



La pêche aux bénitiers sur l'île de Tubuai, archipel des australes : entre représentations locales, nécessité économique et réalités écologiques

Sébastien Larrue¹

Résumé

Située sous le tropique du Capricorne à 670 km au sud-ouest de Tahiti, Tubuai est une île haute de l'archipel des Australes. Son lagon de 88 km² abrite d'importantes populations de *Tridacna maxima*, bénitier comestible du Pacifique Sud. Depuis une décennie, le bénitier, nommé localement *pahua*, est devenu une ressource financière importante pour une fraction de la population insulaire. Des quantités croissantes de bénitiers sont ainsi exportées vers l'île de Tahiti mettant en difficulté la pérennité de la ressource. Face à cette situation, le Service de la Pêche de Tahiti tente de mettre en place un suivi des exportations de bénitiers alors que les autorités locales de Tubuai, conscientes du phénomène, débattent d'une éventuelle remise au goût du jour du *rahui*, le système traditionnel de gestion du lagon fondé sur des interdictions temporaires de pêche. Une fraction importante des pêcheurs de bénitiers n'adhère pas au discours scientifique et affirme que les stocks de bénitiers ne sont pas menacés. Cette position est amplement confortée par les anciens de l'île dont les représentations sur "la biologie des bénitiers" sont très éloignées des conceptions scientifiques. Qui plus est, selon la majorité des anciens, la tradition orale ne mentionnerait pas de *rahui* sur les bénitiers, affirmation cependant démentie par quelques "sages". La tradition est ainsi interprétée par de nombreux anciens afin de rejeter toutes formes de gestion des bénitiers au profit d'intérêts économiques immédiats. L'amplitude entre les représentations locales, les logiques économiques et le discours scientifique rend très difficile la gestion concertée des ressources en bénitiers dans un contexte local complexe.

Introduction

Située sous le tropique du Capricorne à 670 km au sud-ouest de Tahiti, l'île de Tubuai appartient à l'archipel des Australes. Tubuai est une île haute positionnée entre l'île de Rapa au sud-est et celle de Raivavae au nord-ouest. Le relief est d'origine volcanique et s'appuie essentiellement sur des phonolites que nous retrouvons sur le plus haut sommet de l'île, le Mt Taitaa (*le menton de la mer*), qui culmine à 422 m d'altitude. La superficie terrestre de Tubuai ne dépasse pas 45 km² alors que le lagon, ceinturé de sa couronne corallienne, occupe une superficie de 88 km² et représente le lieu de vie et de pêche de *Tridacna maxima*, mollusque bivalve localement connu sous le nom de *pahua*. Ce bénitier comestible répandu dans le Pacifique Sud² est ailleurs strictement protégé et inscrit à l'annexe II de la convention CITES³. Seules les populations des îles du Pacifique Sud jouissent encore d'un droit de prélèvement. En effet, en Polynésie française, la réglementation autorise la collecte des bénitiers dont la taille est supérieure à 12 cm.

Si les bénitiers présents en Polynésie française ont été amplement exploités dans la plupart des archipels (dont surtout ceux de la Société), *Tridacna maxima* est encore abondant dans les Tuamotu de

l'Est et aux Australes où le bivalve constitue de beaux peuplements (Gilbert 2005). Néanmoins, depuis quelques années, la diminution des stocks de bénitiers dans quelques atolls des Tuamotu et aux Australes inquiète le Ministère de la Mer. Ainsi, cet article fait suite à trois missions effectuées entre juin et août 2005 pour le compte du Service de la Pêche de Tahiti sur l'île de Tubuai dont les bénitiers sont devenus une source importante de revenus pour une frange de la population.

Au-delà des filières, des quantités de bénitiers prélevés ou des revenus dégagés que nous proposons de décrire, cette communication est un nouvel exemple du "décalage" qui existe entre les représentations locales, les logiques économiques et le discours scientifique, décalage rendant difficile la gestion concertée des ressources naturelles.

État des prélèvements de bénitiers à Tubuai

Aborder la question des prélèvements de *Tridacna maxima* sur Tubuai reste à ce jour une démarche des plus délicates. En effet, il est très difficile d'estimer avec finesse qui pêche le bénitier, à quelle fréquence et quelles sont les quantités prélevées. Il est bien connu, du moins sur Tubuai, que tout le monde

1. Maître de conférence en Géographie, Université de la Polynésie Française. Courriel : larrue@upf.pf

2. L'aire de répartition de *Tridacna maxima* concerne l'Ouest du Pacifique tropical, la Mer Rouge et les côtes d'Afrique orientale (Rosewater 1965).

3. Convention de Washington – Convention on the International Trade of Endangered Species.

pêche du bënëtier. D'ailleurs, les *pahua* appartiennent à tous et pullulent, selon les habitants, de la plage au récif. Certains estiment même que les *pahua* se déplacent sur les fonds sableux, un peu comme pour la migration des langoustes dans les Caraïbes. Que ne raconte-t-on pas au *popaa*⁴ de passage qui ne connaît sûrement rien aux choses de la nature insulaire?

À Tubuai, tout le monde est plus ou moins pêcheur/agriculteur et le bënëtier est couramment ramassé par la population dans son ensemble à des fins d'autoconsommation (Chabouis 1965). Sur 1 979 habitants que compte l'île, 323 personnes, souvent des chefs de famille, possèdent la carte professionnelle de pêcheur/agriculteur. Néanmoins, certaines familles pêchent plus que d'autres et sont reconnues comme étant de "bons pêcheurs" de bënëtiers. On compte ainsi dix familles de pêcheurs vraiment concernées par le ramassage du *pahua*. La quasi totalité des pêcheurs de bënëtiers se trouve sur la commune de Mahu au Sud de l'île.

Une technique de pêche artisanale mais efficace

La technique de ramassage de *pahua* est presque pour tous les pêcheurs la même. Il s'agit de partir en bateau jusqu'au milieu du lagon, sur les patates de corail ou jusqu'au récif et, muni d'un fer en "T" de soixante à soixante-dix centimètres de longueur, de planter la pointe entre les deux coques du bënëtier puis de faire rapidement levier afin de le décrocher du socle corallien. Quelques pêcheurs utilisent ce qu'ils appellent "l'hameçon" pour décrocher les bënëtiers. En réalité, l'outil s'apparente davantage à une gaffe. Il s'agit d'un fer plat de 60 cm dont une extrémité est recourbée et parfois fixé au bout d'une perche de 2 m de long. Cet outil permet de décrocher des bënëtiers depuis la surface jusqu'à plus de deux mètres de profondeur. D'après certains témoignages, "l'hameçon" à l'avantage d'arracher le *pahua* du socle calcaire sans l'abîmer (Larrue 2005). "L'hameçon" est en réalité dérivé d'un outil traditionnel en bois, dont la forme rappelle celle d'une faucille, qui permettait de décamponner les bënëtiers du socle corallien sans les abîmer.

En principe, la chair du bënëtier est extraite à bord de l'embarcation et nettoyée dans le lagon avant d'être entassée dans un bidon reconverti baptisé localement une *touque* (figure 2). La *touque* est l'unité de base pour la pêche des bënëtiers, elle représente une capacité d'environ 20 kg de chair et se fabrique avec un bidon de peinture ou un seau en plastique embarqué sur le bateau. Une *touque* représente entre 100 et 140 bënëtiers, soit 5 à 7 *pahua* pour un kilogramme de chair, quantité variant évidemment en fonction de la taille des mollusques.

Les rendements d'un pêcheur de bënëtiers se calculent en nombre de *touques* par heure. Evidemment ce nombre varie en fonction des lieux de pêche (abondance des bënëtiers, accessibilité, houle, profondeur), de la taille des bënëtiers prélevés (douze centimètres ou plus), et de l'expérience de pêche propre à chaque individu. Ces paramètres sont donc à même de modifier plus ou moins

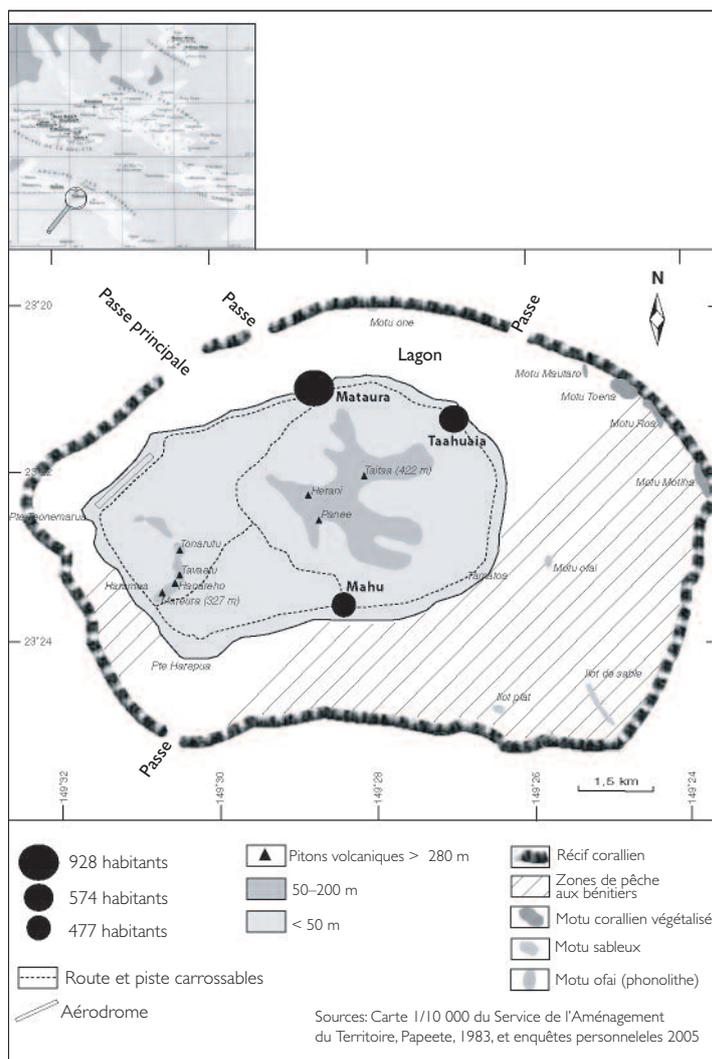


Figure 1. Carte de Tubuai et de son lagon, montrant les différentes zones de pêche du bënëtier.

4. Nom local donné aux métropolitains.



Figure 2. Seau reconverti en *touque* remplie de bénitiers (*Tridacna maxima*) supérieurs à 19 cm ramassés en face du lieu-dit Haramea. Une *touque* est l'unité locale pour la vente des bénitiers, elle représente environ 20 kg de chair soit 100 à 140 bénitiers.

fortement les rendements de pêche. De fait, remplir une *touque* de bénitiers prend, en fonction de ces aléas, entre une heure et deux heures de pêche. Selon nos enquêtes, il faut en moyenne à un pêcheur expérimenté 1h30 de pêche pour constituer une *touque*. Ce temps comprend évidemment la collecte mais aussi le nettoyage du bénitier avant son "conditionnement" dans le seau.

Cette pêche artisanale semble faire aujourd'hui de plus en plus d'adeptes ce qui pose évidemment des problèmes de conservation de la ressource. En effet, les revenus dégagés par la pêche du bénitier sont loin d'être négligeable.

Quantités prélevées et revenus tirés de la pêche du pahua

De mémoire d'homme, on a toujours pêché le bénitier à Tubuai. *Tridacna maxima* fait ainsi partie des habitudes alimentaires aux Australes. Néanmoins, si on pêchait jadis le bénitier, c'était surtout pour répondre aux exigences locales de consommation. Aujourd'hui, si beaucoup continuent à manger le *pahua* sur Tubuai, à l'exception des adventistes pour lesquels le bénitier est frappé de *tabu*, il est surtout devenu une source de revenu non négligeable, voire essentielle pour de nombreux pêcheurs.

Selon nos estimations, les pêcheurs de Tubuai ramassent annuellement 1 940 *touques* de bénitiers soit 40,64 tonnes de chair ce qui représente environ 243 840 bénitiers⁵ pour une retombée économique

globale sur Tubuai de 19 400 000 XPF⁶. À cela, il faudrait encore ajouter les bénitiers qui sont ponctuellement prélevés par l'ensemble de la population pour la consommation locale et les quelques pêcheurs de *pahua* "non comptabilisés". À quelques exceptions près, aucun des pêcheurs ne pêche seul. Tous le font à plusieurs, de deux à sept personnes, souvent en famille. Sur l'île de Tubuai, le bénitier se pêche toute l'année mais le prix de la *touque* (entre 8 000 et 10 000 XPF) varie en fonction de trois paramètres :

1. *Géographique* : à Mahu, la *touque* se vend en général 8 000 XPF alors qu'elle atteint 10 000 XPF vers Haramea.
2. *Climatique* : l'état du lagon (forte houle et températures basses) peut faire monter les prix et conditionne l'occurrence des sorties de pêche. Ainsi, durant l'hiver austral, la *touque* est vendue partout sur l'île autour de 10 000 XPF.

3. *Économique* : d'après quelques pêcheurs, le prix de la *touque* varie aussi en fonction du besoin ponctuel en argent des pêcheurs. Ainsi, le même pêcheur peut vendre une *touque* 8 000 XPF en début de mois et 10 000 XPF en fin de mois s'il estime qu'il a besoin d'argent pour payer un bien. Dans ce même registre, la périodicité des sorties de pêche dépend aussi fortement du "sentiment de besoin d'argent" des pêcheurs. Nous avons remarqué que, comme nous le développerons ultérieurement, les pêcheurs ne pratiquent pas "la course aux revenus", mais la pêche "à la nécessité", c'est à dire qu'ils n'iront pas pêcher s'ils jugent qu'ils ont encore suffisamment d'argent.

En matière de revenu, tous les pêcheurs de bénitiers ne sont pas logés à la même enseigne. En effet, le nombre de *touques* prélevées chaque mois varie en fonction des individus de 1 à 45 ce qui draine respectivement des revenus mensuels compris entre 16 000 et 360 000 XPF. Tous les pêcheurs interrogés travaillent "à la commande", certaines sont régulières alors que d'autres sont fluctuantes ou ponctuelles. Cette situation traduit à l'évidence plusieurs filières commerciales relatives au *pahua* sur Tubuai.

À côté de ces pêcheurs réguliers, existent aussi des associations et des courants religieux qui effectuent d'importants prélèvements ponctuels pour des occasions précises. C'est notamment le cas de la communauté mormone qui fait partir chaque année au mois de mars environ 27 *touques* vers Tahiti afin de financer les déplacements de leurs jeunes. Certains

5. Estimation réalisée pour une moyenne de 120 bénitiers/*touque*.

6. Franc Pacifique, 100 XPF = 0,840 Euros.

locaux affirment qu'en avril 2005, l'association "*la tau-turu ia na*" a envoyé par bateau presque une tonne de bénitiers pêchés en une journée avec 11 personnes.

Selon une étude préalable menée à Tubuai par le Service de la Pêche, la ressource en bénitier serait menacée au-delà de 4 tonnes de chair prélevée par an (Gilbert 2005). Autant dire que, même si les modèles qui ont permis d'établir ce seuil peuvent souffrir de quelques erreurs, le décalage entre la quantité maximale préconisée pour la durabilité de la ressource et les quantités réellement prélevées sur place (soit plus de 10 fois supérieurs au seuil de renouvellement) est telle qu'il y a nulle doute à avoir sur la surexploitation actuelle des bénitiers.

Seuls quelques pêcheurs, aujourd'hui peu concernés par les revenus du *pahua*, constatent que le nombre de bénitiers diminue partout autour de l'île et ceci depuis au moins 5 ou 6 ans, c'est-à-dire depuis que des "filiales commerciales" ont pris de l'ampleur.

Les filières de pêche du bénitier vont-elles "tuer la poule aux œufs d'or" ?

Il existe à Tubuai deux grandes filières distinctes pour la pêche du bénitier auxquelles s'ajoute quelques "cas particuliers". La première concerne les pêcheurs qui répondent aux commandes pour les populations "qui ne pêchent pas" de Tubuai. La seconde correspond à des pêcheurs répondant directement à des demandes d'approvisionnement de Tahiti. Il n'est d'ailleurs pas exclu qu'il existe aussi un système hybride pour certains pêcheurs, à savoir une complémentarité entre demandes locales et demandes de Tahiti.

Provenance de la demande en bénitier

La première filière que nous avons définie concerne celle des commandes passées par les gens de Tubuai : c'est une filière locale. Il s'agit de familles auprès desquelles les gens de Tubuai commandent une, deux, trois ou quatre *touques* de *pahua*. Lorsque le pêcheur possède suffisamment de commandes, il les rassemble et part pêcher. Le paiement se fait directement et sans intermédiaire, *de la main à la main*, entre le pêcheur et le client local. Cette filière est celle qui est probablement la plus apparente. Il faut surtout s'interroger sur la finalité des commandes locales. Pourquoi les gens de Tubuai commandent des bénitiers ? Consommation personnelle, vente, cadeaux, envoi à la famille sur Tahiti ou Rurutu, etc ?

En effet, les personnes de Tubuai qui passent commande auprès des pêcheurs disent le faire pour "envoyer à la famille sur Tahiti". Dans ce cas, il s'agit souvent de "cadeaux" pour des festivités mais certaines familles achètent les *pahua* à leurs parents restés sur Tubuai. Quoi qu'il en soit, ce procédé résulte davantage de l'échange "de bons procédés" que de commerce. Néanmoins, s'il est des cas où ce système de solidarité familiale se vérifie, quelques personnes passent tout les mois des commandes auprès des pêcheurs pour soi-disant "envoyer à la famille".

De fait, trois hypothèses nous paraissent possibles : soit la famille à Tahiti se nourrit presque exclusivement de *pahua*, soit elle revend les bénitiers à des hôtels et des restaurants, soit ces envois sont sans réel rapport avec la famille mais répondent directement à des demandes des milieux hôteliers ou de l'agro-alimentaire de Tahiti. Au sein de cette première filière, il existe donc à Tubuai des personnes en situation "d'intermédiaires", c'est à dire passant commande auprès des pêcheurs et revendant les bénitiers à des contacts de Tahiti (restaurants, roulettes, grands hôtels, exportateurs, supermarchés).

La deuxième filière est constituée par les pêcheurs travaillant directement sur commande pour des personnes de Tahiti. Cette filière est la moins visible et il est extrêmement difficile d'obtenir des informations fiables. En principe, les pêcheurs concernés expédient les commandes à Tahiti mais ne quittent pas Tubuai. À l'exemple des pêcheurs qui résident à Mataura, de rares pêcheurs fournissent aussi en *pahua* les quelques snacks de l'île mais cela reste des cas isolés.

D'après les anciens, il y a longtemps que des personnes pêchent du *pahua* pour le vendre à Tubuai. À l'époque, il ne s'agissait que de ventes locales pour la consommation des gens de l'île, souvent à l'occasion de festivités. Jadis, les gens pêchaient environ trois *touques* de bénitier par jour et vendaient les *pahua* 100 XPF le kilogramme. C'était bien peu de revenu pour un travail qu'ils considéraient comme pénible. Aujourd'hui, les pêcheurs sont satisfaits de voir que la *touque* se vend 8 000 à 10 000 XPF. Evidemment, la situation actuelle n'a plus rien à voir avec l'époque des "anciens" où aucune filière commerciale "digne de ce nom" n'existait sur Tubuai.

Une des premières exploitations commerciales "officielles" des bénitiers à Tubuai est liée à l'initiative d'un *popaa*. En 1990, cette personne expédiait régulièrement des bénitiers vers Tahiti où un intermédiaire réceptionnait les *pahua* et approvisionnait les hôtels, les restaurants, et les supermarchés de Tahiti. Ces bénitiers étaient conditionnés d'après les normes sanitaires exigibles pour les grandes surfaces. Les quantités de *Tridacna maxima* envoyées représentaient 500 à 600 kg de chair par mois. À l'époque, les pêcheurs qui travaillaient pour le *popaa* récoltaient, en 4 ou 5 heures de pêche, 50 kg de chair chacun. Ce rendement est apparemment un maximum et les gens qui pêchaient avaient alors la réputation d'être d'habiles pêcheurs de bénitiers. Aujourd'hui, cette personne n'exerce plus cette activité mais d'autres ont repris le flambeau.

Il existe évidemment sur Tubuai deux uniques moyens d'expédier des marchandises : le bateau et l'avion.

L'avion (un ATR 72) effectue en moyenne quatre rotations par semaine. Les envois de bénitiers par avion correspondent à des commandes urgentes mais coûteuses. En effet, les coûts d'envois sont élevés, soit 6 000 XPF pour expédier une *touque* (20 kg)

de bénitiers de Tubuai à Tahiti. Les personnes qui disent faire des envois de bénitiers à la famille le font souvent par avion... ce qui fait tout de même cher pour des envois familiaux si l'on y ajoute en plus le prix local de la touque (soit un coût total pour une *touque* envoyée sur Tahiti de 16 000 XPF !). Vu le coût prohibitif du transport par avion, une grande partie des exportations se font par bateau, sauf si ces envois sont urgents.

Pour le bateau, il n'y a que deux rotations par mois, ce qui est évidemment assez peu. Néanmoins, ce handicap est compensé par la faiblesse des coûts d'envoi. En effet, les bénitiers sont ici conditionnés dans des "sacs de farine" qui représentent environ deux *touques*. Le coût d'envoi d'un de ces sacs est de 1 000 XPF soit douze fois moins que par avion. Par curiosité, nous avons interrogé un employé du navire *Tuhaa pae* chargé d'enregistrer toutes les marchandises embarquées sur le bateau. Cette personne estime qu'il part un peu plus de 40 *touques* de *pahua* chaque mois de Tubuai vers Tahiti soit environ 800 kg par mois. Selon cet interlocuteur, Raivavae exporterait beaucoup plus, soit environ 2 000 kg de *pahua* par mois.

Pour notre part, nous pensons que les estimations de cet employé concernant Tubuai sont loin du compte. Une seule des familles de Tubuai spécialisée dans le bénitier, pêche en moyenne 45 *touques* par mois soit 900 kg de chair ! Face à cette situation, le Service de la Pêche de Tahiti a instauré un contrôle, via le SDR de Tubuai et avec l'appui des autorités locales, des quantités de bénitiers réellement exportés.

Une situation locale "délicate"

Il n'est pas toujours facile d'avoir accès aux informations sur la pêche aux bénitiers à Tubuai. C'est un peu une pêche secrète, non pas pour les gens de l'île, mais on en parle difficilement aux gens "extérieurs". Cette pratique n'apparaît nulle part et la mairie n'a aucune sorte de recensement ou d'information sur cette pêche. Les bénitiers représentent un apport financier non négligeable pour les pêcheurs, quand il n'est pas essentiel pour certains d'entre eux. À la question embarrassante, "les revenus du *pahua* sont-ils essentiels pour la famille ou s'agit-il d'un complément financier?", seuls quelques pêcheurs ont osé répondre que l'argent du bénitier était fondamental pour le foyer. On a peur de dire que le *pahua* peut générer de bons revenus parce que l'on craint que le Territoire ne "taxe" les revenus dégagés.

En réalité, les informations que nous avons récupérées tendent à démontrer que la question d'une éventuelle gestion des bénitiers est "conflictuelle". Au-delà de l'intervention du Service de la Pêche, cela fait quelques années que les autorités locales (Mairie,

Conseil municipal, Conseil des anciens) discutent autour de la mise en place éventuelle d'un *rahui*⁷ sur les bénitiers. Sur place, les autorités sont conscientes que le *pahua* fait l'objet d'une véritable exploitation commerciale. Mais, c'est surtout au travers de l'initiative du Service de la Pêche de Tahiti que les discussions ont récemment reprises. En résumé, le Conseil municipal, aidé des sages de l'île, est divisé sur le sujet.

D'après quelques membres du Conseil, la mise en place du *rahui* est une nécessité pour la survie du bénitier mais il y a encore beaucoup de travail pour convaincre tout le monde ! D'après plusieurs témoignages, la gestion des stocks de *pahua* par le *rahui* est vraiment indispensable si l'on veut conserver les ressources. Mais beaucoup pensent que les *pahua* sont inépuisables.

Ce qui est "remarquable", c'est de constater que contre toutes attentes, les personnes âgées, pêcheurs ou membres des anciens, sont majoritairement contre le *rahui* alors qu'ils sont censés être les gardiens des traditions et des ressources. Quelques anciens affirment qu'il n'y a jamais eu de *rahui* sur les bénitiers à Tubuai et ne comprennent pas pourquoi il en est question aujourd'hui.

D'une manière générale, on remarque que les pêcheurs de *pahua* qui ont entre 30 et 45 ans ne sont pas particulièrement opposés au *rahui*. Beaucoup sont père de famille, mais surtout, mieux informés que les anciens sur une possible raréfaction de la ressource. Ces adultes semblent se soucier davantage de l'avenir du *pahua* pour leurs enfants. Ce n'est pas le cas des anciens qui comptent profiter "à tout va" de la ressource sans vraiment se soucier du lendemain. Si certains ne veulent pas entendre parler d'un *rahui* sur les bénitiers, ils aimeraient bien que l'on mette un *rahui* sur les prix : "pas en dessous de 20 000 XPF la *touque*."

Une moitié du Conseil municipal est toujours favorable au *rahui* alors que l'autre s'y oppose. Dans cette situation conflictuelle, le rôle des anciens ne doit pas être sous-estimé. Invoquant le fait qu'aucun *rahui* sur les bénitiers n'existe dans la tradition orale, c'est apparemment leur avis qui bloque la situation en faveur d'une pêche non contrôlée.

Conception locale de la pêche du *pahua* à Tubuai

Face à une exploitation commerciale qui semble prendre au fil du temps de plus en plus d'importance, il nous paraît important de savoir si le bénitier possède encore aujourd'hui pour les populations de Tubuai quelques symboliques qui puissent éventuellement permettre d'imposer des restrictions aux prélèvements.

7. Le *rahui* était le système traditionnel de gestion des ressources du lagon. Il correspondait à des lieux interdits à la pêche pour une durée déterminée ou à l'interdiction de prélever telle ou telle espèce jusqu'à la levée de l'interdit par le Conseil des anciens ou des sages.

Quelle est la place socio-culturelle du bénitier pour les pêcheurs ?

Le bénitier est apparemment un mollusque que l'on consomme plus volontiers lors de festivités. Il est très courant de manger du *pahua* pour un mariage, lors du *ma'a*⁸ ou durant le *heiva*⁹. Aux dires des pêcheurs, c'est beaucoup plus rare d'en consommer au cours d'un repas normal "parce que ramasser des *pahua*, c'est du travail !" Contrairement à Raivavae qui possède quelques légendes relatives aux bénitiers (Lherbier 1944), Tubuai n'en connaît aucune. Selon des témoignages des anciens de l'île, il n'a jamais existé sur l'île une quelconque symbolique se rapportant au *pahua*, du moins l'a-t-on peut-être oubliée. Hors l'interdiction de ramener les coquilles à terre, ils ne connaissent pas d'interdit particulier pour le *pahua*¹⁰. Cependant, le bénitier est aussi appelé localement, *te metua vahine o te miti* (la mère de la mer), ce qui signifie que ce mollusque joue dans la tradition un rôle important pour le reste de l'écosystème et les prêtres se servaient autrefois des coquilles de bénitiers pour des rituels religieux sur les *marae*¹¹ (Audran 1926).

Ce qui est peut-être plus intéressant, c'est que lors de *rahui*, les lieux interdits étaient signalés par des colliers de coquilles de bénitiers attachés à des arbres délimitant ainsi les zones *tabu*. Ces zones étaient surveillées par des personnes appelées *toohitu*, des gardiens de la mer. Lors du *rahui* sur les bénitiers, la mer était divisée et chaque partie portait un nom dont les anciens ne se souviennent plus. Lors de la levée du *rahui*, les gens partaient pêcher ensemble et cela atténuait les tensions entre les familles. Traditionnellement, on prélevait jadis les bénitiers avec des bois pointus taillés dans les racines de *ai'to* (*Casuarina*) alors que la chair du bénitier était enlevée avec des "lames" de bambou (Larrue 2005).

À part quelques informations éparées et sans réel intérêt, nous n'avons pu obtenir d'autres informations sur la représentation socio-culturelle des bénitiers à Tubuai. Ceci laisse penser qu'il est aujourd'hui difficile de s'appuyer sur une quelconque symbolique des *pahua* afin de protéger la ressource en faisant référence à la tradition. Sur Tubuai, la seule symbolique dont semble actuellement se parer les bénitiers se résume aux rentes financières.

Le *pahua* est-il menacé à Tubuai ? Réponse des pêcheurs

De plus en plus de personnes sont attirées par les revenus générés par la pêche du *pahua*. Pour les

habitants, les bénitiers appartiennent à tout le monde et chacun est libre de prélever la quantité qu'il désire à partir du moment où "il se mouille pour aller la chercher".

Lorsque l'on interroge les pêcheurs pour la première fois sur la pêche aux *pahua*, beaucoup disent que c'est "pour envoyer à la famille sur Tahiti". Si les gens ont tendance à ne pas dire la vérité, c'est bien parce qu'ils ont peur d'être imposés sur cette pêche ou encore que les autorités de Tahiti ne viennent apposer des restrictions sur la pêche du bénitier. Il faut bien avouer que les pêcheurs sont pour le moment assez méfiants à l'égard des autorités territoriales et des discours sur la diminution des stocks de bénitiers. Les pêcheurs récusent certaines informations scientifiques qui ont été mal comprises lors des réunions avec le Service de la Pêche. Parmi ces informations, ils ne sont pas d'accord avec la durée de cinq ans nécessaire à un bénitier pour atteindre "l'âge adulte". Les pêcheurs pensent que deux à trois ans suffisent. Il existe une confusion chez les pêcheurs entre "l'âge adulte" qui correspond, d'un point de vue écologique, à la maturité sexuelle, et la taille légale pour la pêche soit 12 cm. En effet, dans les représentations des pêcheurs, "l'âge adulte" correspond à la taille autorisée pour ramasser les bénitiers. Les pêcheurs pensent que deux à trois ans sont suffisant pour atteindre cette taille qu'ils appellent "l'âge adulte".

Sur l'ensemble des pêcheurs interrogés, presque tous pêchent le bénitier depuis une quinzaine ou une vingtaine d'années, parfois plus. Ils disent ne pas remarquer une quelconque diminution des stocks. Pour certains, il y a même aujourd'hui davantage de bénitiers qu'auparavant ! Selon le responsable du SDR de Tubuai, "il y a du bénitier partout autour de l'île, sauf entre la piste de l'aérodrome et la passe". Toujours d'après cet interlocuteur, le mollusque recoloniserait actuellement les zones où il avait disparu entre Mataura et les premiers motu de Mahu.

De fait, les pêcheurs ne croient pas à la diminution des stocks annoncés par les scientifiques. Outre les raisons évoquées précédemment, ils pensent que la collecte des bénitiers ne nuit pas à leur renouvellement et ceci pour deux principales raisons. La première relève de l'argument culturel, qui consiste à dire que l'on a toujours pêché le *pahua*, et ceci depuis des générations, sans pour autant détruire les stocks. La seconde s'attache aux pratiques. Jadis, il était de coutume de ne jamais rapporter les coquilles de bénitiers à terre (sauf pour des usages précis relatifs aux cultes). Il fallait les rejeter dans le lagon là où on les avait prélevées. Ce *tabu* avait deux fondements : ne pas encombrer la plage avec des amoncellements de coquilles pouvant occasion-

8. *Ma'a* fait référence à un repas traditionnel tahitien, avec la nourriture cuite sous terre, à la vapeur, dans un four traditionnel, ou encore à un rassemblement social ou familial.

9. *Heiva*, qui était aussi appelé *tiurai*, est une longue période de festivités en juillet.

10. À l'exception des Adventistes qui ne le consomment pas.

11. Les *marae* sont des édifices religieux et des sites traditionnels sacrés. Ce sont généralement des plateformes de plusieurs niveaux construites à partir de pierres, et sur lesquelles diverses cérémonies étaient pratiquées.

ner des coupures, et permettre “la reproduction des coquilles.” Cette pratique est encore respectée et le Service de la Pêche de Tahiti encourage les pêcheurs à la respecter.

Beaucoup de pêcheurs pensent que les coquilles reprennent vie dans le lagon. Certains pêcheurs disent avoir remarqué qu’au bout de 6 mois, les coquilles qu’ils avaient rejetées dans le lagon “ont repris vie” permettant un renouvellement des bénitiers. En ce sens, quelques pêcheurs “nouveaux venus” ne respectant pas ce *tabu* ont été fortement réprimandés par la population parce qu’ils ramenaient les coquilles de bénitiers à terre. Depuis, tous sont censés respecter cet interdit et sont persuadés qu’ils favorisent la reproduction des bénitiers s’ils laissent les coquilles dans le lagon. Néanmoins, comme en témoigne la figure 3, tous ne la respectent pas. Selon le témoignage d’un pêcheur de Tubuai qui habitait encore à Tahiti en 1950, il y avait entre Paea et Papearii autant de bénitiers qu’à Tubuai. S’il n’y a plus beaucoup de bénitiers aujourd’hui sur Tahiti, “c’est bien parce que les gens ramenaient les coquilles à terre”.

Dans un deuxième temps, les pêcheurs pensent que le fait de nettoyer les bénitiers dans le lagon “relâche” et disperse les œufs du mollusque qui donneront à leur tour de nouveaux individus. Evidemment, comme pour la “résurrection miraculeuse” des coquilles, il n’en est rien. D’après le Service de la Pêche, le procédé peut tout au plus stimuler et hâter la reproduction des bénitiers environnants en libérant des phéromones agissant comme autant de *stimuli* sexuels. En aucun cas, les œufs relâchés ne peuvent arriver à terme.

Dans le contexte actuel, les pêcheurs ne voient donc pas l’utilité de mettre en place des zones de protection pour le bénitier puisqu’ils considèrent que leurs habitudes de pêche ne menacent pas la ressource. Avis conforté par le fait qu’il y a encore beaucoup de mollusques presque partout dans le lagon. Pour eux, les stocks de bénitiers ne sont pas menacés. Cependant, les avis semblent partagés. Quelques pêcheurs constatent que le nombre de bénitiers diminue partout autour de l’île. Fort de ce constat, qu’ils sont assez peu à formuler, quelques pêcheurs ne refuseraient pas l’idée d’une remise au goût du jour d’un *rahui* adapté. Leur position est pour le moment assez marginale. Evidemment, il s’agit surtout de pêcheurs en situation de “non dépendance” à l’égard des revenus tirés du bénitier, ce qui leur permet un certain détachement. Il n’en va pas de même pour les pêcheurs réellement concernés par les dividendes issus de la vente des bénitiers.

Vous avez dit des lieux tabu ?

Face à cette situation, nous avons cherché à savoir si certains atavismes liés à la notion polynésienne de *tabu* et de lieu persistaient encore, surtout par rap-

port à d’éventuelles formes de gestion traditionnelle des stocks de bénitiers.

Les coutumes traditionnelles, celles relatives à la sacralité des lieux et aux pratiques de pêche, semblent bien avoir disparu à Tubuai. Même les *marae* ne font plus l’objet d’attention particulière et disparaissent sous la végétation dans l’indifférence générale¹². À titre d’exemple, à Haramaea, une phonolite d’un mètre vingt, encore posée sur le sol et baptisée localement “la pierre qui cloche”, servait autrefois à rassembler les gens. Mais personne à notre connaissance ne se souvient précisément de son histoire. Il y a fort longtemps, l’île à même “perdu son nombril”, emporté par un oiseau gardien déçu du comportement des hommes, jusqu’à Maïao¹³. Personne ne se souvient vraiment des raisons exactes d’une telle disparition et rares sont ceux qui peuvent encore raconter l’histoire complète du *Motu Ofai*, seul îlot volcanique phonolitique présent dans le lagon.

Dans la pratique, les populations pêchent partout autour de l’île, sauf dans les endroits où la géomorphologie du lagon ne se prête pas à la pêche des bénitiers. Les pêcheurs de Mataura se rendent en bateau pour le bénitier vers Haramaea ou les premiers îlots, *Motu Mautaro* et *Toéna*, distants de 6 km de Mataura. Ceci entraîne des frais d’essence et contribue probablement au fait qu’il se trouve très peu de pêcheurs de *pahua* à Mataura. À Tamatoa/Mahu, les gens vont “en face” et pêchent



Figure 3. Ouverture sur la grève des bénitiers à l’aide d’un couteau. Il est théoriquement interdit par la coutume d’ouvrir les *pahua* sur la plage et d’y laisser les coquilles. Cet interdit a également été formulé par le Service de la Pêche de Tahiti qui plaide en faveur d’une restitution dans le lagon des coquilles vides afin de permettre une éventuelle fixation des bénitiers juvéniles.

12. À l’exception de quelques personnes qui essaient de maintenir le patrimoine culturel de l’île.

13. Ile haute de l’archipel de la Société (Îles du vent).

pratiquement devant chez eux à quelques centaines de mètres dans le lagon et jusqu'au récif. À Haramea, les pêcheurs rencontrés disent également aller en face de chez eux, sur le récif et dans le lagon. Beaucoup affirment pêcher le bénitier depuis 20 ou 30 ans et disent ne pas avoir remarqué une quelconque diminution du stock de *pahua*.

A priori, il n'existe plus aujourd'hui de lieu de pêche prohibé afin d'assurer le renouvellement de la ressource. La population ne se souvient plus à Tubuai de la dernière utilisation du *rahui*. Qui plus est, certains anciens eux-mêmes disent que les interdits n'ont jamais concerné les bénitiers. Néanmoins, selon quelques témoignages, le *Motu pahua* serait le résultat localisé des rejets successifs des coquilles de bénitiers par les anciens. Selon ces témoignages, il était traditionnellement interdit de se débarrasser des coquilles ailleurs dans le lagon. L'accumulation successive serait à l'origine du *motu*¹⁴. Il est aujourd'hui difficile de faire la part des choses, s'agit-il de pure fiction passée dans la mémoire collective ou de survivance de faits historiquement fondés ?

En matière de gestion traditionnelle des ressources du lagon, les anciennes pratiques sont "oubliées". La population sait que le système du *rahui* a été utilisé à Tubuai mais rares sont ceux qui savent exactement quand il a été abandonné. En ce sens, il n'existe aujourd'hui aucun lieu temporairement interdit à la collecte de *Tridacna maxima* et ceci aussi bien dans les faits que dans la mémoire de la tradition orale.

Conclusion

Il n'existe pas à l'heure actuelle de prise de conscience concernant une possible diminution des *pahua* et beaucoup de pêcheurs semblent convaincus de l'aspect inépuisable de la ressource, du moins le laissent-ils supposer. Pourtant, nous avons remarqué que vers le village de Mahu, là même où se trouve le plus grand nombre de pêcheurs de bénitiers, il faut en moyenne 120 à 140 *pahua* pour faire une *touque*. Du côté de Haramea, 90 à 100 bénitiers suffisent pour constituer une *touque*. Si l'on continue à prélever de gros bénitiers vers Haramea, il semble bien que les pêcheurs de Mahu prélèvent désormais des *pahua* plus jeunes. Par ailleurs, plusieurs pêcheurs nous ont avoué qu'il fallait aller de plus en plus profond pour obtenir de gros bénitiers.

Il est certain que les stocks de *Tridacna maxima* sont encore importants à Tubuai, mais si la filière commerciale continue à se développer sans contrôle, nous pensons que la situation pourrait devenir critique assez rapidement. Quelques autochtones, sont également de cet avis et penchent en faveur de la mise en place d'un *rahui*. D'après eux, les bénitiers

vont suivre l'exemple des algues *remu* si aucun interdit n'est mis en place. Ces algues ont été massivement ramassées par la population pour être vendues sans aucun contrôle; aujourd'hui, elles ont quasiment disparu. Mais surtout, la tradition orale nous semble être utilisée par certains anciens comme prétexte pour défendre leurs intérêts économiques. En effet, beaucoup sont directement concernés par les revenus de la pêche aux bénitiers. L'écart existant entre les représentations locales, les logiques économiques et le discours scientifique, rend très difficile la gestion concertée des ressources en bénitiers. Par ailleurs, cette pêche est vitale pour de nombreuses familles de Tubuai dont le niveau de vie est parmi les plus bas de Polynésie française.

Bibliographie

- Audran H. 1926. Marae des îles Tubuai et Raivavae. Bulletin de la Société des Études Océaniques 12:35-36.
- Chabouis D. 1965. Contribution à l'étude du régime alimentaire des anciens polynésiens des îles Australes. Bulletin de la Société des Études Océaniques 152 et 153:599-602.
- Gilbert A. 2005. Vers une gestion durable de trois lagons de Polynésie Française : Fangatau, Tatakoto (Tuamotu de l'Est) et Tubuai (Australes). Rapport final, IRD/Service de la Pêche de Tahiti, juin 2005, 113 p.
- Larrue S. 2005. Rapport pour une participation des acteurs socio-économiques à la gestion durable des ressources en bénitier dans le lagon de Tubuai. Université de la Polynésie Française. Convention 5.0020/MPP/SPÉ, septembre 2005, 30 p.
- Lherbier L. 1944. Le bénitier (*pahua*), légende de Raivavae. Bulletin de la Société des Études Océaniques 71:442-447.
- Rosewater J. 1965. The family Tridacnidae in the Indo-Pacific. Indo Pacific Mollusca 1(1):347-394.

14. Cette version nous paraît un peu "hasardeuse" et nous pensons plutôt que cet amas coquillier est le résultat des processus de tri naturel ou de "ségrégation" hydrodynamiques propres au lagon.