

ment soulevée au Parlement, où l'opposition demande pourquoi les travailleurs ne gagnent pas au moins 2 dollars de l'heure. L'usine verse un salaire de départ de 1,50 dollar de l'heure aux travailleurs, salaire que M. McLachlin juge élevé par rapport aux traitements versés dans d'autres usines océaniques et asiatiques de transformation du thon, et il ne pourrait jamais soutenir la concurrence avec d'autres entreprises de la région s'il portait de salaire à 2 dollars de l'heure. "C'est satisfaisant de savoir que 300 personnes sont employées, alors qu'elles ne le seraient pas sans nous", a-t-il dit des incitations financières accordées par le gouvernement et qui lui ont permis matériellement de construire l'usine de Majuro.

L'usine de Majuro "doit être compétitive par rapport aux autres usines de transformation implantées aux Îles Fidji, aux Îles Salomon, en Papouasie-Nouvelle-Guinée et en Thaïlande", a-t-il dit, et d'ajouter que les salaires aux Îles Marshall sont trois fois supérieurs à ceux qui sont versés en Thaïlande.

L'usine de Majuro, qui a coûté 5 millions de dollars, représente l'un des investissements étrangers les plus importants aux Îles Marshall. La force vive et le principal investisseur à l'origine de cette usine est Robert T. Colson, président de la PM&O Shipping Lines, dont le siège est à San Francisco. Pour cette compagnie de navigation, l'usine produit une cargaison

pour le voyage de retour depuis les îles jusqu'aux États-Unis, ce qui a rarement, voire jamais, été le cas par le passé, puisque les exportations de la région sont pratiquement inexistantes.

La PMOP est en train de faire changer les choses. Début février, elle a transporté 26 conteneurs de poissons transformés en trois voyages. L'usine permet à la flottille de senneurs de l'entreprise StarKist d'effectuer un débarquement facile et sans attente, contrairement à la conserverie de Pago Pago où l'attente peut durer des semaines. Le temps étant une montagne d'argent pour les senneurs, chaque jour que le bateau gagne en débarquant ses prises à Majuro lui permet de rejoindre un jour plus tôt les zones de pêche voisines.

À l'usine, les thons destinés à être expédiés sont cuits, nettoyés, préparés en filets, emballés et réfrigérés. Les rejets — arêtes, viscères, etc. — sont dirigés vers un autre secteur de l'usine qui les transforme en aliments pour poissons et en engrais. Une partie de cette nourriture pour poissons est vendue localement, bien que le marché de Majuro soit infime. En février, l'usine stockait ces aliments pour animaux et cherchait un bon prix sur le marché international.

Source : *Pacific Islands Monthly*, mars 2000

TONGA

La connaissance traditionnelle de la biologie marine et les pratiques suivies en matière de gestion des ressources halieutiques au village d'Hihifo, Ha'apai (Royaume des Tonga)

Nola Tonga, Milika Naqasima-Sobey et Norman Quinn
School of Pure and Applied Sciences, Université du Pacifique Sud, Suva (Îles Fidji)

Résumé

Cette étude est un document préliminaire sur la connaissance traditionnelle des ressources marines et les pratiques suivies par les personnes qui s'adonnent à la pêche vivrière au village d'Hihifo - à Lifuka, île la plus importante de l'archipel d'Ha'apai, au Royaume des Tonga. Pour obtenir les informations voulues, les auteurs de l'étude ont interrogé les villageois et participé directement aux activités de pêche. Les villageois continuent de se livrer à de nombreuses pratiques ancestrales et ils sont les dépositaires d'une connaissance approfondie de l'histoire naturelle des mouvements et des comportements de nombreuses espèces de poissons. Un grand nombre des pratiques actuelles de la pêche ne sont pas conformes à la réglementation imposée par le service des pêches.

Introduction

Le Royaume des Tonga est situé entre 15°S et 23°S de latitude et 173°O et 177°O de longitude. Le pays est composé de plusieurs grands archipels — Tongatapu, Eua, Ha'apai et Vava'u — dont Ha'apai est le centre géographique. Les quelque cinquante îles sont, en

majeure partie, des petites îles coralliennes basses, à l'exception des îles volcaniques de Tofua et de Kao.

Lifuka, qui est la plus grande île de l'archipel d'Ha'apai, compte un millier d'habitants. Pangai est le centre administratif de l'archipel. Hihifo est un village typique de l'île, où la plupart des gens vivent de l'agri-

culture et de la pêche et ne vendent que l'excédent de poisson. Environ 85 pour cent du poisson vendu dans la capitale des Tonga, Tongatapu, provient des îles périphériques (S. Latu, comm. pers.). Seules les femmes pêchent les coquillages, les holothuries et les poissons de récif sur les platiers découverts à marée basse; le reste du temps, elles accomplissent des tâches ménagères ou elles tissent des nattes. Quant aux hommes, ils tirent une bonne partie de leurs revenus de la plantation.

À Hihifo, il y a quatre groupes familiaux sur les îles périphériques dont les membres pêchent et fument le poisson et le poulpe qu'ils vendent pour subvenir à leurs besoins. Les pêcheurs possèdent quatorze petites embarcations équipées de moteurs hors bord et quatre filets maillants. Cette étude a un caractère préliminaire et ne constitue en aucune manière un document complet sur l'ensemble des pratiques de pêche et sur le savoir traditionnel des villageois.

Méthode

Le principal auteur (N. T.) a grandi dans le village d'Hihifo et s'en remet à ses connaissances pour étayer les informations contenues dans ce document. Ces informations sont complétées et vérifiées par des interviews et des observations personnelles réalisées en décembre 1996 et en janvier 1997 par N. T. et M. N.-S.

Méthodes de pêche

1. La pêche à l'épervier (*sili*)

Cette technique n'est utilisée que par les hommes. Elle consiste à lancer un filet de nylon lesté dans l'eau. Ce filet est confectionné par les pêcheurs qui décident donc de la taille des mailles qui varient généralement entre 3,5 cm et 6 cm. Le meilleur moment pour ce type de pêche est la marée descendante ou la marée basse, le jour ou la nuit. Selon une croyance, pendant les nuits sans lune, le poisson s'approche du rivage et la pêche est meilleure. Mais la pêche à l'épervier se pratique aussi depuis un bateau ou une pirogue dans des eaux lagunaires plus profondes. Le filet n'est pas entreposé dans un endroit particulier et il est donc laissé à bord pour servir la fois suivante. Lorsque cette technique de pêche est utilisée près du rivage, elle sert à capturer des appâts et, plus au large, à prendre des poissons destinés à la consommation des habitants. En moyenne, chaque pêcheur prend un kilo de poisson pour la consommation et un ou deux kilos d'appâts employés ensuite pour pêcher à la ligne à main des barbets, des chirurgiens et des perroquets.

2. La pêche au filet maillant (*kupenga*)

L'utilisation du filet maillant nécessite la présence d'au moins six hommes. Ce type de filet n'est plus

confectionné avec des fibres traditionnelles mais avec du nylon car il dure plus longtemps. Il est constitué de mailles dont la taille varie entre 10 cm dans sa partie supérieure à 7,5, 6 et 5 cm dans sa partie inférieure, ce qui lui donne une efficacité plus grande et permet de capturer d'un même coup des poissons de tailles différentes. Le filet est mouillé à marée basse et relevé à marée haute. Si la marée est basse la nuit, le filet est remonté le lendemain matin. La pêche au filet maillant se pratique pour des occasions spéciales dans les eaux d'îles inhabitées telles qu'Uoleva et Nukupuleset.

Lorsque la pêche au filet maillant n'a pas été très bonne, le poisson est distribué aux familles pour leur consommation personnelle. Si elle est très bonne, le poisson est vendu. Dans la plupart des cas, les pêcheurs capturent une cinquantaine, voire une soixantaine, de kilos de poisson destiné à la vente. Lorsque la mer est mauvaise, ils restent près de la côte; dans le cas contraire, ils s'aventurent plus loin en mer. Ils évitent les endroits rocaillieux de crainte de déchirer le filet. Ils ciblent le barbet, l'orphie et le picot.

3. La pêche à la ligne à main (*taumatau*)

Cette méthode se pratique dans les grands fonds depuis un bateau ou une pirogue avec des lignes en nylon sur lesquelles sont montés des hameçons modernes en acier. La taille de la ligne et des hameçons varie selon les espèces ciblées. La pêche de poissons plus gros que l'on trouve dans des eaux plus profondes nécessite des lignes plus résistantes et des hameçons plus grands. Pendant certaines périodes de l'année, d'importantes quantités de gros poissons (longueur hors tout > 35 cm) sont capturées en eau plus profonde avec des lignes sur lesquelles sont montés sept ou huit hameçons espacés de 25 cm. Les périodes où il est possible d'employer une telle technique ne font l'objet d'aucune restriction sociale. Les pêcheurs utilisent comme appâts des orphies (*otule*), des thons à dents de chien (*valu*) et d'autres petits poissons pêchés à l'épervier.

La pêche à la palangrotte ne cible que des poissons destinés à la consommation. Dans la plupart des cas, un seul pêcheur sort en mer, muni de blocs de glace pour conserver ses prises. Le temps que dure la sortie en mer dépend de la quantité de glace qu'il emporte avec lui. S'il dispose d'une glacière suffisamment grande, il peut passer la nuit en mer et capturer, en moyenne, de 10 à 15 kg de poissons, essentiellement des lutjans (*palu*), des loches (*ngatala*), des thons à dents de chien (*valu*) et des becs de canne et des bossus (*fangamea*).

4. La pêche à pied des céphalopodes (*a'a feke*)

La pêche de la seiche ou du poulpe se pratique à pied sur les récifs à marée basse, de mars à août et de septembre à février, pendant la période du frai. Un groupe

de femmes spécialisées dans cette technique, appelée *a'a feke*, emportent avec elles un petit panier confectionné avec des feuilles de cocotier, qu'elles portent sur le dos, et une barre de fer aiguisée à une extrémité. Le meilleur moment pour ce *a'a feke* est la marée basse du matin au cours de laquelle les seiches sortent de leur cache dans les coraux et sont facilement repérées. Au milieu de la journée, elles se camouflent mieux. Les pêcheuses ont l'œil et peuvent dire si les seiches ont été dérangées dans leur cache (*maesiesi*) et si une seiche se trouve à proximité. Lorsqu'elle repère une seiche, la pêcheuse utilise la pointe aiguisée de sa tige de fer pour la harponner. Cette pêche ne se pratique pas à marée basse en milieu de journée parce que le poisson se fait rare (*tahi tu'unga'a*). La présence d'une seiche blanche est interprétée comme un signe de pluie.

5. La pêche du picot (*ta o*)

Il s'agit d'un type de pêche en milieu communautaire, que n'importe qui dans le village, y compris les enfants, pratique de décembre à janvier. Traditionnellement, les villageois fabriquaient un long filet de pêche (*au*) avec de la corde et plusieurs tiges de *valai* torsadées avec lesquelles ils confectionnaient une ficelle solide. Des feuilles de cocotier étaient ensuite enroulées autour de la corde. Actuellement, on n'utilise plus ces fibres traditionnelles, car la confection d'un tel filet prend beaucoup de temps.

Ce type de pêche cible les juvéniles de picots. Chaque effort permet de capturer de 30 à 35 kg de poisson strictement destiné à la consommation. Tous les villageois s'associent à cette opération, certains pour se procurer un repas, d'autres pour le plaisir de capturer beaucoup de poisson en peu de temps. Ceux qui ne peuvent y participer reçoivent quand même une part du produit de la pêche et tout le village consomme du poisson frais. Il y a environ cinq groupes familiaux qui pêchent avec leur propre filet (*au*).

Le meilleur moment est celui de la marée descendante ou de la marée montante, de jour comme de nuit. Les picots vivent en bancs. Plusieurs personnes scrutent la mer à la recherche d'un banc, pendant que le reste suit avec le filet. Le meneur du groupe tient dans sa main le haveneau (*talaki*) et marche au centre du filet, tandis que deux personnes tiennent dans leurs mains les deux extrémités de la corde, prêtes à encercler le banc. Dès que cette opération est réalisée, le meneur choisit un endroit idéal pour maintenir le filet plaqué au fond de l'eau. Des nageurs équipés d'un masque et d'un tuba pénètrent à l'intérieur du filet et rebattent le poisson dans le haveneau, tandis que d'autres poussent des cris et frappent l'eau pour empêcher le poisson de sortir du filet.

Selon une croyance ancienne, lorsqu'il fait chaud et que les arbres à pain portent beaucoup de fruits, les

picots abondent et la saison est excellente pour cette pêche. Le premier groupe qui pratique le *tao* doit partager le produit de sa pêche car, sans cela, le poisson disparaît. Les premières prises de la saison doivent être offertes au prêtre de chaque église et au représentant du roi, s'il y en a un dans le village. D'après cette croyance, si cette coutume n'est pas respectée, les prises diminuent par la suite.

6. La pêche des coquillages (*hoka fingota*)

Cette pêche est pratiquée toute l'année, de jour et uniquement à marée basse par des femmes averties. Toutes les femmes ne sont pas expertes en ramassage de coquillages et en pêche à pied. En fait, seules quelques femmes sont connues pour leurs connaissances et leur maîtrise de cette technique. Elles utilisent une longue barre de fer (un mètre) aiguisée pour sonder le substrat sablonneux. Elles peuvent distinguer le bruit que fait cette barre de fer selon qu'elle heurte un rocher ou un coquillage. Les coquillages ciblés sont notamment les suivants : *Codakia tigerina* (*tu'ulalo*), *Andara* sp. (*kaloa'a*) et *Fimbria fimbriata* (*tava'amanu*). Les femmes ramassent d'ordinaire une douzaine de kilos de clams par sortie. Ces clams constituent l'un des mets les plus appréciés, lors de banquets, on ne les conserve jamais au réfrigérateur, et tout excédent est distribué à la famille ou aux voisins.

7. Le piège à anguille (*tauhele ioke*)

La pêche de l'anguille de mer à l'aide d'un piège est pratiquée par les jeunes garçons et les hommes qui sont trop vieux pour sortir en mer pour pêcher. Elle se pratique exclusivement à marée basse, à l'aide d'une ficelle longue de 35 cm constituée de fibres torsadées de *fau* (*Hibiscus tiliaceus*) et attachée à un bâton d'une cinquantaine de centimètres de longueur. À l'une de ses extrémités, la ficelle forme une boucle dans laquelle on essaie de prendre la tête de l'anguille et à l'autre on attache l'appât. Les anguilles se cachent sous des coraux (*punga*). De la camoufle est jetée sur le *punga* pour les attirer. L'appât utilisé est du poisson dont des morceaux sont également attachés à l'extrémité libre de la ficelle. Lorsque l'anguille sort de son trou, le pêcheur approche l'appât pour lui permettre de se prendre tout en essayant de lui passer la boucle autour de la tête. Dès qu'il y arrive, le pêcheur tire sur la ficelle. Lorsque la mer est agitée, les pêcheurs mastiquent de la noix de coco qu'ils recrachent dans l'eau pour calmer les vagues et mieux voir les anguilles. D'ordinaire, les garçons capturent de 4 à 5 kg d'anguilles de mer par sortie; ce type de pêche ne se pratique que si la famille n'a rien d'autre à manger.

8. Le ramassage des palourdes (*fa to'o*)

Ce type de pêche est pratiqué par les jeunes filles qui parcourent le récif de jour à marée basse à la recherche

de coquillages. Les filles, qui n'utilisent aucun engin particulier, savent à quel endroit trouver divers types de coquillages. Ceux qu'elles trouvent dans les herbiers sont différents de ceux qu'elles trouvent sur les fonds coralliens. En touchant le sable, elles peuvent dire si une zone est riche en coquillages ou non. Si le sable est mou et s'il est recouvert d'herbiers, on en trouve généralement beaucoup. Dans le cas contraire, on en trouve très peu. À marée basse, il n'est pas rare que huit, voire neuf, femmes s'adonnent à ce type de pêche qui se pratique presque tous les jours sauf le dimanche. Une femme peut capturer 8 kg de palourdes (*to'o*), de moules (*kuku*), de tritons (*kele'a*), d'holothuries (*muli'one*, *ngou'a*) et de clams (*kaloa'a*) destinées à la consommation quotidienne. La durée de la marée basse détermine le temps passé à pêcher.

9. La pêche du perroquet (*ta'ufu*)

La pêche de *Leptoscarus vaigiensis* (*'ufu*) est essentiellement pratiquée par de jeunes garçons à marée basse, aussi bien de jour que de nuit. Ils n'emploient aucun engin particulier, si ce n'est un sabre d'abattis et une cordelette pour transporter leurs prises. Cette technique semble facile mais il faut être très rapide et avoir une vue perçante pour repérer le poisson évoluant dans l'herbier; elle est utilisée presque tous les jours et permet généralement de capturer de 5 à 6 kg de perroquets (*ufu*).

Synthèse

Pendant des années, on a considéré l'océan comme une source illimitée de nourriture, et l'exploitation des lieux de pêche était totalement libre. Actuellement, la population, et donc la demande, augmente et certaines zones de pêche sont surexploitées; il est facile d'y accéder parce que, le récif étant situé à proximité du rivage, on peut y pêcher presque tous les jours. Presque tous les habitants d'Hihifo — hommes et femmes — pratiquent la pêche de subsistance. Comme une ou deux personnes par ménage ont un emploi, le manque d'argent n'est pas un véritable problème, et les habitants pêchent donc essentiellement pour subvenir à leurs besoins alimentaires. Les liens familiaux continuent d'être très forts, et l'argent envoyé par les proches qui travaillent à l'étranger sert à rembourser des emprunts et à payer les frais de scolarité. D'ordinaire, les villageois ne pêchent pas le poisson pour le vendre. En revanche, ils vendent les nattes qu'ils tissent à Tongatapu ou à des amis vivant à l'étranger. Seuls trois ou quatre hommes pratiquent la pêche commerciale à l'aide de filets maillants (*kupenga*) et vendent le produit de cette pêche sur le marché local et à Tongatapu.

Les femmes emploient des techniques de pêche différentes de celles des hommes; elles ne pêchent que le long du littoral et ne sortent pas en bateau. En langue

vernaculaire, il n'y a pas de terme pour désigner une pêcheuse. *Hoka fingota*, *a'a feke* et *fa to'o* sont des méthodes exclusivement utilisées par les femmes qui ne s'associent aux hommes que pour pratiquer *ta o*. Les autres techniques de pêche ne sont employées que par les hommes.

La connaissance traditionnelle de l'histoire naturelle permet d'accroître les taux de prises. Ceux qui excellent dans une méthode de pêche savent quel est le meilleur moment et le meilleur mois pour l'employer. Les pêcheurs au filet maillant savent que, de janvier à mai, les poissons nagent vers le large pour pondre et que, de mai à décembre, ils se rapprochent du rivage.

Connaître la direction du vent et les endroits où il souffle permet de savoir quel est le bon moment pour partir à la pêche. Si le vent souffle du sud, on sait que la pêche du poulpe sera particulièrement bonne; si, au contraire, il souffle du nord, elle sera mauvaise. La phase de la lune est importante; aussi, la pêche au filet maillant et à l'épervier et celle du picot ne se pratiquent que pendant la phase croissante de la lune.

Tous ceux qui pêchent savent quels sont les poissons toxiques et quels sont les coquillages qu'il faut éviter de consommer. Les poissons tels que les poissons-ballons (*pe'e*), les sardines (*'ulukau*) et l'*Arothron manilensis* (*te'ete'e*) sont toxiques et doivent être rejetés à l'eau s'ils sont capturés.

Il y a d'autres poissons tels que *fangamea* qui sont consommés à Hihifo, mais ces poissons sont toxiques dans d'autres îles et ne sont pas consommés par les habitants de Tofua. À l'inverse, à Hihifo, on ne mange pas la sardine; par contre, on la mange dans les villages de l'archipel de Vava'u. Si quelqu'un est piqué par un *nofu*, il est transporté de toute urgence à l'hôpital où il est traité avec des feuilles spéciales qui permettent de neutraliser l'action du poison. En outre, lorsque le *kaloa'a* est *momona* (c'est-à-dire lorsqu'il est gras), on estime qu'il peut être dangereux de le consommer cru parce qu'il peut être toxique. On peut dire que, quelle que soit la méthode employée, les premières prises réalisées avec de nouveaux engins doivent être offertes au prêtre ou aux sœurs du père qui a le rang le plus élevé dans la famille. Les pêcheurs croient ainsi attirer la chance et la bénédiction sur eux-mêmes ainsi que sur leur nouvel engin.

Les habitants de Hihifo ne pratiquent aucune forme de gestion de leurs ressources, si ce n'est qu'ils respectent le jour du sabbat. Le service des pêches a mis en vigueur une réglementation, mais celle-ci n'est pas respectée. Des règles telles que celles prévoyant une période de fermeture de sept mois de la pêche de la tortue, l'interdiction des pièges fixes à poisson, l'interdiction d'utiliser des filets dont les mailles ont une taille inférieure à 5 cm et l'obligation d'immatriculer

les bateaux de pêche ne sont pas respectées. Bien que le poison soit interdit, il continue d'être utilisé. Ces règles existent mais elles ne sont que très rarement appliquées. Les villageois croient que Dieu pourvoit à leurs besoins et qu'ils sont libres de pêcher selon leur bon vouloir. Personne ne se préoccupe vraiment de la surexploitation car personne ne pêche de poisson pour le vendre.

Bien que le service des pêches ne soit pas en mesure de mettre en vigueur une réglementation, il s'efforce de sensibiliser la population. Environ 95 pour cent des pêcheurs qui sont propriétaires d'un moteur hors bord ont reçu une formation du service des pêches (S. Latu, comm. pers.). Cette formation a pour but de les encourager à rester deux, voire trois, jours en mer pour faire des économies de carburant. Les pêcheurs reçoivent aussi gratuitement des brochures qui leur expliquent comment utiliser et entretenir leur hors bord.

Remerciements

Nous tenons à remercier le Pr Peter Newell, du *Biology Department, School of Pure and Applied Science* (Département de biologie de l'École des sciences fondamentales et appliquées), de ses conseils, Sione Latu, directeur, ainsi que le personnel du service des pêches des Tonga (antenne de Ha'apai), de s'être montrés

aussi serviables et de nous avoir communiqué autant d'informations utiles, les villageois d'Hihifo et les personnes qui ont été interrogées et ont bien voulu nous donner gracieusement de leur temps et de leur savoir et répondre au questionnaire. Enfin, nous tenons à remercier la famille royale des Tonga pour le soutien et les encouragements qu'elle nous a prodigués. Kaufusi Vungamoeahi nous a été particulièrement utile grâce à toutes ses idées et à tous ses contacts. Malo aupito. Nous tenons également à remercier le *Research Committee* (comité de recherche) de l'Université du Pacifique Sud (subvention n° 6291-1311-70766-15).

Source : Réimpression de *Fisheries and Marine Resources*. Documents présentés lors du huitième *Pacific Science Inter-Congress*. Université du Pacifique Sud (Îles Fidji), 13-19 juillet 1997. Organisateur : Pr Robin South. Correcteur-réviseur : Johnson Seeto et Nanise Bulai. 166-174.

Tableau 1. Sélection de poissons présents à Hihifo

Nom tongan	Nom scientifique
<i>Hu'ila</i>	<i>Hemirhamphus far</i>
<i>Hohomo</i>	<i>Cetoscarus bicolor</i>
<i>Manini</i>	<i>Acanthurus triostegus</i>
<i>Momotu</i>	<i>Sphyraena qenie</i>
<i>Valu</i>	<i>Gymnosarda unicolor</i>
<i>Fangamea</i>	<i>Lethrinus</i> sp.
<i>Vete</i>	<i>Mulloidichthys vanicolensis</i>
<i>Ngatala</i>	<i>Epinephelus</i> sp.
<i>'Otule</i>	<i>Selar</i> sp.
<i>Haku</i>	<i>Tylosurus crocodilus</i>
<i>Unomoa</i>	<i>Liza macrolepis</i>
<i>'Ufu</i>	<i>Leptoscarus vaigiensis</i>
<i>Pose</i>	<i>Scarus</i> sp.
<i>Te'ete'e</i>	<i>Arothron manilensis</i>
<i>Pe'e</i>	<i>Lagocephelus</i> sp.
<i>Ma'ava</i>	<i>Siganus argenteus</i>
<i>O</i>	<i>Siganus spinus</i>
<i>Palu</i>	<i>Etelis coruscans</i>
<i>Pone</i>	<i>Acanthurus</i> sp.
<i>'Ulukau</i>	<i>Sardinella</i> sp.
<i>Nofu</i>	<i>Synanceia verrucosus</i>

Tableau 2. Sélection de coquillages présents à Hihifo

Nom tongan	Nom scientifique
<i>Tava'amanu</i>	<i>Fimbria fimbriata</i>
<i>Kaloa'a</i>	<i>Andara</i> sp.
<i>Tu'ulalo</i>	<i>Codakia tigerina</i>
<i>Tofe</i>	<i>Pinctada margaritifera</i>
<i>Kuku</i>	<i>Modiolus philippinarum</i>
<i>Angaanga</i>	<i>Lambis</i> sp.
<i>Takaniko</i>	F. Trochidae
<i>Kele'a</i>	<i>Charonia tritonus</i>
<i>To'o</i>	<i>Gafrarium tumidum</i>
<i>'Elili</i>	<i>Turbo</i> sp.
<i>Topulangi</i>	<i>Turbo chrysostomus</i>