



Annexes

Maëlle Calandra

cnrs

PUBLICATIONS
SCIENTIFIQUES



Les **Annexes 1 à 8**, disponibles exclusivement en format numérique, constituent une documentation additionnelle à l'ouvrage de Maëlle Calandra. Elles en sont indissociables. Pour les citer, et afin d'éviter toute confusion avec l'œuvre imprimée, il est nécessaire d'indiquer leur pagination en caractères romains:

Calandra Maëlle 2025 — *Jardins, cyclones et catastrophes. Ethnographier le désastre au Vanuatu*. Paris : Muséum national d'Histoire naturelle ; Vandœuvre-lès-Nancy : Inist-CNRS, annexes pp. I-CIV (Natures en Sociétés ; 11). En ligne : https://sciencepress.mnhn.fr/sites/default/files/documents/fr/nes11_annexes.pdf

Annexe 1

Les poissons des profondeurs

annexe 1.1

Les poissons «asoara».

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Asoara	<i>Decapterus tabl</i>	Le poisson-arc-en-ciel	Le poisson est de grande taille (60 cm), il est long et fin.	Ses écailles sont argentées, il a des bandes vertes et bleues sur le haut du corps. Sa nageoire caudale est rouge ardent.		Alimentaire, vente, don

annexe 1.2

Les poissons «foika» (les carangues).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Foika nisu furu	<i>Caranx ignobilis</i>	La carangue au long nez	Le poisson est de grande taille (80 cm) et le museau est court.	Les écailles sont grises avec des reflets jaunes et des petits points jaunes.		Alimentaire, vente, don
Foika nisu farao	<i>Caranx lugubris</i>	La carangue au nez court	Le poisson est de grande taille (80 cm) et le museau est long, le profil de la tête est concave au niveau de l'œil.	Les écailles sont gris foncé avec des reflets jaunes et des points noirs.		Alimentaire, vente, don
Foika nisu furu naeka farao	<i>Caranx tille</i>	La carangue au nez court et au long corps	Le poisson est de grande taille (80 cm), le museau est court et le corps est long et fin.	Les écailles sont grises avec des points blancs et noirs.		Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Foika farao	<i>Caranx sexfasciatus</i>	La longue carangue	Le poisson est de très grande taille (90 cm), le corps est long et fin.	Les écailles sont grises avec des reflets jaunes et verts et une bordure noire sur la dorsale.		Alimentaire, vente, don
Foika furu	<i>Carangoides fulvoguttatus</i>	La petite carangue	Le poisson est de taille moyenne (50 cm) et il est fin (le corps est petit par rapport aux autres poissons de ce groupe).	Les écailles sont grises avec des reflets blancs et des points vert foncé.		Alimentaire, vente, don
Foika furu	<i>Carangoides orthogrammus</i>	La petite carangue	Le poisson est de petite taille (40 cm) et de forme arrondie.	Les écailles sont gris bleuté et vert avec des taches jaune foncé.		Alimentaire, vente, don
Foika furu	<i>Carangoides dentex</i>	La petite carangue	Le poisson est de petite taille (40 cm) et il a un long museau.	Les écailles sont gris clair avec une bande vert clair au milieu et sur les extrémités du corps, les nageoires sont jaune-vert et grises.		Alimentaire, vente, don
Foika furu	<i>Carangoides chrysophrys</i>	La petite carangue	Le poisson est de petite taille (40 cm) et le corps est de forme arrondie.	Les écailles sont grises avec des reflets gris foncé et violet.		Alimentaire, vente, don
Foika namorua	<i>Seriola rivoliana</i>	La carangue des profondeurs	Le poisson est de grande taille (80 cm), il est fin et long.	Les écailles sont gris-vert avec une bande jaune au milieu du corps.	Ce poisson se pêche loin de la côte, au large entre les îles d'Epi et de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Foika namorua	<i>Seriola dumerili</i>	La carangue des profondeurs	Le poisson est de grande taille (80 cm), il est fin et long.	Les écailles sont marron et gris foncé avec des points blancs et une bande jaune au milieu du corps.	Ce poisson se pêche loin de la côte, au large entre les îles d'Epi et de Tongoa.	Alimentaire, vente, don

annexe 1.3

Les poissons «kuava» (les beauclaires).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Kuava	<i>Heteropriacanthus cruentatus</i>	Le poisson-goyave	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a un très gros œil.	Les écailles sont rouge foncé avec des reflets blancs.	La forme de son œil évoque celle d'une goyave. Se pêche depuis le littoral ou en pleine mer.	Alimentaire, vente, don
Kuava	<i>Priacanthus hamrus</i>	Le poisson-goyave	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a un très gros œil.	Les écailles sont rouge et orange avec des reflets blancs.	La forme de son œil évoque celle d'une goyave. Se pêche depuis le littoral ou en pleine mer.	Alimentaire, vente, don

annexe 1.4

Les poissons «marae» (les murènes).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Marae	<i>Gymn thorax javanicus</i>	Murène javanaise	Le corps est long (plus d'un mètre).	Le corps est marron et il est tacheté de points bruns.		Alimentaire, don
Marae	<i>Gymn thorax meleagris</i>	Murène ponctuée	Le corps est long (un mètre) et le museau est fin.	Le corps est marron à marron clair et il est tacheté de points bleus.		Alimentaire, vente, don

annexe 1.5

Les poissons «mata lapa».

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Mata lapa	<i>Pristipomoides auricilla</i>	Le poisson gros œil	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a un gros œil et une nageoire caudale courte.	Les écailles sont zébrées grises et jaunes	Se pêche en eau peu profonde, la différence entre ces poissons se fait à leur forme, leurs couleurs et les eaux où ils sont pêchés.	Alimentaire, vente, don
Mata lapa	<i>Lipochelilus carnolabrum</i>	Le poisson gros œil	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a un gros œil et une nageoire caudale courte.	Les écailles sont zébrées grises et jaunes	Se pêche en eau peu profonde, la différence entre ces poissons se fait à leur forme, leurs couleurs et les eaux où ils sont pêchés.	Alimentaire, vente, don
Mata lapa namorua	<i>Paracaesio gonzalesi</i>	Le poisson gros œil des profondeurs	Le poisson est de petite taille (20 cm), a une forme arrondie et un gros œil.	Les écailles sont marron, jaune, grise et bleu	Se pêche en eau peu profonde, la différence entre ces poissons se fait à leur forme, leurs couleurs et les eaux où ils sont pêchés.	Alimentaire, vente, don
Mata lapa namorua	<i>Paracaesio stonei</i>	Le poisson gros œil des profondeurs	Le poisson est de petite taille (20 cm), a une forme arrondie et un gros œil.	Les écailles sont marron, grises et bleutées	Se pêche en eau peu profonde, la différence entre ces poissons se fait à leur forme, leurs couleurs et les eaux où ils sont pêchés.	Alimentaire, vente, don
Mata lapa ni euta	<i>Macolor niger</i>	Le poisson gros œil des eaux peu profondes	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a un gros œil, une nageoire caudale courte et le museau court.	Les écailles sont grises et noires	Se pêche en eau peu profonde, la différence entre ces poissons se fait à leur forme, leurs couleurs et les eaux où ils sont pêchés.	Alimentaire, vente, don

annexe 1.6

Les poissons «naeka» (divers).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Fae	<i>Batoidea</i>	Raie				Alimentaire, don
Lawo		Poisson sauteur				Alimentaire, appât
Naeka natano	<i>Cephalopholis urodetata</i>	Le poisson de terre	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a le museau allongé et des lèvres épaisses.	Les écailles sont rouge foncé et tachetées de marron. La nageoire pectorale est jaune.	Il est pêché près des côtes.	Alimentaire, vente, don
Naeka natano	<i>Cephalopholis spiloparaea</i>	Le poisson de terre	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a des lèvres épaisses et une longue nageoire dorsale.	Les écailles sont rouge clair et tachetées de blanc. La nageoire caudale a une bordure bleu pâle.		Alimentaire, vente, don
Naeka noae	<i>Lethrinus erythracanthus</i>	Le poisson d'eau	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a un museau court et une longue nageoire dorsale.	Les écailles sont noires, la nageoire caudale est orange et les autres nageoires sont jaunes grisées.		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu	<i>Cephalopholis sexmaculata</i>	Le poisson interdit	Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et il a des lèvres épaisses.	Les écailles sont rouges et tachetées de bleu. Il a des bandes de couleurs foncées.		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu	<i>Cephalopholis aurantia</i>	Le poisson interdit	Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et il a des lèvres épaisses et de petites dents qui dépassent de sa gueule.	Les écailles sont rouges et tachetées de petits points jaunes et rouges.		Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Naeka tapu	<i>Pontinus macrocephalus</i>	Le poisson interdit	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a deux tentacules au-dessus de l'œil et deux épines sur l'opercule.		Il se manipule avec précaution, car ses épines peuvent blesser .	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu furu	<i>Cephalopholis sonnerati</i>	Le poisson interdit court	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé et des lèvres épaisses.	Les écailles sont rosées et tachetées de marron		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu /masoé	<i>Cephalopholis miniata</i>	Le poisson interdit dit aussi poisson étoile	Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et il a des lèvres épaisses et ses dents dépassent de sa gueule.	Les écailles sont rouges et couvertes de tâches bleu vif, les nageoires sont de couleur plus sombre.		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu masohé	<i>Plectropomus areolatus</i>	Le poisson interdit dit aussi poisson étoile	Le poisson est de grande taille (40 cm), le corps est long et fin, la nageoire caudale est tronquée.	Les écailles sont vert foncé et marron avec des points bleus.		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu miala	<i>Plectropomus leopardus</i>	Le poisson interdit rouge	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), le corps est fin et long .	Les écailles sont rouges avec des points bleus		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Cephalopholis igarashiensis</i>	Le poisson interdit des profondeurs	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a une large et haute tête.	Les écailles sont rouge et jaune vif. Il a des bandes blanches sur le corps et les extrémités des nageoires sont noires.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Naeka tapu namorua	<i>Cephalopholis argus</i>	Le poisson interdit des profondeurs	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a la tête allongée et des lèvres épaisses.	Les écailles sont grises foncées avec des points bleu clair. Il a des bandes de couleur claires sur le corps.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Cephalopholis retouti</i>	Le poisson interdit des profondeurs	Le poisson est de petite taille (20 cm) et il a des lèvres épaisses.	Les écailles sont orange foncé et jaune clair, il a des bandes verticales de couleurs plus foncées sur le corps.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus rivulatus</i>	Le poisson interdit des profondeurs	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a de larges lèvres et des dents qui dépassent de sa bouche.	Les écailles sont marron clair et blanches avec des points blancs et des bandes verticales marron foncé.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus malabaricus</i>	Le poisson sacré des profondeurs	Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et il a des lèvres épaisses.	Les écailles sont marron clair et tachetées de marron foncé et il a des bandes gris foncé sur le corps.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus morrhua</i>	Le poisson sacré des profondeurs	Le poisson est de petite taille (20 cm) et il a des lèvres épaisses.	Les écailles sont jaune foncé et grises avec des bandes noires.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus octofasciatus</i>	Le poisson sacré des profondeurs	Le poisson est de petite taille (20 cm) et il a une large tête et des lèvres très épaisses.	Les écailles sont gris foncé avec des bandes verticales de couleur foncé.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus lanceolatus</i>	Le poisson sacré des profondeurs	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a la tête allongée et des lèvres épaisses. Les épines dorsales sont très petites.	Les écailles sont marrons il a des taches foncées sur le corps.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus caeruleopunctatus</i>	Le poisson sacré des profondeurs	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a la tête allongée et des lèvres épaisses.	Les écailles sont marron et le corps est tacheté de points blancs.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus fuscoguttatus</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de grande taille (40 cm), il a des lèvres épaisses et le profil enfoncé.	Les écailles sont grises et marron avec des points marron foncé, blancs et noirs	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus polyphekadion</i>	Le poisson sacré des profondeurs.	Le poisson est de grande taille (40 cm), il a des lèvres épaisses.	Les écailles sont grises et marron avec des points marron foncé, blancs et noirs	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus tauvina</i>	Le poisson sacré des profondeurs	Le poisson est de taille moyenne, il a des lèvres épaisses.	Les écailles sont beige avec des taches brunes et les extrémités des nageoires sont noires.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus miliaris</i>	Le poisson sacré des profondeurs	Le poisson est de grande taille (40 cm) et il a les lèvres épaisses.	Les écailles sont beige avec des bandes claires et foncées et il a des petites taches foncées.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus maculatus</i>	Le poisson sacré des profondeurs	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), des lèvres épaisses et une haute nageoire dorsale	Les écailles sont tâchées de points marron foncé et noirs.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus chlorostigma</i>	Le poisson sacré des profondeurs	Le poisson est de grande taille (40 cm), il a des lèvres épaisses et une nageoire caudale tronquée.	Les écailles sont grises et tachetées de points marron foncé et gris, il y a une bande blanche à l'extrémité de la nageoire caudale.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus tukula</i>	Le poisson sacré des profondeurs	<i>Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a la tête allongée et des lèvres épaisses.</i>	Les écailles sont marron avec de grosses tâches marron foncé sur le corps et sur la tête.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua	<i>Epinephelus areolatus</i>	Le poisson sacré des profondeurs	<i>Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a une petite tête et des lèvres épaisses. La nageoire caudale est tronquée.</i>	Les écailles sont beiges avec de gros points jaune vif, verts et marrons.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu namorua momo sanga	<i>Epinephelus irroratus</i>	Le poisson sacré des profondeurs sans écailles	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a des lèvres très épaisses et une haute épine dorsale.	Les écailles sont rose clair et bleu clair avec des points clairs et des nageoires marron.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Naeka tapu nisu furu	<i>Epinephelus cyanopodus</i>	Le poisson interdit au museau court	Le poisson est de petite taille (30 cm), il a un petit museau et des lèvres épaisses.	Les écailles sont grises et bleutées avec des points noirs.	Il se pêche au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Naeka tapu raorana	<i>Plectropomus oligacanthus</i>	Le poisson interdit de couleurs mélangées	Le poisson est de taille moyenne (30 cm).	Les écailles sont de plusieurs couleurs: rouge, orange et jaune avec des points bleus, violets et jaunes.		Alimentaire, vente, don
Naeka tapu raorana	<i>Variola albimarginata</i>	Le poisson interdit aux couleurs mélangées	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a des lèvres épaisses et une nageoire caudale arquée.	Les écailles sont orange et jaunes et tachetées de rouge.		Alimentaire, vente, don
Nakorana	<i>Naso unicornis</i>	Le dawa	De taille moyenne (30 cm). Il a une corne frontale.	Il est de couleur grisée avec des reflets bleutés sur les nageoires.		Alimentaire, vente, don
Nesusu	<i>Chanos chanos</i>	Le poisson-lait	Il peut faire jusqu'à 100 cm, le corps est fin.	Il est de couleur grisée	Il est l'un des poissons les plus appréciés par les Man-Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Nafuma namorua		Le poisson fleur des profondeurs	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a un museau court et une petite nageoire caudale.	Les écailles sont bleues et jaunes		Alimentaire, vente, don
Naoura	<i>Palinuridae</i>	Crevette ; langouste ; langoustine			Ces crustacés évoluant exclusivement dans l'eau, ils sont considérés comme des poissons. Ils sont rarement pêchés.	Alimentaire, vente, don
Nisu furu	<i>Paracaesio kusakarii</i>	Le poisson au nez court	Le poisson a un museau très court, il est de petite taille (20 cm).	Les écailles sont tachetées de gris, de marron et de jaune.	Se pêche près du littoral ou en pleine mer	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Patirua	<i>Lutjanus argentimaculatus</i>	Le poisson aux longues dents	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a des dents qui dépassent de son museau et a une large caudale.	Les écailles sont marron et rosées	Se pêche en eaux peu profondes et depuis le bord du rivage. Patirua désigne également en nakanamanga les nattes de fibres de pandanus tressées qui sont offertes lors des cérémonies coutumières.	Alimentaire, vente, don
Piko	<i>Siganus lineatus</i>	Le picot	Il a une épine au niveau de la nageoire anale.	Les écailles sont jaune clair et marron.	Dans les essarts, une mauvaise herbe porte le même nom (<i>Solanum torvum</i>), car elle comporte des épines qui peuvent également blesser.	Alimentaire, vente, don
Raouraou	<i>Lutjanus bohar</i>		Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et a une longue dorsale.	Les écailles sont marron et orange foncé.	Il n'est pas consommé, car il rend « faible » et « douloureux » le corps de a personne qui l'a mangé (<i>kumami</i>)	
Samane	<i>Aspiron virescens</i>		Le poisson peut être de grande taille (60 cm).	Les écailles sont grises, vertes et bleues		Alimentaire, vente, don
Wita		Pieuvre			Celle-ci évoluant exclusivement dans l'eau, elle est considérée comme un poisson.	Alimentaire, vente, don

annexe 1.7

Les poissons «**nalu**».

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nalu namorua	<i>Promethichthys prometheus</i>	Le nalu des profondeurs	Le poisson est de grande taille (80 cm), le corps est allongé. Il a un petit museau et une longue nageoire dorsale avec des épines.	Les écailles sont grises avec une ligne de petits points noirs au milieu du corps.	Ce poisson évolue dans les eaux très profondes, il est rarement pêché par les Man-Kurumampe.	Alimentaire, don, vente
Nalu namorua	<i>Ruvettus pretiosus</i>	Le nalu des profondeurs	Le poisson est de grande taille (70 cm), le corps est allongé et il a des écailles coupantes.	Les écailles sont marron.	Ce poisson évolue dans les eaux très profondes, il est rarement pêché par les Man-Kurumampe.	Alimentaire, don, vente
Nalu nisu furu	<i>Gempylus serpens</i>	Le nalu des profondeurs au nez court	Le poisson est de très grande taille (120 cm), le corps est fin et le museau étroit.	Les écailles sont grises avec une bande noire sur le haut du corps.	Ce poisson évolue dans les eaux très profondes, il est rarement pêché par les Man-Kurumampe.	Alimentaire, don, vente
Nalu nisu furu	<i>Thyrsitoides marleyi</i>	Le nalu des profondeurs au nez court	Le poisson est de grande taille (100 cm), le corps est fin et allongé. Il a un petit museau avec des lèvres épaisses.	Les écailles sont marron avec des points blancs et une bande jaune au milieu du corps.	Ce poisson évolue dans les eaux très profondes, il est rarement pêché par les Man-Kurumampe.	Alimentaire, don, vente

annexe 1.8

Les poissons «namoko».

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Namoko	<i>Gymnosarda unicolor</i>		Le poisson est de grande taille (100 cm), et ses dents dépassent de sa large gueule.	Les écailles sont bleutées et argentées		Alimentaire, vente, don

annexe 1.9

Les poissons «nangolena epila».

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Nangolena epila	<i>Erythrocles schlegelii</i>	Le poisson nangolena à la bouche argentée	Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et de forme allongée.	Les écailles sont grises avec des reflets blancs et une bande marron sur le haut du corps. Les nageoires sont rouges et la tête est argentée.		Alimentaire, vente, don
Nangolena epila	<i>Erythrocles scientillans</i>	Le poisson nangolena à la bouche argentée	Le poisson est de taille moyenne (30 cm) et de forme allongée.	Les écailles sont orange et blanches. Les nageoires sont orange et la tête est argentée.		Alimentaire, vente, don

annexe 1.10

Les poissons «nangolena miala».

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nangolena miala furu	<i>Lutjanus fulvus</i>	Le poisson au court museau rouge.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a une longue dorsale.	Les écailles sont marrons, vertes et jaunes.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lutjanus lemniscatus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a une longue dorsale et une large nageoire caudale.	Les écailles sont grises et marron, il a des traits jaunes sur tout le corps.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala furu	<i>Lutjanus fulvus</i>	Le poisson au court museau rouge.	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a une longue dorsale et le museau étroit.	Les écailles sont marron et tachetées de points jaunes et bleus sur la tête et le corps.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Gymnocranius euanus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé.	Les écailles sont grises et blanches, les nageoires sont orangées.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala furu	<i>Gymnocranius griseus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé.	Les écailles sont grises, il a des bandes verticales sombres sur le corps et les nageoires jaunes.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala ni euta	<i>Gymnocranius grandoculis</i>	Le poisson au court museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé.	Les écailles sont grises, il a des lignes ondulées bleues sur le museau et les joues,	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don

 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nangolena miala ni namorua	<i>Wattsia mossambica</i>	Le poisson museau rouge des profondeurs.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé, le ventre rond et sa nageoire dorsale est large et longue.	Les écailles sont grises avec des reflets verts, les nageoires sont jaunes et vertes.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lethrinus miniatus</i>	Le poisson museau rouge	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé et avancé.	Les écailles sont grises, les nageoires, le contour de l'œil et l'intérieur de la bouche sont rouges.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lethrinus nebulosus</i>	Le poisson museau rouge	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé.	Les écailles sont grises et tachetées de bleu, il y a des lignes bleues sur le museau et les joues.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lethrinus microdon</i>	Le poisson museau rouge	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a le museau allongé.	Les écailles sont grises et son museau est gris foncé.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lethrinus olivaceus</i>	Le poisson museau rouge	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a le museau long et pointu.	Les écailles sont grises et marrons, il a des lignes gris foncé sur le corps.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lethrinus variegatus</i>	Le poisson museau rouge	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le corps mince.	Les écailles sont gris clair et foncées.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lethrinus rubrioperculatus</i>	Le poisson museau rouge	Le poisson est de petite taille (20 cm).	Les écailles sont marrons, rouges et grises avec des reflets vert foncé. Il a les nageoires rosées	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nangolena miala	<i>Lethrinus xanthochilus</i>	Le poisson museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et le museau large.	Les écailles sont gris vert, la lèvre supérieure est jaune	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala nisu furu	<i>Lethrinus ornatus</i>	Le poisson au museau rouge au nez court.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et le museau court.	Les écailles sont grises et blanches	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala nisu farao	<i>Lethrinus lentjan</i>	Le poisson au museau rouge au nez long.	Le poisson est de petite taille (20 cm) et le museau allongé.	Les écailles sont grises et blanches	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala	<i>Lethrinus obsoletus</i>	Le poisson au court museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé.	Les écailles sont vert clair et tachetées de gris et de blanc, il a une bande jaune sur le ventre.	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don
Nangolena miala ni euta	<i>Lethrinus atkinsori</i>	Le poisson au court museau rouge.	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a le museau allongé et une longue bouche.	Les écailles sont grises, la base de la queue est jaune	L'intérieur de la gueule est rouge.	Alimentaire, vente, don

annexe 1.11

Les poissons «Natanahi».

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Natanahi ni euta	<i>Lutjanus gibbus</i>	Le poisson Natanahi des eaux peu profondes	Il est de petite taille (20 cm), il a le profil de la tête concave.	Les écailles sont rouge foncé, jaune et marron	Ce poisson est pêché régulièrement par les Man-Kurumampe non loin des côtes.	Alimentaire, vente, don
Natanahi namorua	<i>Lutjanus timorensis</i>	Le poisson Natanahi des eaux peu profondes	Il est de petite taille (20 cm), il a le corps allongé et arrondi au niveau de la dorsale.	Les écailles sont rouges	Ce poisson est pêché régulièrement par les Man-Kurumampe non loin des côtes.	Alimentaire, vente, don
Natanahi namorua	<i>Lutjanus malabaricus</i>	Le poisson Natanahi des eaux peu profondes	Il est de petite taille (20 cm), il a le corps allongé et arrondi au niveau de la dorsale.	Les écailles sont rouge clair	Ce poisson est pêché régulièrement par les Man-Kurumampe non loin des côtes.	Alimentaire, vente, don
Natanahi namorua	<i>Lutjanus erythropterus</i>	Le poisson Natanahi des eaux peu profondes	Il est de petite taille (20 cm), il a le corps allongé et arrondi au niveau de la dorsale.	Les écailles sont rouge clair.	Ce poisson est pêché régulièrement par les Man-Kurumampe non loin des côtes.	Alimentaire, vente, don
Natanahi namorua	<i>Lutjanus sebae</i>	Le poisson Natanahi des eaux peu profondes	Il est de petite taille (20 cm), il a le corps allongé et arrondi au niveau de la dorsale.	Les écailles sont rouge clair et il a des bandes de couleurs foncées	Ce poisson est pêché régulièrement par les Man-Kurumampe non loin des côtes.	Alimentaire, vente, don
Natanahi namorua	<i>Lutjanus adetii</i>	Le poisson Natanahi des eaux peu profondes	Il est de petite taille (20 cm), il a le corps allongé et arrondi au niveau de la dorsale.	Les écailles sont rouge clair, il a une bande jaune.	Ce poisson est pêché régulièrement par les Man-Kurumampe non loin des côtes.	Alimentaire, vente, don

annexe 1.12

—
Les poissons «natalifa timakata».

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Natalifa timakata			Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il est de forme arrondie et sa nageoire dorsale est épineuse.	Les écailles sont rouge clair et foncé avec des reflets blancs. Il a des points jaunes et des tâches marron et jaunes sur le corps.	Ce poisson est à usage coutumier. Il est consommé après que du kava ait été bu, il va avec.	Coutume

annexe 1.13

—
Les poissons «ninekuri namorua».

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Ninekuri namorua	<i>Polymixia japonica</i>		Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il a deux barbillons sous la bouche et le museau arrondi.	Les écailles sont argentées et les extrémités des nageoires sont gris foncé.		Alimentaire, vente, don

annexe 1.14

—
Les poissons «nive».

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nive	<i>Triodon macropterus</i>	Le poisson éventail	Le poisson est de petite taille (20 cm), il a un grand sac ventral et une mâchoire en forme de bec.	Les écailles sont claires, le ventre et le sac ventral sont jaunes avec une tâche noire. Le haut du corps est gris-vert et la nageoire caudale a un liseré jaune.		Alimentaire, vente, don

annexe 1.15

Les poissons «pakoa».

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Pakoa furu	<i>Carcharhinus albimarginatus</i>	Le requin court	Le poisson peut dépasser les 150 cm.	Le corps est gris et les pointes de ses nageoires sont blanches.	Il se trouve près du rivage.	Alimentaire, vente, don
Pakoa farao	<i>Triaenodon obesus</i>	Le long requin	Le poisson peut être très grand (200 cm), il est fin et a un museau allongé.	Le corps est gris et les pointes de ses nageoires sont blanches.		Alimentaire, vente, don
Pakoa nisu farao	<i>Carcharhinus amblyrhynchos</i>	Le requin long nez	Le poisson peut être très grand (200 cm), il est fin et a un museau très allongé.	Le corps et les nageoires sont gris.	Il se trouve dans les eaux peu profondes.	Alimentaire, vente, don
Pakoa nisu farao	<i>Carcharhinus plumbeus</i>	Le requin long nez	Le poisson peut être très long (200 cm), il a un large corps et un museau allongé.	Le corps et les nageoires sont gris.	Il se trouve dans les eaux peu profondes.	Alimentaire, vente, don
Pakoa nisu furu	<i>Hexanchus griseus</i>	Le requin petit nez	Le poisson peut être très long (200 cm), il a le museau arrondi et il n'a pas de nageoire dorsale	Le corps et les nageoires sont gris.		Alimentaire, vente, don
Pakoa nisu farao	<i>Carcharhinus melanopterus</i>	Le requin long nez	Le poisson peut être très long (200 cm), il est fin et une tête allongée.	Le corps est gris et les pointes de ses nageoires sont noires.		Alimentaire, vente, don
Pakoa kikiriki	<i>squalus megalops</i>	Le très petit requin	Le poisson peut être de longue taille (130 cm), mais il est très fin.	Le corps est gris clair et les nageoires gris foncé.	Il se trouve dans les eaux peu profondes. Il se nourrit des déchets produits par les autres poissons.	Alimentaire, vente, don

annexe 1.16

Les poissons «**pulet**» (les vivaneaux).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Pulet	<i>Etelis carbunculus</i>	Le vivaneau	Le poisson est de taille moyenne (30 cm).	Les écailles sont rouges.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet furu	<i>Pristipomoides filamentosus</i>	Le vivaneau court	Le poisson peut atteindre 60 cm, sa nageoire caudale est courte.	Les écailles sont rouges.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet miala	<i>Aphareus rutilans</i>	Le vivaneau rouge	Le poisson peut atteindre 60 cm, sa nageoire caudale est longue et fine.	Les écailles sont rouges avec des reflets bleus.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet miala	<i>Etelis coruscans</i>	Le vivaneau rouge	Le poisson peut atteindre les 60 cm, sa nageoire caudale est longue et fine et sa nageoire dorsale est grande.	Les écailles sont rouges.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet miala	<i>Pristipomoides sieboldii</i>	Le vivaneau rouge	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), sa nageoire dorsale est grande.	Les écailles sont rouges et jaunes.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet miala	<i>Pristipomoides flavipinnis</i>	Le vivaneau rouge	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), sa nageoire caudale est large et courte.	Les écailles sont rouges et jaunes avec des reflets gris.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet miala	<i>Pristipomoides multidens</i>	Le vivaneau rouge	Le poisson est de moyenne taille (30 cm), sa nageoire caudale est large et courte.	Les écailles sont marron et jaunes, il a des reflets violets.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Pulet miala	<i>Parapristipomoides squamimaxillaris</i>	Le vivaneau rouge	Le poisson est de moyenne taille (30 cm), sa nageoire caudale est longue.	Les écailles sont rouges et oranges, il a des reflets jaunes.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet miala	<i>Pristipomoides typus</i>	Le vivaneau rouge	Le poisson est de taille moyenne (30 cm), il est large, sa nageoire caudale est large et assez courte.	Les écailles sont rouges et jaunes, il a des reflets gris.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don
Pulet tare	<i>Etelis radiosus</i>	Le vivaneau blanc	Le poisson peut être de grande taille (60 cm).	Les écailles sont rouges.	Se pêche en eau très profonde.	Alimentaire, vente, don

annexe 1.17

Les poissons «resolu».

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Resolu namorua	<i>Ostichthys japonicus</i>	Le resolu des profondeurs	Le poisson est de petite taille (20 cm) et de forme arrondie, il a un gros œil.	Les écailles sont rouge foncé avec des reflets argentés.	Se pêche dans les eaux profondes, au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Resolu namorua	<i>Ostichthys kaianus</i>	Le resolu des profondeurs	Le poisson est de petite taille (20 cm) et de forme arrondie, il a un gros œil.	Les écailles sont rouge foncé avec des lignes blanches dans la longueur du corps.	Se pêche dans les eaux profondes, au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Resolu nisu farao		Le resolu au nez court	Le poisson est de petite taille (20 cm) et de forme arrondie, il a un gros œil, un museau saillant et petit.	Les écailles sont rouges.	Se pêche dans les eaux profondes, au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Resolu nisu furu		Le resolu au nez long	Le poisson est de petite taille (20 cm) et de forme arrondie, il a un gros œil, un museau saillant et long.	Les écailles sont grises, blanches et rose clair. Les nageoires sont rouges.	Se pêche dans les eaux profondes, au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Resolu nisu furu namorua	<i>Beryx decadactylus</i>	Le resolu des profondeurs au nez court	Le poisson est de petite taille (20 cm) et de forme arrondie, il a un gros œil.	Les écailles sont rouge vif avec des reflets blancs.	Se pêche dans les eaux profondes, au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Resolu nisu furu namorua	<i>Beryx splendens</i>	Le resolu des profondeurs au nez court	Le poisson est de petite taille (20 cm) et de forme arrondie, il a un gros œil.	Les écailles sont rouges et blanches avec des reflets blancs.	Se pêche dans les eaux profondes, au large de Tongoa.	Alimentaire, vente, don

annexe 1.18

Les poissons «sungoro» ou «tomato».

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Sungoro / tomato	<i>Randallichthys filamentosus</i>	Le sungoro ou poisson tomate.	Le poisson est fin et peut être de grande taille (60 cm).	Les écailles sont rouges, oranges et jaunes. À la cuisson, la chair devient rouge.	Ce poisson se pêche en eau peu profonde et du bord du rivage. La couleur de ses écailles évoque celle de la tomate.	Alimentaire, vente, don
Sungoro / tomato	<i>lutjanus kasmira</i>	Le sungoro ou poisson tomate.	Le poisson est fin et de taille moyenne (30 cm).	Les écailles sont jaunes avec des raies bleues bordées de noir sur la longueur du corps.	Ce poisson se pêche en eau peu profonde et du bord du rivage. La couleur de ses écailles évoque celle de la tomate.	Alimentaire, vente, don
Sungoro / tomato	<i>lutjanus rufofolineatus</i>	Le sungoro ou poisson tomate.	Le poisson est fin et de taille moyenne (30 cm)	Les écailles sont rosées, il a des lignes jaunes sur la longueur du corps et le museau rouge.	Ce poisson se pêche en eau peu profonde et du bord du rivage. La couleur de ses écailles évoque celle de la tomate.	Alimentaire, vente, don

annexe 1.19

Les poissons «sopu».

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Sopu		Le poisson savon	Il est de taille moyenne (30 cm), il a une grosse tête et un long corps.	Les écailles sont argentées. Il a une bande marron sur le haut du corps et deux traits jaunes sur la nageoire caudale.	Sa peau glisse comme du savon.	Alimentaire, vente, don

Annexe 2

Les *finagonda* et *rakuma* (mollusques et arthropodes)

annexe 2.1

Les «**eaou**», «**nakato**», «**rakuma**» (les arthropodes).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Rakuma	<i>Cardisoma guan-humi</i>	Crabe	De taille moyenne (10-15 cm).	Sa carapace est marron, blanche et bleu.	Les crabes, les crabes de cocotier et les bernard-l'hermite font partie de la même famille dans les nomenclatures locales. Ces crabes se trouvent au bord du rivage et dans la brousse forestière avoisinante.	Alimentaire, vente, don
Eaou	<i>Birgus latro</i>	Crabe de cocotier	Il a un grand corps et de larges pinces.	Ses pinces sont bleues et blanches.	Les crabes, les crabes de cocotier et les bernard-l'hermite font partie de la même famille dans les nomenclatures locales. Le crabe de cocotier est collecté sur les île de Laeka et Tefala.	Alimentaire, vente, don
Nakato	<i>Coenobitidae spp.</i>	Bernard l'Hermité	Il n'excède pas les 5 cm.	Son corps est marron-rouge.	Les crabes, les crabes de cocotier et les bernard-l'hermite font partie de la même famille dans les nomenclatures locales. Les bernard-l'hermite se trouvent au bord du rivage, parfois dans l'eau ou la forêt avoisinante.	Il est employé comme appât, il est également mangé par les enfants (rôti sur la braise).

annexe 2.2

Les *finagonda* (les mollusques).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Ali	<i>Turbo argyrostomus</i> spp.	Turbo	La coquille est large, rugueuse et de forme conique, il a une opercule.	Le coquillage est vert-marron à l'extérieur et nacré à l'intérieur.	Ce coquillage ressemble à Purea , mais il est plus gros.	Alimentaire, don
Fasu	<i>Tridacna</i> spp.	Le grand bénitier	La coquille est massive, épaisse et avec des ondulations. Cette espèce est la plus grande de celles rencontrées à Tongoa.	La coquille est blanche et les rebords de la chair sont colorés (violet, bleu, vert, jaune).	Ce sont les hommes qui le collectent lorsqu'ils pratiquent la pêche sous-marine.	Alimentaire, don
Kae	<i>Patella</i> spp	Sexe féminin	Il est rond et fait 4 à 5 cm de diamètre.	La coquille est grise-bleue et la chair orange.	C'est le seul coquillage qui est employé à des fins technologiques. En cuisine, sa coque est utilisée pour râper les bananes vertes ou pour nettoyer la peau des tubercules. Il est le coquillage le plus consommé, car facile à collecter.	Alimentaire, don, usages techniques.
Karaou	<i>Tridacna</i> spp.	Le petit bénitier	La coquille est massive, épaisse et avec des ondulations. Cette espèce est plus petite que fasu .	La coquille est blanche et les rebords de la chair sont colorés (violet, bleu, vert, jaune)	Ce sont les hommes qui le collectent lorsqu'ils pratiquent la pêche sous-marine.	Alimentaire, don
Koloma			Ce mollusque a une carapace très dur, il fait 3-4 cm de large et jusqu'à 10 cm de long.	Sa chair et sa carapace sont marron.	En bislama, il est appelé « strong bak ».	Alimentaire, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Lasa wa		Littéralement en français : « La coupe pour boire le kava »	Le coquillage est très petit, il est rond et s'attache aux rochers.	La coquille et la chair sont blanches.		Alimentaire, don
Memelessi			La coquille est très petite est de forme conique ;	La chair est verte-marron et la coquille est tachetée de points marron et verts.	Ce coquillage est mangé cru, il est ramassé sur les rochers.	Alimentaire, don
Morotokohuta			La coquille est rugueuse et de forme conique, il a une opercule. La coquille est vrillée et évoque, pour les Man-Tonga, un sein putréfié.	La coquille est blanche et tachetée de points roses. La chair est verte.	Ce coquillage est lié avec le cultivar d'igname sauvage « naoumami ». Pour que ses tubercules soient nombreuses le coquillage est enterré avec les semenceaux.	Alimentaire, don
Natapohi			La coquille ressemble à celle d'une navel, il est de grosse taille (5-8 cm).	La coquille est noire et la chair grise foncée.	Ce nom est le même que celui donné au navelier (<i>Barringtonia</i> spp.).	Alimentaire, don
Nataretare		La crête du coq ou de la poule	Il n'a pas de coquille, mais juste une membrane.	Sa forme évoque la crête d'un coq ou d'une poule.	La coquille et la chair sont blanches.	Alimentaire, don
Painga	<i>Strombus gigas</i>	Conque géante	Il peut mesurer jusqu'à 30 cm.	Sa coquille est blanche, orange et rosée. Sa chair est beige.	Ce coquillage une fois percé sert à appeler les villageois à se réunir sous le farea du village, à l'église, annonce quelque chose d'important entrepris par le chef ou l'arrivée d'une personne importante au village. Celui-ci est principalement collecté par les hommes lorsqu'ils pratiquent la pêche sous-marine.	Alimentaire, don, coutume, décoration.



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Pangaroro	<i>Cypraea Tigris</i>		La coquille est lisse et fendue, il mesure jusqu'à 8 cm.	La coquille est blanche et tachetée de points marron et noirs. La chair est beige.	Il est principalement ramassé en pleine eau.	Alimentaire, don
Panuke	<i>Nautilus belauensis</i>	Le nautile	Il a une grande coquille développée vers l'avant.	La coquille est zébrée blanche et marron, la chair est blanche.	Il est trouvé échoué sur le rivage. Il est très rarement observé, car il évolue dans les profondeurs.	Décoration
Paskaroa						Alimentaire, don
Pisloluia			Il est de forme allongée et n'a pas de coquille, il peut atteindre 10 cm de long.	La chair est marron.	Ce coquillage est ramassé sur les rochers, sa ventouse adhère solidement à la paroi. Il est difficile de l'en retirer sans un couteau.	Alimentaire, don
Purea	<i>Bolma bathyraphe</i>	Turbo	La coquille est rugueuse et de forme conique, il a une opercule.	La coquille est marron-vert et l'opercule est blanche. La chair est orange.		Alimentaire, don
Pwero natassi			La coquille est ronde.	La coquille est noire et la chair orange.	Ce coquillage est ramassé sur les rochers, il y en a beaucoup le long des parcelles de mer du village de Kurumampe.	Alimentaire, don
Riwota	<i>Echinoidea spp.</i>	Oursin	Il a une sphère ronde (5 à 10 cm) avec de longues épines (10 cm).	La chair est orange et les épines marron-violet.	Il est ramassé sur les rochers et dans l'eau. Un cultivar d'arbre à pain porte également ce nom.	Alimentaire, don
Simeri	<i>Trochus spp.</i>	Troca	La coquille conique est de petite taille, la chair est très épaisse.	La coquille est grise tachetée de vert et de marron. La chair est marron clair.	Il est ramassé dans le sable et sur les rochers	Alimentaire, don (jamais cuit au four à pierre). 

 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Simeri kao	<i>Trochus</i> spp.	«Le troca sauvage» ou «le grand troca»	La coquille est de forme conique et pointue	La coquille est de couleurs différentes parfois verte, parfois rose.	Il est ramassé dans le sable et sur les rochers	Alimentaire, don (jamais cuit au four à pierre).
Sisa			La coquille est petite, rugueuse et de forme conique. Le coquillage a une opercule.	La coquille est marron-vert et l'opercule est blanche. La chair est orange.	Ce coquillage ressemble à Purea , mais il est plus petit. Un cultivar de natao (<i>Pometia pinnata</i>) porte son nom.	Alimentaire, don
Susu sa		«Le sein pourri»	La coquille est assez large (3 à 4cm), rugueuse et de forme conique.	La coquille est marron-vert et l'opercule est blanche. La chair est marron.	Les petites filles ont l'interdiction de consommer ce coquillage sans quoi à l'adolescence, disent les Man-Kurumampe, leurs seins ne se développeraient pas ou mal et pourraient pourrir.	Alimentaire, don
Taera			Ce mollusque évoque une bouse de vache. Il n'a pas de coquille et sa chair est très visqueuse.	La chair est vert foncé.	Il est détaché du rocher à l'aide de la coquille vide de Kae et ne se trouve que vers les parcelles de mers de Sele. On dit que lorsque les feuilles des lianes des ignames sont sèches, c'est la saison pour aller ramasser ce mollusque.	Alimentaire, don
Tuwawa			Il est rond et petit, il n'a pas de coquille et sa chair est molle.	La chair est verte.		Alimentaire, don
Umana			La coquille est ronde (3 cm) et de petite taille, le coquillage ressemble à Kae, mais il est plus petit.	La coquille est grise-bleue et la chair orange.	Ce coquillage est principalement mangé cru. Il se développe uniquement sur les rochers à moitié immersés dans l'eau.	Alimentaire, don
Untidea	<i>Holothuroidea</i> spp.	Bêche de mer	Cette bêche de mer est de petite taille.	Sa chair est marron.	Ce mollusque est ramassé près des rochers.	Alimentaire, don

Annexe 3

Les nafinanga ni roara (la nourriture des jardins)

annexe 3.1

Les *nafinanga ni roara* / **Nanti** (les bananes).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Aoure	<i>Musa spp.</i>		Elle ressemble à pokua , mais le fruit est plus petit et plus large.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Même lorsque le fruit est mûr, sa peau se retire difficilement. Il faut nécessairement employer un couteau pour le faire.	Cette banane se mange crue.
Bot faraou	<i>Musa spp.</i>	La banane «bateau long»	Le fruit est long et courbé. Sa forme évoque celle d'un bateau.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Bot tea furu	<i>Musa spp.</i>	La banane «bateau qui est court»	Le fruit est court et courbé. Sa forme évoque celle d'un bateau.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		
Bougainville Malele	<i>Musa spp.</i>	«La banane de Bougainville»	Le fruit est long.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Ce cultivar est originaire de Bougainville en Papouasie-Nouvelle-Guinée.	cuisine, vente, don
Leo tasi	<i>Musa spp.</i>	«La banane qui regarde la mer»	Les feuilles sont très longues et le fruit est de taille moyenne.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé. La chair du fruit est orangée.	Lorsque son stipe est suffisamment haut pour voir la mer, la plante fait ses fruits.	cuisine, vente, don
Lerifiko	<i>Musa spp.</i>			La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Lerifiko koko fata	<i>Musa</i> spp.		Le fruit est de taille moyenne.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Malele kasua	<i>Musa</i> spp.	«La banane dure»	Le fruit est long.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Cette banane se cuisine lorsqu'elle est bien mûre, car elle est très ferme.	cuisine, vente, don
Malele pukua	<i>Musa</i> spp.		Le fruit est long.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Malele taou	<i>Musa</i> spp.		Le fruit est long.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Malupa	<i>Musa</i> spp.		Le stipe, les feuilles et le fruit de ce cultivar sont très longs et très larges.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Les fruits poussent très haut, il faut couper le stipe pour pouvoir les ramasser. Les bananes sont très lourdes, le régime doit être débité en plusieurs morceaux avant de pouvoir être amené au village.	cuisine, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Mata kesa	<i>Musa</i> spp.	La banane «œil bien-véllant»	Le fruit est long et mince.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Le fruit a pour particularité d'être dur, il est donc cuisiné qu'une fois bien mûr (à la différence de la plupart des autres cultivars). Il n'est pas préparé en laplap, car il est trop dur pour être râpé.	cuisine, vente, don
Nabagabaga	<i>Musa</i> spp.		Le fruit est long et étroit.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Ce cultivar produit beaucoup de fruits.	cuisine, vente, don
Namasafesafe	<i>Musa</i> spp.			La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Namalele	<i>Musa</i> spp.		Le fruit est petit et fin.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé. La chair est blanche.		cuisine, vente, don
Namasori nakoa nabanga	<i>Musa</i> spp.	La banane «laplap pour les banians».	Le fruit est grand et gros	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Métaphoriquement le fruit est aussi grand qu'un banian.	cuisine, vente, don
Namata mata miala	<i>Musa</i> spp.	«La banane œil rouge»	La hampe, les feuilles et sa fleur sont vertes (alors que la fleur des autres cultivars est toujours violette).	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Namata mata papa mamala kesa	<i>Musa</i> spp.	«La banane œil aux branches vertes»	La hampe, les feuilles et sa fleur sont rouge-violet.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé. À la différence des autres cultivars appartenant à la famille des «namata mata», la hampe et le stipe de ce cultivar sont verts ardents.		cuisine, vente, don
Namatamata papa gongota pipia	<i>Musa</i> spp.	«La banane œil aux petites branches noires»	Le fruit est large et long.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé. Sa hampe et son stipe sont noirs.		cuisine, vente, don
Namatamata pissi torua malakesa	<i>Musa</i> spp.	«La banane œil aux fesses vertes cassées»	Le fruit est long et très mince.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Namatamata pissi torua miala	<i>Musa</i> spp.	«La banane œil aux fesses rouges cassées»	Le fruit est court et large.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Namatamata pissi torua papa gongota	<i>Musa</i> spp.	«La banane œil aux fesses noires cassées»	Le fruit est long, mais étroit.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nambura ki kosue	<i>Musa spp.</i>	La banane «nourriture du rat»	Le fruit est très petit, c'est la plus petite variété de bananes présentes sur l'île. Elle est si petite qu'elle évoque la nourriture pour les rats.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Elle n'est pas préparée en laplap, car elle est trop petite. C'est l'une des variétés les plus consommée par les Man-Tonga.	cuisine, vente, don
Nasei fara	<i>Musa spp.</i>		Le fruit est long et courbé.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Même lorsque le fruit est mûr, sa peau se retire difficilement. Il faut nécessairement employer un couteau pour le faire.	Elle se mange crue.
Nasoanga kikiriki	<i>Musa spp.</i>	Cette banane porte le nom coutumier masculin (nasoanga) de celui qui l'a découverte dans son essart. «La banane nasoanga très petite».	Le fruit est très petit.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient orange lorsqu'il est prêt à être consommé.	Après avoir consommé cette banane, les Man-Tonga disent que les urines sont très jaunes.	cuisine, vente, don
Nasoanga lalapa	<i>Musa spp.</i>	Cette banane porte le nom coutumier masculin (nasoanga) de celui qui l'a découverte dans son essart. «La banane nasoanga très grande».	Le fruit est très gros.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient orange lorsqu'il est prêt à être consommé.	Après avoir consommé cette banane, les Man-Tonga disent que les urines sont très jaunes.	cuisine, vente, don
Pokua ni Tongoa ou Pokua ni Efate	<i>Musa spp.</i>	«La banane pokua de Tongoa» ou «La banane pokua d'Efate»	Cette banane est assez large, ronde et de taille moyenne.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Cette banane est originaire des îles Shepherd (Tongoa ou Efate). Celle-ci est principalement cuisinée, elle se mange rarement crue.	cuisine, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Sali manoufa	<i>Musa</i> spp.	«La banane qui ment aux chauve-souris»	Le fruit est de taille moyenne.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Lorsque la banane est mûre et qu'une chauve-souris veut la manger, elle tombe au sol et la chauve-souris ne peut plus la consommer, car à peine est-elle touchée qu'elle tombe.	cuisine, vente, don
Silisa malakesa	<i>Musa</i> spp.	La banane «maison cassée verte»		La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient rouge lorsqu'il est prêt à être consommé. Les feuilles sont très vertes.		cuisine, vente, don
Sosotaou	<i>Musa</i> spp.			La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.		cuisine, vente, don
Tri manis	<i>Musa</i> spp.	Nom en bislama. La banane «trois mois».	Le fruit est de petite taille.	La peau du fruit est jaune dès que le fruit commence à se développer.	C'est l'une des variétés qui pousse la plus vite. En trois mois son rejet est capable de produire des fruits.	cuisine, vente, don
Wan poum	<i>Musa</i> spp.	Nom en bislama. La banane «un pound».	Le fruit est très long et fin.	La peau du fruit est verte quand il n'est pas encore mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être consommé.	Cette banane se mange principalement cuite, car elle très ferme.	cuisine, vente, don

annexe 3.2

Les *nafinanga ni roara* / **Pistas** (les cacahuètes).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Pistas miala	<i>Arachis hypogaea</i> spp.	La cacahuète rouge		La graine est blanche et la peau est rouge.	Ce cultivar provient de l'île d'Epi.	Alimentaire (se mange crue ou grillée), vente, don
Pistas taré	<i>Arachis hypogaea</i> spp.	La cacahuète blanche		La graine est blanche et la peau est blanche.	Ce cultivar provient de l'île d'Epi.	Alimentaire (se mange crue ou grillée), vente, don
Pistas pati sari-sari	<i>Arachis hypogaea</i> spp.	La cacahuète de couleurs mélangées		La graine est blanche et la peau est blanche et rouge.	Ce cultivar provient de l'île d'Epi.	Alimentaire (se mange crue ou grillée), vente, don

annexe 3.3

Les *nafinanga ni roara* / **Kukumba** (les concombres).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
kukumba	<i>Cucumis sativus</i>	Concombre	Le fruit est large et long.	La chair est blanche et la peau est jaune.	À l'origine, les graines ont été achetées, puis elles ont évolué. Les Man-Tonga ne cultivent qu'une seule variété.	Alimentaire (cru ou cuit), don, vente

annexe 3.4

Les *nafinanga ni roara / Nambarae* (les cannes à sucre).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Lasa ni rakuma	<i>Saccharum officinarum</i> spp.	La canne à sucre «carapace de crabe»		La peau a la couleur de la carapace du crabe, elle est marron foncé et sa chair est blanche.		Alimentaire, don, coutume
Mala sese	<i>Saccharum officinarum</i> spp.			La peau est noire et sa chair jaune.		Alimentaire, don, coutume
Nakarame	<i>Saccharum officinarum</i> spp.	Nakarame est le nom coutumier de Tisamata lorsqu'il transmet son titre et devient un nasata .	La canne est très large et très longue.	La peau est de couleurs mélangées: noir, marron, rouge, blanc et sa chair est blanche.		Alimentaire, don, coutume
Nakarame po	<i>Saccharum officinarum</i> spp		La canne est très large et très longue.	La peau est de couleurs mélangées: rouge, noir, vert et sa chair est blanche.		Alimentaire, don, coutume
Nakine naoura	<i>Saccharum officinarum</i> spp	La canne à sucre «pattes de crevette»		La peau est orange, elle évoque la couleur des pattes de la crevette. Sa chair est blanche.		Alimentaire, don, coutume
Nasok mamani	<i>Saccharum officinarum</i> spp			La peau est très foncée, elle est bordeaux foncé, presque noir et sa chair est blanche.		Alimentaire, don, coutume

annexe 3.5

Les nafinanga ni roara / Nawi (les ignames).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Botel	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	L'igname bouteille	Ce tubercule a la base étroite et la tête large, sa forme évoque celle d'une bouteille.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Damulap	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.		Le tubercule est de taille moyenne.	La chair du tubercule est rouge.	Cette igname doit être cuite plus longtemps que les autres cultivars avant de pouvoir être consommé.	Alimentaire, vente, don
Futuna	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom de son île d'origine : Futuna (sud de l'archipel).	Le tubercule est rond, il a la taille d'une balle.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Houailou tea miloloa	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom d'une ville de Nouvelle-Calédonie. Le nom est suivi de l'adjectif qualificatif «jaune».	Le tubercule est long et large, il a de petites racines.	La chair du tubercule est jaune.	Ce cultivar a été introduit par un Man-Tonga qui est allé le chercher en Nouvelle-Calédonie.	Alimentaire, vente, don
Houailou tea tare	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom d'une ville de Nouvelle-Calédonie. Le nom est suivi de l'adjectif qualificatif «blanc».	Le tubercule est long et large, il a de petites racines.	La chair du tubercule est blanche.	Ce cultivar a été introduit par un Man-Tonga qui est allé le chercher en Nouvelle-Calédonie.	Alimentaire, vente, don
Kekaeta	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.		Le tubercule est long et fin.	La chair du tubercule est rouge (crue et cuite).		Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Kulue	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.		Le tubercule est court et large.	La chair du tubercule est blanche et rouge.	C'est l'une des ignames la plus employée en cuisine. Elle est principalement transformée en laplap.	Alimentaire, vente, don
Luluraou ou Bilani pahinga	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est de taille moyenne.	La chair du tubercule est blanche.	Cette igname provient de deux coquillages. Une histoire coutumière narre son origine.	Alimentaire, vente, don
Ma Taanga	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est très long et très large.	La chair du tubercule est blanche.	Ce cultivar pousse également spontanément dans la forêt. Une butte produit de nombreux tubercules. Une fois cuite, la chair est très élastique.	Alimentaire, vente, don
Masese	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.		Le tubercule est assez similaire à «noumea», mais il est un peu plus long.	La chair du tubercule est rose.		Alimentaire, vente, don
Masogi ou Nawiya tamoli	<i>Discorea alata</i> L	L'igname «qui complète» ou l'igname «peau humaine»	Le tubercule est long et gros.	La chair du tubercule est blanche et sa peau est marron. Elle évoque celle des humains.	C'est l'igname la plus importante socialement pour les Man-Tongoa. C'est également la plus longue.	Coutume, Alimentaire, don
Mengefe lolò	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	L'igname «odeur agréable»	Le tubercule est long et large.	La chair du tubercule est rouge.	Il se cuisine essentiellement en namburi. Cette igname une fois cuite, parfume l'eau de cuisson et exhale une odeur particulière.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Namara	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.		Le tubercule est petit et rond.	La chair est blanche.	Cette igname pour être consommée doit d'abord être frappée contre une pierre. Elle n'est jamais bouillie, mais toujours rôtie sur les braises.	Alimentaire, don
Nambasisi	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.		Le tubercule est long et large. Il est couvert de petites racines, il ressemble à une igname sauvage.	La chair du tubercule peut-être blanche ou rouge.		Alimentaire, vente, don
Nambura	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.		Le tubercule est long et fin.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Nasakaou	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	L'igname corail	Le tubercule a une large base. Il est de petite taille et sa forme évoque celle du corail.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Natana hos	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	L'igname crottin de cheval	Le tubercule est rond et large.	La chair du tubercule est blanche	Sa forme évoque celle du crottin de cheval, d'où son nom.	Alimentaire, vente, don
Natetari tea miala	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	L'igname natetari rouge	Le tubercule est long et large.	La chair du tubercule est rouge.		Alimentaire, vente, don
Natetari tea tare	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	L'igname natetari blanc	Le tubercule est long et large.	La chair du tubercule est blanc.		Alimentaire, vente, don
Natua tia ki ti moa	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	«L'igname que l'on donne au grand-père paternel de la marée basse»	Le tubercule est petit et fin.	La chair du tubercule est blanche.	Cette igname ressemble beaucoup au cultivar tua reka , mais ses tubercules sont plus petits.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nawi gagandi	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	L'igname sucrée	Le tubercule est long et large.	La chair du tubercule est blanche.	Une fois cuite, cette igname est sucrée.	Alimentaire, vente, don
Nawi sae	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est long et fin. Sa forme évoque celle d'un serpent.	La chair du tubercule est blanche.	A la différence des autres culti-vars, celui-ci pousse à la surface du sol.	Alimentaire, vente, don
Nayafu	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.		Le tubercule est gros et large.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Nayafu taou maka	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.		Le tubercule est petit et fin.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Noumea	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	L'igname Nouméa			Ce cultivar est originaire de Nouvelle-Calédonie. Il a été introduit par un Man-Tongoa.	Alimentaire, vente, don
Pokofio miala	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart. Au nom est ajouté l'adjectif qualificatif «rouge».	Le tubercule est long et fin.	La chair du tubercule est rouge.	C'est l'une des ignames la plus utilisée dans l'élaboration des laplap.	Alimentaire, vente, don
Pokofio tare	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart. Au nom est ajouté l'adjectif qualificatif «blanc».	Le tubercule est long et fin.	La chair du tubercule est blanche.	C'est l'une des ignames la plus utilisée dans l'élaboration des laplap.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Sani fafaraao	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart. Au nom est ajouté l'adjectif qualificatif « long ».	Le tubercule est long et fin.	La chair du tubercule qu'elle soit crue ou cuite est toujours violette.		Alimentaire, vente, don
Sani furu	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart. Au nom est ajouté l'adjectif qualificatif « court ».	Le tubercule est court et fin.	La chair du tubercule qu'elle soit crue ou cuite est toujours violette.		Alimentaire, vente, don
Seoule fafaraao	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart. Au nom est ajouté l'adjectif qualificatif « long ».	Le tubercule est long et peu large.	La chair du tubercule est blanche et rouge.		Alimentaire, vente, don
Taoula	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.		La base du tubercule est large et la tête est étroite.	La chair peut-être blanche ou violette.		Alimentaire, vente, don
Timami	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est court et large.	La chair du tubercule est blanche.	C'est l'une des premières ignames à parvenir à maturité.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Tuareka	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Ce nom est une expression qui indique qu'une plante produit constamment des fruits.	Le tubercule est très long et large.	La chair du tubercule est blanche quand elle est crue et devient rose lorsqu'elle est cuite.	Cette igname pousse en profondeur et demande de la délicatesse lorsqu'elle est déterrée, car elle se casse facilement.	Alimentaire, vente, don
Tumas	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.		Le tubercule est long et large.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Tuturu	<i>Dioscoreaceae</i> spp. ou <i>D. esculenta</i> spp.	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est long et fin.	La chair du tubercule est blanche quand elle est crue et devient rose lorsqu'elle est cuite.		Alimentaire, vente, don

annexe 3.6

Les *nafinanga ni roara* / **Nawi koa** (les ignames sauvages).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Malu fera	<i>D. nummularia</i> , <i>D. bulbi-fera</i> , <i>D. pentaphylla</i>		Le tubercule est de taille moyenne.	La chair du tubercule est blanche et sa peau est très claire.	Cette igname se développe également spontanément au sein de la brousse forestière. Elle ressemble à l'igname sauvage malu kao.	Cuisine, don
Naoumami	<i>D. nummularia</i> , <i>D. bulbi-fera</i> , <i>D. pentaphylla</i>		Le tubercule est rond et petit.	La chair du tubercule est blanche.	Cette igname est liée au coquillage morotokohuta . Pour que ses tubercules soient nombreux le coquillage est enterré avec les semenceaux.	Cuisine, don
Pesifu	<i>D. nummularia</i> , <i>D. bulbi-fera</i> , <i>D. pentaphylla</i>	Cette igname porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est petit et fin.	La chair du tubercule est blanche.		Cuisine, don
Taki-taki	<i>D. nummularia</i> , <i>D. bulbi-fera</i> , <i>D. pentaphylla</i>	L'igname canard	Le tubercule est large et sa tête est longue. Sa forme évoque celle d'un canard.	La chair du tubercule est blanche.		Cuisine, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Taou mako	<i>D. nummularia</i> , <i>D. bulbi-fera</i> , <i>D. pentaphylla</i>		Le tubercule est de taille moyenne.	La chair du tubercule est blanche.	Cette igname se développe également spontanément au sein de la brousse forestière. Elle a pour particularité de toujours pousser au même endroit. Elle ne se cuisine pas en laplap, car le tubercule est trop mou. Cette igname est très filandreuse, elle doit être mastiquer longtemps.	Cuisine, don
Tumbaki	<i>D. nummularia</i> , <i>D. bulbi-fera</i> , <i>D. pentaphylla</i>		Le tubercule est large et long.	La chair du tubercule est blanche.	Le tubercule est très dur et doit être cuit longtemps avant de pouvoir être consommé.	Cuisine, don

annexe 3.7

Les *nafinanga ni roara* / **Namaloku** (les kavas).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Ewo	<i>Piper methysticum</i> spp.	Ce kava porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart.	Les racines sont épaisses et les feuilles sont de petites tailles. Les racines sont courtes.	Les racines sont jaunes foncés, les feuilles vertes foncées et les branches sont tachetées de noir.	Il n'est pas souvent consommé, car il fait effet durant deux jours	Alimentaire (boisson), vente, don, coutume
Kutahu	<i>Piper methysticum</i> spp.	Le kava aux «feuilles jaunies»	Les racines sont épaisses et nombreuses.	La chair de la racine est jaune clair et les feuilles sont jaune clair, tandis que les branches sont rouges.	Tout le monde peut le planter, mais il est uniquement consommé par les nawota ni mamatana ni farea qui le consomment pour entrer en relation avec leurs nate mate . Ce kava est bu sur les lieux tapu associés au clan du chef en question.	Alimentaire (boisson), vente, don, coutume
Nakasara	<i>Piper methysticum</i> spp.	Ce kava porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart.	Il a de grosses racines.	Les branches et les feuilles sont vertes claires et ses racines sont blanches.	Il ressemble beaucoup au kava sauvage. Il arrive qu'il pousse spontanément en forêt.	Alimentaire (boisson), vente, don, coutume
Namduku kao	<i>Piper methysticum</i> spp.	Ce kava porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart. Le kava namduku de la forêt.	Les branches et les racines sont épaisses et dures.	Les branches et les feuilles sont vertes foncées et ses racines sont jaunes.	Il arrive qu'il pousse spontanément en forêt.	Alimentaire (boisson), vente, don, coutume



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Ni Emao	<i>Piper methysticum</i> spp.	Le kava de l'île d'Emao	Les racines sont très épaisses.	La chair de la racine est jaune clair et les branches sont rouges.	Ce kava est planté dans les essarts pour être offert aux chefs lors des cérémonies coutumières.	Coutume
Olae koro	<i>Piper methysticum</i> spp.	Le kava du lézard qui vit dans les cocotiers et qui a des boutons.	Les racines sont de taille moyenne.	Les feuilles sont vertes, les branches sont vertes et tachetées de vert foncé (d'où son nom) et ses racines sont jaunes	Ce kava a la particularité de faire effet durant deux jours. Ailleurs dans l'archipel, il est appelé « <i>tu dae</i> ».	Alimentaire (boisson), vente, don, coutume
Poa liu	<i>Piper methysticum</i> spp.	Le kava très grosses branches.	Les branches sont très larges et très hautes, les feuilles sont également très grandes.	La chair de la racine est jaune clair.	Ce kava est le plus grand de tous.	Alimentaire (boisson), vente, don, coutume
Poa kikiriki	<i>Piper methysticum</i> spp.	Le kava petites branches	Les branches, les feuilles et les racines sont de petites tailles.	La chair de la racine est jaune clair.		Alimentaire (boisson), vente, don, coutume

annexe 3.8

Les nafinanga ni roara / Mayoko (les maniocs).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Biskit	<i>Manihot esculenta</i>	Le manioc biscuit	Le tubercule est long et large.	La chair du tubercule est blanche.	Ce cultivar est le plus apprécié des Man-Tongoa. Une fois cuit, il devient très sucré, comme une gourmandise, d'où son nom.	Alimentaire, vente, don
Ena ara kiki	<i>Manihot esculenta</i>	Le manioc ena « petites branches »	Le tubercule est large et long, les branches sont petites et larges.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Ena ara lapa	<i>Manihot esculenta</i>	Le manioc ena « grosses branches »	Le tubercule est large et long, les branches sont également longues et larges.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Ena miloloa ara lapa	<i>Manihot esculenta</i>	Le manioc ena « jaune aux grosses branches »	Le tubercule est large et long, les branches sont petites et larges.			Alimentaire, vente, don
Ena nambatine	<i>Manihot esculenta</i>	Le manioc ena « graines »	Le tubercule est large et long, les branches sont également longues et larges.	La chair du tubercule est blanche.	Ce cultivar serait issu d'une graine d'un manioc de la famille « ena ».	Alimentaire, vente, don
Eratape	<i>Manihot esculenta</i>	Ce cultivar porte le nom de son village d'origine.	Ce tubercule est rond.	Le tubercule a la chair blanche quand il est crue et jaune quand il est cuit. Ses branches sont vertes.		Alimentaire, vente, don
Fiji	Manihot esculenta.	Ce cultivar porte le nom de son pays d'origine.	Le tubercule est de taille moyenne.	Les branches sont blanches, la chair du tubercule est blanche.	Ce cultivar a la particularité de n'avoir qu'une seule branche lorsqu'il est encore petit.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Kelete mara-mara	<i>Manihot esculenta</i>	Le manioc «femelle»	Le tubercule est large, mais court.	La chair du tubercule est blanche et violette.	Ce cultivar est peu planté à Kurumampe.	Alimentaire, vente, don
Koloris	<i>Manihot esculenta</i>	Ce manioc porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart.	Le tubercule est court et large.	La chair du tubercule est blanche.		Alimentaire, vente, don
Lei sini	<i>Manihot esculenta</i>	Ce manioc porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découvert dans son essart.	Le tubercule est large et long, les branches sont larges et petites.	La chair et la peau du tubercule sont blanches.		Alimentaire, vente, don
Maliu	<i>Manihot esculenta</i>	Ce cultivar porte le nom du territoire d'où il est issu.	Le tubercule est long et peu épais.	La chair et la peau du tubercule sont blanches.	Maliu est le nom d'un namatana ni farea du village de Pele. C'est une femme qui l'a découvert.	Alimentaire, vente, don
Man-Santo	<i>Manihot esculenta</i>	Le manioc de l'homme de Santo	Le tubercule est très large et très long, si bien qu'il sort de terre quand il est prêt à être récolté.	Les branches et la chair du tubercule sont blanches.	Ce cultivar aurait été découvert par un homme de l'île de Santo.	Alimentaire, vente, don
Matarilani	<i>Manihot esculenta</i>	Ce manioc porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart. Ce nom indique qu'il vient de Sele.	Le tubercule est petit, mais très large.	La chair du tubercule est blanche.	Il a été découvert dans les jardins de Matarilani à Sele.	Alimentaire, vente, don
Nambatine maliu	<i>Manihot esculenta</i>	Le manioc «graine de maliu»	Le tubercule est de taille moyenne.	Les branches et la chair du tubercule sont blanches. La couleur de ses feuilles évoque celle des pandanus séchées.	Maliu est le nom d'un namatana ni farea du village de Pele.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Raes kikiriki	<i>Manihot esculenta</i>	La manioc « très petit grain de riz ».	Le tubercule est fin et petit.	La chair du tubercule est blanche.	Tout comme le riz, ce cultivar gonfle à la cuisson.	Alimentaire, vente, don
Raes lalapa	<i>Manihot esculenta</i>	La manioc « très gros grain de riz ».	Le tubercule est gros et épais.	La chair du tubercule est blanche.	Tout comme le riz, ce cultivar gonfle à la cuisson.	Alimentaire, vente, don
Roseni ara kiki	<i>Manihot esculenta</i>	Ce manioc porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart. Le manioc « Roseni petites branches ».	Le tubercule est large et de longueur moyenne, les branches sont larges et petites.	La chair du tubercule est blanche.	C'est un homme du village de Pele qui l'a découvert dans son jardin.	Alimentaire, vente, don
Roseni ara lapa	<i>Manihot esculenta</i>	Ce manioc porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découvert dans son essart. Le manioc « Roseni grosses branches ».	Le tubercule est large et de longueur moyenne, les branches sont longues et larges.	La chair du tubercule est blanche.	C'est un homme du village de Pele qui l'a découvert dans son jardin.	Alimentaire, vente, don
Tapakoro	<i>Manihot esculenta</i>		Le tubercule est très large et très long.	La chair du tubercule est blanche.	La chair de ce tubercule est très dure. Il n'est consommé qu'en laplap (donc râpé).	Alimentaire (laplap), vente, don

annexe 3.9

Les *nafinanga ni roara* / **Nafenoku** (les navia).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Nafenoku	<i>Alocasia macrorrhiza</i>	Le taro géant (ou Fiji taro)	Il ressemble à un taro, mais ses feuilles sont beaucoup plus larges.	Les feuilles et les tiges sont vertes, le tubercule est blanc et sa peau est rosée.	Il est très sucré. Il nécessite d'être cuit longtemps.	Alimentaire, vente, don

annexe 3.10

Les *nafinanga ni roara* / **Pitete** (les patates douces).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Andrew	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	Cette patate douce porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est de taille moyenne.	La peau est blanche et la chair est violette. Les feuilles et les tiges sont vertes.	Cette patate douce a la particularité de teintée de rouge son eau de cuisson.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Australia	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	La patate douce Australie	Le tubercule est long et étroit, il pousse en profondeur.	La peau et la chair du tubercule sont oranges, les feuilles sont petites et vertes et les tiges sont vertes.	Cette patate douce a été ramenée d'Australie par un villageois de Kurumampe parti ramasser des pommes dans ce pays. Elle est très appréciée, car elle est sucrée et exhale une très bonne odeur lorsqu'elle est cuite.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Bougainville	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	La patate douce Bougainville	Le tubercule est gros.	La peau est jaune-orangée et la chair est blanche et devient orange lorsqu'elle est cuite. Les feuilles et les tiges sont blanches, noires et rouges.	C'est le frère ainé d'Aki Sam qui l'a ramenée d'un voyage à Bougainville, en Papouasie-Nouvelle-Guinée.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Eratape	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	La patate douce Eratape	Le tubercule est gros.	La peau et la chair sont jaune-orangée. Les feuilles et les tiges sont vertes.	Ce cultivar est originaire du village d'Eratape. Cette patate douce a la particularité de bien tenir à la cuisson. Le tubercule se conserve longtemps, à la différence des autres cultivars qui doivent être consommés rapidement après avoir été récoltés.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Lei karia	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	Cette patate douce porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est long et fin.	La peau est rouge et la chair est blanche. Les feuilles et les tiges sont vertes.	C'est une femme du village de Lumbukuti qui l'a découverte dans son jardin.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Lei nafanova	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	Cette patate douce porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est de taille moyenne.	La chair du tubercule est jaune (crue ou cuite), les tiges et les feuilles sont vertes.	Une fois cuite, elle sent bon. Les femmes trouvent cette patate douce très jolie.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Lei Nase	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	Cette patate douce porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est de taille moyenne.	La peau du tubercule est rouge et la chair rouge et blanche. Les feuilles sont noires et les tiges et sa fleur sont violettes.	C'est une femme du village de Rafenga qui l'a découverte dans son jardin.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Lei Nhole	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	Cette patate douce porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est de taille moyenne, ses feuilles sont fines et leur forme évoque celle des feuilles de manioc.	La peau est blanche et rose et la chair est jaune clair. Les feuilles et les tiges sont vertes.		Alimentaire (sauf laplap), don, vente
No taot	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	Cette patate douce a été nommée à partir de l'expression en bislama « <i>no taot</i> » qui signifie « pas d'inquiétudes ».	Le tubercule est de taille moyenne.	La peau est rouge et la chair est blanche. Les feuilles et les tiges sont vertes.	Ce cultivar est très rustique. Lorsqu'il est mis en terre, il produit toujours des tubercules.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Paama	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	La patate douce de Paama.	Le tubercule est long et large.	La peau est rouge et la chair blanche, les feuilles sont rouges et vertes et les tiges sont blanches.	Ce cultivar serait originaire de l'île de Paama (centre de l'archipel).	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Ruta Lei Nasu	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	Cette patate douce porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est de taille moyenne.	La peau est blanche et la chair devient violette une fois cuite. Les feuilles et les tiges sont vertes.	C'est la grand-mère maternelle de Margaret Missel qui l'a découverte dans son jardin à Lumbukuti.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Tom Kalo	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	Cette patate douce porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.		La peau est blanche et la chair est orange.		Alimentaire (sauf laplap), don, vente



Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Toma fosa	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	Cette patate douce porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est gros.	La peau est rouge, la chair est blanche (crue ou cuite). Les feuilles et les tiges sont vertes.	Ce cultivar a été découvert par une femme originaire de Sele.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Tora	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	Cette patate douce porte le nom coutumier féminin de celle qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est très gros.	La chair, les tiges et les feuilles sont violettes, la peau est rouge.		Alimentaire (sauf laplap), don, vente
Tri manis	<i>Ipomoea batatas</i> spp.	La patate douce «trois mois»	Cette patate douce évoque un manioc tant elle peut être longue et large.	La peau et la chair du tubercule sont blanches, les feuilles sont rouges et vertes et les tiges vertes.	Une fois bouturé, ce cultivar se développe rapidement. Ses tubercules sont récoltables après trois mois.	Alimentaire (sauf laplap), don, vente

annexe 3.11

— Les *nafinanga ni roara* / **Sil** (les poivrons).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Sil kikiriki	<i>Capsicum annuum</i> spp.	Le très petit poivron	Le poivron est de très petite taille (5-8 cm).	Le poivron devient rouge lorsqu'il est mûr.	C'est l'équivalent du piment oiseau, il est planté à la périphérie des essarts et peut pousser spontanément dans le bush. Il est consommé pour soigner les problèmes d'hypertension.	Alimentaire, vente, don
Sil nangati fafarou	<i>Capsicum annuum</i> spp.	Le grand poivron sucré	Le poivron est de grande taille (12-15 cm).	Le poivron reste vert, même lorsqu'il est mûr.		Alimentaire, vente, don
Sil nangati foforu	<i>Capsicum annuum</i> spp.	Le petit poivron sucré	Le poivron est de petite taille (5-10 cm).	Le poivron reste vert, même lorsqu'il est mûr.		Alimentaire, vente, don
Sil nangati nambatine kokona	<i>Capsicum annuum</i> spp.	Le poivron sucré aux graines qui piquent	Le poivron est de petite taille (5-10 cm).	Le poivron reste vert, même lorsqu'il est mûr.	Sa peau est sucrée, mais ses graines sont piquantes.	Alimentaire, vente, don

annexe 3.12

Les *nafinanga ni roara* / **Natale ni Tongoa** (les taros d'eau).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Pialo	<i>Cyrtosperma chamissonis</i>		Le tubercule est large et petit, les racines sont violettes et les branches de couleur noire.	La chair du tubercule est blanche.		Cuisine (sauf laplap), vente, don
Soli-Soli	<i>Cyrtosperma chamissonis</i>	Le taro qui s'enroule	Le tubercule est long et se développe au ras du sol. Les branches sont rouge foncé.	La chair du tubercule est blanche.		Cuisine (sauf laplap), vente, don
Tin mit	<i>Cyrtosperma chamissonis</i>	Expression en bislama : « le taro viande de conserve »		La chair du tubercule est blanche, mais devient rosée une fois cuite.	Une fois cuit, sa chair a la couleur de la viande de conserve.	Cuisine (sauf laplap), vente, don
Tomas	<i>Cyrtosperma chamissonis</i>	Ce taro d'eau porte le nom coutumier masculin de celui qui l'a découverte dans son essart.	Le tubercule est très gros, les branches sont vertes foncées, presque noires et les feuilles vert clair.	La chair du tubercule est blanche.		Cuisine (sauf laplap), vente, don
Vila	<i>Cyrtosperma chamissonis</i>	Le taro de Port-Vila	Le tubercule est gros et long (environ 30 cm), les branches et les feuilles sont vertes.	La chair du tubercule est blanche, mais devient jaune une fois cuite.	Ce cultivar est originaire de l'île d'Efaté.	Cuisine (sauf laplap), vente, don

annexe 3.13

— Les *nafinanga ni roara / Natale lapa* (les taros géants).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Natale lalapa miala	<i>Cyrtosperma chamissonis</i>	Le taro géant rouge	Le tubercule est très gros. La plante est haute, elle peut atteindre 1,70 m dans les jardins.	La chair du tubercule est blanche et devient rouge à la cuisson.	Ce cultivar a la particularité de devenir très mou à la cuisson. Il est très apprécié par les Man-Tonga.	Alimentaire (rôti, bouilli)

annexe 3.14

— Les *nafinanga ni roara / Marow* (les taros des montagnes).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Marow Miala	<i>Colocasia esculenta</i>	Le taro des montagnes «rouge»	Le tubercule est gros, les feuilles sont vertes et les branches sont vertes foncées, presque noires.	La chair du tubercule est blanche et devient rouge foncé une fois cuite.	Avant d'être transformé en laplap, il est bouilli, car sa chair est dure.	Alimentaire, vente, don
Marow tare	<i>Colocasia esculenta</i>	Le taro des montagnes «blanc»	Le tubercule est gros, les feuilles sont vertes et les branches sont vertes foncées.	La chair du tubercule est blanche (même après cuisson).	Avant d'être transformé en laplap, il est bouilli, car sa chair est dure.	Alimentaire, vente, don

Annexe 4

Les *tutuma ni roara* (les feuilles vertes)

annexe 4.1

Les *tutuma ni roara* / **Tutuma** (les feuilles variées).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Ariko malakesa		Le haricot vert				Alimentaire, vente, don
Bol kabej	<i>Brassica oleracea</i> L.	Le chou vert	Le chou est rond.	Les feuilles sont vert clair.		
Buninga		Le chou de Buninga			Cette variété de chou vient de l'île de Buninga.	Alimentaire, vente, don
Kabej papa tare		Le chou aux branches blanches				Alimentaire, vente, don
Kabej su mamaou						Alimentaire, vente, don
Kore pini		Le haricot koné				Alimentaire, vente, don
Ietes		La laitue				Alimentaire, vente, don
Nambakapaka						Alimentaire, vente, don
Pini felo		Le haricot felo	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane. La gousse peut faire plus de 30 cm.	La liane est verte, la gousse est verte.		Alimentaire, don
Pini kofuano		Le haricot kofuano	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane. La gousse peut faire plus de 30 cm.	La liane est verte, la gousse est verte.		Alimentaire, don
Sun kabej kokona	<i>Brassica chinensis</i> L.	Le chou Chine	Ce chou a de longue feuilles, ses cotes sont fines.	Les feuilles sont vertes et ses cotes sont vertes.	Ce chou est amer.	Alimentaire, vente, don
Waet boun		Le chou os blanc	Les cotes sont larges et les feuilles sont longues.	Les cotes sont blanches et les feuilles sont vertes.		

annexe 4.2

Les tutuma ni roara / Korn (les maïs).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Korn miloloa	<i>Zea mays</i> spp.	Le maïs jaune	Les épis sont de taille moyenne (environ 15 cm).	Les graines sont jaunes.		Alimentaire (seulement bouilli ou rôti), vente, don
Korn tare	<i>Zea mays</i> spp.	Le maïs blanc	Les épis sont de taille moyenne (environ 15 cm).	Les graines sont blanches.		Alimentaire (seulement bouilli ou rôti), vente, don
Pati sari-sari	<i>Zea mays</i> spp.	Le maïs aux graines couleurs mélangées	Les épis sont de taille moyenne (environ 15 cm).	Les graines sont de couleurs mélangées: rouge, noir, jaune et blanc.		Alimentaire (seulement bouilli ou rôti), vente, don

annexe 4.3

Les tutuma ni roara / Wota melan (les pastèques).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Melan farao	<i>Citrullus lanatus</i> spp.	La grande pastèque	Le fruit est de grande taille (60-70 cm)	Le chair du fruit est rouge et la peau verte claire.	Initialement, les graines ont été achetées dans un commerce spécialisé de la capitale, mais à présent les horticulteurs sont autonomes. Ils conservent leurs graines à chaque récolte.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Melan fufuru	<i>Citrullus lanatus</i> spp.	La très petite pastèque	Le fruit est de petite taille (15 cm).	Le chair du fruit est rouge et la peau vert clair.	Initialement, les graines ont été achetées dans un commerce spécialisé de la capitale, mais à présent les horticulteurs sont autonomes. Ils conservent leurs graines à chaque récolte.	Alimentaire, vente, don
Melan ma-lakesa	<i>Citrullus lanatus</i> spp.	La pastèque verte	Le fruit est de taille moyenne (20 cm).	Le chair du fruit et la peau sont vert clair.	Initialement, les graines ont été achetées dans un commerce spécialisé de la capitale, mais à présent les horticulteurs sont autonomes. Ils conservent leurs graines à chaque récolte.	Alimentaire, vente, don
Melon miala	<i>Citrullus lanatus</i> spp.	La pastèque rouge	Le fruit est de taille moyenne (20 cm).	Le chair du fruit est très rouge et la peau vert foncé.	Initialement, les graines ont été achetées dans un commerce spécialisé de la capitale, mais à présent les horticulteurs sont autonomes. Ils conservent leurs graines à chaque récolte.	Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Melon miloloa	<i>Citrullus lanatus</i> spp.	La pastèque jaune	Le fruit est de taille moyenne (20 cm).	Le chair du fruit est jaune et la peau verte claire.	Initialement, les graines ont été achetées dans un commerce spécialisé de la capitale, mais à présent les horticulteurs sont autonomes. Ils conservent leurs graines à chaque récolte.	Alimentaire, vente, don
Melon tare	<i>Citrullus lanatus</i> spp.	La pastèque blanche	Le fruit est de taille moyenne (20 cm).	Le chair du fruit est rouge et sa peau est blanche.	Initialement, les graines ont été achetées dans un commerce spécialisé de la capitale, mais à présent les horticulteurs sont autonomes. Ils conservent leurs graines à chaque récolte.	Alimentaire, vente, don

annexe 4.4

—
Les tutuma ni roara / Tomato (les tomates).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Tomato kikiriki	<i>Solanum lycopersicum</i> spp.	La très petite tomate	le fruit est très petit.	La peau du fruit et la chair sont rouges.		Alimentaire
Tomato lalapa	<i>Solanum lycopersicum</i> spp.	La très grande tomate	Le fruit est gros.	La peau du fruit et la chair sont rouges.		Alimentaire, vente, don

Annexe 5

Les *nawakouana* *ni roara* (les légumes verts)

annexe 5.1

Les *nawakouana ni roara* / **Nawakouana** (les légumes verts variés).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Pinifafaraou miala		Le long haricot liane rouge	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane. La gousse peut faire plus de 30 cm.	La liane est verte, la gousse est rouge.		Alimentaire, vente, don
Pinifafaraou tare		Le long haricot liane blanc	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane. La gousse peut faire plus de 30 cm.	La liane est verte, la gousse est blanche.		Alimentaire, vente, don
Pinifafarou fokona		Le long haricot quatre coins	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane. La gousse peut faire plus de 30 cm, elle est large et présente quatre faces.	La liane est verte, la gousse est verte.		Alimentaire, vente, don
Pinifafarou malakesa		Le long haricot vert	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane.	La liane est verte, la gousse est verte.		Alimentaire, vente, don
Pinifafarou oraorana		Le haricot long de couleurs mélangées	Ce cultivar se développe à partir d'une longue liane.	La liane est verte, la gousse est verte, rouge et blanche.		Alimentaire, vente, don

annexe 5.2

Les nawakouana ni roara / **Noassi** (les choux des îles).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Noassi taré	<i>Albelmoschus manihot</i>	Le chou des îles blanc	Les feuilles sont larges et peu découpées.	Les feuilles sont vertes et les tiges sont blanches.		Alimentaire, vente, don
Noassi ulu maseresera miala	<i>Albelmoschus manihot</i>	Le chou des îles maseresera rouge	Les feuilles sont longues et très découpées.	Les feuilles sont vertes et les tiges sont rouges.		Alimentaire, vente, don
Noassi ulu maseresera tare	<i>Albelmoschus manihot</i>	Le chou des îles maseresera blanc	Les feuilles sont longues et très découpées.	Les feuilles sont vertes et les tiges sont blanches.		Alimentaire, vente, don
Noassi ulu pelewelea miala	<i>Albelmoschus manihot</i>	Le chou des îles pelewelea rouge	Les feuilles sont courtes et très découpées (elles évoquent celles du manioc).	Les feuilles sont vertes et les tiges sont rouges.		Alimentaire, vente, don
Noassi ulu pelewelea tare	<i>Albelmoschus manihot</i>	Le chou des îles pelewelea blanc		Les feuilles sont vertes et les tiges sont blanches.		Alimentaire, vente, don

annexe 5.3

Les nawakouana ni roara / **Salati** (les cébettes).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Salati miala	<i>Allium fistulosum</i>	La cébette rouge	Les feuilles sont longues et les bulbes petits.	La feuille est verte et la peau des bulbes est rouge.	Les horticulteurs les multiplient par voie végétative.	Alimentaire, vente, don
Salati tare	<i>Allium fistulosum</i>	La cébette blanche	Les feuilles sont longues et les bulbes petits.	La longue feuille est verte et la peau des bulbes est blanche.	Les horticulteurs les multiplient par voie végétative.	Alimentaire, vente, don

Annexe 6

Les *nawatikaou* (les arbres fruitiers)

annexe 6.1

Les *nawatikaou* / **Nambatao** (les arbres à pain).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Kutu fehipulu	<i>Artocarpus altilis</i>	Cet arbre à pain porte le nom coutumier masculin (fehipulu) de celui qui l'a découvert.	Le fruit est gros et rond.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune à la cuisson.	Ce cultivar ressemble à « riwota », mais sa chair est plus jaune.	Alimentaire, vente, don, technique
Kutu mandae	<i>Artocarpus altilis</i>	Cet arbre à pain porte le nom coutumier masculin (mandae) de celui qui l'a découvert.	Le fruit est gros et rond. Sa peau est lisse.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Les Man-Kurumampe disent que celui-ci a mauvais goût et qu'il devient très sec une fois cuit. Il n'est donc préparé qu'en bugna (namburi) ou en <i>nalot</i> . Il appartient à la même «famille» que le cultivar «nambagnoro» (les feuilles et les fruits sont semblables).	Alimentaire, vente, don, technique
Kutu matulu	<i>Artocarpus altilis</i>	Cet arbre à pain porte le nom coutumier masculin (matulu) de celui qui l'a découvert.	Le fruit est de taille moyenne.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Le fruit de ce cultivar est très mou. Il se cuit ainsi facilement.	Alimentaire, vente, don, technique
Kutu ndaoula	<i>Artocarpus altilis</i>	Kutu signifie graine ou pou selon le contexte.	Le fruit est petit est rond. Sa forme évoque celle d'une orange.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Ce cultivar a été trouvé pour la première fois sur une terre du namatana ni farea Malala ki Muri qui a ensuite nommée sa terre ainsi. C'est encore principalement là que ce cultivar se développe.	Alimentaire, vente, don, technique



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Kutu ni moso	<i>Artocarpus altilis</i>	L'arbre à pain kutu de l'île de Moso (nord Efate)	Le fruit est de taille moyenne est rond.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune à la cuisson.	Ce cultivar est très apprécié pour sa chair sucrée.	Alimentaire, vente, don, technique
Kutu sale	<i>Artocarpus altilis</i>	«Le pou qui danse» ou «La graine qui danse»	Le fruit est gros et rond.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Il est de la même «famille» que le cultivar «rivota» (les feuilles et les fruits sont identiques, seule leurs tailles les différencient).	Alimentaire, vente, don, technique
Legnei	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est gros et rond.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient jaune une fois prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune or lorsqu'elle est cuite.	Ce cultivar est très apprécié dans la préparation des <i>nalot</i> .	Alimentaire, vente, don, technique
Nabere	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est gros et rond.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient jaune une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Il est de la même «famille» que le cultivar «rivota» (les feuilles et les fruits sont identiques, seule leurs tailles les différencient). Il ne se cuit cependant pas de la même façon, car sa chair est bien plus ferme.	Alimentaire, vente, don, technique
Nakoro karua	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain nakoro dur	Le fruit est gros et de forme ovale.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient jaune une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	La chair du fruit est ferme, elle doit être cuite longtemps avant de pouvoir être consommée.	Alimentaire, vente, don, technique



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Namaohenga	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est de taille moyenne et de forme ovale.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune une fois cuite.	La chair est molle.	Alimentaire, vente, don, technique
Namari	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est petit et rond, la peau du fruit est lisse.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune une fois cuite.	Il est de la même « famille » que le cultivar « nambagnoro ».	Alimentaire, vente, don, technique
Nambagnoro	<i>Artocarpus altilis</i>	Cet arbre à pain porte le nom coutumier masculin (nambagnoro) de celui qui l'a découvert dans son essart.	Le fruit est petit et rond, la peau du fruit est lisse.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune une fois cuite.	Ce cultivar est seulement cuit dans l'eau, car il est très mou.	Alimentaire, vente, don, technique
Nambasisi	<i>Artocarpus altilis</i>	Ce nom est une expression valable seulement pour les ignames ou les fruits à pain. Elle signifie que même après la cuisson, le fruit/le tubercule reste dur.	Le fruit est rond et petit.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune une fois cuite.	Le fruit de ce cultivar nécessite un long temps de cuisson, car il est très dur.	Alimentaire, vente, don, technique
Nambasisi kaoua	<i>Artocarpus altilis</i>	Cet arbre à pain porte le nom coutumier masculin (kaoua) de celui qui l'a découvert dans son essart.	Le fruit est long et fin.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche et devient jaune une fois cuite.		Alimentaire, vente, don, technique



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nambatao malakesa	<i>Artocarpus altilis</i>	«Le fruit à pain vert»	Le fruit est petit et rond, la peau du fruit est lisse.	La peau du fruit est très verte et sa chair est blanche.	Il est de la même «famille» que le cultivar « nambagnoro ». Il a pour particularité d'avoir une chair très tendre.	Alimentaire, vente, don, technique
Nambatao Nalot	<i>Artocarpus altilis</i>	Le <i>nalot</i> est le plat traditionnel des îles du nord de l'archipel dans lequel les laplap arbre à pain sont préparés.	Le fruit est de taille moyenne.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Ce cultivar est le plus employé dans la préparation du <i>nalot</i> .	Alimentaire, vente, don, technique
Nambatao riwota	<i>Artocarpus altilis</i>	«L'arbre à pain oursin»	Le fruit est gros et rond.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. La chair est blanche.		Alimentaire, vente, don, technique
Nasinofu	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est très gros.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Il est de la même «famille» que le cultivar « noaspalu », seuls les fruits sont de formes distinctes.	Alimentaire, vente, don, technique
Nasul naouvea	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain «flamme» du monde des blancs	Le fruit est de taille moyenne et de forme arrondie.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. La chair est très blanche.	Il est de la même «famille» que le cultivar « nasul ». Leurs fruits sont de formes distinctes et ne se cuisent pas de la même façon, car leur chairs sont également de textures différentes. Celui-ci a l'avantage d'avoir une peau très fine, ainsi lorsqu'il est rôti au-dessus d'une flamme de palme de cocotier, il cuit rapidement (d'où son nom). Il ne nécessite pas de braise pour cuire. On raconte qu'il aurait été introduit par les premiers Blancs qui seraient arrivés sur l'île.	Alimentaire, vente, don, technique

 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nasulu	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain flamme	Le fruit est de taille moyenne et de forme arrondie.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche, et devient jaune clair une fois cuite.	Il est de la même « famille » que le cultivar « nasul ». Leurs fruits sont de formes distinctes et ne se cuisent pas de la même façon, car leur chairs sont également de textures différentes. Cela-ci a l'avantage d'avoir une peau très fine, ainsi lorsqu'il est rôti au-dessus d'une flamme de palme de cocotier, il cuit rapidement (d'où son nom). Il ne nécessite pas de braise pour cuire. On raconte qu'il aurait été introduit par les premiers Blancs qui sont arrivés sur l'île.	Alimentaire, vente, don, technique
Nasulu ki Lei Manu	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain flamme de Lei Manu . Ce fruit à pain porte le nom coutumier féminin (Lei Manu) de celle qui l'a découvert.	Le fruit est de taille moyenne et de forme arrondie.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche, et devient jaune une fois cuite.	Il est de la même « famille » que le cultivar « nasul ». Leurs fruits sont de formes distinctes et ne se cuisent pas de la même façon, car leur chairs sont également de textures différentes. Cela-ci a l'avantage d'avoir une peau très fine, ainsi lorsqu'il est rôti au-dessus d'une flamme de palme de cocotier, il cuit rapidement (d'où son nom). Il ne nécessite pas de braise pour cuire. On raconte qu'il aurait été introduit par les premiers Blancs qui sont arrivés sur l'île.	Alimentaire, vente, don, technique
Nasusuhi	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est gros et de forme arrondie.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche, et devient jaune une fois cuite.		Alimentaire, vente, don, technique



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nata	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est petit.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche. et devient jaune une fois cuite.	Il est cultivé au sein des jardins.	Alimentaire, vente, don, technique
Nataraoubono	<i>Artocarpus altilis</i>	Ce fruit à pain porte le nom coutumier masculin (Nataraoubono) de celui qui l'a découvert.	Le fruit est gros et rond et la peau du fruit est lisse.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Ce cultivar est seulement bouilli, car il est très mou.	Alimentaire, vente, don, technique
Nate kosue	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain mort du rat.	Le fruit est très petit et il est de forme arrondie.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.	On dit que ce cultivar est particulièrement apprécié par les rats, d'où son nom.	Alimentaire, vente, don, technique
Nateke	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est très petit, il est de forme ovale.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient marron une fois prêt à être ramassé. La chair est blanche.		Alimentaire, vente, don, technique
Nawanambulifa	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est petit et rond, sa peau est lisse.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche. et devient jaune une fois cuite.		Alimentaire, vente, don, technique



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Noaspalou lapa	<i>Artocarpus altilis</i>	Le gros pédoncule prolongé	Le fruit est très gros, le prolongement du pédoncule qui se trouve dans le fruit est épais et long.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas mûr et devient marron une fois qu'il est prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Ce cultivar fait parti de la famille que le cultivar « nasinofu », mais leurs fruits sont de formes distinctes.	Alimentaire, vente, don, technique
Paou faraou	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain «longue tête»	Le fruit est long, fin et de forme ovale.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche, et devient jaune une fois cuite.		Alimentaire, vente, don, technique
Paralepa	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est petit est rond. Sa forme évoque celle de l'orange.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche, et devient jaune ou une fois cuite.	Il est de la même «famille» que le cultivar « riwota » leurs feuilles sont identiques, mais leurs fruits sont de taille différentes et leurs chairs sont de couleurs différentes.	Alimentaire, vente, don, technique
Pulu lapa	<i>Artocarpus altilis</i>	Le gros fruit à pain Pulu	Le fruit est gros et rond, sa forme évoque celle d'une casserole.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient jaune lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche, et devient jaune une fois cuite.		Alimentaire, vente, don, technique
Raoura ki laka	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain «pirogue du pigeon»	Le fruit est gros et rond.	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient marron lorsqu'il est prêt à être ramassé. Crue, la chair est blanche, et devient jaune ou une fois cuite.	Il est de la même «famille» que le cultivar « riwota » leurs feuilles sont identiques, mais leurs fruits sont de taille différentes et leurs chairs sont de couleurs différentes.	Alimentaire, vente, don, technique



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Sunda	<i>Artocarpus altilis</i>		Le fruit est petit et rond, sa peau est lisse.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas mûr et devient jaune une fois qu'il est prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Ce cultivar produit beaucoup de fruits à la fois. Bien plus que les autres cultivars.	Alimentaire, vente, don, technique
Tafura	<i>Artocarpus altilis</i>	Le fruit à pain «baïline»	Ce cultivar est celui qui produit les plus gros fruits.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas mûr et devient jaune une fois qu'il est prêt à être ramassé. La chair est blanche.	Son nom est métaphorique, il évoque la grande taille de ses fruits.	Alimentaire, vente, don, technique

annexe 6.2

Les nawatikaou / Buta (les avocatiers).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Buta miala	<i>Persea americana</i>	L'avocatier rouge		La peau du fruit est verte lorsqu'il n'est pas mûr et devient rouge quand il est prêt à être consommé. Le fruit a la chair jaune.	Les feuilles entre ces deux espèces sont les mêmes, seules la couleur de la peau de leurs fruits diffère.	Alimentaire, don
Buta malakesa	<i>Persea americana</i>	L'avocatier vert		La peau du fruit est toujours verte et la chair est jaune.	Les feuilles entre ces deux espèces sont les mêmes, seules la couleur de la peau de leurs fruits diffère.	Alimentaire, don

annexe 6.3

Les *nawatikaou* / **Natalié** (les badaniers).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Natalie katiana	<i>Terminalia samoensis</i>	Le badamier «que l'on mange»	Le fruit est petit et de forme ovale. Sa noix est allongée et elle est enfermée dans un noyau.	Le fruit est rouge vif lorsqu'il n'est pas encore mûr et devient jaune une fois qu'il est arrivé à maturité. La chair de la noix est blanche.		Alimentaire, don
Natalie ni kasoa	<i>Terminalia samoensis</i>	Le natalie qui est dur.	Le fruit est petit et de forme ovale. Sa noix est allongée et elle est enfermée dans un noyau.	Le fruit est rouge vif lorsqu'il n'est pas encore mûr et devient jaune une fois qu'il est arrivé à maturité. La chair de la noix est blanche.	Le noyau est particulièrement difficile à briser pour en extraire la noix comestible. Il faut le faire à l'aide d'une grosse pierre.	Alimentaire, don

annexe 6.4

Les *nawatikaou* / **Namambe** (les châtaigniers de Tahiti).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Namambe nawa lapa	<i>Inocarpus fagifer</i>	Le châtaignier de Tahiti aux très gros fruits	Le fruit est très gros, la peau est nervée et évoque, selon les Man-Tonga, la forme du sexe féminin.	La peau est verte et la chair du fruit est beige.	La différence entre ces cultivars se fait à la taille des fruits. Ils ne peuvent être consommés qu'après avoir été cuits au four traditionnel ou bouillis dans de l'eau durant près de deux heures.	Alimentaire, vente, don
Namambe nawa kikiriki	<i>Inocarpus fagifer</i>	Le châtaignier de Tahiti aux très petits fruits	Le fruit est très gros, la peau est nervée et évoque, selon les Man-Tonga, la forme du sexe féminin.	La peau est verte et la chair du fruit est beige.	La différence entre ces cultivars se fait à la taille des fruits. Ils ne peuvent être consommés qu'après avoir été cuits au four traditionnel ou bouillis dans de l'eau durant près de deux heures.	Alimentaire, vente, don

annexe 6.5

Les *nawatikaou* / **Mandrini** (les mandariniers).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Pelewelea	<i>Citrus reticulata</i>	Ce nom est une expression pour qualifier quelque chose de plat. «La mandarine plate».	Le fruit est rond et plutôt gros. Il a pour particularité d'être aplati.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient parfois orange quand il peut être consommé. La chair est orange.	Selon les Man-Kurumampe, l'espèce a été introduite par le pasteur Marae à la fin des années 1960.	Alimentaire, vente, don
Mandrini kiriki ou mous	<i>Citrus reticulata</i>	«La très petite mandarine»	Le fruit est rond et petit.	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient parfois orange quand il peut être consommé. La chair est orange.	Selon les Man-Kurumampe, l'espèce a été introduite par le pasteur Marae à la fin des années 1960.	Alimentaire, vente, don
Mandrini lalapa	<i>Citrus reticulata</i>	«La très grosse mandarine»	Le fruit est rond et très gros (bien plus gros que les autres).	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient parfois orange quand il peut être consommé. La chair est orange.	Selon les Man-Kurumampe, l'espèce a été introduite par le pasteur Marae à la fin des années 1960.	Alimentaire, vente, don

annexe 6.6

Les *nawatikaou* / **Mango** (les manguiers).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Mango buna	<i>Mangifera indica L.</i>		Le fruit est très gros.	La chair du fruit est jaune orangée, la peau est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient orange et rouge quand il est parvenu à maturité.	Le fruit a une forte odeur déplaisante. Ce cultivar est ainsi le moins consommé.	Alimentaire (mangée crue, elle est parfois arrosée de lait de coco et/ou elle est mangée avec du manioc), vente, don
Mango sama	<i>Mangifera indica L.</i>	«Le mangquier flandreux»	Le fruit est gros et de forme arrondie.	La chair du fruit est jaune orangée, la peau est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient orange et rouge quand il est parvenu à maturité.	La chair est très sucrée. Ce cultivar est le plus apprécié localement.	Alimentaire (mangée crue, elle est parfois arrosée de lait de coco et/ou elle est mangée avec du manioc), vente, don
Mango ni Vila	<i>Mangifera indica L.</i>	«Le mangquier de Port-Vila». Le nom commun de cet arbre en français est «La mangue sabot».	Le fruit est long et fin.	La chair du fruit est jaune orangée, la peau est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient orange et rouge quand il est parvenu à maturité.	Les Man-Kurumampe ont dit moins planter cet arbre, car il n'est pas endémique à l'île. Il viendrait d'Efaté.	Alimentaire (mangée crue, elle est parfois arrosée de lait de coco et/ou elle est mangée avec du manioc), vente, don
Mango eunaniha pilake namouolina	<i>Mangifera indica L.</i>	«La mangue qu'ils mangent avec la peau»	Le fruit est assez gros.	La chair du fruit est jaune orangée, la peau est verte lorsque le fruit n'est pas encore mûr et devient orange et rouge quand il est parvenu à maturité.	La peau du fruit est fine et se mange avec le fruit (d'où son nom).	Alimentaire (mangée crue, elle est parfois arrosée de lait de coco et/ou elle est mangée avec du manioc), vente, don

annexe 6.7

Les *nawatikaou* / **Nakafika** (les jambosiers).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nakafika miala	<i>Eugenia malaccensis</i>	Le jambosier rouge	Le fruit fait jusqu'à 10 cm.	La chair du fruit, sa peau et ses fleurs sont blanches.	Lorsqu'il est mûr, le fruit devient mou.	Alimentaire, vente, don
Nakafika tare	<i>Eugenia malaccensis</i>	Le jambosier blanc	Le fruit fait jusqu'à 10 cm.	La chair du fruit est blanche et rose, puis devient rouge lorsqu'il est bien mûr. Les fleurs sont rose fuchsia.	Ce cultivar est sucré et parfumé, c'est le plus apprécié des Man-Kurumampe.	Alimentaire, vente, don

annexe 6.8

Les *nawatikaou* / **Nanatu** (les *nanatu*).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nanatu nawa fufuru	espèce indéterminée	Le nanatu petits fruits	Le fruit est petit et rond.	La chair du fruit est blanche et sa peau est verte.		Alimentaire, don
Nanatu nawafafarao	espèce indéterminée	Le nanatu longs fruits	Le fruit est large et rond.	La chair du fruit est blanche et sa peau est verte.	Celui-ci sent bon, il est sucré et très apprécié par les Man-Tongoa.	Alimentaire, don

annexe 6.9

Les *nawatikaou* / **Nangae** (les nangaillers).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nangae matua noahi	<i>Canarium indicum</i>	La nangaille vieille eau	La noix est fine et longue.	La noix est blanche et sa peau marron. Elle se trouve dans un endocarpe marron. Le fruit devient noir quand la noix est mûre.	Lorsque la peau du fruit flétrie, elle se remplit d'eau (d'où son nom). Ce sont ces noix qui remplissent les lances du jeu coutumier wolo banga, lorsque les ignames sont mises en terre.	Alimentaire, vente, don, coutume
Nangae momokandou	<i>Canarium indicum</i>		La noix est fine et longue et les branches de l'arbre sont courbées, elles ressemblent à des lianes.	La noix est blanche et sa peau marron. Elle se trouve dans un endocarpe marron. Le fruit devient noir quand la noix est mûre.	Ce sont ces noix qui remplissent les lances du jeu coutumier wolo banga, lorsque les ignames sont mises en terre.	Alimentaire, vente, don, coutume
Nangae ni Efate	<i>Canarium indicum</i>	La nangaille d'Efate	La noix est petite.	La noix est blanche et sa peau marron. Elle se trouve dans un endocarpe marron. Le fruit devient noir quand la noix est mûre.	Ce sont ces noix qui remplissent les lances du jeu coutumier wolo banga, lorsque les ignames sont mises en terre.	Alimentaire, vente, don, coutume
Nangae ni Maraou	<i>Canarium</i>	La nangaille de Maraou (lieu d'origine)	La noix est grande et large.		Ce sont ces noix qui remplissent les lances du jeu coutumier wolo banga, lorsque les ignames sont mises en terre.	Alimentaire, vente, don, coutume
Nangae telaou	<i>Canarium</i>		La noix est très grande.	La noix est blanche et sa peau marron. Elle se trouve dans un endocarpe marron. Le fruit devient noir quand la noix est mûre.	Ce sont ces noix qui remplissent les lances du jeu coutumier wolo banga, lorsque les ignames sont mises en terre.	Alimentaire, vente, don, coutume

annexe 6.10

Les *nawatikaou* / **Natapohi** (les navels).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Kao	<i>Barringtonia edulis</i>	«La navel sauvage»	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de petite taille.	La peau du fruit est verte et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Natapohi malakesa	<i>Barringtonia edulis</i>	«La navel verte»	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de taille moyenne.	La peau du fruit est rouge et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Natapohi miala	<i>Barringtonia edulis</i>	«La navel rouge»	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de taille moyenne.	La peau du fruit est verte et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Kolomata malakesa	<i>Barringtonia edulis</i>	«La navel kolomata verte»	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de petite taille.	La peau du fruit est verte et blanche et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Kolomata miala	<i>Barringtonia edulis</i>	«La navel kolomata rouge»	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de petite taille.	La peau du fruit est rouge et blanche et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Tukulu malakesa	<i>Barringtonia edulis</i>	«La navel tukulu verte»	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de grosse taille.	La peau du fruit est verte et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Tukulu miala	<i>Barringtonia edulis</i>	«La navel tukulu rouge»	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée et de grosse taille.	La peau du fruit est verte et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Patuha	<i>Barringtonia edulis</i>	Ce cultivar porte le nom coutumier masculin (Patuha) de celui qui l'a découvert.	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée.	La peau du fruit est verte et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Maréréna	<i>Barringtonia edulis</i>	Ce cultivar porte le nom coutumier masculin (Maréréna) de celui qui l'a découvert.	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée.	Les feuilles de l'arbre, la peau du fruit et de la noix sont rouges et l'amande a la chair blanche.		Alimentaire, vente, don
Mélessi	<i>Barringtonia edulis</i>	Ce cultivar porte le nom coutumier masculin (Mélessi) de celui qui l'a découvert.	Les fruits sont groupés le long d'un rachis, ils sont de forme allongée.	La peau du fruit est vert clair et l'amande a la chair blanche.	La peau du fruit reste très claire, même lorsqu'il est mûr, à la différence des autres cultivars.	Alimentaire, vente, don

annexe 6.11

Les *nawatikaou* / **Namoli** (les pamplemoussiers et les oranges).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Namoli lapa miala	<i>Citrus grandis</i>	Le pamplemoussier rouge	Les fruits sont ronds et de grande taille (10 à 12 cm de diamètre).	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas mûr et devient verte claire tachetée de rouge une fois qu'il est parvenu à maturité. La pulpe est rouge.	Cette variété est très appréciée par les Man-Tongoa, car elle est sucrée. Ce pamplemoussier est employé en médecine traditionnelle pour soigner les problèmes de toux.	Alimentaire, vente, don, médecine



 Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Namoli lapa taré	<i>Citrus maxima</i>	Le grand pamplemoussier blanc	Les fruits sont ronds et de grande taille (10 à 18 cm de diamètre).	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient vert clair tachetée de jaune une fois qu'il est parvenu à maturité. La pulpe est jaune clair.		Alimentaire, vente, don
Namoli kikiriki	<i>Citrus cinensis</i>	L'oranger	Les fruits sont ronds et de taille moyenne (4 à 8 cm de diamètre).	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient jaune clair une fois qu'il est parvenu à maturité. La pulpe est jaune orangé.		Alimentaire, vente, don
Namoli lapa miala	<i>Citrus grandis</i>	Le pamplemoussier rouge	Les fruits sont ronds et de grande taille (10 à 12 cm de diamètre).	La peau du fruit est verte lorsque le fruit n'est pas mûr et devient verte claire tachetée de rouge une fois qu'il est parvenu à maturité. La pulpe est rouge.	Cette variété est très appréciée par les Man-Tonga, car elle est sucrée. Ce pamplemoussier est employé en médecine traditionnelle pour soigner les problèmes de toux.	Alimentaire, vente, don, médecine
Namoli lapa taré	<i>Citrus maxima</i>	Le grand pamplemoussier blanc	Les fruits sont ronds et de grande taille (10 à 18 cm de diamètre).	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient verte claire tachetée de jaune une fois qu'il est parvenu à maturité. La pulpe est jaune clair.		Alimentaire, vente, don
Namoli kikiriki	<i>Citrus cinensis</i>	L'oranger	Les fruits sont ronds et de taille moyenne (4 à 8 cm de diamètre).	La peau du fruit est verte quand le fruit n'est pas mûr et devient jaune clair une fois qu'il est parvenu à maturité. La pulpe est jaune orangé.		Alimentaire, vente, don

annexe 6.12

Les *nawatikaou* / **Natao** (les pometiers).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Natao sisa	<i>Pometia pinnata</i>	«La pometier coquillage sisa »	Le fruit est petit et pousse en grappe.	La peau du fruit est verte lorsque la noix n'est pas encore mûre et elle devient violette une fois que la noix est parvenue à maturité. La noix est blanche.	Sa forme et sa taille évoque le coquillage sisa .	Alimentaire, vente, don
Natao nakuruku	<i>Pometia pinnata</i>	«La pometier chenille»	Le fruit est gros et pousse en grappe.	La peau du fruit est verte lorsque la noix n'est pas encore mûre et elle devient violette une fois que la noix est parvenue à maturité. La noix est blanche.	Sa forme et sa taille évoque celle de la chenille.	Alimentaire, vente, don
Natao tondoame	<i>Pometia pinnata</i>	« Tondoame » est une expression employée pour qualifier un plat qui a été cuisiné au four traditionnel et qui a été laissé cuire toute une nuit.	Le fruit est gros et pousse en grappe.	La peau du fruit est verte lorsque la noix n'est pas encore mûre et elle devient violette une fois que la noix est parvenue à maturité. La noix est blanche.		Alimentaire, vente, don
Natao totora	<i>Spondias cytherea</i>	La pomme cythère «braises ardentes»	Le fruit est gros et pousse en grappe.	La peau du fruit est verte lorsque la noix n'est pas encore mûre et elle devient violette une fois que la noix est parvenue à maturité. La noix est blanche.	Ce cultivar a été nommé ainsi, car sa peau est rouge ardent comme la braise.	Alimentaire, vente, don

annexe 6.13

Les *nawatikaou* / **Namali** (les pommiers Cythère).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Namali atamoli	<i>Spondias dulcis</i>	Le gros pommier Cythère	Le fruit est gros.	La peau est verte et la chair jaune orangé lorsque le fruit est bien mûr.		Alimentaire, don
Namali kikiriki	<i>Spondias dulcis</i>	Le très petit pommier Cythère	Le fruit est petit.	La peau est verte et la chair jaune orangé lorsque le fruit est bien mûr.		Alimentaire, don
Namali Kaou	<i>Spondias dulcis</i>	«Le pommier Cythère qui n'est pas bon / pas comestible».	Le fruit est gros	La peau est verte et la chair jaune orangé lorsque le fruit est bien mûr.	S'il n'est pas correctement mûr, le cultivar est très acide et n'est pas comestible, d'où son nom.	Alimentaire, don

annexe 6.14

Les *nawatikaou* / **Naraou** (les tamboliers).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Naraou kikiriki	<i>Dracontomelon vitiense</i>	Le tambolier très petit	Le fruit est petit (3 cm).	La chair du fruit est blanche et sa peau est jaune foncé.		Alimentaire, vente, don
Naraou pakura	<i>Dracontomelon vitiense</i>	Le tambolier très large	Le fruit est très gros (7 cm).	La chair du fruit est blanche et sa peau est jaune foncé.		Alimentaire, vente, don

Annexe 7

Les *nawakouana kao* (les feuilles vertes sauvages)

annexe 7.1

Les *nawakouana kao* / Les **Nalaslas**.

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nalaslas ulu miloloa	<i>Polyscias scutellaria</i>	Les nalaslas jaunes	Les feuilles sont de taille moyenne et de forme allongée et dentée.	La couleur des feuilles est jaune.	Les Man-Tonga attribuent des vertus médicinales à ces feuilles.	Alimentaire, don, médecine
Nalaslas ulu lapa malakesa	<i>Polyscias scutellaria</i>	Les grandes nalaslas vertes	Les feuilles sont grandes et de forme allongée et dentée.	La couleur des feuilles est verte.	Les Man-Tonga attribuent des vertus médicinales à ces feuilles.	Alimentaire, don, médecine
Nalaslas ulufafarao	<i>Polyscias scutellaria</i>	Les très longues nalaslas	Les feuilles sont larges et longues. Leur forme est allongée et dentée.	La couleur des feuilles est verte.	Les Man-Tonga attribuent des vertus médicinales à ces feuilles.	Alimentaire, don, médecine

annexe 7.2

—
Les *nawakouana kao* / Les Nameles.

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nameles malakesa	Espèce indéterminée	Les nameles vertes		Les feuilles sont vertes.	Ces feuilles sont principalement consommées par les femmes enceintes et en <i>post-partum</i> .	Alimentaire, don, médecine
Nameles miala ulu lapa	Espèce indéterminée	Les nameles rouges grandes feuilles		Les feuilles sont vertes et striées de rouge.	Ces feuilles sont principalement consommées par les femmes enceintes et en <i>post-partum</i> .	Alimentaire, don, médecine
Nameles miloloa	Espèce indéterminée	Les nameles jaunes		Les feuilles sont jaune clair.	Ces feuilles sont principalement consommées par les femmes enceintes et en <i>post-partum</i> .	Alimentaire, don, médecine
Nameles ulu kikiriki malakesa	Espèce indéterminée	Les nameles très petites feuilles vertes		Les feuilles sont vertes.	Ces feuilles sont principalement consommées par les femmes enceintes et en <i>post-partum</i> .	Alimentaire, don, médecine
Nameles ulu kikiriki miala	Espèce indéterminée	Les nameles très petites feuilles rouges		Les feuilles sont rouges.	Ces feuilles sont principalement consommées par les femmes enceintes et en <i>post-partum</i> .	Alimentaire, don, médecine

Annexe 8

Les *nakaou ni ekopu* (les arbres à usages techniques)

annexe 8.1

Les nakaou ni ekopu / **Lopu** (les bambous).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Lopu	<i>Bambusa</i> ssp.	Le bambou	La chaume est peut devenir très large.	La chaume et les feuilles sont vertes.	Ce bambou serait originaire de l'île d'Ambae.	Technique, don
Lopu lalapa	<i>Bambusa</i> ssp.	Le très grand bambou	La chaume est très longue.	La chaume et les feuilles sont vertes.		Technique, don
Lopu Palahupango	<i>Bambusa</i> ssp.	Ce bambou porte le nom coutumier masculin (palahupango) de celui qui l'a découvert.	La chaume est longue et peu large.	La chaume est noire et les feuilles sont vertes.	La chaume de cette variété de bambou est vide à la différence des autres.	Technique, don

annexe 8.2

Les nakaou ni ekopu / **Nanbanga** (les banians).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nabanga malakesa	<i>Ficus</i> spp.	Le banian vert	Les feuilles sont longues, l'arbre est très haut et ses racines sont larges.	Les feuilles et les fruits sont verts	Celui-ci est le banian le plus haut et le plus large. Les Man-Tonga taillent ces arbres et accrochent leurs lianes afin de leur donner un sens de croissance particulier.	Technique, don,
Nabanga miala	<i>Ficus</i> spp.	Le banian rouge	Les feuilles sont petites, l'arbre est grand et les racines ressemblent à de longs cheveux.	Les feuilles et les fruits sont rouge foncé	Les Man-Tonga taillent ces arbres et accrochent leurs lianes afin de leur donner un sens de croissance particulier.	Technique, vente

annexe 8.3

Les *nakaou ni ekopu / Naniu* (les cocotiers).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Naniu matakapulenda	<i>Cocos nucifera</i>	Le cocotier mataka-pulenda	Le tronc et les palmes sont longues, les fruits se développent en grappe sur une petite hampe.	Le tronc est rouge et les palmes vertes, l'épicarpe (paroi lisse du fruit) est verte.	Il est dit que ce cocotier ressemble aux femmes, car son tronc est rouge comme leurs bouches.	Alimentaire, technologique, vente, don
Naniu naouta	<i>Cocos nucifera</i>	Le cocotier naouta	Le tronc et les palmes sont longues, les fruits se développent en grappe sur une petite hampe.	Le tronc est marron et les palmes vertes, l'épicarpe (paroi lisse du fruit) est verte.	Le noyau se mange quand le fruit est encore vert, la pulpe est appréciée car sucrée. Quand le fruit est vert il est mou, il est ainsi souvent mangé par les chauves-souris. Cette particularité le différencie des autres variétés.	Alimentaire, technologique, vente, don
Naniu nassanatu	<i>Cocos nucifera</i>	Le cocotier nassanatu	Le tronc et les palmes sont longues, les fruits se développent en grappe sur une longue hampe.	Le tronc est marron et les palmes vertes, l'épicarpe (paroi lisse du fruit) est verte.	Le fruit se détache facilement de la hampe, lorsqu'on secoue la palme, les fruits tombent. Cette particularité le différencie des autres variétés.	Alimentaire, technologique, vente, don
Naniu taou	<i>Cocos nucifera</i>	Le cocotier jaune	Le tronc est court, les palmes sont longues, les fruits se développent en grappe sur une petite hampe.	Le tronc est marron et les palmes vertes, l'épicarpe (paroi lisse du fruit) est jaune.		Alimentaire, technologique, vente, don

annexe 8.4

Les nakaou ni ekopu / Namele (les cycas).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Namele malakesa	<i>Cycas seemanii</i>	Le cycas vert	Les feuilles sont coriaces et peuvent faire jusqu'à 2 m de long.	Les feuilles sont vertes.	Les feuilles sont employées pour symboliser les interdits ou le caractère sacré d'un événement coutumier.	Coutume
Namele taou	<i>Cycas seemanii</i>	Le cycas jaune	Les feuilles sont coriaces et peuvent faire jusqu'à 2 m de long.	Les feuilles sont vertes et parfois jaune clair.	Les feuilles sont employées pour symboliser les interdits ou le caractère sacré d'un événement coutumier.	Coutume

annexe 8.5

Les nakaou ni ekopu / Nambilelu (les hibiscus des plages).

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nambilelu kikiriki	<i>Hibiscus tiliaceus</i>	Le très petit burao	Les feuilles sont petites et épaisses, l'arbre peut être grand de grande taille.	Les feuilles sont vertes et les fleurs sont jaunes ou pourpre.	Cet arbre est l'un des plus employé. Les Man-Tongoa élaborent par exemple une corde à partir de ses écorces ou la clôture des jardins avec ses branches.	Technique
Nambilelu lalapa	<i>Hibiscus tiliaceus</i>	Le très grand burao	Les feuilles sont grandes et épaisses, l'arbre peut être de grande taille.	Les feuilles sont vertes et les fleurs sont jaunes ou pourpre.	Cet arbre est l'un des plus employé. Les Man-Tongoa élaborent par exemple une corde à partir de ses écorces ou la clôture des jardins avec ses branches.	Technique

annexe 8.6

—
Les nakaou ni ekopu / Les nafenue.

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nafenue Pakura	Espèce indéterminée	Cet arbre porte le nom coutumier masculin (pakura) de celui qui l'a découvert.	Les feuilles sont petites, le tronc peut être très large et très haut.	Le tronc est blanc et les feuilles sont vertes.	Le Nafenue ressemble au Nambilelu , mais il est plus grand et ses feuilles sont plus petites.	Technique, don
Nafenue Afu	Espèce indéterminée	Cet arbre porte le nom coutumier masculin (afu) de celui qui l'a découvert.	Les feuilles sont grandes, le tronc peut être très long, mais pas il n'est pas large.	Le tronc est blanc et les feuilles sont vertes.	Le Nafenue ressemble au Nambilelu , mais il est plus grand et ses feuilles sont plus petites.	Technique, don

annexe 8.7

—
Les nakaou ni ekopu / Les palmiers.

Nom vernaculaire	Nom latin	Traduction du nom en français	Aspect	Couleur	Commentaires	Usages
Nambubua	<i>Hydriastele cylindrocarpa</i>	Le palmier	Les folioles sont longues, larges et épaisses. Elles peuvent atteindre 4 mètres. L'arbre est de taille moyenne (5 m).	Les palmes sont vertes et l'écorce est blanche. Les fruits sont verts, puis deviennent rouges lorsqu'ils sont mûrs.	Cet arbre n'est pas cultivé, il pousse spontanément. Ses palmes servent de chaume aux habitations.	Technologique
Nambubua kaemas	<i>Metroxylon warburgii</i>	Le sagoutier «kaemas»	Les palmes sont longues (4 à 5 m) et l'arbre est de grande taille (8 m).	Les palmes sont vertes et l'écorce blanche. Les fruits sont verts, puis deviennent marron lorsqu'ils sont mûrs.	Cet arbre est cultivé près des essarts. Ses palmes servent de chaume aux habitations.	Technologique, vente, don

annexe 8.8

Les *nakaou ni ekopu* / **Naou** (les roseaux sauvages).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Naou	<i>Miscanthus sinensis</i>	Le roseau sauvage	La tige est longue (1 à 2 m) et rigide. Les feuilles sont longues et fines.	La tige est jaune clair.	Le roseau sauvage est principalement utilisé en horticulture pour tuteurer les ignames. Il est planté en bordure des jardins. Il est encore employé dans la construction des maisons locales, notamment dans les villages parlant le namakura.	Techniques, don
Naou miala	<i>Miscanthus sinensis</i>	Le roseau sauvage rouge	Le tige est courte (1 m) et les feuilles sont longues et fines.	La tige est jaune et parfois rouge.	Le roseau sauvage est principalement utilisé en horticulture pour tuteurer les ignames. Il est planté en bordure des jardins. Il est encore employé dans la construction des maisons locales, notamment dans les villages parlant le namakura.	Techniques, don

annexe 8.9

— Les *nakaou ni ekopu* / **Nakie** (les pandanus).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Nakie	<i>Pandanus tectorius</i>	Le pandanus	Le tronc est fin et long (jusqu'à 4 m), les feuilles sont longues et peu larges.	Le tronc est marron et les feuilles sont vertes.	Autrefois, il poussait dans les cocoteraies, mais l'appétence des vaches pour ses feuilles est tel, que les horticulteurs l'ont mis dans les jardins. Toutefois, il est mis à l'écart des autres cultivars, car on dit qu'il appauvrit les sols. Ses feuilles une fois blanchies dans l'eau et séchées au soleil sont utilisées pour la vannerie.	Technique, vente, don
Nambarohu		Le pandanus du bord de mer	Le tronc est dur et résistant, il est assez court (jusqu'à 2 m), les feuilles sont épaisses et longues.	Le tronc est marron et les feuilles sont vertes.	Il pousse spontanément près du littoral. Il sert à la construction des maisons.	Technique

annexe 8.10

— Les *nakaou ni ekopu* / **Natali** (les lianes).

<i>Nom vernaculaire</i>	<i>Nom latin</i>	<i>Traduction du nom en français</i>	<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Usages</i>
Nakape	Espèce indéterminée	Liane	Elle fait plusieurs mètres de long (3 à 4 m). Elle a des feuilles et fait des fleurs.	La liane et les feuilles de la plante sont vertes.	Cette liane pousse dans la brousse forestière. Elle est employée verte pour ligaturer des morceaux de bois entre eux (charpente, pirogue).	Technique
Nawola	<i>Calamus vitiensis</i>	Le rotin	Liane à racine avec des épines. Elle peut être très longue (jusqu'à 20 m) et fait jusqu'à 2-3 cm de diamètre.	La liane est orange et les épines sont noires.	Une fois vidée de sa chair, la peau de la liane constitue un cordage très résistant.	