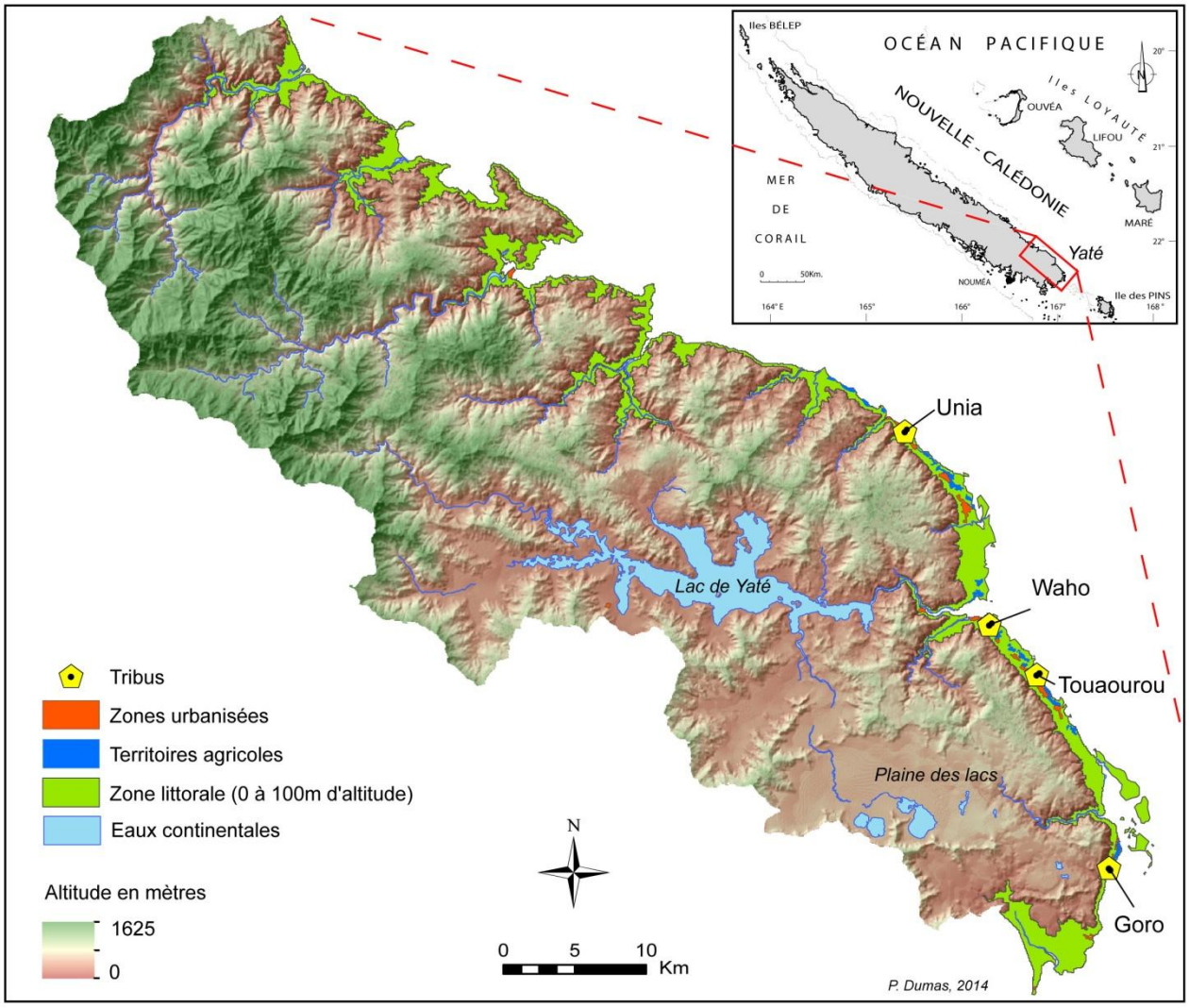

Figure 2 : Situation géographique de Yaté (Source : Pascal Dumas)

Eléments d'histoire de la Nouvelle-Calédonie et de Yaté

La Nouvelle Calédonie est découverte par James Cook en 1774. Dès 1840 elle subit les premières implantations des missionnaires puis en 1853 elle est annexée par la France. Parallèlement, les Kanak, subissent l'évangélisation, des spoliations foncières, un cantonnement[1] dans des réserves[2] tribales, un régime spécifique dicté par le code de

[1] Regroupement des populations kanak sur des territoires délimités. (Atlas de la Nouvelle Calédonie, IRD, 2012)

l'indigénat[3] mis en place en 1887 puis ils sont soumis aux travaux forcés. Les réserves mélanésiennes de la commune de Yaté sont au nombre de trois : Unia, Touaourou et Goro (Mapou, 1990). La création des tribus par l'administration coloniale, avec pour chacune d'elle un chef ayant une autorité considérée par l'autorité coloniale comme intermédiaire, est à l'origine de nombreux conflits encore d'actualité dans la région de Yaté.

Une tentative d'autonomie à la sortie de la guerre qui s'achève par un échec

L'année 1946 est marquante pour la Nouvelle Calédonie puisque l'île devient un Territoire d'Outre Mer (TOM). Ce changement s'accompagne de l'abolition du régime de l'indigénat et de la création d'une nouvelle constitution permettant aux Kanak d'obtenir la nationalité française. Cela signifie, pour le peuple autochtone, l'accès au droit de vote, à la scolarisation, à la liberté de circulation, de résidence et au droit du travail (Frouin, 2010), étapes importantes pour l'émancipation. A la suite de revendications par les représentants des communautés mélanésiennes, les trois réserves de Yaté grandissent de quelques hectares.

En 1963 la tendance s'inverse, la loi Jacquinot supprime les dispositifs mis en place par la loi-cadre Deferre et les lois Billottes mises en place en 1969 assurent à la métropole le contrôle des mines. Jusqu'en 1972 le « boom du nickel » accélère le développement de Nouméa et de sa périphérie avec une importante migration externe (métropolitains et polynésiens) encouragé par les politiques, et interne avec un exode rural massif des villages de brousses ou des îles vers « le poumon économique du pays » (Frouin, 2010). Parallèlement, les premières manifestations kanak s'organisent dénonçant la marginalisation économique subie par le peuple.

En 1984 émerge le Front de Libération Kanak Socialiste (FLNKS) qui boycotte les élections prévues en novembre. C'est le début d'une longue période d'affrontements.

Des accords pour l'émancipation et un destin commun

Le 26 juin 1988 est signé les accords de Matignon symbolisés par la poignée de main entre Jean-Marie Tjibaou et Jacques Lafleur. Ces accords marquent la fin des « événements », le retour à la paix et l'ouverture du dialogue entre les différents partis. Ils prévoient un rééquilibrage des régions néo-calédoniennes par la création de trois provinces (Nord, Sud et des îles), ils reconnaissent l'identité Kanak, le fait colonial et l'émancipation de la Nouvelle Calédonie par le transfert de compétence de l'Etat français au territoire néo-calédonien. Enfin ils prévoient un référendum d'autodétermination en Nouvelle-Calédonie pour 1998.

En 1998, des nouveaux accords sont signés : les Accords de Nouméa. Si les précédents accords avaient insisté sur le rééquilibrage, ceux-ci reposent sur la reconnaissance du fait colonial et de son impact traumatisant sur la communauté mélanésienne, mais aussi sur la reconnaissance de l'identité kanak et de sa souveraineté, nécessaire à la construction d'une Nation (Poncet, 2012). Ils posent ainsi les bases d'une citoyenneté et d'un destin commun. Ils prévoient la reconnaissance du statut coutumier et des aires coutumières par l'établissement d'un Sénat coutumier pour protéger et valoriser le patrimoine Kanak. Ils préconisent un renforcement du patrimoine culturel par le rétablissement du nom des lieux en langues

---

[2] Espace foncier collectif kanak instauré par l'arrêté du 22 janvier 1868 réputé inaliénable, incommutable, incessible et insaisissable. (Atlas de la Nouvelle Calédonie, IRD, 2012)

[3] Ensemble juridique et réglementaire de mesures administratives ou répressives entraînant un régime d'exception ne s'appliquant qu'aux seuls indigènes (1887-1946) ou aux travailleurs engagés (1874-1946). (Atlas de la Nouvelle Calédonie, IRD, 2012)

locales, l'enseignement des langues kanak, le retour des objets culturels. Les accords insistent également sur le lien à la terre, pilier de l'identité Kanak. Les terres coutumières sont redistribuées par l'Agence de Développement Rural et de l'Aménagement Foncier (ADRAF). De nouvelles compétences sont transférées notamment celles concernant les ressources minéralogiques telles que le nickel.

Aujourd'hui la Nouvelle-Calédonie se tourne vers l'exploitation du nickel pour assurer son indépendance économique et peu à peu s'émanciper de la France.

La Nouvelle Calédonie aujourd'hui : entre exploitation du nickel et conservation de l'environnement

La grande richesse en nickel du sous-sol de la Nouvelle Calédonie, environ 11% des réserves mondiales (FAO, 2000), a permis à la France de rapidement exploiter les monts du territoire pour en extraire ce minéral fortement recherché. La Nouvelle Calédonie est le 4ème producteur de nickel et son exportation représente 95% des exportations du territoire. L'exploitation minière tient une place centrale dans l'économie de l'archipel. En effet, le pays compte maintenant trois usines de transformation sur son territoire, une usine métallurgique implantée à Nouméa, la Société Le Nickel (SLN), une usine au nord portée par la Société Minière du Pacifique Sud (SMSP) et par la société canadienne Falconbridge et enfin une usine au sud portée par l'entreprise Vale Inco. C'est cette dernière usine qui va nous intéresser tout au long du rapport puisque localisée à quelques kilomètres des tribus étudiées. Elle joue un rôle important dans leur développement. Cependant, si l'économie basée sur le nickel peut être très prospère, comme le boum du nickel l'a mis en évidence au tout début des années 1970, elle reste une économie instable car très dépendante des cours du marché, subissant concurrence et spéculation (Poncet, 2012). Le « crack du nickel » au milieu des années 1970 en est une bonne illustration.

La Nouvelle-Calédonie possède la plus grande barrière récifale au monde avec 1 600kilomètres de récif-barrière continu (Colin, 2008) et son lagon inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO abrite une biodiversité marine très riche. La richesse biologique du lagon est cependant menacé par les activités humaines (activités minières, pêches, aquaculture, tourisme, aménagement côtier, etc.). Cet état de fait attire de nombreux écologistes et conservateurs de l'environnement et de la biodiversité sur le territoire calédonien. L'enjeu étant de concilier activités économiques (activités minières et touristiques) et préservation de l'environnement.

1.1.2. Yaté, une commune qui se développe

Yaté dispose d'un certain nombre d'atouts. Tout d'abord sa situation géographique (80 kilomètres de Nouméa) permet à la commune d'être facilement et rapidement accessible (1h30 de trajet) par la route. De plus, c'est un territoire qui compte un grand nombre lieux touristiques tels que le parc provincial de la Rivière Bleue, Netcha, les Bois du Sud, le Cap N'dua, etc. Le lagon inscrit depuis 2008 sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO offre des biotopes variés à l'origine d'une très grande biodiversité et accueille chaque année les baleines à bosse. Son environnement naturel est donc favorable au développement d'activités touristiques. Il permet aussi le déploiement d'activités vivrières telles que la pêche et l'agriculture. En effet, Yaté dispose d'un climat relativement tempéré à pluviométrie plutôt importante qui rend favorable la pratique de l'agriculture. La pratique de la pêche est quant à elle favorisée par la présence d'un platier et d'un lagon facilement accessible et riche en ressources marines. Certains habitants ont permis à l'agriculture de persister, appuyés par la coopérative ADEVY (Agence pour le Développement de Yaté) installée dans la zone depuis

1991, les colporteurs (un intermédiaire entre le producteur et le vendeur), les magasins et les marchés communaux hebdomadaires ou bihebdomadaires. Enfin, le Grand-Sud renferme dans son sous-sol du nickel en abondance qui représente une source de richesse économique importante pour la région.

Des activités vivrières : pêche et agriculture

L'ADEVY est un acteur moteur dans la région, c'est une association de loi 1901 créée en 1991 pour promouvoir le développement économique à Yaté et écouler les produits des agriculteurs. Elle fonctionne avec 6 filières: la quincaillerie, l'abatage de cailles, les pépinières, les produits de la terre, les produits de la mer, un tracteur à disposition pour les tribus.

Pour développer l'agriculture dans la région, la DDR a financé des projets agricoles comme l'installation de matériel pour la production de tomates ou de salades hydroponiques. Pour développer la filière pêche, le Fonds d'Aide au Développement de l'Intérieur et des Iles (FADIL) dans les années 1970, a financé plusieurs bateaux de pêche et a impulsé l'ouverture de coopératives. Ces projets n'ont pas fonctionné très longtemps. Contrairement à la filière agricole, la Direction du Développement Rural (DDR) de la Province Sud peine à mettre en place des projets de pêche.

Une économie tournée vers le Nickel

Au sud de la tribu de Goro, à cheval entre les communes de Yaté et du Mont-Dore, sur le plateau de Goro riche en latérite, a commencé au début des années 2000, la construction d'un complexe d'extraction de minerai et de production de nickel et cobalt. Aujourd'hui aux mains du groupe brésilien Vale le démarrage progressif de l'usine a débuté en 2010, non sans avoir fait l'objet d'une vive opposition de la part des associations environnementales et d'une partie des tribus riveraines. En effet, une organisation environnementale nommé Rhéébù Nùù s'est mise en place en 2001 pour observer les activités de VALE afin de s'assurer que les populations locales soient impliquées et que l'impact environnemental de l'usine soit limité, mais aussi pour servir de porte parole pour les populations locales. Le 27 septembre 2008 est ainsi signé le Pacte pour le Développement Durable dans le Grand Sud entre VALE et les communautés du Grand Sud pour une durée de 30 ans. Ce pacte « engage l'industriel à créer et mettre en œuvre des dispositifs spécifiques pour accompagner le développement dans le Grand Sud de manière durable. Il s'organise autour de trois dispositifs que sont la Fondation d'entreprise Vale Nouvelle-Calédonie, le Comité Consultatif Coutumier Environnemental (CCCE) et l'association de reboisement. » (www.vale.nc) Le CCCE qui fut le premier dispositif mis en place est l'organisme financeur du programme LIVE dont fait l'objet ce rapport.

L'usine Enercal

Enercal est une entreprise de production d'énergie par le biais d'un barrage inauguré en septembre 1959. La société assure également le transport et la distribution de l'énergie électrique vers certaines communes de l'archipel. Depuis son installation l'usine Enercal embauche de la main d'œuvre locale. Aujourd'hui sur les huit employés qui travaillent dans l'usine six vivent à Yaté. La politique d'ENERCAL est d'embaucher localement tout d'abord pour la disponibilité des travailleurs, mais aussi pour légitimer l'implantation de l'usine dans la zone en créant de l'emploi direct. Aujourd'hui l'entreprise subit la concurrence engendrée par l'usine Vale et la SLN et beaucoup de techniciens quittent Enercal pour aller travailler dans ces usines de Nickel.

Les activités touristiques

Il existe plusieurs structures touristiques dans la commune de Yaté qui créent quelques emplois pour les populations. Des structures gérées par les habitants de Yaté qui sont principalement des hébergements touristiques. En effet, on compte deux gîtes à Touaourou, quatre campings sur les quatre tribus et un hôtel à Port Boisé. Des structures gérées par la Province Sud dont Le parc de la rivière bleue et le site de Netcha avec les chutes de la Madeleine embauchent également les habitants des tribus. Enfin certains tirent profit de leur environnement naturel et proposent des sorties en mer aux touristes ou sur des îles et îlots comme l'île Ouen et l'îlot Casy.

Les commerces

Il existe plusieurs types de commerces dans la zone étudiée : On compte trois commerces à Touaourou et deux à Waho. Ces petits magasins, vendent des produits de première nécessité (riz, pâte, sucre, sel, poissons, saucisses et poulets surgelés,), et des produits frais de la terre et de la mer lorsque pêcheurs et agriculteurs ont récolté leurs champs et sont allés à la pêche. Il n'y a pas de commerce à Goro, ce qui pose quelques soucis pour les habitants de la tribu. En effet, le déplacement jusqu'à Touaourou ou Waho pour faire les courses est coûteux en temps et en argent. On dénombre également deux stations essences, une à Touaourou depuis janvier 2014 et une au village de Yaté. Ces stations essences sont couplées avec des petits magasins similaires aux commerces présentés précédemment. Enfin un boulanger basé à Unia livre ses produits (pain, pizza, brioche, etc.) tous les matins dans les magasins de chaque tribu.

Ces différents types de commerces tenus par les habitants de Yaté créent également de l'emploi puisque les gérants privilégient l'embauchent des habitants des tribus et le plus souvent ce sont des jeunes désireux de gagner un peu d'argent pour vivre ou financer des projets.

1.1.3. Organisation sociétale

Un statut civil et foncier particulier

Il existe en Nouvelle-Calédonie, parallèlement aux subdivisions administratives, huit aires coutumières qui regroupent les personnes Kanak de statut civil particulier, ne relevant pas du droit commun. Les aires coutumières sont donc compétentes pour les affaires de droit privé liées à ce statut, les terres coutumières et les questions relatives aux langues et à la culture kanak.

Yaté, qui fait partie de l'aire Djubéa-Kaponé, est un territoire coutumier régi par un statut d'inaliénabilité, divisé en cinq tribus elles-mêmes divisées en plusieurs clans. La population présente sur la commune de Yaté est originaire de plusieurs régions en Nouvelle Calédonie (L'île des Pins, Paita, Thio, Mont Dore, les iles Loyautés, etc.) (Mapou, 1990). Les flux migratoires datent pour la plupart des années 1840 et se seraient stabilisées lors de la colonisation et de l'arrivée de la religion catholique dans le Grand Sud. Le foncier sur lequel est installée la population est coutumier (incommutable, insaisissable et inaliénable). Pour les Kanak la terre est le « fondement de l'identité, vecteur d'intégration sociale, outil politique, mais également assurance économique, le foncier joue un rôle déterminant conférant une place et conditionnant les rapports de force entre hameaux, tribus, familles, clans, individus » (Vigne, 2000). Il faut donc respecter l'organisation foncière existante et demander l'accord aux propriétaires avant la mise en place d'un projet sur son territoire. Un acte coutumier (auparavant appelé procès-verbal de palabre) est nécessaire pour engager formellement deux parties.

A Yaté s'applique le droit commun, mais aussi le droit coutumier qui est la transcription des règles coutumières qui régissent la société kanak. Le droit coutumier recouvre l'ensemble du droit civil. La société Kanak est de tradition orale, le droit coutumier n'est donc pas retranscrit à l'écrit, ceci rend donc plus compliquée son utilisation lors de la gestion d'un conflit. La coutume désigne une façon d'être, de se considérer et donc les normes sociales et juridiques qui en découlent.

Deux principales entités sont à l'origine de l'organisation sociale : la chefferie et le clan.

La chefferie englobe plusieurs clans et détient le pouvoir politique assurant une cohésion interne mais aussi externe à la tribu. A Yaté, les chefferies sont au nombre de trois : la chefferie d'Unia (détenue par le clan Adjamé), de Touaourou (détenue par le clan Ouetcho) et la chefferie de Goro (détenue auparavant par le clan Attiti). Le clan est considéré aujourd'hui comme l'unité de base de l'organisation sociale qui est très hiérarchisée. Un clan est constitué de plusieurs familles qui partagent une histoire commune, un mythe, une terre et s'identifient à un chef. Depuis quelques années, la population de Yaté tend à utiliser le terme de clan pour désigner une famille. Le clan possède tous les pouvoirs sur son territoire, et notamment la gestion du foncier. Les terres coutumières appartiennent donc à l'ensemble du clan, y compris les terres du chef de clan.

Un conseil des clans (ou bien aussi appelé conseil de tribu) est présent dans chaque tribu. Cette structure a été mise en place par l'administration coloniale qui repose sur une *« projection en milieu mélanésien de l'image européenne d'une sorte de conseil des Sages ou d'un Sénat »* (Leblic, 1993). Ce conseil doit, normalement, se réunir régulièrement pour gérer les problèmes de la tribu.

Chaque clan possède une fonction bien définie au sein de chacune des chefferies. Il y a plusieurs clans de la terre, qui sont chargés d'apporter les ignames pour les cérémonies importantes (intronisation d'un chef de tribu, fête de l'igname, etc.). En général il y a un clan de la mer par tribu à Yaté. D'après nos entretiens, hormis la tribu de Goro qui se compose de deux clans de la mer (Aguréré et Vama), les autres tribus sont constituées d'un seul clan de la mer. Son rôle est notamment d'aller à la pêche pour les cérémonies importantes. Il est important de bien souligner que tous les clans, quelles que soient leur fonctions, pratiquent les différentes activités vivrières que sont la pêche et agriculture.

Les tribus, regroupant aujourd'hui l'ensemble des clans d'une même chefferie, sont des entités créées par un arrêté de 1867 lors de la colonisation avec la mise en place des réserves. Ces entités ne correspondent à aucune formation préexistante car elles regroupent des groupes sociaux ayant été déplacés de force.

Ainsi, on constate que la structure de la société Kanak, bien qu'elle demeure « traditionnelle » n'est pas figée. Elle a évolué depuis la colonisation et notamment, dans la zone de Yaté, ces dernières années.

Des événements culturels qui rythment la vie quotidienne de la population

Les événements culturels prennent beaucoup de place dans la vie des habitants de Yaté. Le début de l'année est marqué par la fête de la nouvelle igname qui est considéré comme la fête la plus importante de l'année. L'igname est au centre de la coutume et du déroulement de la vie dans la société Kanak. Le cycle cultural de l'igname détermine la date des grands évènements (comme les mariages ou l'intronisation d'un chef). La fête de l'igname est suivie de près par la période des mariages qui débute lorsque les champs d'ignames sont prêts à être récoltés. Les mariages sont des évènements importants qui

unissent deux clans et l'igname est le sceau de ces alliances. Les deuils sont des évènements non prévisibles, qui viennent donc s'ajouter aux nombreux mariages. L'ensemble de ces évènements est toujours accompagné de l'acte coutumier et représente un lourd travail pour les familles d'un point de vu financier mais aussi temporel car toutes les familles de Yaté ont des liens familiaux entre elles, elles participent donc à un grand nombre d'événements.

La vie religieuse ponctue également la vie quotidienne des habitants de Yaté, et plus particulièrement celui des femmes. En effet, il s'agit d'un élément important lors des évènements coutumiers (fête de l'igname, mariages, deuils, etc.) comme dans le quotidien d'une grande partie de la population (en assistant par exemple tous les dimanches à la messe).

En plus de ces évènements, d'autres faits rendent la zone de Yaté très dynamique. L'année est rythmée par de nombreuses fêtes et foires organisées par la commune de Yaté ou des institutions de Nouvelle-Calédonie. Enfin, comme développé dans la partie précédente, la zone de Yaté présente la particularité d'avoir une vie politique et économique très active, dû essentiellement à la proximité de la mine et de l'usine mais aussi de Nouméa.

1.2. Présentation du programme LIVE

1.2.1. Objectif de l'étude

Objectif général

L'objectif du programme LIVE « Littoral vivrier et environnement » lancé en mars 2014 est de décrire et d'analyser les changements d'habitudes, de pratiques, de savoirs et de transmission de ces savoirs et pratiques locaux relatifs à l'usage et la gestion du littoral dans le Grand Sud de la Nouvelle-Calédonie, zone soumise à la pression industrielle sur le milieu et aux changements sociaux rapides.

Ce programme fait l'objet d'une convention entre le bureau d'études « GIE Océanide », l'Institut de Recherche et Développement (IRD) et le Conseil Coutumier Consultatif Environnemental (CCCE).

Objectifs spécifiques

L'étude présente plusieurs objectifs spécifiques :

- Décrire et analyser les transformations des pratiques vivrières (pêche, agriculture), des pratiques sociales et culturelles liées aux ressources, des savoirs et des représentations sur les ressources, la mer et le littoral ;
- Analyser les transformations des territorialités liées aux pratiques vivrières, à l'alimentation, au développement de nouvelles activités semi-professionnelles ou professionnelles et aux pressions sur le milieu ;
- Analyser les informations afin de dégager des orientations de suivi du milieu pertinentes pour la population et des pistes de gestion participative.

Pour répondre à ces différents objectifs, l'approche proposée dans ce rapport est la suivante :

Pratiques vivrières et alimentaires : territoires et usages de l'espace et des milieux, répartition des activités dans les familles, organisation du calendrier et des horaires, pratiques alimentaires des familles, articulation avec d'autres activités, discours sur les ressources, les pratiques et les pressions, etc.

Deux autres stages font l'objet d'approches différentes mais complémentaires pour répondre à ces objectifs.

1.2.2. Méthodologie d'enquête

Préparation du terrain

Recherches bibliographiques :

Le premier mois a été consacré au travail de recherches bibliographiques. Ce travail nous a permis de nous familiariser avec le contexte socio-économique et culturel de la Nouvelle-Calédonie et plus particulièrement du Grand Sud. Nous avons aussi pu approfondir nos connaissances sur quelques thématiques telles que l'agriculture, la pêche ou encore l'alimentation en Nouvelle-Calédonie.

Présentation de l'étude :

Une réunion de présentation de l'étude a eu lieu au siège du CCCE le 31 mars 2014. Cette réunion avait pour but de présenter les objectifs de l'étude ainsi que la méthodologie prédéfinie. Cette dernière a été validée par le CCCE qui nous a, également, conseillé d'effectuer une présentation dans chaque tribu avant de commencer notre terrain. Cette présentation devait permettre à l'ensemble des habitants d'être informé de notre travail.

Les premiers jours sur le terrain accompagnés de Jean-Brice Herrenschmidt, Catherine Sabinot et Antoine Wickel ont permis de présenter notre étude et de faire le geste coutumier auprès de quelques personnes clés dans les tribus. La présence de nos encadrants qui connaissent bien le terrain a facilité la prise de contact avec certaines personnes.

Acteurs identifiés

Le travail d'enquête a été mené d'une part avec un certain nombre d'acteurs clés identifiés auparavant en fonction des différentes thématiques abordées et d'autre part auprès de la population de Yaté.

Acteurs clés :

- **L'école de Waho** : un travail à l'école primaire de Waho sur les pratiques alimentaires et les perceptions de l'environnement a été réalisé avec les élèves de CM1 et CM2.
- **La mairie :** aucun entretien n'a pu être réalisé avec les membres du conseil municipal étant donnée la période postélectorale.
- **Les coutumiers :** les coutumiers sont des acteurs clés pour cette étude, car ils apportent une bonne compréhension de l'organisation sociale coutumière à Yaté.
- **Les commerces :** en ce qui concerne l'alimentation, les commerces représentent une source d'information intéressante. Nous nous sommes donc rendues à plusieurs reprises dans les

divers magasins de Yaté afin d'observer les habitudes alimentaires des habitants et d'échanger avec les vendeurs sur le sujet.

La population de Yaté :

Nous avons choisi de centrer notre étude sur trois tribus : Goro, Touaourou et Waho ; ceci afin de disposer du temps nécessaire pour approfondir, avec les gens, les sujets que nous souhaitions aborder. Nous nous sommes également rendues ponctuellement dans la tribu d'Unia, lorsque cela nous était proposé.

Afin d'avoir un aperçu des dynamiques de changement sur le territoire et selon le sujet abordé, différentes catégories de personnes ont été interrogées : des personnes de différentes générations, de différents clans, de sexe masculin et féminin, de différentes tribus, de catégorie professionnelles différentes, etc.

Outils d'enquête

Pour décrire et analyser au mieux les changements d'habitudes, de pratiques, de savoirs et de transmission de ces savoirs et pratiques locaux relatifs à la gestion du littoral, l'étude a consiste principalement à réaliser des entretiens individuels et collectifs et à observer sur le terrain les pratiques des populations locales.

Une immersion dans la vie des tribus était indispensable pour saisir la réalité concrète des relations que les populations entretiennent désormais avec le milieu et les ressources et des changements potentiels des représentations induites par les mutations sociales, économiques et culturelles dans la zone. Durant ces 4 mois de terrain nous avons donc loué la maison d'un habitant de la tribu de Touaourou qui logeait pendant ce temps sur Nouméa. Nous étions ainsi associées à une famille ce qui a facilité notre intégration au sein des différentes tribus.

Pour cerner les dynamiques de changement dans le cadre d'études menées dans un temps court, il n'est pas possible de réaliser une étude diachronique (étude à deux moments différents pour évaluer la différence entre les deux). Pour contourner cette difficulté, le protocole consiste alors à :

- Récolter et étudier les études réalisées par le passé sur le sujet ;
- Décrire la manière dont se sont constitués les savoirs locaux (transmis verticalement ou horizontalement, acquis par l'expérience et/ou acquis par les médias, etc.) et quelles en sont les modalités de transmission ;
- Récolter le discours sur les changements observés et ressentis auprès des Anciens ;
- Interroger les jeunes générations sur leurs savoirs, leurs pratiques et leurs représentations, et les confronter à celles des anciennes générations (notamment au sein d'entretiens groupés).

Les entretiens :

Une partie de l'enquête de terrain a consisté à la réalisation d'entretiens semi-directifs, c'est-à-dire sur la base d'un guide d'entretien ouvert qui permet de centrer le discours des interlocuteurs autour de thèmes préalablement définis. L'interlocuteur dispose ainsi d'une marge de liberté dans le choix de ses propos et dans l'orientation de la discussion. Ce type de technique permet de recueillir des informations qualitatives.

- **Construction du guide d'entretien : (guides d'entretien en annexe)**

A partir du travail bibliographique précédemment réalisé, un guide d'entretien a été élaboré. Le document s'organise autour de différentes thématiques que nous souhaitons aborder lors des entretiens et de celles-ci découlent un certain nombre de questions relativement ouvertes.

Les thématiques abordées dans le guide d'entretien sont les suivantes :

- Carte d'identité (histoire de vie)
- Activités vivrières (pêche et agriculture)
- Thèmes liés (usine VALE, médecine, savoirs, alimentation, projets)

Ce guide d'entretien qui a servi de base au travail de terrain s'est ensuite affiné en fonction de la problématique développée et des réalités du terrain.

- **Déroulement des entretiens :**

Durant le premier mois de terrain, l'objectif était d'approfondir nos connaissances sur le contexte culturel et de dégager les enjeux majeurs sur le territoire. Nous avons ainsi abordé avec les habitants de Yaté un ensemble de thématiques qui n'était pas toujours présentes dans les guides d'entretien, mais qui nous ont permis d'affiner nos problématiques afin de décrire au mieux les changements qui affectent le Grand Sud. De plus, nous avons réalisé nos premiers entretiens à trois pour ne présenter l'étude qu'une seule fois à chaque personne enquêtée.

Pendant ces quatre mois de terrain nous avons réalisé 143 entretiens avec des personnes aux profils variés (femmes, hommes, jeunes, vieux, etc.).

D'une manière générale, les acteurs ciblés ont été rencontrés plusieurs fois afin de pouvoir approfondir avec eux l'ensemble des thématiques souhaitées.

Selon la disponibilité des acteurs ciblés, les entretiens ont été menés seuls, à deux ou à trois personnes. Ainsi lorsqu'un interlocuteur ne disposait pas du temps nécessaire pour nous rencontrer chacune notre tour et que nous estimions qu'il était important pour chacune d'entre nous de le rencontrer nous réalisions l'entretien ensemble afin d'aborder toutes les thématiques.

Observations :

Ce travail d'entretiens s'est accompagné d'observations sur le terrain des pratiques des populations locales telles que la pêche, l'agriculture et la préparation des repas. Nous avons eu la chance d'être invitées à participer à des mariages, des deuils, ce qui nous a notamment donné l'opportunité d'observer la préparation des coutumes. Cela nous a permis de mieux saisir l'importance de ces événements qui rythment la vie des gens en tribu.

Travail dans les écoles :

Un travail a également été effectué avec les élèves de CM1 et CM2 de l'école primaire de Waho. Ce travail s'est déroulé en deux temps :

- **Un questionnaire sur les pratiques alimentaires :**

A partir d'un questionnaire comportant une quinzaine de questions les enfants ont été amenés à décrire leurs pratiques alimentaires.

Quatre séances de 30 minutes sur le temps du midi les 22, 23 mai et les 2 et 5 juin nous ont permis de rencontrer 14 élèves de CM1 et 14 élèves de CM2. Nous avons accueilli la classe de CM1 deux midis consécutifs afin qu'ils disposent du temps nécessaire pour remplir le questionnaire. Deux semaines plus tard nous avons choisi de diviser la classe de CM2 en deux groupes afin d'être d'avantage disponible pour aider les enfants à remplir le questionnaire.

Un questionnaire a également été distribué aux enfants des classes de CM1 et CM2 pour leurs parents afin d'obtenir des informations plus quantitatives sur les pratiques alimentaires dans les familles. Nous avons pu récupérer 20 questionnaires sur les 28 distribués.

- **Un atelier dessin sur les thèmes de l'environnement et de la mer :**

Nous avons réalisés des ateliers dessin avec les mêmes classes de CM1 et CM1 de l'école primaire de Waho. Cet atelier portait sur la perception qu'on les enfants de leur environnement et de la mer. Les enfants avaient 30 minutes pour dessiner ce qui leur paraissait le plus important sur leur environnement et sur la mer. Nous avons fait deux ateliers avec les CM2 sur le thème de l'environnement et de la mer et seulement un seul atelier avec les CM1 sur le thème de l'environnement.

Traitement des données

Chaque soir, après avoir enquêté les personnes choisies dans la journée, nous retranscrivons les entretiens, pris par dictaphone ou papier, sur l'ordinateur. Chaque entretien est, par la suite, classé dans des dossiers, chaque dossier représentant un clan. Ces dossiers sont eux mêmes classés par tribu. Cela nous permet de retrouver rapidement un entretien lorsque nous voulons utiliser les informations fournies par cette personne enquêtée.

Nous avons choisi d'utiliser plusieurs tableaux de suivi Excel pour regrouper les informations. Dans un premier tableau nous regroupons les personnes enquêtées, le jour de l'enquête et les personnes présentes lors de l'entretien. Dans un deuxième tableau, nous regroupons les coordonnées des personnes rencontrées. Enfin dans un dernier tableau nous classons les enquêtes par thèmes. Nous avons choisi plusieurs thèmes : tortue, pêche, agriculture, histoire de vie, transmission, évolution, mine, savoir, santé, éducation, projet, coutume, alimentation et observation de terrain. Chaque entretien qui traite d'un de ces thèmes est classé dans le tableau correspondant au thème. Cela nous permet d'accéder rapidement aux informations dont nous avons besoin concernant un thème.

Après avoir classé les différents entretiens par personne et par thème nous avons choisi de faire des fiches thématiques. Par thème, nous avons regroupé toutes les informations que nous avions sur une même fiche en prenant soin de citer la source de l'information c'est-à-dire la personne enquêtée. Cela nous permet d'avoir une meilleure visibilité sur les informations que nous avons déjà collectées et celles qui nous reste à obtenir. De plus, cela facilite l'analyse et le traitement de ces informations.

Nous avons décidé de travailler à l'aide des photos aériennes. Elles sont un outil qui facilite la discussion sur les pratiques vivrières et la pêche à la tortue. Par la suite, elles nous permettront de cartographier les différents lieux fréquentés par les populations (habitat, pêche, agriculture, etc.).

Enfin, pour l'observation de terrain c'est-à-dire lorsque nous allons à la pêche, dans les champs ou encore aux différents évènements (mariages, deuils, réunions, etc.), nous avons décidé de noter ce que nous observons ainsi que les différentes discussions que nous pouvons avoir avec certaines personnes lors de ces sorties.

Quelques limites identifiées

La principale limite qui est apparue au cours de ces trois mois d'enquête a été l'indisponibilité des personnes dans les tribus. Cette indisponibilité est expliquée par différents facteurs : une longue période post électorale, des périodes de préparation de mariages (construction des cases, coutumes faites aux différents clans, préparation de la cuisine etc.) et aux évènements imprévus (tels que les deuils ou bien la fuite d'acide de l'usine Vale qui a eu lieu au mois de mai). Par conséquent, l'indisponibilité des personnes nous a empêchés d'optimiser notre temps pour les enquêtes.

Un second frein à notre étude a été le sujet de la mine, lors de la fuite d'acide principalement, qui occupait une place importante dans nos discussions. Cependant, nous avons pu tirer avantage de cette situation et approfondir nos discussions concernant la perception de la mine par la population ainsi que leur ressenti vis-à-vis de cet évènement.

Nous sommes trois jeunes pour réaliser cette étude, ce qui peut, également, être une limite. En effet, certaines personnes (et particulièrement des personnes âgées) peuvent être, à la première rencontre, craintives et peu enclines à la discussion. Cependant, cette limite est vite dépassée lors des entretiens suivants. Concernant les jeunes, nous avons au départ eu quelques difficultés à mener des entretiens, car ils s'avéraient très timides. Le fait que nous ayons eu l'opportunité de participer aux mariages nous a permis d'entrer en contact plus facilement avec eux.

2. Des pratiques vivrières en mutation dans les tribus de Yaté

L'agriculture et la pêche sont les principales activités pratiquées par les habitants de Yaté depuis qu'ils occupent ce territoire. Ces activités entretiennent leur paysage, leur procurent des vivres, représentent des moments d'échanges et de partage et sont à l'origine d'une perception et d'une conception particulière de leur territoire. Aujourd'hui, le Grand Sud vit des changements importants, ces activités ne sont plus pratiquées de la même manière qu'autrefois et ont tendance à s'effacer au profit de l'emploi salarié. Les changements de pratiques entrainent notamment de nouvelles perceptions du territoire, une diminution des échanges intergénérationnels, de nouvelles pratiques alimentaires, etc. Nous allons voir dans cette partie quels sont les changements qui caractérisent ces pratiques et tenter de comprendre les causes et les conséquences de ces changements.

2.1. Les dynamiques géographiques et techniques des activités vivrières

2.1.1. Pêche, agriculture et élevage : espèces cibles et pratiques

Poissons, coquillages et crustacés

Les coquillages et crustacés sont collectés à marée basse sur le récif qui est accessible à pied ou sur ceux accessibles en bateau ainsi que sur les îlots aux alentours (îlot Roter, îlot Nu etc.). Les sauteurs, araignées, grisettes et palourdes se trouvent d'une manière générale sur la partie accessible à pied, c'est surtout pour ramasser des poulpes, des bénitiers, des bigorneaux et des trocas que les habitants rejoignent le récif en bateau. Le plus souvent quand les femmes ou les hommes vont ramasser des coquillages sur le platier, ils ne s'occupent pas des poulpes, car cela serait trop lourd à rapporter et inversement, comme explique une pêcheuse, quand elle va à la pêche aux poulpes, elle ne ramasse que les poulpes : « *coquillage c'est coquillages* […] *parce que c'est lourd après* » (Femme d'environ 70 ans, Touaourou).

Pour les principales espèces capturées, voici quelques précisions obtenues lors des entretiens :

Espèces	Zones de pêche	Périodes	Techniques	Éléments de descriptions
Sauteur	Au niveau des passes	Ils remontent au moment de la saison fraiche	Il faut les prendre sur le côté, car ils peuvent être confondus avec les cônes qui ont dard venimeux	Ca pèse comme des cailloux et c'est ennuyant à attraper pour le peu qu'il y a à manger nous dit une habitante
Poulpe		Principalement présents à la saison fraiche	Le meilleur moment pour les pêcher est la marée montante parce qu'ils sortent de leurs cachettes	Une habitante de Waho nous explique qu'il y en a davantage sur le récif d'Unia
Bénitier	Ils sont présents un peu partout sur le platier, mais surtout là ou il y a du courant ou près du tombant	Pendant les grandes marées basses.	Pour les récolter, il faut mettre le couteau dans l'œil afin qu'il reste ouvert et il est plus difficile de décocher le bénitier	Selon un habitant d'Unia, il y a beaucoup de bénitiers sur Touaourou (à Laval) et à Goro, parce que c'est plus difficile d'accès donc ça préserve la

			collant. Un vieux pêcheur nous dit « *c'est tellement idiot* » un bénitier, dans des cuvettes de 3-4 mètres d'eau ou l'eau est transparente ils utilisent la perche pour pincer et hop ils remontaient le bénitier.	ressource nous explique-t-il. Selon lui, c'est difficile de donner l'âge d'un bénitier, mais pour ceux qu'on trouve sur le platier ils n'ont pas encore un an parce qu'ils sont encore là, que personne ne les a pêchés.
Bigorneaux	Principalement près du tombant. « *Moi personnellement j'ai toujours trouvé ici* » c'est peut être les failles qui les retiennent, nous explique un habitant d'Unia			
Araignées de mer	Elles bougent beaucoup, il n'y a donc pas d'endroit particulier sur le platier où les trouver			Si les doigts sont *« [...] déjà bien usés »* et petits, l'araignée est âgée
Trocas	Ils sont principalement au niveau du tombant. Ils sont présents surtout là où il y a du corail.			Il y a deux sortes de trocas : le blanc et le rouge. Le blanc est plus pointu que l'autre.
Grisettes	Nous ne disposons pas d'informations sur le type d'habitat dans lequel les trouver, mais un habitant nous précise qu'il est facile d'en trouver au niveau de la Kubigny	Elles se trouvent à marée haute		Elles se ramassent facilement, car il suffit de gratter et ça s'ouvre.
Langoustes	Elles se pêchent sur le platier ou sur le tombant (le bord du récif).			
Crabes	Dans les palétuviers vers Goro il est possible d'en trouver, mais pas à Touaourou nous explique un habitant de Touaourou : « *ici il n'y en a pas* ». Les gens vont principalement les ramasser dans les palétuviers au niveau de la Kubigny			Il y a les crabes des palétuviers et les crabes des récifs
Palourdes	Elles sont situées sur la partie haute du platier dans le sable.		Les palourdes laissent des traces dans le sable et l'œil permet de savoir où elle est.	
Crevettes	Pas d'informations			

Figure 3 : Tableau de quelques espèces de coquillages et crustacés capturés à Yaté

Les poissons sont principalement pêchés sur le platier et au-delà du tombant récifal sur quelques kilomètres.

Mekoua	Les gens d'ici ne le pêchent pas parce qu'il n'y en a pas, c'est à l'île des Pins et dans la réserve Merlet.		
Picots	Ils sont présents selon les habitants principalement au niveau de la Kubigny et au niveau de la barrière.	*« Le problème du picot c'est que c'est quand c'est la saison quoi »* (Homme d'environ 40 ans, Touaourou)	Il y a deux types de picot nous explique, un habitant : le picot du récif et celui des palétuviers. Une autre personne nous dit qu'il y a quatre espèces de picots et que se sont des poissons qui se déplacent en banc : - Le « *Mibou* », - Le « *Viédo* » : (il est rayé) Le « *kétchi* » (picot récif qui est plus gros (jusqu'à 40cm)) Le « *Mwi* » (picot bleu qui est entre le « *kétchi* » et le « M*ibou* »)
Mulet	Sur Yaté ils se trouvent surtout à la Kubigny et à la barrière.		
Sardines	Elles se trouvent principalement à l'embouchure des rivières. *« Moi j'ai connu ça avec mon père […] on faisait beaucoup ça, comme à l'embouchure de la rivière il y a les sardines en bas là »* (homme d'environ 40 ans, Touaourou)		
Perroquet	Pas d'informations		
Dawa		C'est un poisson migrateur. En ce moment c'est la saison du Dawa	**Histoire du Dawa :** Ils viennent sur le récif parce que c'est les grandes marées (avril à septembre). Ils se nourrissent et après ils vont dans la baie de Prony pour se dégraisser juste boire de l'eau « *c'est véridique* ». (Homme d'environ 80 ans, Goro)
Balabio	Pour le repérer, un pêcheur nous dit : « On voit les traces dans le sable sur la plage devant la mission. Il se cache dans le sable, la tête dedans et le corps dehors donc on peut l'attraper à la sagaie. »	Le Balabio est aussi une espèce migratrice. Il vient du nord. C'est des poissons qu'on attrape en décembre à Goro et reste jusqu'en février/mars.	**Histoire du Balabio :** Un pêcheur de Goro nous dit que c'est à Tao en 1962 qu'il a compris l'histoire du Balabio. Il a rencontré un anglais avec qui il est allé pêcher le Balabio au filet. Ils restaient assis à regarder les bancs de poissons sortir et ils ont vu l'eau frisée. Il y en a un qui tient un bout du filet et un autre qui tourne autour du banc de poissons et après il faut tirer sur la plage. Il y avait une 100aine de poissons, mais ils n'ont pris qu'une quinzaine de poissons, car ils n'avaient pas de quoi conserver. Il nous explique que le poisson Balabio vient de l'ilot Balabio et fait le tour de Nouvelle-Calédonie, il mange sur le platier et rentre après sur l'îlot. Les poissons « blanc-blanc » ressemblent au Balabio mais il reste plus petit.
Ui Ua	Pas d'informations		
Thon	Au grand large		
Carangues	Pas d'informations		
Loche saumonée	Pas d'informations		

Figure 4 : Tableau de quelques poissons capturés à Yaté

Les habitants distinguent les poissons et les espèces en fonctions de leur habitat. Par exemple, il y a les poissons du récif et ceux qui se cachent dans les trous, il y a les Picots des palétuviers et les picots des récifs. L'habitat permet donc de différencier les espèces.

Voici un exemple de la répartition des espèces sur le platier d'Unia :

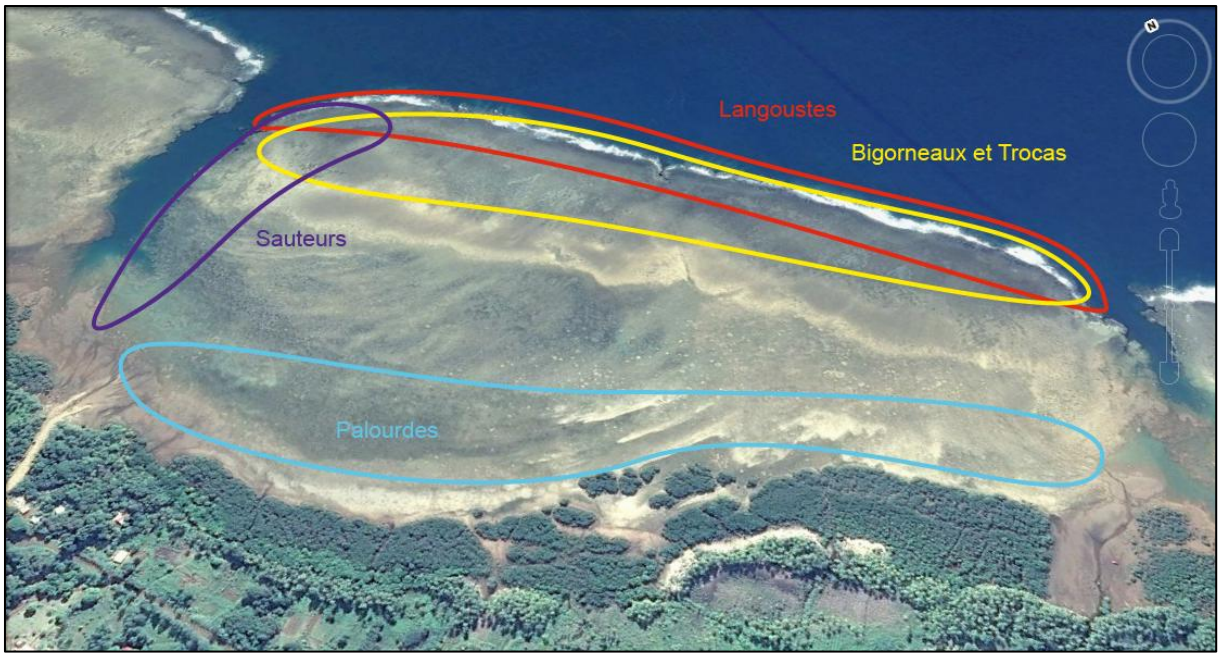

Figure 5 : Répartition de quelques espèces sur une partie du platier de la tribu Unia

Les espèces cultivées et cueillies

Les habitants de Yaté consomment de nombreuses espèces cultivées et cueillies. Pour plusieurs espèces, les feuilles sont mangées ou utilisées à d'autres fins (médicinales par exemple). Chaque espèce ne demande pas les mêmes conditions pour se développer. La localisation des parcelles est en fonction des cultures, par exemple le taro d'eau préfère les sols marécageux. La disposition des sillons est faite selon les lieux tabous et le sens du vent. Il y a certaines règles à respecter pour une bonne croissance. L'igname et le manioc, par exemple, ne sont jamais disposés l'un à côté de l'autre, mais le manioc est toujours mis en bordure de champs pour protéger l'igname et ne pas lui faire trop d'ombrage qui pourrait ralentir sa croissance.

Pour les principales espèces cultivées, voici quelques précisions :

Espèce	Saisons	Sous-espèces	Éléments de description
Igname	Récolte d'avril à juin et plantation août-septembre	Il y a différentes variétés d'ignames. Les variétés pour la coutume il y a le « *dohu* », le « *djara* » et le « *tiouata* » (celui-là c'est le plus résistant et le plus facile à trouver.	Certains sont utilisés uniquement pour la coutume.
Taro		Il existe principalement deux espèces de taros à Yaté : le taro d'eau et le taro de montagne. Il existe ensuite selon les habitants différentes variétés de taros d'eau (rose, noir, rouge et vert, etc.)	Pour les taros d'eau, il faut un sol marécageux. Pour les taros de montagne, c'est plutôt au niveau des rochers.
Manioc	Plantation en février et récolte en juin-juillet.		Pour savoir quand le manioc est prêt ce n'est pas comme l'igname : *« tu vois que les branches ils sont gros et ils commencent à être jaunes »* (Homme d'environ 25 ans, Touaourou)
Patate douce	Pas d'informations		
Banane	Il n'y a pas de bananes toute l'année.		
Noix de Coco	Pas d'informations		
Papaye	Pas d'informations		
Canne à sucre		Il y a plusieurs espèces de cannes à sucre cultivées sur Yaté.	

Figure 6 : Tableau des principales espèces cultivées

L'élevage en mer

L'élevage en mer n'est pas une activité très répandue à Yaté. Quelques projets existent, mais ne sont pas encore réalisés sur le territoire maritime ; en revanche, la population pratique toujours les « jardins de mer » : les habitants fabriquent avec des pierres des petits bassins dans lesquels ils y déposent des bénitiers de taille variable qu'ils laissent ensuite grossir jusqu'à ce qu'ils atteignent une taille correcte pour être mangés. Ces jardins, réalisés en face des habitations, sont généralement destinés à l'ensemble de la famille ou partagés entre plusieurs familles. Cela permet ainsi de conserver les bénitiers et de pouvoir s'en procurer à tout moment. Seul les bénitiers sont concernés par cette pratique « *parce que les autres [coquillages] ils ne restent pas* […] *même les bénitiers ils bougent* […] *celui qu'on fait, on appelle bénitier roulant, il peut bouger parce que l'autre bénitier il est accroché au récif* » (Femme d'environ 30 ans, Goro). On nous explique que ce sont en général les personnes âgées qui pratiquent ce type d'activité, « *c'est plutôt les Vieilles, moi je ne suis pas trop bénitiers* » (Homme d'environ 25 ans, Touaourou).

L'existence et l'apprentissage de cette pratique ainsi que les raisons de celle-ci sont discutés par les habitants. Selon certains, cette pratique existe depuis des générations et ils disent donc l'avoir apprise par leurs parents et grands-parents. D'autres au contraire disent que c'est une pratique nouvelle, car avant, comme le stock de bénitiers sauvages était suffisant, il n'était pas nécessaire de faire des jardins de mer. Une personne nous a même expliqué qu'elle avait testé cela après avoir vu une émission à la télévision : « *C'était plus pour faire reproduire parce qu'on avait vu à la télé une émission sur Tahiti, ou ils mettaient dans le bassin […] ; ils prélevaient les bénitiers et ils les mettaient dans le bassin, ils faisaient reproduire les petits bénitiers dans le bassin et en même temps ils expliquaient comment ça se reproduisait* […] *les deux petites, elles ont dit elles vont faire là devant chez maman, il y a l'eau qui rentre d'un autre côté et qui ressort d'un autre coté, quand c'est marée haute et quand c'est marée basse c'est pareil* […] *il y avait un ou deux courants qui passaient* » et cette personne nous dit qu'ils ont remarqué qu'effectivement ça marchait.

Si la plupart des "jardins de mer" sont des petits bassins entourés de pierres ***(figure 7)***, nous avons aussi eu l'occasion d'en voir un où il y avait seulement quelques bénitiers autour d'une petite plante ***(figure 8)***.

Figure 7 : Jardin de bénitiers le plus commun

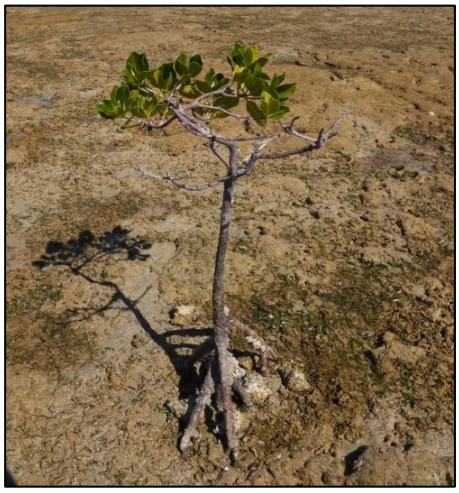

Figure 8 : Jardin de bénitiers moins commun

Les jardins de mer à Yaté soulèvent plusieurs problèmes. Parfois les gens se servent dans des jardins de mer qui ne sont pas les leurs, car ils estiment que cela appartient à tout le monde : *« La mer est à tout le monde »* (homme d'environ 80 ans, Touaourou). Ce n'est cependant pas un avis partagé par tous : *« C'est surveillé, ils ont un grand-père qui est tout le temps sur le récif » et « Généralement quand les gens ils voient que c'est un gros rocher ils savent qu'il ne faut pas toucher »* (Femme d'environ 60 ans, Touaourou). Il y a certaines difficultés liées à l'environnement naturel : une habitante nous raconte qu'elle ne peut pas faire de jardins de mer parce qu'elle habite à côté d'une cascade et que l'eau douce fait mourir les bénitiers ; selon un vieux pêcheur, les petits bénitiers ont tendance à s'en aller avec les vagues quand ils sont déposés dans les jardins de mer. Les petits bénitiers sont souvent piétinés par les pêcheurs.

D'autres élevages s'apparentant à la mariculture existent encore aujourd'hui (langouste) ou sont désuets (crabes de mer). Pour la langouste, des nasses fabriquées avec des grilles de poulailler (pour que les murènes ne puissent pas couper les grilles) sont accrochées au fond. De petites langoustes y sont déposées et les « nasses » sont relevées trois mois plus tard, une fois que l'animal est suffisamment gros. Les vieux faisaient aussi de l'élevage de crabes, mais cette pratique ne semble plus exister aujourd'hui. Ils mettaient les crabes dans une nasse et les nourrissaient. Ainsi, même si les crabes étaient vides quand ils les récupéraient, ils les déposaient dans ces nasses pour les faire grossir et en fonction des lunes, ils savaient s'ils étaient pleins et donc quand les récupérer.

L'élevage à terre

Différents élevages sont pratiqués par les familles. Le plus courant est l'élevage de porcs. Ces animaux sont souvent utilisés pour des dons lors des coutumes pour des événements (mariages et deuils) ou, selon les habitants, des ventes ponctuelles aux Wallisiens qui les achètent essentiellement pour des fêtes religieuses. Rares sont les habitants de Yaté qui consomment les cochons en dehors d'évènements spéciaux, *« On mange moins que la coutume »* et *« On préfère les vendre que les manger »* comme le révèlent deux femmes âgées de Touaourou. Cette activité se fait en association avec l'agriculture. L'alimentation des cochons est surtout composée de noix de coco, d'herbe de Buffalo et de granulés. Les fruits et légumes des jardins, comme les avocats ou bien les feuilles des faux caféiers, leur sont aussi donnés. Afin de rendre les cochons plus dociles, il est aussi conseillé de donner du thé mélangé à du sucre. Les anciens qui pratiquaient ces rites incitent leurs enfants à les reproduire sur leurs animaux.

L'élevage de poules a considérablement diminué ces dernières années, principalement en raison des chiens errants qui les mangent et des dégâts sur les cultures des voisins (car elles sont laissées en liberté). De plus, certaines personnes ont révélé qu'ils préféreraient manger les œufs achetés dans les supermarchés que ceux produits localement.

Peu de personnes ont des bovins à Yaté. Généralement, les vaches sont des limousines, utilisées pour désherber les champs et abattues pour leur viande lors de cérémonies coutumières. Le lait frais n'est pas du tout consommé.

2.1.2. Les territoires de pêche et la répartition des ressources

La gestion de l'espace maritime par les populations mélanésiennes est régie par des règles qui leur sont propres. Ces règles ont permis selon les habitants une bonne gestion de l'environnement et des ressources pendant des décennies. Nous verrons dans cette partie quelles sont ces règles, comment elles ont évolué dans le temps, comment elles interagissent avec celles mises en œuvre par la Province-Sud (collectivité territoriale en charge de la

gestion de l'environnement en Nouvelle-Calédonie) depuis 1988 et perçues par beaucoup comme étant imposées et pour finir les changements que cela induit sur la société.

Partage des lieux de pêche entre tribus

Les habitants de Yaté ont toujours pratiqué la pêche sur leur territoire. C'est une pêche artisanale, qui se fait principalement sur le platier et non loin du rivage en mer. Contrairement au territoire terrestre qui est formellement/administrativement coutumier et appartient donc aux différentes tribus, le territoire maritime sur lequel les habitants pratiquent la pêche est du domaine public. Le Domaine Public Maritime (DPM) est normalement constitué d'une partie terrestre - une bande terrestre de 81,20 mètres de largeur depuis le niveau des plus hautes mers ; et d'une partie maritime - l'espace lagonaire auquel s'ajoute une bande maritime de douze miles depuis le récif. La gestion de cet espace est confiée depuis l'accord de Nouméa aux Provinces et s'appuie sur la loi pays n° 2001-017 (JONC, 2002) qui rappelle le caractère fondamental de l'usage libre et gratuit à tous du DPM. En Nouvelle-Calédonie les choses sont un peu différentes, les terres coutumières s'étendent souvent jusqu'au rivage comme c'est le cas à Yaté ***(figure 9)***.

Les Kanak ont une conception différente de l'espace côtier. Leur territoire se caractérise par une continuité du territoire terrestre jusqu'au récif, le platier « appartient » donc aux habitants de Yaté : il existe ainsi un découpage de celui-ci sur lequel s'appuient les habitants pour pratiquer la pêche, mais qui n'est pas formellement reconnu par la Province, le gouvernement et surtout l'état français. Chaque tribu dispose en effet d'un territoire en mer qui s'étend jusqu'au tombant. Ainsi l'ensemble du platier à Yaté est divisé en 4 parties qui correspondent aux 4 tribus ***(figure 10)***. Ce sont les limites terrestres qui s'étendent en mer : le territoire de la tribu de Goro s'étend du Cap N'Dua jusqu'à la Kubigny, le territoire d'Unia s'étend au nord jusqu'à Kakoué et au sud c'est le grand pont.

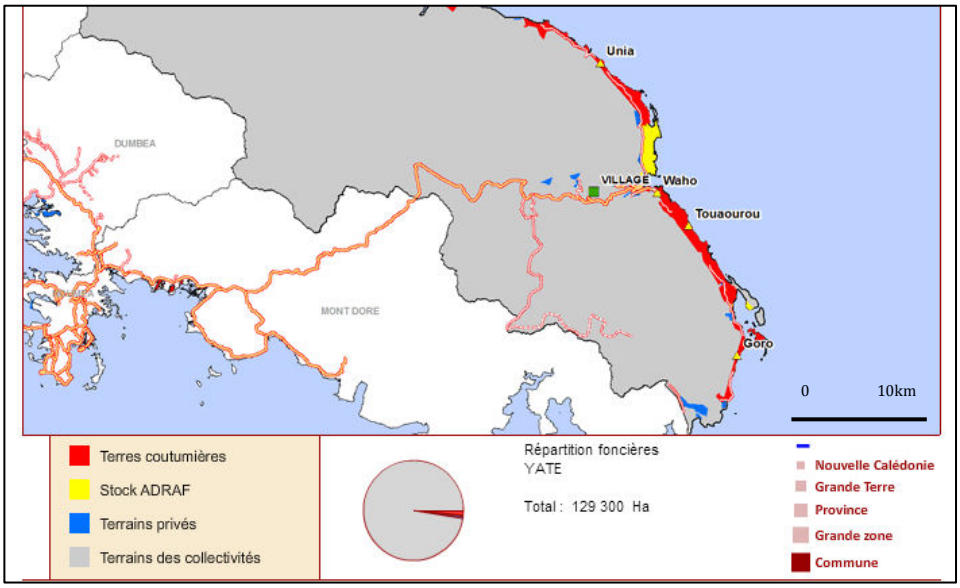

Figure 9 : Carte de répartition des terres coutumières sur la commune de Yaté (Source Adraf)

Cette territorialité ne s'étend que jusqu'au récif. Pour ce qui est du grand large, il semblerait qu'il n'y ait pas de zones réservées à des tribus en particulier. Le grand large est selon les habitants la partie qui se situe au-delà de la barrière récifale.

Figure 10 : Carte des limites entre les tribus de la commune de Yaté

Les quelques îlots présents sur la côte appartiennent à différents clans. Par exemple, les îlots de la Kubigny appartiennent tous à des clans de la tribu de Touaourou.

<u>Légitimité sur le territoire de pêche</u>

Les habitants de Yaté peuvent pêcher librement sur le platier qui se situe en face de leur tribu, « *parce que comme on est tous famille* » (homme d'environ 40 ans de Touaourou) cela ne pose pas de problèmes. D'une manière générale, les habitants vont le plus souvent pêcher en face de chez eux ou à la Kubigny tel que le clan Vama et le clan Atti à qui appartiennent certains îlots. Chaque famille dispose d'un chemin qui mène à la mer. Mais dès qu'ils veulent se rendre sur le récif d'une tribu voisine, un terrain privé ou un coin tabou ils doivent être accompagnés d'un habitant de la tribu ou bien avertir un habitant de la tribu, car « *là-bas c'est une autre chefferie, c'est un autre fonctionnement là-bas* » nous explique cet habitant, « *c'est le territoire de pêche à mes cousins* ». Ce n'est généralement pas une contrainte, car chacun possède des liens familiaux dans chaque tribu. Pour ce qui est du grand large, il semblerait que chacun est libre de pêcher où il le désire. Beaucoup disent comme cet habitant « *la mer, elle est à tout le monde* » (Homme d'environ 80 ans, Goro) ou « *en mer, c'est différent, c'est libre* » (Homme d'environ 25 ans, Touaourou) en parlant de la zone après le récif. Les habitants semblent accepter cette territorialité qu'ils décrivent comme « *une marque de respect* » (Femme d'environ 30 ans, Goro). Un homme de Touaourou nous explique : « *nous on se respecte, en face de chacun où il habite on ne va pas, mais parfois il y en a qui viennent devant chez moi et je laisse* ». Ils semblent donc tolérants si les pêcheurs sont respectueux.

Il apparait selon différents témoignages que les habitants de Goro pêchent rarement en dehors du territoire reconnu comme appartenant à leur tribu. En revanche, il arrive plus souvent que des habitants des tribus voisines viennent pêcher sur leur territoire.

Les personnes extérieures à Yaté sont aussi acceptées par la plupart des habitants de Yaté sur la zone. Cependant comme un habitant nous explique, les personnes qui viennent de Nouméa doivent toutefois demander la permission au chef ou bien être accompagnées d'un habitant de Yaté pour aller pêcher. Et surtout ils doivent être très respectueux, car comme

nous explique une jeune femme de Goro, le lagon c'est leur « *garde-manger* » donc ils surveillent le lagon pour que les gens ne viennent pas pêcher n'importe comment.

La pêche à la tortue : une organisation spécifique

Il existe une organisation particulière pour aller pêcher la tortue. Tous les clans ne peuvent pas pêcher cette espèce. Seuls les clans de la mer sont autorisés à le faire et ils doivent suivre un chemin coutumier particulier. Désormais, c'est aussi une espèce protégée selon le Code de l'Environnement provincial, il faut donc une autorisation de la Province Sud pour la capturer, les clans de la mer doivent donc maintenant suivre le chemin coutumier et le chemin administratif.

La réserve intégrale Yves Merlet

Depuis 1970, les eaux maritimes comprises entre le canal de la Havannah et la passe de la Sarcelle sont classées « réserve naturelle » ***(figure 11)***. Ainsi, dans cette réserve nommée « Yves Merlet » il est désormais interdit de pénétrer sans autorisation de la Province Sud.

Avant que cette réserve soit instaurée, cela représentait une zone de passage et de pêche stratégique pour les habitants du sud de la Nouvelle-Calédonie. Depuis que la réserve a été mise en place, les habitants de Yaté doivent la contourner pour aller pêcher ou pour se rendre à l'île des Pins. Le problème c'est qu'autour de cette zone il y a la passe de la Sarcelle (au nord-est de la réserve) qui est très dangereuse et où il y a eu des accidents les dernières années. La mise en réserve de cet espace maritime est mal perçue par un certain nombre d'habitants de Yaté. Selon eux, il n'est pas indispensable de mettre en place une réglementation sachant que les Vieux avaient déjà leur propre réglementation.

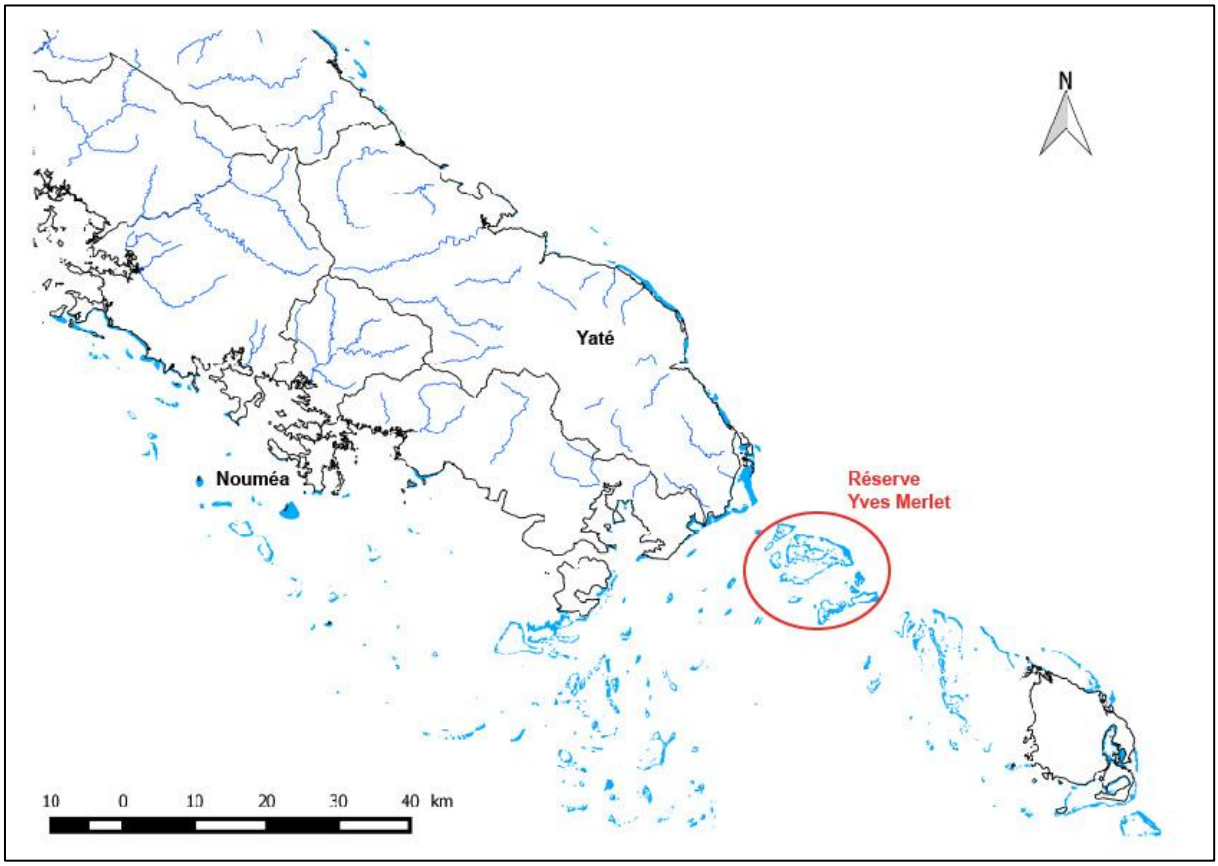

Figure 11 : Situation géographique de la réserve intégrale Yves Merlet

Une ressource inégalement répartie

Tout l'espace maritime n'est pas doté de la même manière en ressources marines, tant en qualité qu'en quantité. A propos de Goro, les témoignages comme le suivant sont fréquents.

« *Ah et puis là-bas c'est poissonneux, il y a tout, c'est le paradis : le platier il est petit. […] C'est poissonneux parce que c'est une grande cuvette, il y a tous les poissons-dedans* » (homme d'environ 25 ans, Touaourou).

Ainsi, les zones de pêche en face de Goro sont considérées par les habitants de Touaourou plus riches en poissons, coquillages et tortues, comparativement aux zones marines limitrophes des autres tribus, et surtout plus accessibles en raison de la constitution du platier. Le fait qu'elles soient protégées par les îlots est aussi souvent avancé. Unia est quant à elle une zone identifiée comme étant particulièrement riche en poulpes. Il n'existe pas de littérature scientifique ciblant à cette échelle la répartition des ressources dans le Grand Sud.

À l'inverse, selon les habitants certaines zones sont « vides ». Par exemple, entre le camping de Pierre ATTI et le Gîte St Gabriel, plusieurs personnes ont remarqué que ce n'était pas très riche en poissons et coquillages, au niveau de la tribu de Waho il y a aussi une zone pauvre en coquillage, selon notre informatrice, il est difficile d'en trouver sauf éventuellement le soir tard pendant les grandes marées et loin du rivage.

Cette différence de répartition des ressources n'est pas décrite comme le résultat d'une évolution récente, mais comme une disparité des milieux naturels.

En somme, les territoires de pêche et la répartition des ressources sont décrits comme très stables dans le temps, les évolutions récentes du Grand Sud ne les ayant apparemment pas affectés.

2.1.3. Un espace agricole qui se transforme

L'espace dédié à l'agriculture suit des modalités d'organisation et de répartition coutumières qui ne semblent pas se modifier dans leurs principes, mais les pratiques agricoles du territoire semblent néanmoins en nette diminution.

Une distribution du foncier clanique

Les habitants de Yaté vivent sur des terres qui ont un statut particulier. Les terres sont sous le statut du droit coutumier, elles *« […] sont régies par la coutume et ne relèvent pas du droit commun en matière de propriété foncière, ni des règles d'urbanisme* ». Conformément à l'article 18 de la loi organique du 19 mars 1999 , les terres coutumières répondent à la règle dite « *des 4 i* », elles sont inaliénables, insaisissables, incommutables et incessibles, ce qui se résume par le fait qu'elles ne peuvent changer de propriétaire sous aucun motif, que ce soit volontaire (vente, échange, donation…) ou forcé (saisie, prescription…) (www.adraf.nc). La répartition des terres est habituellement clanique, chaque clan possède des terres sur la tribu à laquelle il appartient, ensuite les clans se partagent les terres par famille. Quelques rares cas de parcelles isolées constituent l'usufruit de familles particulières.

La pratique de l'agriculture s'est longtemps faite de manière collective. Dans chaque tribu il y a ainsi des lieux sur lesquels une grande parcelle est divisée en plus petites parcelles pour chaque clan et ensuite divisées par famille (FIGURE X). Par exemple à Touaourou, sur un lieu-dit nommé « *Ouaitchu* », chaque clan possède une parcelle elle-même sectionnée en sous-parcelles familiales. Par ailleurs, la plupart des gens disposent de plusieurs champs

comme nous dit cet homme d'environ 50 ans de Touaourou « *on a plusieurs endroits où on cultive* » (FIGURE 12). Les champs ne sont pas toujours situés à proximité des habitations, ils sont parfois à quelques kilomètres, mais « *la majorité des parcelles […] est située à moins de 15 minutes à pied de la maison d'habitation* » (GUYARD et al, 2014). Avant, les gens marchaient pour se rendre à leurs champs. Une habitante nous dit qu'ils partaient le matin et revenaient le soir du champ. Des campements étaient construits pour accueillir les gens qui allaient pêcher et cultiver leurs champs pour qu'ils puissent rester dormir. Aujourd'hui il semble que ces campements soient plutôt utilisés comme lieux d'évasion et de pratique de la pêche. Certaines personnes essayent de cultiver en priorité des petites parcelles à proximité de leur habitation ce qui leur permet de s'y rendre plus facilement et d'entretenir leur environnement. Par exemple, une femme de Touaourou nous dit qu'elle a *« un petit carré »* juste à côté de chez elle pour planter des ignames pour la coutume.

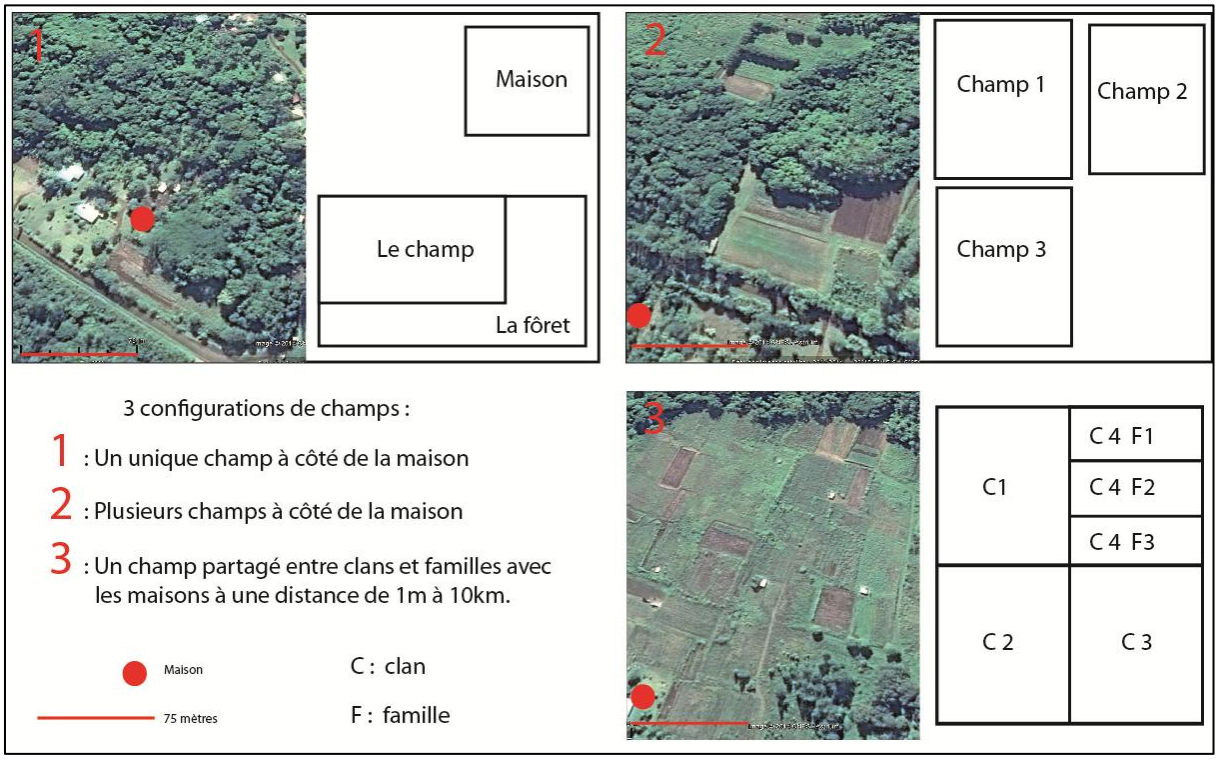

Figure 12 : Différentes organisation des champs

Des surfaces qui se réduisent

Les surfaces cultivées sont, selon les habitants de Yaté, de plus en plus petites. Avec le travail salarié, les gens ne disposent plus d'assez de temps pour cultiver des grandes parcelles. Certains habitants expliquent la faible étendue des surfaces cultivées par le fait que les terres coutumières sur lesquelles ils sont installés sont entre la mer et la montagne sur une bande côtière très étroite d'environ 100 km², soit 7,5% de la surface communale, et qu'une faible partie seulement est cultivable. Avec l'augmentation de la population, les terres arables disponibles par habitant, par foyer, sont de fait de plus en plus faibles. De plus il semblerait que certaines zones soient touchées par l'érosion qui réduit ainsi les surfaces cultivables. Ce témoignage d'un jeune homme de Touaourou illustre la perception de plusieurs habitants de Yaté qui considèrent que les gens manquent de terres pour cultiver, « *[…] heureusement que tous les gens se mettent pas à l'agriculture parce qu'il n'y a pas assez de place* ». Pour autant, objectivement, les terres cultivables ne manquent pas en valeur absolue, les contraintes sont plus à chercher dans les tenures foncières et dans l'inégale répartition foncière selon les clans.

Ceux qui ne disposent pas de beaucoup de terres sont contraints de cultiver toujours le même champ, alors que ceux qui disposent de plusieurs champs peuvent pratiquer la rotation des cultures tant pour raisons agronomiques que foncières, comme témoigne un jeune de la tribu de Touaourou « *on laisse la terre se reposer* », « *les vieux ont le système là* » et « *c'est pour occuper des terrains* ».

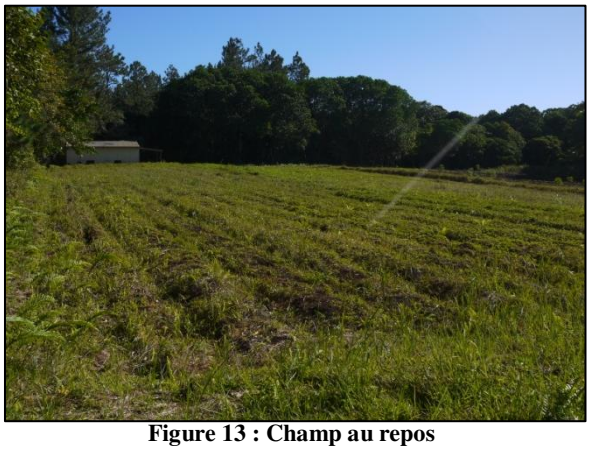

Figure 13 : Champ au repos

Figure 14 : Champ d'ignames

Les territoires sur lesquels se pratiquent l'agriculture et la pêche et leurs répartitions entre et au sein des tribus ont ainsi évolué au cours des années. Les territoires de pêche semblent s'agrandir alors que l'espace sur lequel se pratique l'agriculture tend à se réduire. Nous allons voir maintenant quelles sont les pratiques qui s'exercent sur ces territoires, comment elles s'organisent et comment elles ont évolué en lien notamment avec les changements territoriaux.

2.1.4. Des techniques qui ont peu évolué récemment

Chaque espèce marine occupe un habitat spécifique : en fonction de l'espèce ciblée, les habitants de Yaté n'utilisent pas les mêmes techniques de capture et ne se dirigent pas vers les mêmes zones. Selon eux, les espèces capturées sont toujours les mêmes qu'autrefois à l'inverse des techniques de pêche qui ont beaucoup évolué les cinquante dernières années.

Il est en de même pour l'agriculture : l'igname, la patate douce, le taro et le manioc restent les tubercules les plus cultivés, mais les techniques ne sont plus les mêmes que celles des générations passées, le tracteur a largement remplacé la barre à mine aujourd'hui.

Ces différentes techniques de pêche et d'agriculture ne semblent néanmoins pas avoir évolué depuis le développement de l'activité minière dans la zone.

<u>Les techniques de pêche n'ont pas changé la dernière décennie</u>

Les outils de pêche

Les outils de pêche utilisés aujourd'hui sont différents de ceux utilisés par le passé. La sagaie en acier remplace celle en bois ; les fusils sous-marins sont des outils couramment utilisés aujourd'hui. Le couteau prend la place du crochet à poulpe, les filets en nylon remplacent les filets tressés à la bourre de coco et au coton, les pêcheurs ont abandonné la pirogue en bois au profit des bateaux en fibre ou en alu et les perches et les voiles ont étaient remplacées par le moteur...

L'ensemble de ces techniques a été abordé lors des entretiens et leurs descriptions sont présentes en annexe.

Un des changements les plus significatifs est l'utilisation des bateaux motorisés. Depuis longtemps, les pirogues en bois ne sont plus utilisées pour pratiquer la pêche à Yaté. Déjà dans les années 1970, des projets de développement subventionnaient des bateaux en bois et en fibre avec moteur pour le développement de la pêche professionnelle. Aujourd'hui, la plupart des pêcheurs disposent de *«petites canotes* » qui sont des petites embarcations en alu ou en résine de 2 à 4,5 mètres qui servent à mettre les langoustes ou les poissons qu'ils pêchent. Quelques personnes ont des bateaux légèrement plus gros (environ 6 mètres) et peuvent sortir au large, mais très peu sur le nombre total de pêcheurs, ces bateaux servent aussi ponctuellement au transport quand il y a des deuils ou des mariages à l'île des Pins. Avec l'accès au travail salarié et à des moyens financiers accrus, on pourrait s'attendre à ce que les clans du bord de mer qui ont toujours beaucoup pratiqué la pêche vivrière s'équipent en bateaux plus performants ouvrant plus de possibilité de pêche et de transport. Mais force est de constater que le type de bateaux utilisés a peu changé les dernières années.

Figure 15 : « Petite canote »

Figure 16 : Bateau de pêche d'un habitant de la tribu de Touaourou

La pêche aux poulpes

La pêche du poulpe est une pratique ancestrale autour de laquelle des légendes existent et sont encore connues des « vieux de Yaté ».

La pêche aux poulpes est très pratiquée par les habitants de Yaté, et en particulier lors des grandes marées basses s'étalant du mois d'avril à août. Cette pratique ancestrale a évolué au cours du temps. Les entretiens auprès de personnes âgées (ayant environ 80 ans aujourd'hui) ont révélé que dans leur enfance les poulpes étaient pêchés au crochet. Aujourd'hui, on observe qu'une grande majorité de la population des tribus pêche le poulpe au couteau. L'un de nos interlocuteurs reconnait que cette technique rend plus difficile la sortie du poulpe de son trou, mais qu'elle permet de l'obtenir « bien mort ».

Figure 17 : Un pêcheur qui attrape un poulpe à la sagaie

Figure 18 : Un poulpe dans son trou

Pour repérer où un poulpe se cache, les pêcheurs et pêcheuses repèrent certaines caractéristiques du milieu : la propreté d'un site – « *quand je vois que c'est propre devant un trou*, *je sais qu'il y a des poulpes » (Femme d'environ 70 ans, Touaourou)* –, le comportement de l'animal au rythme des marées – *« quand la marée remonte, ils vont commencer à bouger, c'est là que c'est le mieux pour pêcher parce que quand c'est bien sec ils se cachent* » (femme d'environ 70 ans, Touaourou) – et selon le cycle lunaire, lorsque la marée est basse le matin entre 4h et 7h lors d'une nuit sans lune, les poulpes sont près de la plage. Selon un jeune pêcheur de Touaourou, si la marée a été haute pendant la nuit, les poulpes se déplacent et montent vers la plage ; puis lorsque la marée redescend, « *ils se sont fait avoir […] ne peuvent plus rejoindre le large et se logent alors dans les trous près de la plage* ». Selon, lui, les langoustes ont le même comportement.

Jusqu'en 1981, date de la mise en place de la réglementation relative aux engins de pêche, les pêcheurs pratiquaient *« la pêche avec le bleu* ». Cela qui consiste à introduire de l'acide à proximité du trou, mais ils se sont rendu compte que cette technique détruisait les coraux et donc l'habitat du poulpe (pour se protéger, le poulpe dispose des coraux devant son trou). Aujourd'hui les gens utilisent du produit vaisselle mélangée à la javel pour les faire sortir de leur trou et ça dégrade beaucoup moins l'habitat du poulpe. Une femme âgée commente ainsi les conséquences de cette pratique : « *[le bleu] brûle le corail* » et formule que « *c'est interdit par le gouvernement* ». Les habitants semblent donc sensibles à la réglementation.

La valeur donnée à cet animal diverge selon les intérêts et les compétences. Un vieux pêcheur nous a dit que les habitants s'intéressent plus à la pêche aux poulpes qu'aux coquillages : « [le poulpe] *c'est le top du top* ! ». De plus, cela demande un certain savoir-faire : une habitante explique qu'elle ramasse les coquillages, mais pas les poulpes parce qu'il faut savoir les repérer dans l'eau et qu'elle n'a pas l'œil.

C'est une activité que toutes les générations pratiquent, en effet une femme âgée nous dit « *Mes petits enfants, ils connaissent attraper le poulpe* […] *ils sont heureux quand ils attrapent* […] *mémé, maman, papa, j'ai attrapé un poulpe !* ».

<u>Les techniques agricoles se sont plus mécanisées la dernière décennie</u>

Le champ d'igname :

La culture de l'igname est très importante pour les Kanak, et même si les gens pratiquent moins l'agriculture aujourd'hui, le champ d'igname reste essentiel.

La période des mariages est calée sur la récolte des ignames, car ceux-ci représentent un élément essentiel pour ces événements. Le mois d'août correspond à la période de plantation des ignames. Une fois récoltées les ignames sont rangées dans *« les petites maisons qu'on fait pour mettre les ignames* » appelées « maisons à igname » dont chaque famille dispose pour les conserver.

La manière traditionnelle de cultiver l'igname à Yaté nous a été racontée de la manière suivante :

Les bananiers sont situés au milieu des sillons d'ignames et il y a 2-3 sillons de manioc autour pour protéger le champ d'igname. Les bananiers sont ensuite récupérés pour être mis dans les nouveaux champs d'Ignames. Enfin, quand on enlève les ignames, on replante à leur place du manioc ou des patates douces, puis on laisse le champ au repos. Il n'y a pas forcément un champ dédié spécialement à la coutume, mais des sillons sont réservés aux ignames spécifiques pour la coutume. Dans les sillons réservés à la coutume, parmi les ignames récoltées, les petites sont utilisées pour être replantées alors que les plus grosses sont utilisées pour la coutume. Aujourd'hui, comme les gens ne cultivent pas assez d'ignames par rapport aux besoins de la vie sociale, il arrive souvent qu'ils soient obligés d'aller en acheter.

La place prépondérante du tracteur

Le principal outil utilisé durant des générations en agriculture à Yaté est la barre à mine. D'une longueur d'environ deux mètres, elle est fabriquée en bois**.** Elle est encore utilisée aujourd'hui pour les labours, mais la plupart des gens la choisisse désormais en fer, plus solide, mais aussi plus difficile à manier, car plus lourde. L'utilisation de la barre à mine a commencé à se raréfier dans les années 1990, remplacée progressivement par le tracteur qui a fait son apparition sur la commune dans les années 1970.

Les habitants de Yaté utilisent de plus en plus le tracteur pour préparer leurs champs, car il permet de réduire la pénibilité du travail. Plusieurs personnes sur Yaté, ainsi que l'ADEVY, ont récemment investi dans des tracteurs qu'ils louent au reste de la population. Avec l'utilisation du tracteur, le calendrier cultural n'est plus toujours respecté. Certaines personnes plantent toutes leurs cultures en une seule fois (ignames, taros, maniocs…) et parfois avec un peu de retard, car la location d'un tracteur est chère et peu de tracteurs sont disponibles sur la commune, il faut parfois patienter plusieurs semaines. Les propriétaires des tracteurs ont, eux, plus tendance à respecter le calendrier. Afin d'économiser du temps et de l'argent, le travail de la terre est souvent commencé à la main et terminé lors du passage du tracteur. Certains considèrent l'utilisation du tracteur aujourd'hui nécessaire au vu disponibilité de la main-d'œuvre, un « vieux » d'Unia souligne en effet « *[…] qu'on ne peut pas compter sur la main-d'œuvre* ». Mais son utilisation a aussi entrainé une individualisation des pratiques. De par l'utilisation du tracteur, des zones taboues ont aussi étaient détruites. En effet le tracteur ne suit pas forcément l'organisation originelle des cultures par sillons dont l'orientation était telle que le vent n'arrache pas les plantes.

Certaines familles labourent toutefois encore leurs champs à la main soit parce que la configuration de la parcelle les y oblige (zones marécageuses, etc.) ou bien par choix pour ne

pas être dépendant du tracteur et/ou pour conserver les pratiques traditionnelles. D'après un habitant, il semblerait que cela concerne majoritairement les habitants de la tribu de Goro, d'Unia et de l'île Ouen : *« aujourd'hui il y a des tribus qui font encore, Unia et puis Goro et puis l'Ile Ouen »*.

2.2. Dynamiques environnementales et perception des habitants : des changements dans le temps long

Les changements qui touchent l'environnement naturel à Yaté semblent être des dynamiques de long terme. La perception est néanmoins influencée par l'apparition d'événements ponctuels tels que les deux accidents écologiques récents dont à fait l'objet l'usine de nickel. Les habitants s'inquiètent à la suite de ces événements sur la préservation de la ressource sur le long terme.

2.2.1. Perception des dynamiques du milieu marin

<u>Un milieu marin sensible aux changements et pressions qui l'entoure</u>

Plusieurs personnes interrogées sur le sujet expriment des inquiétudes concernant la qualité de l'eau des rivières et de la mer. Ils accusent la mine de polluer l'eau et considèrent notamment que lors des pluies, l'eau douce qui descend des montagnes est « polluée par les minerais » et donc dangereuse pour les coraux. L'un de nos interlocuteurs nous a d'ailleurs fait part que depuis le fonctionnement de l'usine VALE, elle avait observé le dépôt d'une pellicule blanche sur les coraux et sur les bénitiers devant chez elle.

Les coraux sont aussi menacés selon les habitants par un excès en eau douce provenant des pluies. Un habitant nous explique qu'à cause de crues trop importantes le barrage de Yaté à débordé plusieurs fois ces deux derniers et il a constaté un blanchiment des coraux.

Les enfants sont sensibilisés à l'importance de préserver le milieu marin à l'école comme le témoigne ces dessins d'enfants de 10 ans. Durant cet atelier dessin, la consigne était : « Dessiner la mer ».

Figure 19 : Dessin d'un élève de CM2 de l'école de Waho sur le thème de la mer intitulé: "La mer c'est la vie de tous, ne la poluons pas!"

Figure 20 : Dessin d'un élève de CM2 de l'école de Waho sur le thème de la mer intitulé : « Respectant notre plage. Ne la polué pas. Si des dechaie trenne par terre, prenaie-là, et jeuté la dans la poubelle »

La réglementation de la pêche considérée comme inutile

Se confronte à ces évolutions du milieu naturel marin perçu par les habitants, une réglementation dont l'objectif est la préservation de ce milieu. Or bien souvent la celle-ci est évoquée comme la principale contrainte concernant la pêche. Les habitants font souvent référence à l'agenda des marées dans lequel sont inscrites les règles à respecter concernant la pêche. Si ces règles ne sont pas respectées, les amendes peuvent être très importantes nous expliquent les habitants.

Voici le calendrier des pêches présent dans l'agenda des marées auquel se réfèrent les habitants:

	1 JANVIER	2 FEVRIER	3 MARS	4 AVRIL	5 MAI	6 JUIN	7 JUILLET	8 AOUT	9 SEPTEMBRE	10 OCTOBRE	11 NOVEMBRE	12 DECEMBRE
DUGONGS CORAUX NAPOLEONS VOLUTES TORTUES TOUTOUTES CETACES CASQUES REQUINS NAUTILES	! ESPECES PROTEGEES ! ! PECHE ET VENTE INTERDITE ! (pêche, enlèvement des œufs, mutilation, destruction, consommation, capture, perturbation intentionelle, detention, transport, vente, achat)											
MULETS	PECHE AUTORISEE			! PECHE INTERDITE AU FILET DANS LES ESTUAIRES !				PECHE AUTORISEE				
PICOTS	!	PECHE AUTORISEE							! PECHE ET VENTE INTERDITE !			
CRABES DE PALETUVIER	!	PECHE AUTORISEE (14 cm minimum, la pêche au crabes mous reste interdite)										!
LANGOUSTES	PECHE AUTORISEE TOUTE L'ANNEE (non grainées et dont la longueur de la tête est de minimum de 7,5 cm)											
TROCAS	PECHE AUTORISEE TOUTE L'ANNEE (diamètre minimum de 9 cm, longueur minimum de 12 cm)											
HUITRES	! PECHE ET VENTE INTERDITE !				PECHE AUTORISEE (longueur minimum de 6 cm)				! PECHE ET VENTE INTERDITE !			
BENITIERS	PECHE AUTORISEE TOUTE L'ANNEE (prise limitée à 2 invidus par bateau et par sortie)											

Figure 21 : Calendrier des pêches de la Province Sud (www.province-sud.nc)

Les différentes réglementations citées durant les entretiens ne sont pas toujours exactes, les habitants en ont d'ailleurs conscience, mais cela montre qu'ils y accordent de l'importance. Il nous a été dit par exemple que durant la période de reproduction des langoustes, des crabes et du picot, il n'est pas possible de les capturer et que le bénitier est une espèce que l'on ne peut pas ramasser. Souvent après nous avoir cités quelques réglementations ils nous disent de nous reporter au « livre des marées », en effet, comme le dit ce pêcheur : « *Tout ça c'est sur le calendrier* ».

Les points de vue semblent partagés concernant la réglementation. Beaucoup nous disent que c'est une bonne chose pour préserver leurs ressources comme par exemple ce pêcheur nous dit « *ils ont bien fait d'appliquer parce que s'ils n'avaient pas appliqué : tout le monde avec un fusil* », « *Nous on est pour préserver* ». Mais il y a quand même certaines incompréhensions à propos de l'intérêt de ces réglementations en termes de sécurité et d'efficacité des mesures pour la protection des espèces. Par exemple, un habitant nous explique que la province oblige les pêcheurs en bateau à avoir un gilet, des fusées, etc. alors qu'ils ont toujours pratiqué la pêche sans être équipés de tout ce matériel sans avoir d'accidents. De plus la réserve Merlet qui se situe sur le passage entre le sud et l'île des Pins, oblige les pêcheurs à utiliser un autre itinéraire plus dangereux. Ils ressentent aussi un manque de reconnaissances de leurs propres savoirs sur le milieu en tant que pêcheurs. « *Nous dans la tradition nous on sait beaucoup de choses* » nous dit une habitante, ils « *connaissent la saison des fleurs et arbres pour aller pêcher et connaissent les saisons de reproductions de chaque espèce pêchée* », selon elle « *y a pas besoin de loi de protection, car nous on sait* ». Ils

avaient leurs propres lois pour gérer la conservation de la nature et les administrations sont venues en superposer d'autres qui selon eux sont parfois inutiles ou inadéquates. Par exemple pour préserver de la surpêche ils avaient instauré la réglementation suivante : « *il y a un moment donné les tribus ils ont fait des règlements* » […] *ils fermaient le récif qui est devant la tribu de Touaourou […] et ils ouvrent l'autre endroit du côté de St Raphael* […] *il y a un endroit ou c'est fermé et tu ne peux pas pêcher et tu vas pêcher dans l'autre endroit* » (Femme d'environ 60 ans, Touaourou).

2.2.2. Changements environnementaux observés sur les terres agricoles

Les principaux changements environnementaux observés dans la pratique de l'agriculture à Yaté sont liées à la présence de ravageurs et de pressions sur le sol.

Les espèces invasives

Plusieurs espèces ont été citées comme nuisibles pour l'agriculture par les habitants de Yaté, particulièrement les poules sultanes et les cerfs. Ces deux espèces détruisent les cultures sur leur passage. Hommes et femmes s'entendent pour dire que les cerfs sont «*le grand fléau ici* » : ils viennent manger les cultures dans les champs, *et* vont même jusqu'à sélectionner les bonnes patates parmi la récolte. Selon les observations des habitants, la fréquence de passage des cerfs a fortement augmenté, passant d'un par mois à trois, voire quatre, par semaines. Les tuer ou les faire fuir à l'aide d'épouvantails sont les deux solutions employées aujourd'hui.

Selon les cultures, les nuisibles varient : les rats sur les ignames, les poules ne s'attaquent pas aux ignames, mais ce sont les rats qui s'en chargent.

D'autres espèces rendent les pratiques agricoles compliquées. Une habitante nous fait justement part du fait qu'elle ne fait pas de jardin à côté de son habitation parce qu'avec les crabes ça ne marche pas. Elle a déjà essayé avec de la salade, mais le lendemain tout avait disparu. Les cochons sauvages sont aussi des nuisibles pour les cultures. Les oiseaux attaquent eux aussi les cultures, principalement les bananes et les tomates, mais un habitant nous dit que rapporté à la quantité de légumes produits cela ne représente pas une quantité importante. Les limaces, les coccinelles et les rats sont eux aussi définis comme nuisibles par les habitants de Yaté, car les limaces et coccinelles attaquent les feuilles de patates et les rats eux mangent les patates. Il y a aussi des problèmes avec les cultures et les arbres fruitiers à cause des fourmis électriques et des escargots (présents depuis une dizaine d'années nous précise la personne enquêtée). Autrefois, on cultivait des taros dans les zones de rochers, mais aujourd'hui, il faut nettoyer ces espaces par le feu avant de planter pour se débarrasser des fourmis.

Quand les poules sultanes ou les cochons (ce n'est pas le cas pour les cerfs) mangent des cultures, il est possible de les replanter en coupant les morceaux mangés.

Les habitants accusent aussi le tracteur d'apporter des mauvaises herbes (herbes jaunes, sensitives géantes, etc.)

Les pressions sur la terre

La qualité des terres se détériore aussi à certains endroits, nous explique une habitante, à cause du reboisement avec les *Pinus* dans années 70 et 80, devenu envahissant, et qui a asséché les terres et qui les rend ainsi plus vulnérables aux incendies.

L'utilisation du tracteur rend la terre très fine comme du ciment nous dit un habitant et qu'ainsi l'igname à tendance à pourrir et ne pas grandir.

Ces derniers dix ans, les habitants des tribus Touaourou et Goro ont observé un recul du trait de côte de plusieurs mètres (deux à trois mètres en moyenne pouvant atteindre douze mètres dans certains endroits)[4] . S'ils craignent que la mer atteigne leurs habitations dans dix ou vingt ans, ils s'inquiètent aujourd'hui surtout de la disparition de surfaces cultivables : un clan a par exemple délaissé un de ses champs (où il cultivait notamment des bananes) car celui-ci était désormais inondé d'eaux salées ou saumâtres, qui rendaient donc la terre impropre à la culture. Les raisons de ces modifications très localisées de l'espace côtier peuvent être dues à l'élévation du niveau de la mer mais aussi à des pratiques anthropiques des dernières décennies (prélèvements de sable fréquents pour le bâtiment et enrochement partiel du bord de mer conduisant à des phénomènes d'érosion localisés).

Figure 22 : aménagements pour lutter contre l'érosion (protection artisanale à l'aide de pneus à droite et enrochements à gauche)

2.2.3. Évolution de la ressource : des perceptions qui diffèrent

Les perceptions concernant l'évolution de la quantité de la ressource diffèrent selon les personnes enquêtées. Selon leur lieu de vie et leurs pratiques, des habitants déplorent la diminution de la ressource, d'autres, au contraire, ont la sensation qu'il y a toujours autant de poissons et de coquillages qu'avant, voire même plus.

Rares sont les personnes à revenir bredouilles d'une pêche comme l'illustrent ces citations : « *il y a toujours du poisson* » (Homme d'environ 40 ans, Touaourou) ; *« il y a toujours, tu ne peux pas revenir bredouille* » (Femme d'environ 50 ans, Touaourou). Certains ont même la sensation que grâce aux nouvelles réglementations, il y a plus de poissons, de crabes et plus particulièrement de tortues: « *tu vas en bas tu vois les petites tortues* » (homme d'environ 40 ans, Touaourou). D'autres pensent que le fait que les résidents de Yaté occupent un emploi et pêchent principalement pour leur propre consommation (quantités pêchées peu importantes) engendre une réduction du nombre de pêcheurs « *ça [cette situation d'emploi] préserve aussi les ressources* ». D'autres au contraire ont l'impression que les ressources d'une manière générale ou sur certaines zones diminuent, comme le témoigne ces différentes remarques :

« *La mer elle est pauvre* » (femme d'environ 70 ans, Touaourou)

« *Tout commence à disparaître »* (homme d'environ 80 ans, Touaourou)

[4] Ces estimations se doivent d'être prises avec précaution et corrélées à des relevés scientifiques. Les modifications de la ligne rivage font actuellement l'objet de mesures par des techniques classiques de visu-interprétation et digitalisation à partir de données satellites à très haute résolution spatiale (THR). Une première analyse sur un pas de temps de 4 ans entre 2 images THR Geoeye n'a permis d'observer aucun changement significatif. Une nouvelle étude multi-temporelle en cours sur une période de 50 ans devrait apporter des résultats plus révélateurs. (DUMAS, 2014)

« *Devant la maison sur le récif y a plus rien alors qu'avant y avait beaucoup.* » (femme d'environ 50 ans, Waho)

« *Maintenant il y a moins qu'avant* » ; « *[…] sur le récif maintenant on ne trouve plus le coquillages … voilà … on fait des kilomètres pour attraper ça, attraper ça …* » ; « *Ce n'est plus comme avant vous voyez (…) avant il y avait beaucoup, il y avait beaucoup* ». (femme d'environ 70 ans, Touaourou)

Certains mettent l'accent sur des espèces spécifiques, notamment les bénitiers et les trocas qui se sont raréfiés sur le platier ou qui sont aujourd'hui représentés principalement par des petits individus : « *[…] a un moment donné c'était que ça* […] *tout le monde ramassait des trocas et c'est pour ça qu'il y en a moins et que maintenant quand tu descends sur le récif là tu ne trouves plus les gros comme avant* » (femme d'environ 60 ans, Touaourou). La cause la plus évoquée est la surpêche.

Voici un tableau qui présente pour différentes espèces la manière dont est perçu l'évolution des stocks selon les habitants :

Espèces	Evolution de l'abondance selon les habitants
Trocas	Raréfaction voire disparition de la ressource
Bénitiers	Diminution du nombre de gros bénitiers
Tortue	Augmentation du nombre de tortues

Figure 23 : Tableau qui présente pour différentes espèces les perceptions des habitants concernant l'évolution des stocks

Dans ce contexte de raréfaction de la ressource ressentie en raison de l'augmentation du nombre de pêcheurs, la fermeture de la mine inquiète certains habitants de la tribu de Touaourou, car pour eux cela aura pour conséquence d'augmenter le nombre de pêcheurs sur la zone. Cette pression de pêche augmentée diminuerait alors l'abondance de la ressource sur le platier. Quelques personnes au contraire souhaiteraient voir l'usine fermée, car même si pour eux l'impact n'est pas encore visible, ils pensent qu'à terme cela entrainera une diminution de la ressource. Ils sont inquiets pour leurs enfants et petits-enfants, car ils pensent qu'il n'y aura plus rien dans quelques années. « *Il y aura toujours du poisson, mais qui vient de Chine ou de je ne sais pas où*» nous dit un homme d'environ 60 ans de la tribu d'Unia.

Trois autres facteurs sont mis en avant par les habitants pour expliquer la diminution de la ressource:

Facteurs de diminution de la ressource
Augmentation de l'eau douce
Utilisation d'embarcations motorisées
Nouvelles méthodes de pêche

Figure 24 : Tableau des facteurs de diminution de la ressource

L'augmentation de l'eau douce impacte l'habitat des espèces, l'utilisation d'embarcations motorisées ferait fuir les poissons vers le large et l'emploi de nouveaux engins de pêche plus performants qui du fait de leur efficacité entraine une surpêche : « *c'est surtout les méthodes* » (Femme d'environ 50 ans, Touaourou)

Une seule personne a remis en cause ses propres pratiques pour expliquer la diminution de la ressource : « *J'ai été destructeur* » nous dit un homme d'environ 60 ans. D'une manière générale, les habitants n'ont pas l'impression d'impacter le milieu, mais les plus vieux

reviennent souvent sur une histoire ancienne avec les Tahitiens qui auraient massacré la ressource. L'usine est l'élément perturbateur le plus souvent cité, seulement l'on peut imaginer qu'étant donné le contexte particulier dont fait l'objet l'usine de VALE en ce moment cela influence les perceptions.

Les habitants perçoivent un certain nombre de changements dans les milieux naturels qui les entourent. Ce sont principalement des gens qui pratiquent encore régulièrement la pêche et l'agriculture qui ont partagé leurs perceptions concernant l'évolution de l'environnement. Ces perceptions sont différentes selon le type d'activités pratiquées au quotidien et la localisation de leur habitat sur le territoire. Par exemple, c'est une jeune qui travaille à l'usine qui met en avant une détérioration de la qualité de l'air, ce sont des habitants du bord de mer qui perçoivent une érosion du littoral, les pêcheurs perçoivent une population de l'eau et les agriculteurs une baisse de la qualité des sols. Pour ce qui est des différences de perception selon les générations, il semblerait que les jeunes soient aussi sensibles que les plus vieux. Les plus jeunes sont eux sensibilisés à ces problématiques à l'école alors que les vieux s'appuient sur l'observation d'un milieu qu'ils connaissent bien.

2.3. Pratiques sociales et économiques : des changements en profondeur

2.3.1. Evolutions sociologiques des pratiques

Tous les habitants de Yaté pratiquent la pêche et l'agriculture, mais pas forcément de la même manière. Certaines pratiques sont collectives alors que d'autres se pratiquent individuellement ; l'âge et le sexe importent aussi dans la répartition des tâches.

Des pratiques de pêche différenciées selon les sexes et l'âge

« *Tout le monde pêche* » a-t-on souvent entendu. Si la plupart des habitants pratiquent effectivement cette activité, les praticiens se distinguent par les territoires qu'ils exploitent, les types d'outils qu'ils emploient, le temps qu'ils y consacrent, et ce, particulièrement en fonction des générations et des genres.

Techniques	Sexe	Âgé	Fréquence
Pêche coquillages et crustacés	Les hommes et les femmes, mais principalement les femmes	Des plus jeunes aux plus vieux	Principalement pendant les grandes marées
Pêche au filet	Principalement les hommes	Des jeunes d'environ 20 ans jusqu'aux "vieux"	Tout au long de l'année
Pêche à la ligne	Principalement les hommes	Des plus jeunes aux plus vieux	Tout au long de l'année
Pêche en bateau	Les hommes (quelques femmes seulement)	Des jeunes d'environ 20 ans jusqu'aux hommes d'environs 60ans	Tout au long de l'année
Pêche en plongée	Les hommes	Des jeunes d'environ 20 ans jusqu'aux hommes d'environ 50 ans	Toute l'année (principalement pendant en fin d'année pour les langoustes)

Figure 25 : Tableau des pratiques: sexe, âge et fréquences

Pour illustrer les différences de pratiques selon les genres voici un exemple : traditionnellement, les femmes ne montaient pas sur les pirogues. La mer est considérée comme un milieu dangereux. Or « *la femme est la mère de l'humanité* », elle ne peut donc pas prendre le risque d'aller en mer, « *c'est comme un respect* », nous précise-t-on. Les choses ont un peu évolué, aujourd'hui certaines femmes utilisent des bateaux. Mais il s'agit d'exceptions, il n'y a qu'une ou deux femmes qui « *savent amener le bateau* […] *ce n'est pas*

les femmes qui vont tripoter un moteur, mais pour la pêche ... », nous explique un ancien pêcheur. De plus selon certaines croyances, les femmes apportent la malchance sur un bateau et leur présence peut entrainer une pêche infructueuse ou du mauvais temps.

D'une manière générale, les hommes pêchent à la ligne, au filet et plongent tandis que les femmes se consacrent à la pêche des coquillages, mollusques et crustacés sur le platier. La pratique de la pêche sous-marine ne se fait pas seul la plupart du temps, car c'est relativement dangereux, « *quand tu connais ça va, mais c'est mieux d'y aller à deux* ». Pour ce qui est de la collecte de coquillages, même si d'une manière générale c'est une activité pratiquée par les femmes, des hommes s'y consacrent également. Il arrive souvent que les hommes déposent les femmes sur les récifs et que pendant qu'elles collectent des coquillages ou des poulpes ils aillent pêcher à la ligne ou au filet dans les environs avec le bateau.

Les enfants (de 5 à 15 ans) pêchent principalement sur le platier, soit sous la responsabilité de leurs parents ou d'un autre adulte de leur famille (oncle, tante ou grands-parents), soit avec leurs pairs (amis, cousins et cousines, frères et sœurs…). Quelques personnes âgées pratiquent encore la pêche, mais la plupart ont cessé à cause de problèmes de santé. Ils bénéficient alors assez régulièrement des prises des plus jeunes.

Les savoirs et les savoir-faire relatifs à la pêche ne sont pas figés, ils se transforment, quelques pratiques et techniques anciennes perdurent, d'autres évoluent pour faire place à des techniques plus modernes. Toutefois, à travers les légendes et les histoires des anciens, les jeunes ont l'opportunité d'accéder à certains savoirs. Les souvenirs de pêche en famille sont nombreux et l'apprentissage de cette activité est associé aux grands-parents, particulièrement à la grand-mère : *« Il faut être sur les genoux de la grand-mère pour apprendre ton histoire* […] *On savait que quand on raconte des histoires devant les enfants eux ils prennent ça* » cependant cette transmission dépend largement de la motivation des jeunes à échanger avec les anciens.

<u>La place des activités vivrières dans une journée</u>

En nous appuyant sur l'observation du quotidien de deux foyers différents ainsi que sur leurs témoignages, nous allons voir à partir de la description d'une journée type combien temps consacrent les habitants de Yaté à ces activités et comment cela s'organise dans une journée par rapport aux autres occupations.

Le premier foyer est composé d'une famille de 6 personnes : un couple d'une soixantaine d'années, la mère de monsieur (80 ans), le fils du couple en concubinage avec un enfant qui est en primaire. La journée type du foyer, bien que dépendante des saisons, notamment du cycle de l'igname et du travail des champs en général est organisée de la manière suivante : Tandis que son mari occupe un emploi salarié, la femme de 60 ans commence sa journée en nourrissant les cochons. Ensuite, pendant la période de récolte et de plantation des ignames, c'est-à-dire de mars à septembre, elle se rend dans ses champs avec la compagne de son fils. Elles rentrent ensuite à la maison pour préparer le repas pour elles et la mère de son mari qui est âgée. La compagne de son fils est elle « conditionnée par sa fille », elle doit en effet se rendre au champ avant son départ pour l'école et être présente à son retour. Il arrive donc assez souvent qu'à cause d'événements imprévus tels que la préparation de coutume, ou un enfant malade elles ne puissent pas se rendre au champ le matin comme prévu. Elle avait l'habitude de travailler le champ avec ses enfants, mais depuis qu'ils font des études et occupent un emploi salarié elle s'en occupe seule avec sa belle fille. Son mari lui participe aussi au travail du champ, mais seulement le soir et le samedi, car il travaille le reste du temps. Son fils l'aide tout de même pour certains travaux qui demandent un peu plus de force.

En fin de journée il arrive assez souvent qu'elle retourne travailler le champ, seule ou avec son mari. Ils se rendent aux champs quand ils ont le temps parce que les événements qui semblent de plus en plus nombreux prennent beaucoup de place dans leur emploi du temps. Mais c'est essentiel pour eux d'aller à ces événements, car ils ne sont pas bien s'ils ne le font pas. En ce qui concerne la pêche ce n'est pas une activité qu'ils pratiquent au quotidien.

Le second foyer est composé de 5 personnes de la manière suivante : un couple d'une quarantaine d'années qui travaille à la mine, leur fils en concubinage avec un bébé qui restent à la tribu. Ils font partie du clan pêcheur. Le couple principal travaille à l'usine VALE quatre jours par semaine. Chacun dispose de quatre jours de repos avec deux jours de décalage entre eux. Pendant ces quatre jours, ils restent sur le site de l'usine et quand le mari est en repos il essaye de se rendre le plus possible dans son champ et à la pêche. Il connait l'importance de cultiver ses champs pour obtenir une bonne récolte et accorde ainsi une place importante à cette activité. Comme ils n'ont plus beaucoup de temps pour aller au champ avec le travail à l'usine ils travaillent le même champ que leur fils et leur belle fille. Le jeune n'a pas de travail salarié, il a fait le choix de rester à la tribu pour pratiquer la pêcher et travailler le champ. Il ne se rend pas chaque jour dans son champ, plutôt sur un rythme de deux fois par semaine : « *juste pour nettoyer un peu* », « *ça dépend…, quand on est en forme…* ». Il se rend à la pêche uniquement la semaine. Il n'a pas de bateau, il pratique donc la pêche sur le platier et occasionnellement il va avec ses cousins pêcher avec leur bateau, « juste quand on veut on va » nous dit-il. Selon l'espèce ciblée, il va pêcher la journée ou la nuit. Sa compagne nous dit ne pas aller pêcher, car elle est issue d'une tribu du nord de la Nouvelle-Calédonie qui est plutôt tournée vers la rivière et la montagne.

La description de la journée type de ces deux familles est assez représentative. En effet, il y a de nombreux ménages à Yaté où au moins un des deux conjoints occupe un emploi salarié. Le premier cas montre que les foyers adaptent leur emploi du temps au rythme des événements, et ce, depuis des années. La deuxième description montre que le développement des emplois salarié ajoute une contrainte supplémentaire dans l'organisation du quotidien, mais qu'il est tout de même possible de combiner emploi salarié et activités vivrières. La pluri-activité est possible en particulier à l'échelle du foyer lorsqu'une partie de la force de travail peut assurer un entretien fréquent des cultures.

D'une pratique agricole collective à une pratique individuelle

L'agriculture est une activité à laquelle tous les adultes de la famille participent. Les rôles des hommes et des femmes y sont différents, les hommes s'occupent davantage des tâches les plus physiques.

Figure 26 : Femme de Touaourou qui travaille dans son champ d'ignames

Figure 27 : Hommes de Touaourou qui ramassent des fanes de patates

Les hommes travaillent la terre avec deux perches pour soulever et retourner la terre, une fourche pour casser les mottes de terre et une pelle pour former les billons. Les femmes suivent avec la barre à mine ou la fourche pour « *ramasser les saletés* », planter ou semer, et marquer chaque plant avec un piquet de bambou. Aujourd'hui comme les femmes ont fréquemment un travail salarié, cette répartition des tâches n'est plus toujours respectée et il semblerait que les hommes s'investissent davantage. Les jeunes participent aussi en accompagnant leurs parents dans les champs.

Une femme de Touaourou constate et regrette la perte de collectivité dans les travaux des champs : *« tous les travaux maintenant ça devient plus personnel* […] avant, *tu ne peux pas passer à côté de quelqu'un qui a commencé à débrousser* », sous-entendu sans l'aider, « *sans lui donner la main*[5] ». Au temps des vieux il y avait des champs collectifs, les habitants faisaient le champ de quelqu'un puis ils passaient au champ d'une autre personne. Ils s'entraidaient et ils commençaient toujours par le champ du chef puis de la personne la plus vieille. Tout le monde se retrouvait dans les champs et le propriétaire s'occupait de la marmite pour nourrir les travailleurs. Ce n'est plus le cas aujourd'hui à Yaté. Maintenant le sentiment qu'il y a quand quelqu'un voit une personne travailler au champ c'est « *il ne faut pas le déranger parce qu'il travaille* » (femme d'environ 50 ans, Touaourou).

En définitive, il semble qu'aujourd'hui la différenciation homme/femme dans les pratiques vivrières s'estompe progressivement pour tendre vers une homogénéisation des pratiques entre les sexes. Les femmes, par choix ou par obligation pratiquent de nouvelles activités jusqu'ici réservées à l'homme tel que la pêche en bateau. Enfin, on observe aussi une individualisation des pratiques agricoles, l'entraide jusqu'ici primordiale semble laisser place à une vision plus individualiste de l'activité.

2.3.2. Dynamiques des choix professionnels et des pratiques de vente des produits vivriers

Des choix professionnels qui évoluent

Les habitants de Yaté ont longtemps vécu de l'agriculture et de la pêche. Aujourd'hui, si tous pratiquent au moins la culture des ignames, ou ont le plaisir d'aller à la pêche en famille ou entre amis, seulement quelques personnes en vivent. En effet, de plus en plus de personnes occupent un emploi salarié ou touchent des revenus sociaux (retraites, allocations familiales, allocation de solidarité vieillesse). D'après la littérature, la contribution des salaires au revenu total est le plus importante puisqu'ils représentent 59% du revenu total, les revenus sociaux occupent une place non négligeable de 24%. (GUYARD et al, 2014).

Les raisons qui poussent les gens à délaisser l'agriculture et la pêche pour ce type d'emploi sont les suivantes : ces activités ne permettent pas d'obtenir un salaire suffisant et elles n'attirent pas les nouvelles générations qui ne les trouvent pas valorisantes.

Selon une grande partie des personnes interrogées, il n'est tout simplement pas possible de vivre aujourd'hui de la pêche et de l'agriculture. « *L'argent c'est le nerf de la guerre* » (homme d'environ 40 ans, Touaourou) or la pêche et l'agriculture ne permettent pas d'obtenir un revenu régulier. Le revenu est aujourd'hui important, car comme nous explique une habitante « *maintenant c'est difficile parce qu'on s'est créé des besoins* » tels qu'une voiture,

[5] Expression calédonienne signifiant « donner un coup de main », « soutenir », « accompagner », « aider ».

une télévision ainsi que des besoins liés aux enfants comme les études. Beaucoup disent ainsi avoir abandonné l'agriculture et la pêche pour un emploi salarié au moment ou ils ont eu un enfant. Ils estiment que ce n'est pas possible de subvenir aux besoins de leurs enfants tels que la nourriture, les études, la maison sans un bon salaire. Les jeunes accordent aussi beaucoup d'importance au salaire comme en témoigne ce discours : « *Tonton, ça fait longtemps que tu travailles dans [tel domaine], ça paye bien ?* », « *Il y a comme une honte d'avoir un petit salaire* […] *on le sent chez les jeunes, avant il n'y avait pas ça* » nous explique un habitant.

La plupart des parents souhaitent que leurs enfants possèdent un diplôme. Aujourd'hui de plus en plus de jeunes font des études. Selon un jeune diplômé ce serait donc du gâchis de rester travailler dans les champs et à la pêche avec un diplôme. De plus, beaucoup de jeunes après avoir fait des études se déplacent sur Nouméa pour trouver du travail, car selon certains interlocuteurs ils ressentiraient une pression trop importante sur Yaté pour occuper un emploi.

Il arrive aussi que certains jeunes fassent des études sans trouver du travail à la clef et beaucoup arrêtent les études pour aller travailler à la mine. Un agriculteur nous explique que les jeunes d'une manière générale ne sont pas motivés par l'agriculture, que « *tout le monde veut la mine : nourri, logé, blanchi, etc.* », et que lui il a choisi de ne pas faire comme tout le monde. Certains jeunes font en effet ce choix de rester à la tribu pour travailler la terre et aller pêcher, « *la mine ce n'est pas trop mon truc ça* […] *je préfère vivre là au moins tu respires l'air pur* » nous dit un jeune de la tribu de Touaourou.

Les discours varient selon les personnes interrogées, mais la majorité des personnes, genres et générations confondus, pensent que l'agriculture et la pêche ne peuvent pas subvenir aux besoins d'aujourd'hui. Ainsi, beaucoup occupent aujourd'hui un emploi salarié, ci ce n'est l'ensemble du ménage, c'est au moins un membre de la famille. Certains, toutefois, et là encore générations confondues, n'acceptent pas de rentrer dans ce modèle et souhaitent rester à la tribu pour vivre de la pêche et de l'agriculture, mais ils disposent bien souvent de revenus complémentaires tels que la retraite, des aides sociales et de la solidarité au sein de la famille.

La commercialisation des produits vivriers : stabilité des pratiques

À Yaté l'agriculture est « majoritairement tournée vers des fonctions de consommations et d'usages cérémoniels. » (Gaillard et Sourisseau, 2009) et elle fait aussi l'objet de dons, certains quand ils ont fait une bonne pêche font aussi des dons à leur famille et principalement aux plus vieux. Un habitant nous dit qu'il ne vendrait jamais de poisson à sa famille.

Pour ceux qui souhaitent vendre leurs produits, les principaux débouchés à Yaté sont les gîtes, l'ADEVY, les magasins, le marché et les colporteurs.

Destinations	Les gîtes	Les colporteurs	L'ADEVY	Le marché	Nouméa
Produits	De la mer et de la terre	De la mer et de la terre	De la mer et de la terre	De la mer et de la terre	De la mer et de la terre
Fréquence	Inconnue	2 à 4 fois par semaine	Tous les jours d'ouverture	Lundi et vendredi à Waho et samedi à Touaourou	Tous les jours

Figure 28: Tableau des différentes destinations de vente des produits vivriers

Les gîtes présents sur la commune de disposent pas toujours de pêcheurs disponibles dans leur famille pour leur fournir des produits de la mer. Ils représentent donc a priori un débouché intéressant pour ceux qui veulent vendre leurs produits de la mer à Yaté. Ils ne recherchent néanmoins que certains produits, par exemple, le Gîte St Gabriel n'achète pas de coquillages, mais seulement du poisson et des crabes. Le gîte Iya n'achète pas de produits

locaux, les produits frais étant fournis par la famille et le reste étant acheté de manière hebdomadaire, selon les besoins, à Nouméa. En revanche, seul un habitant nous a dit qu'il vendait ses produits de la terre dans les gîtes. Les gîtes représentent ainsi un débouché assez faible comparativement aux autres possibilités.

Les colporteurs sont présents depuis plusieurs générations sur Yaté, « *même nos parents ils ont connu les colporteurs* », nous explique un habitant. Deux colporteurs passent chaque semaine sur Yaté pour récupérer les produits de la mer et de la terre. Mme Marin récupère les produits de la terre le mardi et les produits de la mer le mercredi. Le deuxième colporteur, Mr Toy ne récupère que les produits de la terre. Mme Marin n'est pas réellement un colporteur, car elle dispose d'une étale sur le marché à Nouméa alors qu'un colporteur ne devrait être qu'un intermédiaire. Elle achète tous les poissons à 600 CFP, quelle que soit l'espèce et ne prend que ceux pêchés au filet ou à la ligne (pas au fusil). Les quantités collectées sont assez importantes, en effet, un habitant nous dit que le colporteur a collecté 500 kg de poulpes la semaine précédent l'entretien. En ce qui concerne les produits de la terre, ils ne prennent pas les produits non calibrés, nous explique un habitant. Les habitants ne peuvent pas vendre toutes les semaines parce que Mme Marin ne dispose pas suffisamment de place dans son camion. Beaucoup préfèrent vendre aux colporteurs plutôt qu'à l'ADEVY, le prix étant plus intéressant.

L'ADEVY, association de loi 1901 créée en 1991 veut promouvoir le développement économique à Yaté et écouler principalement les produits des agriculteurs. Il y a ainsi quotidiennement des produits de la terre en vente à l'ADEVY.

Il est aussi possible pour les habitants (adhérents ou non) d'y déposer les produits de leur pêche. Les produits que les habitants déposent à l'ADEVY dépendent des saisons (pendant les fêtes de fin d'année, il y a plus de langoustes par exemple,). Trois raisons motivent les pêcheurs à vendre à l'ADEVY : une bonne pêche inattendue impossible à vendre ailleurs, la non-venue du colporteur ou son désintérêt/refus pour la ressource proposée, le besoin immédiat d'argent.

L'ADEVY ne peut pas acheter aussi cher que les colporteurs, car les apports ne sont pas réguliers et il est difficile dans le contexte du marché étroit de Yaté de fidéliser une clientèle dans ces conditions, ils ne sont ainsi pas sûrs de pouvoir tout vendre.

Le marché est aussi un lieu d'écoulement des produits de la mer et de la terre. Le marché de Waho à lieu tous les vendredis matin et parfois le lundi ; le marché à Touaourou est irrégulier. Sur les étales se trouvent principalement des produits de la terre. Une seule femme vend du poisson frais le vendredi à Waho, tandis que les autres fruits de la mer sont principalement vendus valorisés sous forme de plats cuisinés (« barquettes » entre 600 et 900 Fcfp). Pour ce qui est de Touaourou, une habitante se plaint que personne n'y vende du poisson : « *on a un marché là, on dit aux jeunes […] attrapez, venez vendre aux mémés […] et bah non hein ! […] Il y a pas de poissons, ils ne veulent pas aller à la pêche ou je ne sais pas* ». Environ deux heures après le début du marché les femmes arrêtent de vendre et jouent au Bingo pour s'échanger les produits qu'il reste.

Parfois des **habitants de Nouméa** contactent directement les pêcheurs pour passer commande. « *Aujourd'hui c'est la facilité de vendre du poisson, tu arrives avec le poisson, c'est déjà commandé* » (Homme d'environ 80 ans, Goro).

La vente des productions relève […] de différentes logiques ; elle permet à la fois l'obtention d'un revenu et le renforcement des liens sociaux sur les marchés de proximité

(Sabourin et Tyuienon, 2007). La vente de produits vivriers n'est pas l'objectif premier de la population de Yaté, néanmoins différents points de vente sont accessibles sur la commune tels les gîtes, les marchés, l'ADEVY, les colporteurs pour satisfaire leurs besoins occasionnels de ressources financières. La fréquence de vente, les prix proposés et les produits acceptés différents selon les points de vente permettent de satisfaire les différents besoins.

2.4. Une valeur environnementale en mutation ?

2.4.1. Les savoirs écologiques : des indicateurs dans l'environnement toujours connus par les initiés

Les habitants de Yaté disposent de nombreux indicateurs qui orientent leur pratique.

Les indicateurs pour la pêche

La lune et les marées sont les principaux indicateurs évoqués et connus de tous, des plus jeunes comme des plus vieux.

> «*On sait qu'il y a la lune* […] *nous on suit la lune, on ne va pas comme ça* […] *la lune c'est tout le mouvement avec la mer* […] *c'est lié les deux* […] *nos vieux ils savent et ils nous ont transmis* ».

> « *Il y a un moment quand elle est en quartier, les vieux ils voient que ça s'éclaircit et juste avant qu'elle sorte il faut aller mettre la senne* […] *C'est des trucs à eux* […] *mais c'est sur hein !* […] *Ca marche, c'est sur* […] *t'es toujours assuré quoi* […] *c'est tout lié à la nature* »

La lune : Selon les espèces ciblées, la position de la lune est plus ou moins favorable à leur capture.

En période de pleine lune un certain nombre d'espèce peuvent être capturés : « Quand la lune est pleine, les poissons et les tortues viennent » (homme d'environ 80 ans, Goro). Selon une habitante, trois jours avant et après la pleine lune il pleut toujours, or la pluie est selon elle favorable à la capture des espèces tel que les crabes car ils sortent de leurs cachettes, cette période est donc favorable à la pêche.

Toutefois, certains pêcheurs disent aussi que la pêche pendant la pleine lune n'est pas propice à la capture de certaines espèces parce qu'avec la lumière de la lune les espèces arrivent à percevoir les pêcheurs et restent cachés. Pour aller pêcher les poissons, il faut donc se rendre sur le platier avant que la lune ne sorte par contre pour ce qui est des coquillages cela n'a pas d'importance.

Les marées : L'évolution des marées est liée à la lune. Lorsque que c'est la nouvelle et la pleine lune les marées sont de grande amplitude et sont donc favorable à la pêche. La marée montante est aussi plus propice capture de certaines espèces car « quand la marée monte, les poissons montent avec » nous dit un pêcheur et c'est d'autant plus favorable que c'est une marée du soir ou du matin.

Un pêcheur nous explique que l'aigle marin permet d'indiquer l'état de la marée, quand il se dirige vers la mer il indique que la marée est pratiquement basse.

L'aigle de mer : C'est espèce est donc aussi un indicateur mais qui nous était évoqué seulement une fois. Il est intéressant de l'observer car quand il décolle de son lit et qu'il

descend vers la mer cela signifie qu'il va chercher son poisson et donc que la mer est bonne pour aller pêcher.

La végétation : Les Vieux et certains jeunes s'appuient aussi sur la végétation pour connaitre la saison de certaines espèces. Par exemple c'est la saison du dawa quand le gayac fleurit. Une femme âgée nous dit qu'il existe aussi un champignon qui indique l'arrivée de la saison froide et de ce fait la remontée des coquillages tels que les sauteurs qui sont dans le sable. « *Un arbre (*nommé *Gwé* en langue Numee ou *Gaiac (Acacia spirorbis)* en français*) quand il fleurit on sait que le Dawa est gras* ». La mer c'est comme la terre nous dit une habitante, il y a des saisons, les coraux fleurissent et les poissons savent quand c'est la saison pour se nourrir ainsi les hommes savent tout en regardant les arbres, quand est-ce qu'il faut aller pêcher, quand est-ce que le poisson est gras, etc.

Et enfin certains pêcheurs utilisent des indices de présence et d'abondance. Par exemple, la présence de coraux retournés autour d'un trou indique qu'un poulpe se trouve à l'intérieur **(figure 29)** et pour connaître l'abondance des picots il faut regarder les quantités d'excréments présents sur le platier ***(figure 30)***.

Figure 29 : Trou dans lequel se trouve un poulpe

Figure 30 : Crottes de picot sur le platier d'Unia

Les indicateurs pour l'agriculture

Nous avons collectés peu d'indicateurs concernant l'agriculture mais il en existe probablement beaucoup plus. Le faible nombre d'indicateurs collectés peut signifier que les habitants n'y accordent pas beaucoup d'importances dans la pratique de leur activité.

Ceux collectés concernent tous la culture de l'igname :

Les Baleines : Le passage des baleines au large de la côte signalait que le moment de replanter les ignames était venu. Aujourd'hui, le passage des baleines est moins déterminant, les habitants se fient principalement au profil des boutures des ignames qui apparaissent lorsqu'ils sont prêts à être replantés.

La végétation : Quand le banian perd ses feuilles, il faut que les ignames sortent du sol.

La place de ces indicateurs aujourd'hui

Les vieux se servaient de leur environnement naturel pour guider et planifier leurs pratiques. En observant la nature, ils pouvaient savoir qu'elle était la période la plus propice pour pêcher ou cultiver leur champ. Les modes de vie sont aujourd'hui bien moins liés au milieu naturel, les habitants y passent moins de temps. Un certain nombre d'indicateurs

écologiques sont toujours connus des habitants et une partie dit toujours s'en servir. Il semblerait en effet que la lune soit encore assez utilisée pour guider leurs pratiques.

Un changement majeur identifié par un Vieux concerne la pollution sonore. Avant l'arrivée et la multiplication du nombre de voitures, les pêcheurs étaient en capacité de suivre le balancement des marées au seul « son de la mer » qu'ils entendaient depuis leur maison. L'absence de transmission explique aussi que certaines personnes et en particulier les nouvelles générations ne les utilisent pas : « *beaucoup ne savent pas, ils suivent les autres pour aller à la pêche ou au champ* » (homme d'environ 60 ans, Unia).

Malgré le fait que les habitants passent moins de temps en mer et dans leurs champs, la plupart semblent encore sensibles à leur environnement, du moins assez pour y observer des changements et ils savent s'en servir pour guider leurs pratiques. Les changements qui touchent l'environnement sont des changements en général sur le long terme. L'échelle de temps n'est donc pas la même que celle de l'évolution des pratiques. L'impact de ces changements sur les pratiques n'est donc pas évident à qualifier. Certains changements obligent quand même les habitants à adapter leurs pratiques. Par exemple, avec l'érosion qui réduit les surfaces cultivable et la salinisation des terres qui rend impossible la pratique de l'agriculture ils doivent modifier leurs lieux de pratiques. Un habitant dit aussi que certaines pratiques ont changé à cause d'une modification des saisons : La saison des sardines par exemple a changé nous explique un habitant, « *avant on avait une saison […] c'était pendant les vacances […] les jeunes pêchaient les sardines avec les vieux, les vieux pêchaient aussi les carangues […] maintenant on a des sardines plus souvent* […] *les sardines sont là, ont descends on a toujours les sardines* […] *mais avant on avait une période, on avait une saison, vers la fin de l'année c'est là ou les sardines elles arrivent* ».

Pour décoder tous ces signes, il faut néanmoins être initié et pratiquer des activités en prise directe avec l'environnement. L'érosion culturelle accélérée qui caractérise la période actuelle et la baisse des pratiques vivrières pourraient signifier à terme un appauvrissement des connaissances écologiques et une valeur d'usage de l'environnement amoindrie, les habitants dépendant de moins en moins directement des milieux écologiques environnants.

2.4.2. La pêche et l'agriculture : une pratique irrégulière, mais à forte valeur sociale et culturelle

La pêche

Il n'y a plus de pêcheurs professionnels sur la commune de Yaté. Un des avantages du statut de professionnel mis en avant par un ancien pêcheur professionnel est que la carte permet de disposer d'une centaine de litres d'essence gratuits tous les ans à condition d'atteindre le quota de pêche d'environ 400 à 500 kg de poissons par an. Avec le développement des emplois salariés, il semblerait qu'ils perçoivent maintenant plus la pêche comme une activité source de vivres et de bien-être : « *Mais maintenant qu'on a les revenus ça on s'occupe plus trop, on fait juste pour se nourrir quoi* » explique un habitant de Touaourou.

La plupart des gens vont pêcher quand ils ont besoin d'un complément financier. « *Ce n'est pas une obligation d'aller faire la pêche* », nous dit un habitant. Ça peut être comme nous l'explique cet homme en complément du salaire « *c'est à elle, c'est pour son budget à elle personnel* » ou pour un achat occasionnel. Certaines personnes qui occupent un emploi salarié ne trouvent plus le temps de se rendre à la pêche comme en témoigne cette citation : « *le filet qui est là ça va faire 5-6 mois qu'il ne l'a pas touché (parlant de son mari)* » (femmes

d'environ 40 ans, Touaourou). Pour ceux qui désirent tout de même continuer à pratiquer la pêche, ils s'organisent en fonction de leurs jours de congé.

Si le fait de s'adonner à la pêche dépend de nombreux facteurs qui rendent *a priori* très irréguliers les rythmes des sorties selon les foyers, quelques facteurs sont plus prégnants que d'autres. Parmi ceux-ci, la période des fêtes de fin d'année et celle des grandes marées influent fortement sur les zones de pêches ciblées et sur le nombre de personnes actives dans le prélèvement des ressources du lagon : « *quand c'est marée basse [en période de grands coefficients], c'est tout le monde qui descend* » témoigne un jeune pêcheur de Touaourou, soulignant de fait que le reste de l'année le platier est moins fréquenté. Par ailleurs, si les langoustes peuvent se pêcher toute l'année, la valeur monétaire qu'elles ont entre octobre et janvier comparativement au reste de l'année fait que les pêcheurs recherche plus cette espèce à ce moment « *c'est surtout en fin d'année parce que ça monte le prix* ». Habituellement entre 2000 et 2500 Fcfp au kilo, elles sont vendues jusqu'à 4000 Fcfp/kg durant les fêtes.

La place de la pêche dans le quotidien des habitants de Yaté a donc évolué. Autrefois principalement pratiquée pour l'autoconsommation, elle est aujourd'hui plutôt perçue comme une activité source de compléments financiers, de loisir et de bien-être, « *quand je vais pêcher, c'est juste pour le plaisir* » nous dit une femme de Yaté. Elle ne se pratique plus toujours quotidiennement, mais la période des grandes marées semble attirer toujours de nombreux pêcheurs. Ainsi, malgré le développement des emplois salariés les habitants semblent garder un lien fort à la pêche, partie intégrante des modes de vie, mais à une fréquence très diminuée.

Par ailleurs, la pêche est aussi pratiquée pour les événements et conserve une forte valeur de lien social : *« Il n'y a pas besoin de pêcher des quantités* » sauf quand il y a des cérémonies, des deuils *« là tu pêches un peu plus* » nous explique un pêcheur. Il s'agit de temps forts de la vie sociale communautaire qui permettent d'entretenir les liens sociaux. La pêche est alors pratiquée de manière plus intense qu'au quotidien et constitue une activité liée à certains statuts ou fonctions coutumières (clan de la mer, jeunes hommes pour la pêche en bateau, femmes pour la pêche à pied, etc.).

L'agriculture

De même que pour la pêche, il semblerait que d'une manière générale il y ait un délaissement des pratiques agricoles au quotidien face au développement de l'emploi salarié.

La culture de l'igname qui s'étend d'avril à septembre reste malgré tout essentielle pour tout kanak, « La société kanak est le produit d'une civilisation de l'igname ; son cycle rythme le calendrier kanak » (Haudricourt, 1964). De nombreux témoignages récoltés soulignent l'importance de la culture de l'igname :

> « *Tous les kanaks en général… Il vit de la terre. Même celui qui est à Nouméa quand il revient à la tribu, il doit avoir son champ d'igname* » (Homme d'environ 50 ans, Touaourou).
>
> « *Quand on a un bout de terre, il faut un champ d'igname* » (Homme d'environ 80 ans, Goro)
>
> « *Un Kanak quand il n'a pas une igname il n'est pas un Kanak* » (Femme d'environ 70 ans, Touaourou)

« Tout le monde en tribu ont leurs champs » « c'est une priorité, quoi » « c'est important d'avoir un champ ». (Homme d'environs 50 ans, Touaourou)

La plupart des habitants continuent ainsi de pratiquer à minima la culture de l'igname, car la possession d'ignames est primordiale dans la coutume. « *Donner des produits agricoles lors des coutumes n'est pas uniquement une obligation, c'est toujours le signe de l'appartenance à une communauté et l'activation d'un faisceau de droits* » (Sourisseau et Bouard, 2005).

La pratique de l'agriculture est un moment de partage nous dit une femme d'environ 30 ans de la tribu de Touaourou. C'est un moment de partage, où l'on peut discuter avec sa famille et où l'on peut apprendre aux enfants l'agriculture et des valeurs importantes. Cette diminution des pratiques agricoles pose ainsi des questions concernant la transmission des savoirs qui risque d'en être affectée.

En définitive, malgré une baisse de la valeur d'usage de l'environnement au quotidien, les populations restent attachées à une représentation de la société kanak en relation étroite avec la nature. L'environnement n'est plus seulement source vivrière, mais aussi et surtout dans le monde contemporain, source de référence identitaire et symbolique des relations sociales des communautés locales. L'environnement reste une ressource alimentaire importante pour les groupes peu insérés dans l'économie monétaire et joue ainsi un rôle social important pour les personnes vulnérables et économiquement défavorisées. Il est aussi l'expression d'un terroir qui relie chacun à son appartenance sociale et territoriale. La question est de savoir si le rythme actuel de l'érosion culturelle et des pratiques vivrières décrites entame les fondements relationnels et organisationnels des sociétés locales. L'étude des changements d'habitudes et de la place des produits vivriers dans l'alimentation permet d'évaluer la nature de ces changements sociaux.

3. L'alimentation, un marqueur des changements sociaux

L'alimentation des Mélanésiens à longtemps était composée de ressources puisées uniquement dans leur environnement naturel. Face aux changements sociaux importants qui affectent la commune de Yaté depuis des années et particulièrement depuis l'installation de l'usine de nickel VALE, nous allons voir quelle place les habitants de Yaté accorde aujourd'hui à ces ressources dans leur alimentation. En évaluant leur place dans l'alimentation quotidienne et évènementielle, nous analyserons en quoi les changements dans l'alimentation reflètent les transformations sociales et si elle ils sont synonyme de rupture.

3.1. La place des ressources issues des pratiques vivrières dans les repas quotidiens

3.1.1. Les produits vivriers dans l'alimentation quotidienne

Une consommation de produits de la mer qui subsiste

Une enquête auprès des parents d'élèves de l'école de Waho (20 questionnaires effectués) a permis de cerner les habitudes alimentaires locales. Les habitants de Yaté consomment encore régulièrement du poisson de leur lagon, mais ce n'est pas une consommation journalière, 70% des parents d'élèves interrogés ont répondu qu'ils estimaient manger du poisson une à deux fois par semaine tout au long de l'année. Et selon ce questionnaire, plus de 75% des personnes interrogées consomment les poissons suivants : le picot (*SIGANIDAE*), le dawa (*Naso unicornis)*, le mulet (*MUGILIDAE*), la sardine (CLUPEIDAE) et le poisson-perroquet (*SCARIDAE*)[6]. D'autres espèces telles que la carangue (*CARANGIDAE*), le bec de canne (*LETHRINIDAE*), le ui ua (*KYPHOSUS*) et le thon (*Thunnus sp.*) sont aussi consommés, mais par moins de 50% des personnes interrogées. Certaines espèces sont consommées de manière irrégulière au cours de l'année. Trois raisons ont été avancées : elles sont interdites de pêche à certaines périodes, elles sont migratrices ou elles sont réservées pour des occasions particulières (mariages, deuils, etc.). C'est doublement le cas du dawa qui est non seulement une espèce migratrice, mais aussi une espèce dont la valeur gustative et culturelle est importante. Cette espèce est de fait consommée principalement pendant les mariages et les deuils.

	Consommation quotidienne	Consommation irrégulière	Consommation événementielle
Picot	x		
Dawa	x		x
Mulet	x		
Sardines	x		
Perroquet	x		
Carangue		x	
Bec de canne		x	
Ui ua		x	
Thon		x	

Figure 31 : Tableau de fréquences des poissons consommées

Contrairement à la consommation de poisson qui en quantité varie peu sur l'année, la consommation de fruits de mer est, elle, beaucoup plus importante pendant la période des

[6] Il existe plusieurs espèces de picots, mulets, sardines, poissons-perroquets, nous n'avons pas de précision sur les espèces en particulier que les habitants consomment.

grandes marées qui s'étend de mars à septembre. Quelques produits, comme la langouste, ne sont consommés qu'à certaines périodes de l'année : c'est un « *produit de luxe les langoustes, on n'en mange pas tous les jours* » (femme d'environ 60 ans). La consommation de fruits de la mer est importante lors des mariages et pendant les fêtes de fin d'année. Les plus consommés sont les bigorneaux (*LITTORINIDES*) (toutes les espèces), les sauteurs *(Strombus luhuanus)*, les palourdes (*Venerupis philippinarum*), les trocas (*Trocus niloticus*), les grisettes (*GAFRARIUM*), les bénitiers (*TRIDACNA*), les poulpes (*Octopus vulgaris*), les crabes (*BRACHYURA*) et les crevettes (*PALAEMONIDAE*). Pour ce qui est des bénitiers, il en existe deux espèces selon les habitants : le bénitier roulant qui est blanc gris et mobile et le bénitier collant qui est coloré et fixé aux rochers. Le bénitier roulant est le plus consommé, car il est plus facile à collecter.

Figure 33 : Plat de sauteurs, araignées, trocas et bénitiers

Figure 32 : Des enfants qui préparent les coquillages

<u>Les produits de la terre qui résistent, d'autres qui disparaissent pour laisser place à de nouveaux produits.</u>

Les produits traditionnels

Même si la consommation des produits de la terre est en baisse, les « Vieux » continuent d'en consommer assez régulièrement. En revanche, les nouvelles générations en consomment peu. Les produits du champ les plus consommés sont l'igname, le manioc, les patates douces et les taros (d'eau et de montagne), ainsi que des fruits tels que les bananes, les papayes et les avocats. Comme le spécifient Guyard et al (2014), « la première caractéristique de la production végétale des groupes domestiques vivants en tribu, c'est la grande diversité des plantes cultivées. ». Toutefois, d'après nos observations, le nombre d'espèces et de variétés consommées semble se réduire. Les habitants nous disent consommer seulement quelques variétés de tubercules.

De nouveaux produits issus du maraichage

De nouveaux produits cultivés sont par contre de plus en plus consommés par les habitants et complètent les produits traditionnels. Par exemple avec le développement des projets de production de salades hydroponiques, les gens consomment de plus en plus de salades. Il en est de même avec les tomates, les aubergines, les concombres qui sont des produits que l'ADEVY[7] encourage les habitants à produire. Les habitants les appellent

[7] ADEVY : Association pour le développement de Yaté

souvent « *les légumes* » qu'ils différencient des tubercules et autres produits traditionnels, en complément.

Les produits d'élevage et de chasse qui sont moins consommés

Beaucoup d'habitants de Yaté élèvent des cochons. Ils ne sont cependant pas utilisés pour la consommation quotidienne, mais pour la coutume lors d'événements importants tels que les mariages et les deuils.

Quelques habitants ont des poules et ont souvenir que leurs parents élevaient des poules pour les manger et manger les œufs, mais aujourd'hui c'est devenu rare. Bien que la consommation d'œufs soit importante, beaucoup sont réticents à l'idée d'avoir des poules, car tout comme les cochons elles saccagent les cultures.

Enfin, certains pratiquent la chasse occasionnellement quand ils ont besoin ou envie de viande. Une personne nous dit « *Quand je veux manger de la viande je prends mon fusil* » et complète à propos de la qualité de la viande, « *il n'est pas nourri aux hormones, mais il faut aller le chercher* ». Ce commentaire met en avant l'importance de manger de bons aliments et l'effort plus important à fournir pour avoir accès à cette qualité : c'est plus facile et moins gourmand en temps de se rendre au magasin que d'entreprendre un « coup de chasse » ou un coup de pêche » pour reprendre les termes des habitants de Yaté. Le congélateur est aujourd'hui également utilisé pour conserver la viande que « *c'est comme les Indiens, on met de côté* » (homme d'environ 50 ans, Touaourou).

Mis à part les coquillages et crustacés qui sont consommés principalement pendant la période des grandes marées, il semble que la consommation des produits vivriers en général est régulière toute l'année. Toutefois, si elle est régulière, elle semble être quantitativement moins importante qu'avant : les habitants perçoivent et expriment en effet une baisse générale de la consommation de produits vivriers qu'ils cultivent eux mêmes. Cette baisse de consommation des produits vivriers se caractérise par une réduction de la diversité des tubercules et de plantes consommées issues de leurs champs et jardin. Toutefois, face à cette relative perte de diversité dans les assiettes, de nouveaux produits du maraichage prennent de plus en plus de place dans l'alimentation quotidienne des habitants.

Ces transformations ne touchent pas toutes les générations et tous les acteurs de manière similaire. Les personnes âgées sont les seules à consommer encore une proportion importante de produits vivriers traditionnels. Les autres disposent pour la plupart d'un salaire et peuvent ainsi facilement avoir accès à de nouveaux produits qui remplacent petit à petit les produits vivriers.

3.1.2. Des espèces non consommées

Si certaines espèces qui ne sont plus consommées, d'autres ne l'ont jamais été, et ce pour différentes raisons. Nous verrons dans cette partie quelles sont ces espèces et pourquoi elles ne sont pas ou plus consommées. Nous décrirons également comment les habitants perçoivent l'impact de l'usine sur leurs ressources.

Certaines pratiques alimentaires disparaissent. Par exemple, une personne nous expliquait qu'avant il y avait un fruit (dont le nom en langue ne revenait pas en mémoire de l'informateur) qu'ils aimaient beaucoup qu'ils mettaient dans un panier dans la rivière avec

des cailloux dessus et qui restait au moins un mois dans l'eau. Maintenant, ils ne consomment plus cette espèce, car les gens n'ont plus le temps pour cela.

Certains produits de la mer présents sur le platier n'ont jamais était consommés, mais sont pourtant comestibles tels que la « biche de mer » qui sont des holothuries (HOLOTHUROIDEA) et les cônes. Un habitant nous explique que c'est parce qu'« *il y a tellement de trucs à manger qu'ils n'ont jamais eu besoin d'essayer* ».

Pendant certaines périodes, les habitants de Yaté semblent être aussi attentifs aux poissons qu'ils consomment et à la taille des espèces d'une manière générale. Certains poissons ne sont pas consommés, car ils sont susceptibles de causer une intoxication alimentaire que l'on nomme la Ciguatera ou bien plus communément « *la gratte* » en Nouvelle-Calédonie et dans l'Outre Mer français. Ce sont des poissons comestibles à l'origine, mais qui sont devenus toxiques par l'accumulation de toxines spécifiques élaborées par des algues microscopiques. Selon les personnes interrogées, c'est pendant la période où les coraux fleurissent que certaines espèces sont plus susceptibles de causer la gratte, car ils se nourrissent de ses fleurs. Ainsi, la « *Gueule rouge* » ainsi que la dorade des récifs sont selon elles susceptibles de provoquer la gratte. Les loches et les perroquets de grande taille peuvent aussi provoquer la gratte, car ils ont eu le temps d'accumuler beaucoup de toxines (Poncet et al, 2011). D'autres espèces telles que « *L'anglais* », les Carangues du large et les Carangues noires et bleues sont citées comme dangereuses pour la consommation par un habitant, mais pour des raisons inconnues.

Une partie des habitants pensent que l'usine n'a pas d'impact sur la qualité de la ressource, car ils ont continué à en manger et ne sont pas malades. Une autre partie de la population semble quand même préoccupée par l'impact que celle-ci peut avoir sur la qualité des poissons et donc sur leur santé. Ils ont aussi peur que l'usine détériore la qualité de l'eau douce et des terres et ainsi des cultures. Pour certains, ils ont la sensation de ne pas être assez informés sur les conséquences ou que l'information qu'on leur donne n'est pas accessible. La plus grande inquiétude qui semble partagée par l'ensemble des habitants concerne la pérennité de la ressource pour les générations futures.

3.1.3. Des produits vivriers disponibles toute l'année dans le congélateur

Les méthodes de conservation des produits de la mer ont longtemps été le fumage, le salage et la cuisson. Voici par exemple comment sont traditionnellement fumés les poissons :

La technique traditionnelle de fumage :

Cela consiste à mettre le poisson au-dessus d'un feu de bois avec des feuilles de bananiers par-dessus en faisant attention de ne pas le faire brûler puis de l'installer dans un panier tressé suspendu au-dessus du feu pour qu'il soit en contact avec la fumée.

Le poisson se conservait ainsi de quelques semaines à un ou deux mois selon l'espèce. Les moyens de conservation n'étant pas optimaux, les habitants devaient quotidiennement aller à la pêche pour s'approvisionner en poisson.

Enfin, traditionnellement pour conserver les tubercules ils les mettaient dans la maison à Igname ou ils les enterraient : « *tu creuses le trou, tu prends le panier et tu mets dedans* » et ça peux se garder « *peut être une semaine* » (homme d'environ 40 ans, Touaourou).

Avec l'arrivée des salaires et l'approvisionnement en électricité, les habitants ont eu accès à des nouveaux biens et services tels que les congélateurs. En effet, bien que l'usine ENERCAL

à Yaté produise de l'électricité depuis les années 50, la commune n'est alimentée par les réseaux publics que depuis très peu de temps. Cela a non seulement influencé les modes de consommation, mais aussi les pratiques. Aujourd'hui il est facile de conserver des produits de la terre et de la mer pendant plusieurs mois au congélateur. Des familles épluchent l'igname et le manioc et le coupent en petit morceau et le poisson est mis en filet pour être conservé. Les habitants n'ont donc plus besoin de se rendre quotidiennement à la pêche, car ils peuvent stocker de grandes quantités. Cela a aussi diminué les échanges et les dons qu'il pouvait y avoir après chaque pêche.

Il semblerait néanmoins, selon la majorité des habitants, que le goût des poissons fumés est bien meilleur que celui des poissons congelés. Un poisson déshydraté cuit avec du lait de coco et des fines herbes, « *c'est du bonheur* » (homme d'environ 60 ans, Unia) alors que « *le poisson trop congelé il perd le goût* », « *nous on fait la différence* », car « *à force de manger du poisson tu sais le poisson qu'il est resté longtemps dans le congélateur* » nous explique un homme d'environ 40 ans de Touaourou. Par contre, « *je crois que l'igname par rapport au poisson il ne perd pas le goût* » nous dit-il.

3.1.4. Des pratiques alimentaires qui changent : les recettes d'hier et d'aujourd'hui

Les recettes d'hier ne sont plus les mêmes que celles d'aujourd'hui. Cette différence est particulièrement visible lorsque l'on compare les pratiques alimentaires des « vieux » et celles des nouvelles générations. La manière de cuisiner les produits de la mer semble se complexifier alors que celle de cuisiner les produits de la terre paraît se simplifier.

Les produits de la mer : Des recettes qui se complexifient

Il existe diverses façons de cuisiner les produits de la mer : brûlés, c'est-à-dire grillés au feu de bois, bouillis, en sauce, en salade. Les habitants de Yaté semblent apprécient d'avantage le poisson et les coquillages fumés ou brûlés, car ils ont d'avantage de goût. Chaque poisson semble avoir son avantage, par exemple les poissons du lagon sont plus faciles à cuisiner que les poissons du large, car ils sont moins gros, les poissons-perroquets ont la chaire plus épaisse et les méthodes de cuisson peuvent être différentes selon l'espèce.

Pendant longtemps les recettes sont restées plutôt simples. Ils étaient soient directement « *brûlés* », bouillis avec du lait de coco ou bien en salade avec des petits oignons verts. D'ailleurs encore beaucoup d'habitants les apprécient que comme ça, « *salé poivré et c'est tout* ». Aujourd'hui les recettes se diversifient un peu plus, les nouvelles générations utilisent de nouveaux ingrédients pour faire des plats plus élaborés. Ils utilisent aussi bien souvent des « *ingrédients du chinois* » auxquels ils sont habitués pour donner du goût, mais qui ont pourtant localement la réputation d'être mauvais pour la santé.

Voici quelques recettes et conseils de cuissons collectés sur le terrain:

Recette de l'anguille :

Il faut allumer un feu et prendre des feuilles d'antana. Avant de vider l'anguille, il faut la passer au-dessus du feu puis frotter l'anguille avec les feuilles d'antana pour la nettoyer et enlever le gluant. Ensuite il faut la vider, la couper et la faire mariner avec des herbes (romarin, thym), citron, soya. Une fois marinée (pendant 1h), il faut envelopper les morceaux d'anguilles dans des feuilles de bananiers et ensuite tresser un panier pour chaque morceau avec des feuilles de cocotiers.

C'est une recette originaire du nord de la Nouvelle-Calédonie.

Préparation des coquillages :

La cuisson des coquillages peut se faire dans l'eau froide. Il faut ensuite attendre que ça boue et puis attendre environ 15minutes pour que ça soit cuit. Au feu de bois ça cuit souvent plus vite.

Les sauteurs, les trocas et les bigorneaux *: Ils doivent être mis à bouillir dans l'eau avec leurs coquilles et une fois cuit il est possible de les retirer de leurs coquilles. Pour les bigorneaux il faut attendre environ 30minutes et une fois que l'opercule tombe cela signifie qu'ils sont prêts.*

Les araignées *: Elles cuisent elles aussi avec leurs coquilles, mais une fois cuite il faut casser les coquilles pour récupérer la bête.*

Préparation du poulpe :

Afin que le poulpe soit tendre il est important soit de le taper comme faisaient les vieux autrefois ou bien de le mettre directement au congélateur. Avant de le mettre au congélateur ou de le cuisiner, il faut le nettoyer. Pour cela il faut enlever les boyaux, le mettre dans une bassine avec du gros sel et frotter pour faire partir le gras et le mettre à égoutter. Si les tentacules sont ondulés, cela signifie que le poulpe est propre et il peut ensuite être rincé.

Recette de poulpes :

Poulpe grillé : *Dans une marmite avec de l'huile et quelques oignons.*

Salade de poulpe *: La base c'est oignons verts, lait de coco et citron. Aujourd'hui beaucoup y ajoute des carottes, du maïs, etc.*

Poulpe à la tomate :

Un concentré de tomate

1 boite de lait de coco

Un peu de curry (hot curry)

Faire cuire le poulpe directement dans la casserole et le recouvrir d'eau. Faire cuire ¾ d'heures. Si le couteau s'enfonce bien c'est cuit. Laisser refroidir et sortir. Enlever la peau (elle s'enlève seule) de la tête, car sinon ça se décroche dans la marmite. On peut enlever les yeux. Couper en rondelles. Faire blanchir 1 oignon ac un peu d'huile d'olive et mettre le lait de coco + tomate + curry + poulpe + Thym + persil + ail (bien pilé) + un peu d'eau (un verre).

Il est possible d'y ajouter des carottes, des pommes de terre, des haricots, etc.

Poulpe façon Muso *: Il faut le recouvrir quand il est cru et en petit morceau faire revenir sans rien dans la marmite. Tu couvres puis tu jettes l'eau qui est sortie. Ensuite il faut presser la coco dessus et avec un oignon et du carry et laisser cuire pas longtemps, car c'est déjà revenu un peu avant.*

Préparation du poisson brûlé :

Il faut mettre le poisson sur la grille et mettre dessus des feuilles, dans les terres c'est plutôt des feuilles de bananiers et sur le bord de la mer c'est plutôt des feuilles de Lys ça permet d'accélérer la cuisson.

Gratin de bénitiers :

Il faut couper la partie périphérique du bénitier en petites lamelles et enlever la partie centrale qu'il faut aussi couper en petit morceau. Il faut ensuite faire une purée avec le reste et faire une farce avec le tout.

Le goût des aliments semble avoir beaucoup d'importance pour les habitants. C'est le critère mis en avant par la majorité des personnes quand on les questionne sur la valeur d'une espèce et sur la meilleure façon de la cuisiner. C'est parce qu'ils accordent beaucoup d'importance au goût qu'ils conservent certaines méthodes de cuisson et c'est aussi en raison du goût qu'ils cherchent à diversifier leurs recettes avec les nouveaux ingrédients disponibles.

Cette complexification et diversification des plats ne concernent pas réellement les repas du quotidien, mais plutôt les repas qui se déroulent lors des événements culturels et coutumiers. Contrairement au quotidien où le temps disponible devient plus rare, durant ces événements, les habitants prennent le temps de cuisiner.

Les produits de la terre : des recettes simplifiées

Les tubercules au quotidien

La manière de consommer les produits de la terre a elle aussi évolué. Les restes des repas de la veille ont longtemps été servis frits au petit déjeuner. Aujourd'hui les gens ne consomment pas assez de tubercules pour en disposer suffisamment pour chaque petit déjeuner. Les paquets de Sao (biscuits secs), le pain et la margarine les ont donc remplacés. La manière de cuisiner les tubercules a aussi évolué. Avant ils étaient mis dans les cendres sous le feu pour les « brûler » alors qu'aujourd'hui et depuis déjà quelques années mises à part pour les événements importants les gens les font souvent bouillir. Or selon une mère de famille, « *c'est meilleur de brûler, car quand tu fais bouillir ça n'a plus de goût* ». Pour les cuire aujourd'hui à la marmite, il faut respecter un ordre particulier qui dépend du temps de cuisson de chaque aliment, il faut d'abord mettre le manioc puis les ignames puis les patates douces et pour finir le squash (citrouille) et quand ça commence à bouillir ajouter les bananes mûres.

Le bougna : le plat traditionnel Kanak

Le Bougna est défini comme le plat traditionnel kanak. Il est mangé pour des occasions particulières comme les mariages, les deuils, etc. Un habitant nous explique qu'il n'est qu'occasionnellement consommé parce que « *c'est du travail de faire un bougna* ».

Le Bougna :

Il est composé de produits vivriers tels l'igname, les patates douces, le manioc et les bananes et il peut être au poisson ou à la viande.

À l'origine il était cuit dans un four kanak (cuisson à l'étouffé sous terre dans un four fait main avec des pierres chaudes, de la terre et des feuilles de cocotiers), mais aujourd'hui, mis à part pour certains événements comme les mariages, beaucoup le préparent à la marmite, car cela va plus vite. La manière de couper les tubercules a aussi évolué, avant ils étaient cassés en morceau avec un bout de bois ce qui créaient des rainures et permettait ainsi au lait de coco de bien pénétrer dans le tubercule alors qu'aujourd'hui ils sont juste coupés avec un couteau.

Figure 34 : Four Kanak dans la tribu de Gohapin (Nord de la Nouvelle-Calédonie)

3.1.5. Des ressources vivrières à valeurs multiples : locale, coutumière, gustative, économique, de partage …

Les ressources vivrières ont de la valeur aux yeux des habitants, car se sont des ressources de leur lagon, de leurs champs, des ressources locales. Elles sont ainsi accessibles et gratuites ce qui leur donne une valeur supplémentaire. Les produits de la mer sont très appréciés pour leur goût et certaines espèces possèdent une valeur coutumière particulière. La valeur gustative des produits de la terre semble quant à elle beaucoup moins importante que leur valeur coutumière.

Le Dawa et l'igname : Entre valeur gustative et valeur coutumière

À la question « *Quel est le poisson que vous appréciez le plus ?* », la réponse la plus fréquente est : le dawa. La principale raison avancée pour laquelle les personnes interrogées apprécient cette espèce concerne son goût : « *le dawa il est toujours gras* », « *parce que c'est le meilleur poisson braisé* », « *parce que ce poisson a un bon goût* ». Ce sont bien souvent les « vieux » qui répondaient systématiquement le dawa, les plus jeunes évoquent le picot et le mulet « *parce qu'il a bon goût* » ou le perroquet parce que « *la chaire est plus épaisse* ». Le dawa à une valeur coutumière particulière, il est souvent cité avec la tortue, le dugong, etc. comme espèce emblématique et est consommé particulièrement pendant les événements. C'est probablement pour cette raison que les vieux le citent sans même réfléchir comme l'espèce qu'ils apprécient le plus.

La valeur coutumière de l'igname est aussi très forte. Un jeune de la tribu de Touaourou nous dit que l'aliment qu'il ne veut pas voir disparaitre de son champ est l'igname. Mais « *l'igname c'est lourd* » nous dit aussi une mère de famille, les enfants n'apprécient pas autant que les vieux le goût de l'igname.

Un goût pour le poisson très développé

D'une manière générale, les personnes interrogées finissent souvent par dire qu'ils apprécient l'ensemble des poissons. Comme répond cet homme de Touaourou : « *ah je ne peux pas dire, tous les poissons, ça a bon goût* », « *c'est des poissons, c'est bon* ».

Chaque poisson et chaque coquillage à un goût particulier. Les vieux eux connaissent bien le goût des différentes espèces et vont même jusqu'à différencier les poissons selon leur provenance.

« Nous les gens qui habitent ici, par exemple nous sur tout Touaourou là, on connait les goûts de nos poissons ici […] si tu amènes un dawa de […] de Goro[…], tu fais cuire là, tu prends un dawa d'ici, tu fais cuire pareil […] tu poses sur la table bah quelqu'un qui est d'ici il sait […] que le dawa c'est de Goro[…] on posait la question aux vieux , mais comment tu sais […] parce que les dawa qui sont là bas ils sont tout le temps dans le courant, ça fait qu'il est plus […] comme si la chaire elle est un peu plus sec après[…] tant dis que les poissons qu'il y a ici c'est plus (…) ils sont mieux parce qu'ils restent dans les cuvettes, il y a un plus bon goût, nous on remarque tout de suite […] ça fait que nous ici quand on mange un poisson de là bas tu sais que c'est pas trop ça, qu'ici c'est mieux encore, oui c'est mieux parce que celui-là il bouge pas, on est habitué comme ça » (Homme d'environ 40 ans, Touaourou)

La question n'a pas était posée durant ces quatre mois de terrain, mais il serait intéressant de voir si les nouvelles générations qui consomment moins de poissons sont aussi capables de faire ces différences.

<u>Une opportunité de partage qui se perd</u>

Consommer des produits vivriers et particulièrement des produits de la pêche était bien souvent une occasion de partage avec le reste de la famille et principalement des plus jeunes vers les vieux. Comme il n'était avant pas possible de conserver aisément les produits de la pêche, bien souvent les pêcheurs redistribuaient les surplus de leur pêche au reste de la famille et surtout aux « vieux » qui ne peuvent plus se déplacer facilement. Certains continuent malgré tout de partager leurs pêches avec le reste de la famille, mais cela semble moins fréquent qu'avant. On nous explique par exemple que lorsque la pêche est bonne, la famille fait des « pochons » pour les plus vieux que les enfants leur apportent. La pêche c'est aussi un moment de partage autour de la table, une femme de Touaourou nous dit que « *tous les dimanches ils vont manger avec le vieux* », qu'ils « *partagent aux plus âgés* », que ça permet de faire plaisir à ceux qui ne peuvent pas pêcher. Mais cette solidarité commence à se perdre, « *aujourd'hui c'est plus le budget alors qu'avant c'était le partage* » (femme d'environ 50 ans, Touaourou).

<u>Les produits vivriers : un besoin primordial</u>

Aux yeux des anciens, ces produits ont beaucoup de valeurs, « *notre corps est habitué au taro, au manioc et à l'igname,* » (femme d'environ 80 ans, Touaourou). Une autre personne nous dit que les gens qui travaillent à la mine sont contents quand il y a des événements de pouvoir manger des Ignames.

La consommation de produits de la mer est quelque chose d'important pour les habitants de Yaté, les vieux regrettent la période ou ils consommaient beaucoup plus de poissons même si *« le poisson c'est comme tout, si tu en manges tous les jours tu en as marre aussi* » (homme d'environ 50 ans, Touaourou).

La consommation de produits vivriers a diminue quantitativement dans les tribus de Yaté. Les témoignages mettent en avant l'importance qualitative (goût, santé), symbolique, identitaire et économique (cf. Étude ruralité IAC) des produits vivriers. Les personnes interrogées expriment leur attachement aux produits vivriers cultivés et collectés dans la nature, bien que leur consommation ne soit plus nécessairement quotidienne pour toute une partie de la population. Par ailleurs, la capacité de conservation accrue (congélateurs), l'adaptation des recettes aux goûts d'aujourd'hui, sont autant d'arguments avancés pour affirmer la volonté de conserver les produits vivriers traditionnels dans le régime alimentaire familial.

3.2. Une alimentation de plus en plus tournée vers les produits du magasin

Même si les produits vivriers restent importants aux yeux des habitants de Yaté, les produits du magasin prennent de plus en plus de place dans leur alimentation quotidienne. Nous allons voir dans cette partie quels sont ces produits, quelle place ils occupent dans leur alimentation quotidienne et quels sont les facteurs de décision qui sont à l'origine de ces changements.

3.2.1. La place des produits du magasin au quotidien

La fréquence et les sources d'approvisionnement

La majorité des habitants achètent une partie de leurs produits alimentaires au magasin. La part que ces produits représentent par rapport aux produits vivriers dépend des ménages. Ceux qui n'occupent pas d'emplois salariés et pratiquent la pêche et l'agriculture régulièrement se rendent moins souvent dans les magasins. Il semblerait que pour la plupart des gens les magasins de Yaté ne soient que des magasins de dépannage et que la plupart des habitants vont faire leurs grosses courses sur Nouméa. Mais certaines personnes qui sont moins mobiles disent faire l'ensemble de leurs courses sur Yaté, « *On se contente de ce qu'il y a* » nous dit une vieille de Touaourou. Selon une employée d'un magasin, ce sont autant les femmes que les hommes qui font les courses, mais ceux qui utilisent la navette pour se rendre aux magasins sont bien souvent des femmes. Il semblerait qu'il n'y ait plus l'entraide qu'il y avait avant et qu'il faut donc se débrouiller pour trouver un moyen de locomotion pour se rendre au magasin. Ainsi, quand certaines personnes se rendent aux magasins à Yaté ou Nouméa, elles font leurs courses pour la semaine ou pour le mois.

Les produits du magasin consommés par les habitants

Chaque repas est maintenant essentiellement composé de produits du magasin. Par exemple le petit déjeuner type est aujourd'hui composé de pain, de Sao (biscuit sec de marins), de margarine, de thé et de café avec du lait en poudre. Alors qu'ils étaient avant composés de tubercules frits et de café et de thé fait maison. La consommation de lait en poudre s'explique par le fait que pour une famille entière c'est plus facile de transporter une boite de lait en poudre que des litres de lait liquide et c'est plus facile à conserver.

Figure 35: Les produits du quotidien

Les produits les plus consommés	Les nouveaux produits
L'huile	Carottes
Le riz	Choux
Le sucre	Salade
Le lait en poudre	Tomates
Le café	Crème fraiche
Le poulet	

Les produits du magasin les plus consommés sont : l'huile, le riz et le sucre, le lait en poudre, le café et le poulet. Les gens achètent aussi beaucoup « les ingrédients du chinois » tel que le Maggi : ce sont des « *ingrédients pour donner du goût aux repas* » selon une femme d'environ 40 ans de Touaourou « *Les enfants, on les a habitués avec le Maggi* » et le réflexe est maintenant d'en mettre systématiquement dans tous les plats.

Le poulet surgelé du magasin est aussi un aliment de plus en plus consommé. Certains mangent du poulet tous les jours. Une personne nous a dit « *si vous allez chez le magasin à Paul là vous parlez avec les filles qui travaillent, bah, elles vont dire que le grand consommateur de poulet c'est Yaté* ». Un habitant nous dit que la famille toujours du poulet au congélateur en cas de besoin. L'argument avancé pour expliquer la consommation de poulet est le prix, bien moins élevé que la viande rouge plutôt réservée au repas du dimanche. Les gens commencent à acheter de plus en plus de légumes toutes générations confondues telles que les carottes, le chou, la salade et les tomates. Ils utilisent aussi de plus en plus de la crème fraiche même si cela reste un produit couteux (995F, le pot), mais une employée nous dit « *Ils ne discutent pas* » quand ils ont envie, ils prennent. Par contre les gens ne consomment pas beaucoup de yaourt, seulement un pack de yaourt toutes les deux semaines est acheté, probablement à cause du prix nous explique l'employée.

Quand elle était jeune « *le pain c'était rare, c'est comme un gâteau* » nous explique une femme d'environ 60 ans de Touaourou, « *les enfants ils ne connaissaient pas le jus, le chocolat, il n'y avait pas tout ça* ». Certaines personnes de plus de 40 ans regrettent l'alimentation de leur jeunesse et trouvent qu'ils mangent des aliments trop gras et trop sucré et trop de boites et certains ont conscience que c'est mauvais pour leur santé.

Le plus souvent les poissons et fruits de mer consommés ont été pêchés par un membre de la famille. Un homme d'environ 50 ans nous dit « *c'est impensable pour moi d'acheter du poisson […] et on a été éduqué comme ça, si on a envie de poisson on va le pêcher* » ce qui est un point de vue partagé par beaucoup de personnes interrogées. Il est néanmoins possible pour les habitants qui le désirent de trouver du poisson et des fruits de mer occasionnellement à l'ADEVY, dans certains magasins et tous les vendredis sur le marché communal de Waho.

3.2.2. Les facteurs de décisions

L'alimentation des habitants a donc fortement évolué tant dans l'organisation des repas que dans leur composition. Les produits vivriers laissent progressivement la place dans l'alimentation quotidienne aux produits du magasin. Les causes bien souvent complémentaires qui sont mises en avant par les habitants pour expliquer ces changements sont les suivantes :

Les gens font des choix par habitude …

Les habitants consomment beaucoup de produits par habitude. Quand un nouveau produit arrive au magasin il reste longtemps sur les étalages avant que les gens se décident de le consommer, car « *les gens ils ne veulent pas apprendre* », « *ils sont habitués* » à utiliser certains produits nous explique une employée d'un magasin. Les gens continuent d'acheter les mêmes produits alors qu'ils sont souvent plus chers que de nouveaux produits sur le marché, par habitude plus que par goût. Les parents nous expliquent souvent que c'est de leur faute si les enfants n'aiment que le riz et le Maggi parce qu'ils les ont habitués.

En fonction du coût des produits …

Le consommateur fait aussi des choix en fonction du coût des produits. Souvent les gens disent qu'ils consomment des produits en boite et du riz et du poulet parce qu'ils n'ont pas beaucoup de sous. Ils consomment aussi plus de poulet que de viande rouge parce que cela coûte moins cher, en particulier lorsque la taille de la famille est importante.

Par manque de temps …

Les gens achètent leurs produits au magasin aussi parce qu'ils ont moins de temps pour aller au champ et à la pêche. En effet une femme d'environ 40 ans nous dit « *Les gens mangent plus de poulet que de poissons parce qu'il faut aller le chercher le poisson* ». Selon certaines personnes c'est une question de « *fainéantise* », « *la facilité* » et « *l'argent facile qui est distribué* » fait que les gens vont dans les magasins. Le poisson il faut le trouver, le gratter, le vider alors au magasin ça va plus vite. « *En tribu tu ne peux pas crever de faim* », « *il faut vraiment être faignant* ».

Parce qu'ils sont influencés par la cuisine internationale …

Les enfants à l'école découvrent la cuisine dite « française » à l'école. Pendant longtemps, des femmes de Yaté faisaient la cuisine dans les écoles, mais selon une habitante de Yaté, à cause entre autres de la réglementation, c'est désormais une structure de Nouméa qui fournit les écoles et c'est de la nourriture à l'occidentale. Les enfants s'habituent donc chaque jour à consommer des plats et des produits importés ce qui influence sûrement leurs goûts. Les habitants de Yaté travaillant sur mine ou à l'usine de VALE ont également pris l'habitude de manger en collectivité : les plats proposés à la cantine sont variés, mais sont très peu inspirés de cuisine océanienne et sont perçus comme un peu trop gras par certains informateurs.

L'accès à Nouméa étant aujourd'hui aisé, les habitants sont maintenant habitués à fréquenter les restaurants ainsi que les fastfoods. À Yaté, plusieurs projets de restauration sous forme de petits « snacks » ouverts le midi ont déjà fonctionné pendant quelques années, mais n'ont jamais réussi à se stabiliser dans le temps, faute d'un marché local et de moyens financiers des habitants suffisants. Seuls les restaurants adossés à un gîte ou à un hôtel fonctionnent, mais sont quasiment exclusivement destinés aux gens de passage. Les familles qui ont des moyens financiers suffisants peuvent de temps en temps aller au restaurant, mais ils le font préférentiellement lorsqu'ils se rendent à Nouméa, en particulier dans les snacks chinois et dans les fastfoods de la place avec leurs enfants. Ce type de consommation est souvent décrit comme un moyen de se faire plaisir à court terme, en rapport à l'absence d'habitude d'épargner. Comme l'explique un informateur : « *C'est différent la gestion*, *je ne vais pas m'embêter avec un pâté et un pain* ! *Nous, on ne fait pas d'économies*. *Nous, quand on va à Nouméa, si on veut bouffer toute la semaine dans un restaurant, on bouffe au restaurant, hein ?!* ».

Enfin, au quotidien, certaines familles prennent certains repas devant la télévision, ce qui incite à manger des aliments simples à grignoter : « *vous ne pouvez pas manger des poissons avec des arrêtés en regardant la télé* » nous dit un père de famille. La télévision elle-même, au travers de la publicité notamment, influence également les choix de consommation.

La plus grande ouverture vers l'extérieur fait découvrir de nouveaux produits qui sont assimilés progressivement et qui entrent petit à petit dans l'alimentation quotidienne par exemple, les repas qui étaient avant composés d'un plat unique comportent maintenant souvent une entrée et un dessert.

En définitive, les transformations de l'alimentation du quotidien sont un profond marqueur du changement social à Yaté. Alors que l'on consacrait beaucoup de temps pour assurer l'alimentation familiale (activités vivrières, préparation des repas, prise du repas en famille, etc.), les changements de modes de vie se caractérisent déjà depuis un certain temps par l'assimilation progressive sur le temps long de nourritures extérieures, de modifications

du goût et d'habitudes de consommation qui sont elles-mêmes devenues « traditionnelles », les gens achetant tous les mêmes produits de base, souvent peu coûteux pour familles nombreuses et par habitude. L'irruption récente du travail salarié, caractérisé par une capacité financière et une capacité de mobilité accrues depuis le démarrage du grand projet métallurgique dans la zone semble provoquer une nouvelle vague de changements importants, beaucoup plus rapide depuis environ 6 ou 7 ans, tant par la réduction importante du temps que l'on peut consacrer à l'alimentation, en particulier aux activités vivrières de pêche et d'agriculture, que par l'ouverture à de nouvelles possibilités.

Les habitants semblent avoir conscience de ces changements et certains le regrettent. Par exemple une habitante de Touaourou nous dit « *moi je trouve c'est mieux d'avant, on n'avait pas tous les besoins* » maintenant « *on est obligé d'acheter le lait, avant on avait que le thé, que le sucre, et le café on l'avait à la maison parce qu'on avait les caféiers, c'est allé trop vite, on n'arrive pas à bien s'adapter* ». D'autres, au contraire, estiment que cela présente certains avantages, comme celui de diversifier les goûts.

La question est de savoir si les bases culturelles qui sous-tendent les relations sociales et l'organisation des sociétés micro-locales et de leurs territoires se trouvent modifiées dans leurs fondements. Pour apporter des éléments de réponses, il est intéressant d'examiner les changements que les modifications des modes de vie récents apportent en matière de rapport à l'alimentation lors des rituels importants tels que les mariages.

3.3. Des transformations alimentaires qui concernent aussi les évènements coutumiers

« *La coutume représente l'art de vivre mélanésien dans son ensemble, c'est-à-dire un système de relations sociales dans lequel le respect des forces naturelles, le pouvoir de la parole et le geste de l'échange sont des valeurs primordiales* » (www.mncparis.fr). Les ressources alimentaires ont une place importante dans la coutume, à la fois à travers les dons qui composent l'acte coutumier, mais aussi à travers les repas qu'accompagnent chaque événement coutumier. À travers une approche sur les ressources alimentaires, nous verrons dans cette partie que même les événements coutumiers symboles de la culture Kanak sont marqués par des changements. La question est de savoir si ces changements constituent une rupture profonde.

3.3.1. Des repas beaucoup plus élaborés

Les mariages font partie des principaux événements coutumiers avec les deuils et la fête de l'Igname. Les cérémonies de mariages se décomposent en une série d'échanges coutumiers rituels pendant plusieurs jours et s'achève par une cérémonie religieuse et un grand repas de fête.

La société kanak est patrilinéaire et patrilocale. Le clan du marié rassemble une dote de mariage et accueille l'ensemble clan de la mariée le jour du mariage à qui on sert un festin rituel. Pendant toute la période de préparation, l'ensemble du clan du marié prépare à manger pour remercier les clans alliés de leur participation coutumière rituelle à la dote et à l'accumulation de suffisamment de nourriture pour le jour du mariage. La période de mariage est donc une période où les repas communautaires exigent une organisation impliquant toutes les générations et qui sont l'occasion de cuisiner une quantité importante de repas, tant pour nourrir les nombreuses personnes venues apporter leur force de travail pour l'organisation du mariage que pour offrir des repas de qualité aux clans alliés dans un premier temps, puis le

repas de fête le jour du mariage pour le clan de la mariée (premier service) et le clan du marié (seconds services et suivants).

Ces repas ont fortement évolué ces dernières années. Simplement composés de bougnas et de viande enveloppée dans des feuilles de niaouli au four, ils sont maintenant beaucoup plus élaborés. « *Maintenant on fait trop de chichi* » nous explique une habitante, « *on a des nouveaux plats* » déclare une autre, avant il n'y avait pas de pots d'accueil ni de dessert, mais un plat unique. Le bougna est toujours présent, mais en plus petites quantités et il n'attire pas autant les nouvelles générations qui préfèrent les marmites de riz et les plats composés qui les accompagnent.

Figure 37 : Diverses entrées pour un repas de mariage

Figure 36 : Les cuisines d'un mariage

Les menus aux différents repas de mariages auxquels ont a assistées étaient les suivants:

Menu du mariage n°1 :

Pour l'ensemble des invités, *il y avait des entrées, des plats (chao mine au bœuf, riz haricot vert bœuf, carotte patate, viande, bougna et du riz, du poulet, du bœuf, du porc) et en boissons du vin rouge.*

Pour la famille du marié*, il y avait un buffet. Au buffet il y avait des entrées avec des crudités (carottes râpées, salade verte avec des carottes, choux blancs râpés avec des carottes et des oignons) des plats (bougna, poulet frit, du bœuf, riz blanc, des carottes avec des pommes de terre et du bœuf, du pain.*

Le gâteau est arrivé en 4X4 dans un grand carton.

Menu du mariage n°2 :

Il n'y a pas eu pas de poulet, mais que des fruits de mer, de la langouste, des coquillages, du poisson, de la tortue et du cochon.

Menu du repas des tontons maternels n°1 :

Des hiboux de l'île des Pins, des escargots de l'Ile des Pins farcis, des tortues bouillies, de la salade de poissons et un gâteau de Nouméa.

Menu du repas des tontons maternels n°2 :

Pour les tontons maternels, *il y avait un plateau de fruits de mer bien garnis.*

Pour les autres *il y avait des fruits de mer (langouste, crevettes, sauteurs et poulpes avec mayonnaise) dans des petites assiettes.*

Les plats pour tout le monde étaient composés de jambon avec des crudités en boite, un plat principal avec de la viande de bœuf de la Foa avec de la sauce tomate, du poulet avec des pâtes chinoises, des pâtes avec haricots rouges, des ignames et du manioc. Des gâteaux en dessert (de Nouméa et des gâteaux faits maison). Il n'y avait pas d'eau à table, mais du vin et des carafes d'eau avec du sirop (de toutes les couleurs). Pour l'apéritif c'est pareil il n'y avait pas d'eau, mais des boissons hygiéniques, du whisky, de la bière et des gâteaux apéritifs.

À l'occasion des repas de mariage, beaucoup de produits vivriers sont mobilisés et en particulier les produits de la pêche et de l'élevage. Ces produits sont d'une part synonymes de prestige : ils représentent et mettent en valeur avant la quantité de travail investi pour se les procurer et ils sont l'expression de leur territoire. Ces repas sont effet une mise à l'honneur du clan du marié, les meilleurs produits de la terre et de la mer sont donc cuisinés. Les nouveaux produits que les habitants apprécient aujourd'hui s'ajoutent à ces produits locaux et beaucoup de rituels nouveaux accompagnent le repas de fête tel que le découpage du gâteau par les mariés. Les changements qui touchent l'alimentation lors des rituels importants ne semblent ainsi pas être synonymes de rupture profonde, mais plutôt d'un syncrétisme culturel.

3.3.2. Les aliments dans la coutume

Les dons traditionnels de la coutume kanak ont beaucoup évolué ces dernières années tant dans leurs compositions que dans les quantités. Longtemps composée seulement d'ignames et de monnaies kanak la coutume aujourd'hui comporte des manous en grandes quantités et de produits du magasin. Les quantités apportées pour les coutumes sont aujourd'hui aussi plus importantes, « *la coutume aujourd'hui ça devient du commerce* » (femme d'environ 60 ans, Touaourou), car avec l'apparition des salaires les gens se sentent obligés de mettre plus que les autres.

Figure 38: Coutume des tontons maternels pour un mariage

Les produits du magasin

Aujourd'hui les produits du magasin prennent beaucoup de place dans la coutume. Il y a maintenant « *plus de produits du magasin que de l'igname* » nous explique une personne. Les coutumes sont aujourd'hui souvent composées de boites de conserve, de sucre, de riz, de vaisselles, d'huile, de vinaigre, de nattes, de balais, de machines à laver, de valises, etc. Ce changement est probablement lié à l'arrivée des salaires. Ne disposant plus forcément du temps nécessaire pour cultiver des Ignames en grande quantité ou bien dans un souci d'offrir suffisamment par rapport aux autres, les habitants se rendent au magasin acheté « *2-3 petites choses pour compléter la coutume* ». Seulement selon la majorité des personnes enquêtées, la valeur des produits du magasin reste bien moins importante que celle de l'Igname.

L'igname

L'igname est avec monnaie kanak l'élément le plus important dans les dons coutumiers. Normalement le Kanak il est censé avoir un champ et des ignames au moins quand tu fais la coutume » nous explique un habitant de Yaté. La saison des mariages n'est pas placée au hasard elle correspond à la période à laquelle les gens tirent leurs ignames et elle s'arrête au moment ou il faut les replanter. Or la culture de l'Igname demande beaucoup de temps et les habitants qui occupent un emploi salarié ne disposent plus toujours du temps nécessaire. Mais si une personne ne peut pas apporter d'ignames, comme toute la coutume est regroupée par famille c'est le reste de la famille qui s'en occupe. Il est aussi possible d'acheter des ignames dans les magasins, mais elles sont vendues très cher, cela représente donc un coût supplémentaire pour les ménages. Une habitante nous dit que ce n'est pas mal vu d'acheter de l'igname et qu'il vaut mieux ça plutôt que d'apporter du riz. De plus en plus d'habitants le font tout de même soit parce qu'ils n'ont pas de champs ou parce qu'ils ne disposent pas suffisamment d'igname pour l'ensemble des événements. Les gens accusent en effet, le fait qu'il y ait beaucoup plus d'événements qu'avant.

Avec l'augmentation du nombre d'événements et la baisse des productions, il y a des variétés qui se perdent, car les habitants donnent la totalité de leur production et n'ont ainsi plus rien à replanter nous explique une habitante. Ils procèdent donc à des échanges entre eux pour

récupérer des variétés qu'ils ont perdues. Néanmoins, les ignames offertes pendant les coutumes ne sont pas perdues, ils peuvent être réutilisés pour d'autres coutumes.

Différentes variétés d'ignames sont utilisées pour la coutume : le « *Dohu* », le «*Djara* » et le « *Tiouata* » (celui-là est plus résistant et ainsi plus facile à trouver).

Les produits de la mer

Selon les habitants et l'observation de terrain lors des coutumes, les produits de la mer sont en général absents dans les coutumes qui se font à Yaté. Toutefois quand c'est une coutume à destination d'une tribu qui se situe dans la chaine sur la Grande Terre et qui n'a donc pas facilement accès aux ressources marines, les habitants de Yaté mettent souvent un peu de poissons pour leur en faire profiter. Il semblerait que l'espèce n'a pas d'importance par contre ils essayent de mettre des gros poissons pour que ça serve ensuite pour faire les repas.

Ces changements qui affectent les dons coutumiers ne semblent pas remettre en cause la valeur de l'igname. Néanmoins, la plus part des gens souhaiterais tout de même que l'igname redevienne le principal don et que les produits du magasin et les manous disparaissent. Tout d'abord parce que cela entraine du gaspillage. Comme la majorité des femmes ne savent plus coudre, les manous sont gâchés et les quantités de nourriture sont souvent trop importantes pour un ménage. Ensuite cela représente aussi un problème financier. Les quantités offertes sont telles que cela devient parfois trop lourd à porter financièrement pour les jeunes couples et les ménages qui ne disposent pas de beaucoup d'argent ou de temps et de place pour cultiver l'Igname.

Conclusion

Les mutations en profondeur des sociétés kanak locales de Yaté sont à l'œuvre depuis la colonisation au 19e siècle. La création de la tribu de Goro elle-même au début du 20e siècle, par exemple, est le résultat du rassemblement de clans déplacés par la colonisation. Très tôt confrontées à la monétarisation de leur économie, en particulier à cause de l'impôt de capitation imposée par la Colonie, les pratiques vivrières kanak sont restées le pilier des modes de vie claniques et tribales. Les changements structurels vécus par la population ont principalement été le résultat d'une baisse démographique importante jusque dans les années 1920 et à la modification des structures foncières provoquée par les spoliations coloniales. La marginalisation économique des Kanak dans l'économie de comptoir coloniale pendant toute la période du régime de l'Indigénat et du cantonnement des Kanak dans les réserves s'est traduit par une continuité des méthodes, des techniques et des savoir-faire des pratiques de culture et de pêche pour assurer les moyens d'existence des clans. Depuis la fin de la seconde guerre mondiale et la fin du régime de l'Indigénat, l'accès à la citoyenneté et à l'économie s'est accompagné de mutations progressives caractérisées d'une part par l'assimilation de techniques et d'outils nouveaux, le plus souvent au détriment de ceux traditionnels, et d'autre part par la monétarisation grandissante des économies locales permettant l'accès à de nouveaux produits alimentaires comme le sucre, l'huile, le riz, le café, le thé, etc. Dans cet écrit, nous avons décrit la plupart des changements qui se sont opérés sur le temps long par assimilation et syncrétisme culturel, et nous avons relevé que certains outils et aliments sont mêmes désormais considérés comme « traditionnels ».

Le développement minier et industriel récent dans le Grand Sud de la Nouvelle-Calédonie apporte indiscutablement des changements nouveaux, très rapides, qui constituent parfois des inquiétudes pour la population. Pourtant, la population s'est emparée très rapidement des nouvelles opportunités : elle a désormais accès à de nouvelles opportunités de travail et d'insertion économique (emplois à la mine, emplois liés à l'activité minière, auto entreprenariat, etc.), à de nouveaux biens de consommation (produits alimentaires du magasin, fastfood etc.) et dispose de capacités financières, d'investissement, de déplacement et d'ouverture vers l'extérieur accru. Cela s'est traduit par des transformations de modes de vie au quotidien qui semblent acceptées comme un processus de modernisation irrémédiable. Un des changements les plus rapides est le temps consacré aux pratiques vivrières et à l'alimentation qui a fortement diminué en quelques années seulement, permettant d'en dégager en contre partie pour d'autres activités. On observe donc un rapport étroit entre professionnalisation et détournement immédiat des activités traditionnelles, et entre capacités financières accrues et changements alimentaires rapides. En d'autres termes, la valeur d'usage de l'environnement et des produits vivriers semble avoir diminué considérablement parce que la population n'en est plus dépendante pour assurer les besoins élémentaires d'alimentation de la famille.

En revanche, la question des mutations identitaires et sociales profondes qu'accompagnent ces changements est, elle, souvent perçue comme une rupture nouvelle. En effet, les grands moments de la vie sociale coutumière sont une expression forte de la cohésion sociale communautaire et une affirmation identitaire d'appartenance à un territoire. La valeur « patrimoniale » de l'environnement et des produits vivriers qui en sont issus, c'est-à-dire leur valeur sociale, culturelle et symbolique exprimée lors des mariages, des deuils et de la fête des ignames en particulier, semble d'autant plus augmenter que leur valeur d'usage au quotidien a diminué. Les ignames coutumières, la tortue, les produits de la mer, sont autant d'expression de l'appartenance à un terroir que de la cohésion sociale qui a permis de les récolter, de les préparer et de les partager.

Il ressort de cette analyse que les leviers principaux qui permettraient d'atténuer ou compenser des dynamiques qui semblent être interprétées comme un risque social sont, d'une part, la transmission des savoirs et des savoir-faire, d'autre part, la valorisation de la relation symbolique et identitaire entre la société locale et son environnement au moment des grands rituels coutumiers (mariages, deuils, fête de l'Igname). La valeur patrimoniale et identitaire des savoirs et des rituels cérémoniels coutumiers semble constituer ce que désire préserver la population afin de réussir l'équation du changement sans perdre son identité culturelle et sociale, sans perdre son « âme » en quelque sorte, dans un contexte de monétarisation et d'individualisation des pratiques.

Table des figures

Figure 1 : Situation géographique de la commune de Yaté en Nouvelle-Calédonie (Source: DITTT) 6
Figure 2 : Situation géographique de Yaté (Source : Pascal Dumas) 7
Figure 3 : Tableau de quelques espèces de coquillages et crustacés capturés à Yaté 20
Figure 4 : Tableau de quelques poissons capturés à Yaté 21
Figure 5 : Répartition de quelques espèces sur une partie du platier de la tribu Unia 22
Figure 6 : Tableau des principales espèces cultivées 22
Figure 7 : Jardin de bénitiers le plus commun 23
Figure 8 : Jardin de bénitiers moins commun 23
Figure 9 : Carte de répartition des terres coutumières sur la commune de Yaté (Source Adraf) 25
Figure 10 : Carte des limites entre les tribus de la commune de Yaté 26
Figure 11 : Situation géographique de la réserve intégrale Yves Merlet 27
Figure 12 : Différentes organisation des champs 29
Figure 13 : Champ au repos 30
Figure 14 : Champ d'ignames 30
Figure 15 : « Petite canote » 31
Figure 16 : Bateau de pêche d'un habitant de la tribu de Touaourou 31
Figure 17 : Un pêcheur qui attrape un poulpe à la sagaie 32
Figure 18 : Un poulpe dans son trou 32
Figure 19 : Dessin d'un élève de CM2 de l'école de Waho sur le thème de la mer intitulé: "La mer c'est la vie de tous, ne la poluons pas!" 34
Figure 20 : Dessin d'un élève de CM2 de l'école de Waho sur le thème de la mer intitulé : « Respectant notre plage. Ne la polué pas. Si des dechaie trenne par terre, prenaie-là, et jeuté la dans la poubelle » 34
Figure 21 : Calendrier des pêches de la Province Sud (www.province-sud.nc) 35
Figure 22 : aménagements pour lutter contre l'érosion (protection artisanale à l'aide de pneus à droite et enrochements à gauche) 37
Figure 23 : Tableau qui présente pour différentes espèces les perceptions des habitants concernant l'évolution des stocks 38
Figure 24 : Tableau des facteurs de diminution de la ressource 38
Figure 25 : Tableau des pratiques: sexe, âge et fréquences 39
Figure 26 : Femme de Touaourou qui travaille dans son champ d'ignames 41
Figure 27 : Hommes de Touaourou qui ramassent des fanes de patates 41
Figure 28: Tableau des différentes destinations de vente des produits vivriers 43
Figure 29 : Trou dans lequel se trouve un poulpe 46
Figure 30 : Crottes de picot sur le platier d'Unia 46
Figure 31 : Tableau de fréquences des poissons consommées 50
Figure 32 : Des enfants qui préparent les coquillages 51
Figure 33 : Plat de sauteurs, araignées, trocas et bénitiers 51
Figure 34 : Four Kanak dans la tribu de Gohapin (Nord de la Nouvelle-Calédonie) 57
Figure 35: Les produits du quotidien 59
Figure 36 : Les cuisines d'un mariage 63
Figure 37 : Diverses entrées pour un repas de mariage 63
Figure 38: Coutume des tontons maternels pour un mariage 65

Glossaire des cigles

ADEVY :	Association pour le développement de Yaté
ADRAF :	Agence de Développement Rural et de l'Aménagement Foncier
CCCE :	Comité Consultatif Coutumier Environnemental
DITTT :	Direction des Infrastructures de la Topographie et des Transports Terrestres
DDR :	Direction du développement durable
DENV :	Direction de l'environnement
DPM :	Domaine Public Maritime
FADIL :	Fond d'Aide au Développement de l'Intérieur et des Iles
FCP :	Franc Pacifique
FLNKS :	Front de Libération Kanak Socialiste
GIE :	Groupement d'Intérêt Économique
IRD :	Institut de Recherche pour le Développement
ISEE :	Institut de la Statistique et des Etudes Economiques
LIVE :	Littoral vivrier et environnement
SLN :	Société Le Nickel
UNESCO :	Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture

Annexe : La pêche : le matériel d'hier et d'aujourd'hui

Avant que le fusil à arbalète n'apparaisse à Yaté (dans la tribu de Touaourou) en 1962, puis soit remplacé par le fusil sous-marin, la sagaie était un outil de pêche couramment utilisé. La sagaie en bois pouvait être faite, d'après les anciens, avec des bambous qui étaient plantés au niveau de l'actuel village de Yaté. La sagaie à manche court servait lorsqu'ils allaient plonger pour piquer les poissons dans les trous du récif et les sagaies à manche long servaient à piquer les poissons lors de la pêche sur le platier. Aujourd'hui la sagaie est encore utilisé, mais seulement pour la pêche de certaines espèces (le Dawa et le Balabio). Ils encerclent ces deux espèces à l'aide d'un filet et les capturent en les piquants avec la sagaie tout en faisant attention à leurs écailles tranchantes.

La canne à pêche est une technique de pêche récente. En effet, les vieux n'utilisaient pas ce type d'outil de pêche, mais ils utilisaient un rouleau pour attraper des becs de canne et des bossus. Le rouleau est une bobine de fils avec un hameçon et un plomb à son extrémité. Les espèces servant d'appâts pour cette pratique de pêche au rouleau sont quasiment les mêmes qu'aujourd'hui avec la canne à pêche: les prêtres, les sardines et les Bernard l'Hermite. Les sardines étaient privilégiées, car elles attirent plus les poissons, grâce principalement à leur forte odeur. Les prêtes et sardines étaient pêchés spécialement avec un sardinier et les Bernard l'Hermite étaient ramassé lors de la pêche aux coquillages sur le platier. La canne à pêche est utilisée pour pêcher les petites espèces et la ligne est elle utilisée pour pêcher de plus grosses espèces telles que les loches, les becs de cannes, les bossus et les saumonés. Un jeune pêcheur nous dit que quand il va en mer il amène tout le matériel et vois sur place ce qu'il va pêcher.

Le fusil est aujourd'hui un outil de pêche couramment utilisé pour pêcher la langouste, le Dawa, le perroquet ou des saumonées. Ce n'est pas une pratique utilisée par tous, « c'est le papa qui fait ça » nous explique une habitante de Touaourou. En effet, ce sont principalement des pêcheurs de 15-40 ans qui pèchent au fusil et un jeune nous explique qu'il ne pêche pas au fusil, car il est originaire d'Unia du côté des montagnes et qu'il n'est donc pas habitué à la mer.

Pour pratiquer la pêche de nuit, par exemple la pêche à la langouste les habitants de Yaté ont longtemps utilisé des torches de cocotiers, puis des torches de bambous où l'essence était mise dans le bambou avec un sac enroulé. Ils en faisaient beaucoup, 10-15 qu'ils mettaient sur le dos. « Ils étaient obligés il n'y avait pas d'autres solutions, il n'y avait pas de sous pour acheter les piles ou les lampes électriques : « ça, c'est gratuit » par contre quand la torche tombe à l'eau elle ne peut plus servir. Aujourd'hui ces techniques ont été abandonnées au profil des lampes à piles.

Les filets de pêche ont évolué, ils ne sont aujourd'hui plus fabriqués par les pêcheurs eux même. Les différents types de filets utilisés à Yaté sont : l'épervier, le muletier, la senne. La technique de pêche par contre semble rester la même. Un habitant nous dit : « le filet nous c'est plutôt la nuit » quand la marée est haute il lâche et filet et il attend que la marée descende pour aller le récupérer. Un habitant nous explique que son père a inventé la pêche au picot : il a créé des abris dans des cuvettes les picots viennent dedans, ensuite il met un filet et quand la marée se retire les picots voyaient le filet donc ils restaient dans la cuvette et il pouvait les ramasser. Il y avait aussi des perroquets et des bossus verts. Avec son frère, il descendait avec la sagaie et regardait la maison à picot. Son frère à continué après, mais aujourd'hui il a arrêté, car il a moins le temps et il est plus filet.

Pour la pêche de certains poissons, un bois toxique était utilisé qui paralyser et tuer les poissons. Il s'agit d'une pratique ancestrale et le vieux qui expliqua cette pratique, révéla que cela lui a été transmis à l'époque par les vieux de son clan. Cette pêche se faisait à marée montante pour que les poissons rentrent dans les cuvettes. Une fois rentrés, ils frottaient le bois dans les cuvettes puis attendaient le levé du soleil pour ramasser les poissons morts. Ce bois se nomme le bois poisson et se dit « Dê » en langue Numee. Il s'agissait d'un bois qu'ils plantaient et qui se trouve encore partout en Nouvelle-Calédonie d'après la personne enquêtées. Aujourd'hui plus personne n'utilise cette technique et l'abandon de cette pratique s'est faite rapidement (vers 1980), car ils se sont rendu compte que ça tuer la plupart des espèces marines (les poissons, les coquillages et les serpents de mer) et pouvait avoir des effets néfastes sur la santé humaine. En effet, le poison du bois était concentré dans les cuvettes ce qui impacter l'ensemble des espèces. Ce cas est un bel exemple de gestion intégrée de l'une ressource par la population locale. En effet, afin de préserver au mieux leur environnement, la population, via les instances coutumières, ont demandé aux autorités d'interdire cette pratique.

Bibliographie

- BIRD E.C.F., DUBOIS J.P., ITIS J.A., 1984, "*The impacts of opencast mining on the Rivers and Coasts of New Caledonia"*, The United Nations University, Tokyo, 64 p.

- COLIN F., 2008, « Nouvelle-Calédonie, un « point-chaud » de la biodiversité », Sciences au Sud, le journal de l'IRD, n°47, novembre-décembre 2008, 7p.

- Code de l'environnement, Province Sud.

- DUMAS P., 2004, « Caractérisation des littoraux insulaires : approche géographique par télédétection et SIG pour une gestion intégrée. Application en Nouvelle-Calédonie. », Thèse de géographie, Université d'Orléans, 402 p.

- FROUIN A.L., 2010, « Revendications de l'autochtonie et contrôle des ressources naturelles au Sud de la Nouvelle-Calédonie : l'exemple de la mobilisation kanak dans la commune de Yaté », Rapport de stage, IRD Nouvelle-Calédonie, Master professionnel « Anthropologie et Métiers du Développement Durable », Université de Provence, Aix-Marseille 1 : 85p.

- GAILLARD C., SOURISSEAU J.M., 2009, « Système de culture, système d'activités(s) et rural livelihood : enseignements issus d'une étude sur l'agriculture kanak (Nouvelle-Calédonie), Journal de la Société des Océanistes, [en ligne], mis en ligne le 31 décembre 2012, consulté le 18 avril 2014. URL : http://jso.revues.org/5889

- GARCIN M., BAILLS A., Le COZANNET G., BULTEAU T., AUBOIN A-L.., SAUTEUR J., 2013 "Pluri-decadal impact of mining activities on coastline mobility of estuaries of New Caledonia.", *Journ. Coast. Res*, 65, pp 494-499.

- GUYARD S., APITHY L., BOUARD S., SOURISSEAU J.M., PASSOUANT M., BOSC P.M, BELIERES J.F, 2014, « L'agriculture des tribus en Nouvelle-Calédonie », IAC, CIRAD, 427p.

- JONC, 2002, « Loi du pays n°2001-017 du 11 janvier 2002 sur le domaine public maritime de la Nouvelle-Calédonie et ses provinces », Journal Officiel de la Nouvelle-Calédonie, n°7606, 18 janvier 2002, 240p.

- LABOUTE P., GRANDPERRIN R., 2000, "Poissons de Nouvelle-Calédonie », Editions Catherine Ledru : 520 p.

- LEBLIC I., 1993, Les *Kanak face au développement, la voie étroite*, ADCK, Nouméa, PUG, Grenoble : 412p.

- MAPOU L., 1990, « Perceptions et pratiques de l'espace chez les kanak de Yaté, Nouvelle-Calédonie », Mémoire de DEA, Université de Bordeaux III : 103 p.

- PONCET E., WICKEL A., 2011, « Etude de la perception autochtone de la ciguatera dans le grand sud de la Nouvelle-Calédonie (Ile Ouen, Goro, Touaourou) », Etude du Gie Océanide : 61p.

- PONCET E., 2012, « Les enjeux de gestion des ressources naturelles en Nouvelle-Calédonie, politique arène locale et cogestion à Voh-Koné-Pouembout », Mémoire de recherche appliquée, Université de Provence, Aix-Marseille I : 90 p.

- VIGNE A., 2000, « Les terres coutumières et le régime foncier en Nouvelle-Calédonie », mémoire de DEA sociologie du droit, Université Paris II, Panthéon-Assas :

Sites Internet visités

- www.isee.nc
- www.mncparis.fr
- www.vale.nc
- www.adraf.nc
- www.fao.org
- www.pronvince-sud.nc

Pour aller plus loin

- *Accord de Matignon-Oudinot*, 1988, texte intégral des accords intervenus, 26 Juin 1988, sur la Nouvelle-Calédonie

- *Accord de Nouméa*, Le Mardi 5 Mai 1998.

- BENSA A., 2000, *En pays Kanak : Ethnologie, linguistique, archéologie, histoire de la Nouvelle Calédonie,* Maison des sciences de l'Homme, Paris : 368p.

- BENSA A., 1998, *Nouvelle Calédonie : Vers l'émancipation*, Gallimard, Paris : 175p.

- BONMARCHAND A., 2009, *Valorisation des produits de la pêche lagonaire dans la zone Voh-Koné-Pouembout, Nouvelle-Calédonie,* Mémoire en vue de l'obtention du diplôme d'ingénieur de spécialisation agronome, SupAgro, IAC, COGERON : 97p.
- MOENNE M., 2011, « La place de la pêche dans les systèmes d'activités des ménages de pêcheurs de la zone Voh–Koné–Pouembout », mémoire de master 2, IRD, IAC, SUPAGRO, CIRAD, COGERON, Nouvelle-Calédonie, 117p.
- LASSEIGNE L. ; 2008, *La formalisation des enjeux de gestion sur la zone côtière, à partir des usages liés à la pêche locale, le cas de la zone récifo-lagonaire de Voh-Koné-Pouembout, dans le cadre du projet COGERON, pour organiser la cogestion des récifs et lagons à forte valeur patrimoniale,* Rapport de Stage, IAC.
- LEBLIC I., 2008, *Vivre de la mer, vivre avec la terre… En pays Kanak, Savoirs et techniques des pêcheurs Kanak au sud de la Nouvelle-Calédonie,* Société des Océanistes, Paris, 283p.
- LE MEUR P.-Y., PONCET E., SAUBOUA P., TOUSSAINT M., 2010, « Les enjeux de la gouvernance locale des ressources marines en Nouvelle-Calédonie, Contribution à la réflexion sur le « foncier maritime » à partir de deux études de cas », article issus du colloque « L'Intégration de la coutume à l'élaboration de la Norme environnementale », Nouméa, 26-28 Octobre 2009.
- SAUBOUA P., 2009, « La mise en place des aires marines protégées du district de Borendy : acteurs, enjeux et gouvernance (Thio, Nouvelle-Calédonie) », Irc Montpellier SupAgro Institut des régions chaudes – ESAT, Montpellier, 89p.
- VINCENT N., 2013, « De l'étranger dans le quotidien … évolutions et adaptations de l'alimentation à Saint-Georges de l'Oyapock », Rapport de stage, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 141p.