

# ~ NOS PRODUITS LOCAUX ~ ONT UNE HISTOIRE !



## ORIGINE ET UTILISATION DU TARENA

L'influence des étoiles et de la lune sur les cultures agricoles n'est pas démontrée scientifiquement, mais de nombreuses sociétés différentes témoignent d'un savoir-faire ancestral prêtant au ciel les vertus de calendrier et de repère temporel permettant de maîtriser l'agriculture. De plus, si les végétaux sont constitués en majeure partie d'eau ils subissent donc indirectement l'influence de la lune, comme pour les marées. Si la lune soulève les océans, il semble évident que la sève n'y échappe pas !

### ★ LES MATARI'I

En Polynésie, le Tarena (calendrier lunaire pour l'agriculture et la pêche) est historiquement et culturellement déterminé par l'observation des phases de la Lune et l'alternance des saisons par l'apparition ou la disparition des Pléiades (Matari'i).

L'arrivée du Matari'i, c'est à dire le lever vespéral des Pléiades (au coucher du soleil) marque le début de la saison d'Abondance. Le Matari'i i nia s'étend du 20 novembre au 20 mai

Le départ du Matari'i, marque quant à lui le début de la période de disette. Le Matari'i i raro s'étend du 20 mai au 20 novembre.

### 🌿 PÊCHE, AGRICULTURE LOCALE ET PHASES LUNAIRES

🌿 **PÊCHE** : Chaque nuit correspond à une technique de pêche donnée dans le fameux Tarena. Le calendrier tahitien évoque ainsi certaines techniques de pêche, les périodes favorables pour celle-ci et les poissons présents à ces périodes.

🌿 **FRUITS ET LÉGUMES** : Le fa'a'apu est également en étroite relation avec le cycle de la lune. Ceci, tant d'un point de vue symbolique que de façon très pragmatique. En effet, les noms des phases lunaires évoquent le cycle de la vie végétative et certaines lunaisons sont traditionnellement recommandées pour les travaux du jardin. Les périodes favorables pour planter et quels légumes ou fruits à cultiver sont également indiqués dans le tarena.

### ..... Anecdote .....

« Durant la 15<sup>e</sup> nuit, hotu, la lune qui se lève peu avant le coucher du soleil est pleine. La matinée qui suit cette nuit est la plus indiquée pour mettre en terre des plantes comestibles. Les poissons courent, il faut utiliser le filet mais en tournant son ouverture vers le large. Les enfants qui naissent cette nuit auront de très gros yeux. »

*Le Tarena complet tahitien est élaboré depuis de nombreuses années par l'usine de jus de fruits Rotui de Moorea.*



### TÉMOIGNAGE

*Teiva Manoi*  
ORATEUR DU HEIVA I TAHITI

« Les poissons du lagon ont des goûts variés et délicieux, ils sont sains et naturels et surtout je sais d'où ils viennent ! »

## C'EST BON POUR MOI, C'EST BON POUR MON FENUA !

Des produits de qualité

Qui se trouvent à côté de chez nous !

Qui ont plus de goût

Qui offrent un choix inégalé et se transforment au gré de nos envies

Qui favorisent l'économie de notre pays

