

Trésors de la Médiathèque

« Ce qui nourrit l'Homme »

exposition iconographique et
documentaire
du 12 avril au 18 juin 2021

BU centrale
Université de la Nouvelle-Calédonie



Trésors de la Médiathèque

« Ce qui nourrit l'Homme »

Exposition iconographique et documentaire

Du 12 avril au 18 juin 2021 à la bibliothèque universitaire

La Médiathèque du CCT organise chaque année une exposition dont l'objectif est la mise en valeur de fonds méconnus du grand public, en particulier les documents iconographiques anciens. En 2007, le thème abordé est la nourriture sous toutes ses formes. **En 2021, la bibliothèque universitaire propose cette même exposition dans ses locaux.**

Cannes à sucre, noix de coco, bananes, taros, patates douces, maniocs, ignames constituent la base de l'alimentation traditionnelle kanak. Au XIX^e siècle, les écrits soulignent la richesse des cultures liées à ces aliments.

Se nourrir ne représente pas seulement un acte physiologique : les vivres sont en lien étroit avec la vie sociale et culturelle, contribuant ainsi à l'équilibre de la communauté. Comme l'indique Dominique Bourret dans son ouvrage *Les « racines » canaques* (Collection Éveil n°9, D.E.C., 1978), « la symbolique mythique du taro sous-tend la signification sociale de l'igname, les deux tubercules étant solidaires et complémentaires aux trois niveaux que [sont] celui de la technique, celui du mythe et enfin celui de la structure sociale. Cette complémentarité est mise en évidence lors de la présentation coutumière des vivres telles qu'on peut encore la voir à l'occasion des fêtes à caractère social d'allégeance et d'alliance. »

À travers une quarantaine de photographies agrémentées de textes documentaires et de fiction seront évoqués différents aspects liés à la nourriture : sa dimension symbolique, le travail nécessaire à la production et la récolte de l'igname, l'architecture des tarodières, les habitudes alimentaires traditionnelles en Nouvelle-Calédonie, la collecte de vivres, la préparation et le partage des repas en communauté, etc.

« Les Néo-Calédoniens sont de grands agriculteurs. Je ne parle que pour mémoire de la culture du bananier, dont le fruit est cependant un appoint considérable dans la nourriture du Canaque, de la canne à sucre, du manioc, des patates douces et du cocotier. Je vais m'occuper spécialement de deux plantes qui sont les bases presque essentielles de l'alimentation végétale du Néo-Calédonien, et pour la culture desquelles il exécute des travaux d'art vraiment remarquables : je veux parler de l'igname et du taro. »
Gustave Glaumont. La culture de l'igname et du taro en Nouvelle-Calédonie. Travaux gigantesques des indigènes.
L'Anthropologie 8. 1897.

« Toute chargée de symbole, l'igname a une valeur culturelle : offrande noble, symbole de virilité, de l'honneur. L'igname offerte à l'autel symbolise tout le pays avec les chefs, les ancêtres, les enfants et tout ce qui fait vivre cette contrée. L'igname accompagnée de la monnaie de cordelettes, de coquillages, de la natte et de la jupe de fibres constitue l'essentiel des richesses échangées pour un mariage ou un deuil et qui scelle l'alliance entre les clans. »

Jean-Marie Tjibaou, Philippe Missotte. *Téa Kanaké*. Les Éditions du Pacifique, 1978.

Vous aurez le plaisir de (re)découvrir des clichés anciens et contemporains issus de la photothèque : Allan Hughan, Charles Nething, Philippe Rey-Lescure et Yves Roth.

Vous trouverez au fil de l'exposition des extraits de textes scientifiques, littéraires ou simples témoignages relatifs aux nourritures, en particulier l'igname et le taro, ces symboles forts de la société kanak. Les ouvrages cités en référence sont à votre disposition auprès de la Médiathèque.

Sélection de trois textes parmi les nombreux cartels de l'exposition

« La classification de la nourriture

Le terme manger distingue des catégories de nourritures différentes. *Ara* est le terme général servant à désigner l'activité de manger. Il sert également pour indiquer « manger des fruits ou des herbes ». Le terme *kâi* indique que l'on mange des féculents, ou tout aliment farineux. On l'emploie pour les ignames, les taros, les patates douces, etc. Le terme *kwârâ* veut dire « mâcher des écorces ». Il s'emploie lorsque l'on mange le *magnania Pueraria* sp. par exemple. *Wa* est un terme spécifique à la canne à sucre. Quant à *öi*, il sert à désigner l'action de manger des nourritures carnées : poissons, viandes, œufs, crustacés, et qui s'emploie également pour la noix de coco.

Cette classification des groupes de nourriture recouvre une hiérarchie des nourritures bien visible lors des *bwêê*, tas de nourriture, constitués lors des fêtes, et qui donnent leur nom à celles-ci.

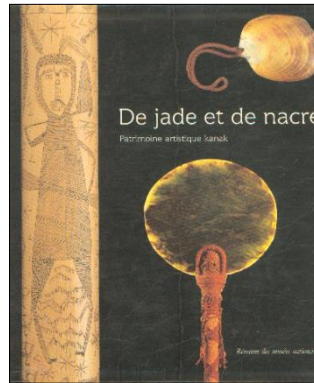
La constitution d'un tas de vivres obéit à un ordre toujours respecté, allant du bas vers le haut, du commun au noble. En bas sont les cocos, qui sont plus des boissons dans ce contexte, que des nourritures. Ensuite, viennent les cannes à sucre. Puis viennent les taros, et enfin les ignames. Seuls pourront être posées sur les ignames les monnaies et les tapas. A l'intérieur de chaque étage, les plantes sont rangées suivant leur appartenance à une catégorie commune ou non. Ainsi les *mëu kêê*, ignames communes, devront se trouver sous les *dö mëu*, les vraies ignames. »

De jade et de nacre, patrimoine artistique kanak

Article d'Emmanuel Kasarhérou

Réunion des Musées Nationaux, 1990

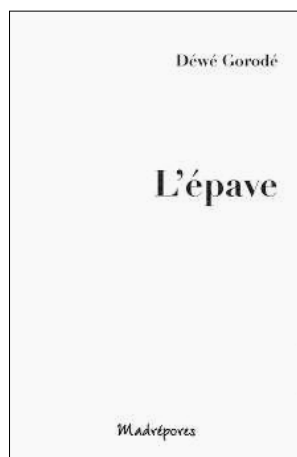
709 NCL REU



« Confection du bougna

Mais le lieu où l'on se rassemblait par beau temps était à l'ombre des trois faux poivriers. Le dimanche, dès l'aube, à la lueur d'un fanal, on y plumait les poulets ou écaillait les poissons. On y pelait les ignames, les taros, les patates, le manioc, les bananes et les citrouilles avant de les couper en morceaux. On y effeuillait les tiges de salades, brèdes, gluants, citrouille, choux de Chine et chouchoutes. On jetait plus bas les pelures, les coquilles, les restes, les saletés et autres boîtes de conserve vides, dans un trou creusé par les garçons, à l'abri des regards. Au lever du jour, d'aucuns rapportaient du champ les jeunes feuilles de bananier et les lianes pour préparer le bougna. Ils les passaient à la flamme pour les assouplir pendant que d'autres mettaient le feu au tas de bois disposé sur les pierres pour les chauffer. Les femmes se choisissaient trois feuilles de bananier assouplies et les posaient sur les lianes avant de piquer et séparer les morceaux d'ignames, de taros, de patates et de citrouille pour les disposer en rond sur la plus jeune feuille de bananier, avec le poulet, le poisson ou la roussette au milieu. Elles y ajoutaient les brins d'échalotes coupés et le sel, avant le passage des garçons avec le seau du lait de coco et la louche pour le verser dans le bougna. À la fin, on aurait dit des îlots colorés de blanc, de mauve ou de jaune, sur un petit lac tout blanc bordé de pentes vertes. Chacune vérifiait encore et encore si la jeune feuille de bananier, la plus souple et la plus malléable, n'avait vraiment pas la moindre fissure qui aurait pu laisser s'écouler le précieux lait de coco. Si c'était le cas, on en plaçait immédiatement une autre en dessous pour éviter qu'il ne s'échappe. Ce qui permettait parfois à Éva de suggérer en riant aux jeunes gens présents que la feuille était la vierge qui ne donnera le meilleur de son lait qu'après la nuit chaude du four. C'est pourquoi il leur revenait de bien lui préparer sa couche en répartissant et en écartant le bois incandescent qui risque de calciner entièrement les feuilles. »

L'épave



« La tarodière

Elle est formée par une conduite d'eau qui alimente des terrasses ou gradins au flanc des collines. Ce dut être jadis le plus bel ornement des paysages calédoniens, si l'on considère les beaux escaliers qui subsistent et strient de lignes horizontales les flancs de toutes les collines cultivables. Ces terrasses et cette canalisation des tarodières ressemblent en tous points, à ce que montrent des photographies des Philippines, ou à ce que j'ai pu voir à Ceylan ou à Madagascar. On voit même à Ceylan, tout en haut des rizières en montagne, un ou deux gradins plantés de taros, et ils rappellent tout à fait les tarodières de Calédonie.

Tout le monde, homme ou femme, travaille à la construction des gradins. A Néané, il y a trois gradins sur une pente très abrupte et rocheuse, et l'on raconte qu'ils ont été faits en trois jours en période de guerre, les femmes éclairant le travail de nuit avec des torches.

La grande affaire est la canalisation, *weduru*, le bon écoulement de l'eau, l'entretien des vannes. L'homme conduit l'eau avec beaucoup de discernement, franchissant les dépressions avec une chaussée faisant aqueduc, ou les fossés avec un tronc d'arbre creux.

On voit de ces conduites d'eau qui avaient plusieurs kilomètres de longueur. Les plus belles sont détruites aujourd'hui par le piétinement du bétail importé, et celui-ci souffre de sécheresse sur les pentes que les Canaques avaient su merveilleusement arroser. Souvent les sentiers à flanc de montagne empruntent simplement le beau tracé de ces anciens canaux.

La tarodière elle-même, après avoir été débroussée par les femmes, est piochée par les hommes et les femmes avec les épieux. L'eau est amenée ensuite et la terre imbibée est pétrie par les pieds des hommes jusqu'à ce qu'elle constitue un mortier compact. Les bords sont maintenus par des

soutènements de petites pierres sèches simplement
superposées, sans aucune technique. »

Notes d'ethnologie néo-calédonienne
Maurice Leenhardt
Institut d'Ethnologie, 1980
390 NCL LEE

