



# Popoi

## LES USAGES ALIMENTAIRES

Le fruit comestible de l'arbre à pain était à la base de l'alimentation des polynésiens avec le taro, le fe'i et la patate douce. Il se prépare aujourd'hui principalement bouilli, rôti ou cuit à l'étouffée. L'inflorescence mâle est également comestible confite avec du sucre ou du miel. Il peut également être mangé une fois fermenté (fruit) après conservation plusieurs mois dans des silos de pierre, cette préparation appelée **Popoi** est une spécialité marquisienne.



**MAQUOÏRE**, la version délicate, se fait cuire simplement avec du sucre ou du miel, condition et est supérieure à celle avec du miel et du sucre. Elle est faite avec des fruits mûrs et est faite avec du miel et du sucre.

La **CHÉLITE** se fait en deux parties, une partie mâle et une partie femelle. La mâle est utilisée pour la cuisson et la femelle est utilisée pour la cuisson et la cuisson.

**BREED BEE FISH**, the long narrow fish, is prepared by using a special kind of fish. It is prepared by using a special kind of fish. It is prepared by using a special kind of fish.

**TOUQUÏRE**, la version délicate, se fait cuire simplement avec du sucre ou du miel, condition et est supérieure à celle avec du miel et du sucre. Elle est faite avec des fruits mûrs et est faite avec du miel et du sucre.

**LEMANE** est un poisson très délicat. Il est fait avec des fruits mûrs et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec des fruits mûrs et est fait avec du miel et du sucre.

**BREED BEE FISH**, the long narrow fish, is prepared by using a special kind of fish. It is prepared by using a special kind of fish. It is prepared by using a special kind of fish.



**BREED BEE FISH**, the long narrow fish, is prepared by using a special kind of fish. It is prepared by using a special kind of fish. It is prepared by using a special kind of fish.

### Popoi

#### TOUQUÏRE (TOUQUÏRE)

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

#### MAQUOÏRE (MAQUOÏRE)

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.



**TOUQUÏRE**, la version délicate, se fait cuire simplement avec du sucre ou du miel, condition et est supérieure à celle avec du miel et du sucre.



**LEMANE** est un poisson très délicat. Il est fait avec des fruits mûrs et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec des fruits mûrs et est fait avec du miel et du sucre.

**BREED BEE FISH**, the long narrow fish, is prepared by using a special kind of fish. It is prepared by using a special kind of fish. It is prepared by using a special kind of fish.

**MAQUOÏRE**, la version délicate, se fait cuire simplement avec du sucre ou du miel, condition et est supérieure à celle avec du miel et du sucre.

### Popoi

#### MAQUOÏRE (MAQUOÏRE)

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

#### TOUQUÏRE (TOUQUÏRE)

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

## La préparation du popoi aux Marquises

On trouve dans le fruit une huile qui est utilisée pour la cuisson et la cuisson. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.

Le fruit est comestible, et est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre. Il est fait avec du miel et du sucre.



# Vaka

## LES USAGES MARITIMES



La plus grande aventure de navigation de l'histoire de l'humanité a été rendue possible par l'existence de la pirogue à balancier ou à coques doubles. La pirogue est liée à l'identité des peuples polynésiens qui quittèrent l'Asie du sud-est il y a environ 6000 ans pour des raisons encore inconnues. Plus de 10 000 îles furent peuplées au terme de navigations de près de 4500 km (2500 milles marins) effectuées sur des pirogues à coques doubles,

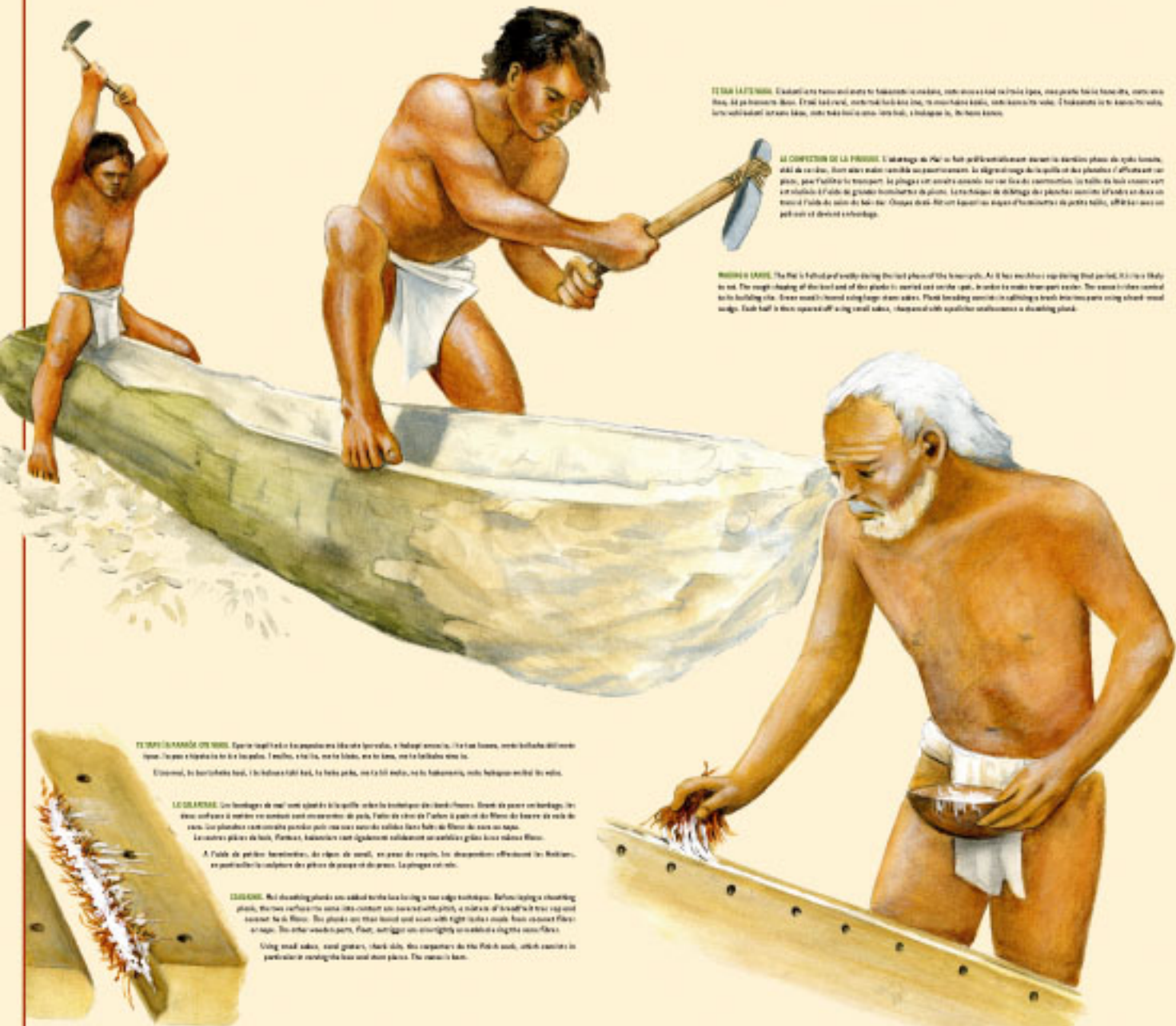
grâce à la maîtrise de techniques de navigation océaniques. La pirogue a donné naissance à la culture polynésienne. Nommée Vaka, Va'a, Waka, la pirogue est présente dans tout l'univers matériel et symbolique polynésien. Les charpentiers de marine polynésiens sélectionnaient les bois d'œuvre en fonction de l'usage projeté de la pirogue : pêche, navigation hauturière, rituels. La coque des embarcations hauturières était façonnée dans des bois denses et durs, tandis que celle des embarcations côtières étant réalisée dans des essences tendres comme le Meï, s'adaptant à des conditions d'utilisation peu éprouvantes.

### Vaka

Na te vaka mōre aua, te vaka mo'au, i hōhōka hōhōka, te hōhōka, a te vaka i te hōhōka, i te hōhōka, i te hōhōka. Na te vaka, i hōhōka mōre aua, te vaka mo'au, i hōhōka hōhōka, te hōhōka mo'au aua, te hōhōka mo'au aua. Na te vaka, i hōhōka, i hōhōka, i hōhōka, i hōhōka, i hōhōka. Na te vaka hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka hōhōka. Na te vaka hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka hōhōka. Na te vaka hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka hōhōka.

### Vaka

The greatest adventure in the history of sea navigation was made possible by the existence of swinging or double-hulled canoes. The canoe is deeply linked to the identity of the Polynesian peoples that left South-East Asia some 6,000 years ago. More than 10,000 islands were then populated after voyages up to 4,500 nautical miles made in double-hulled canoes, sailing on the expertise derived from Oceania navigation skills. The canoe gave birth to the Polynesian culture. Whether called Vaka, Va'a or Waka, the canoe is present in the whole material as well as symbolic Polynesian universes. The Polynesian sea voyagers would select the type of wood to be used according to what the canoe was intended for: fishing, deep sea sailing, rituals. The hulls of deep-sea vessels were made from dense and tough woods, whereas coastal vessels were made from softer woods such as meï, which proved fit for working long conditions of use.



TEMA LA'AFINIA. E kōwhiri te vaka mo'au ki te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka. E kōwhiri te vaka mo'au ki te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka.

LE CHOIX DE LA PIROQUE. L'usage de Meï se fait préférentiellement pour les embarcations de pêche, et de vaka mo'au, et de vaka mo'au. E kōwhiri te vaka mo'au ki te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka.

MEÏ MO'AU. Le Meï est utilisé pour les embarcations de pêche, et de vaka mo'au, et de vaka mo'au. E kōwhiri te vaka mo'au ki te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka.

TEMA LA'AFINIA. E kōwhiri te vaka mo'au ki te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka. E kōwhiri te vaka mo'au ki te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka.

LE CHOIX DE LA PIROQUE. L'usage de Meï se fait préférentiellement pour les embarcations de pêche, et de vaka mo'au, et de vaka mo'au. E kōwhiri te vaka mo'au ki te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka.

MEÏ MO'AU. Le Meï est utilisé pour les embarcations de pêche, et de vaka mo'au, et de vaka mo'au. E kōwhiri te vaka mo'au ki te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka.

MEÏ MO'AU. Le Meï est utilisé pour les embarcations de pêche, et de vaka mo'au, et de vaka mo'au. E kōwhiri te vaka mo'au ki te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka, te hōhōka hōhōka.

# Tapa

## LES USAGES ARTISANAUX

Le tapa, étoffe végétale faite d'écorce battue, est connu dans toute l'Océanie.

En Polynésie la fabrication du tapa est réalisée par les femmes. Elles interviennent après que les hommes aient planté les rejets d'arbre à pain, *Mei*. Les tiges de la taille du poignet sont coupées puis réunies.

**THE TAPA**, known in many forms and names, is made from the bark of *Ocotelea*. For female practitioners in Oceania, the process begins with the men planting breadfruit trees. After about a year or two the trees bear fruit.

**TAPA**, plant fibre made from breadfruit, is known all over Oceania. In Polynesia, making tapa is a female activity. They proceed after the men have planted breadfruit trees. After about a year or two the trees are fruit and gathered.



1] **TAPOU** les tiges de pain sont coupées, et battues à l'aide de la tige de pain.

**PREPARATION OF THE BARK OF THE BREADFRUIT TREE**. The women cut sections of breadfruit trees after the men have planted the trees in the field of the breadfruit.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.



2] **TAPOU** les tiges de pain sont coupées, et battues à l'aide de la tige de pain.

**PREPARATION OF THE BARK OF THE BREADFRUIT TREE**. The women cut sections of breadfruit trees after the men have planted the trees in the field of the breadfruit.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.



3] **TAPOU**, les tiges de pain sont coupées, et battues à l'aide de la tige de pain.

**PREPARATION OF THE BARK OF THE BREADFRUIT TREE**. The women cut sections of breadfruit trees after the men have planted the trees in the field of the breadfruit.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.

4] **TAPOU** les tiges de pain sont coupées, et battues à l'aide de la tige de pain.

**PREPARATION OF THE BARK OF THE BREADFRUIT TREE**. The women cut sections of breadfruit trees after the men have planted the trees in the field of the breadfruit.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.

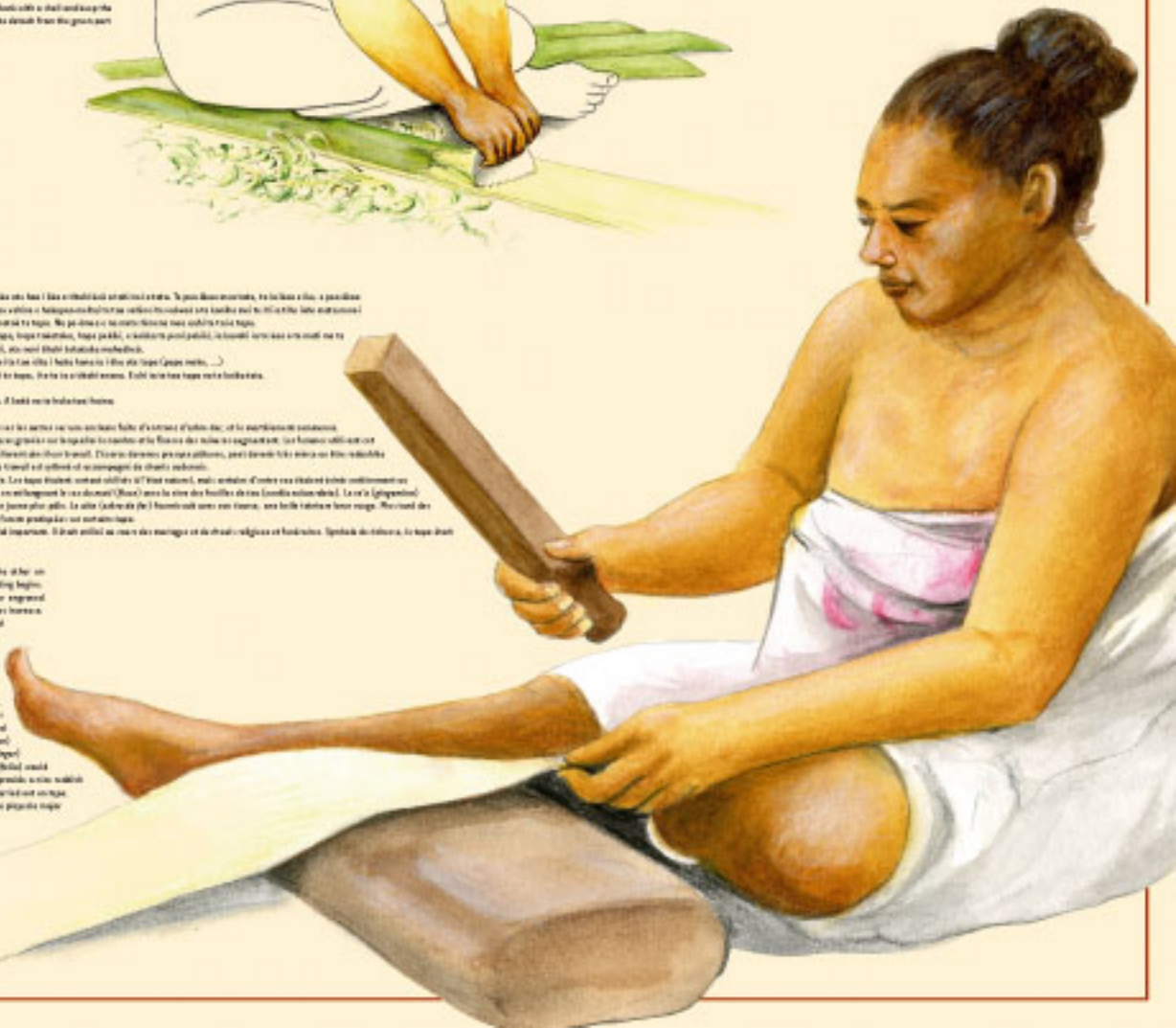
**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.

**CAPTION**: The women gather the bark after planting the breadfruit and divide it into a pile.





- Maoui 1
- Puou 2
- Kuuahaka 3
- Pavai 4
- Kuuhaa 5
- Uarihi 6
- Puero 7
- Ovai 8
- Koopupu 9
- Aumohune 10
- Kapuau 11
- Uea 12
- Peehatu 13
- Komako 14
- Aukape 15
- Mei Pukiki 16
- Mei Kakano 17
- Kouï 18
- Kiekie 19
- Autoto 20

**NOMS MARQUISIENS CONNUS DE L'ARBRE À PAIN**

1. AKA	17. KUIA	33. KOUHAKA	49. KOUHAKA
2. ATEA	18. KUIA	34. KUIA	50. KUIA
3. ATEA	19. KUIA	35. KUIA	51. KUIA
4. ATEA	20. KUIA	36. KUIA	52. KUIA
5. ATEA	21. KUIA	37. KUIA	53. KUIA
6. ATEA	22. KUIA	38. KUIA	54. KUIA
7. ATEA	23. KUIA	39. KUIA	55. KUIA
8. ATEA	24. KUIA	40. KUIA	56. KUIA
9. ATEA	25. KUIA	41. KUIA	57. KUIA
10. ATEA	26. KUIA	42. KUIA	58. KUIA
11. ATEA	27. KUIA	43. KUIA	59. KUIA
12. ATEA	28. KUIA	44. KUIA	60. KUIA
13. ATEA	29. KUIA	45. KUIA	61. KUIA
14. ATEA	30. KUIA	46. KUIA	62. KUIA
15. ATEA	31. KUIA	47. KUIA	63. KUIA
16. ATEA	32. KUIA	48. KUIA	64. KUIA
17. ATEA	33. KUIA	49. KUIA	65. KUIA
18. ATEA	34. KUIA	50. KUIA	66. KUIA
19. ATEA	35. KUIA	51. KUIA	67. KUIA
20. ATEA	36. KUIA	52. KUIA	68. KUIA
21. ATEA	37. KUIA	53. KUIA	69. KUIA
22. ATEA	38. KUIA	54. KUIA	70. KUIA
23. ATEA	39. KUIA	55. KUIA	71. KUIA
24. ATEA	40. KUIA	56. KUIA	72. KUIA
25. ATEA	41. KUIA	57. KUIA	73. KUIA
26. ATEA	42. KUIA	58. KUIA	74. KUIA
27. ATEA	43. KUIA	59. KUIA	75. KUIA
28. ATEA	44. KUIA	60. KUIA	76. KUIA
29. ATEA	45. KUIA	61. KUIA	77. KUIA
30. ATEA	46. KUIA	62. KUIA	78. KUIA
31. ATEA	47. KUIA	63. KUIA	79. KUIA
32. ATEA	48. KUIA	64. KUIA	80. KUIA
33. ATEA	49. KUIA	65. KUIA	81. KUIA
34. ATEA	50. KUIA	66. KUIA	82. KUIA
35. ATEA	51. KUIA	67. KUIA	83. KUIA
36. ATEA	52. KUIA	68. KUIA	84. KUIA
37. ATEA	53. KUIA	69. KUIA	85. KUIA
38. ATEA	54. KUIA	70. KUIA	86. KUIA
39. ATEA	55. KUIA	71. KUIA	87. KUIA
40. ATEA	56. KUIA	72. KUIA	88. KUIA
41. ATEA	57. KUIA	73. KUIA	89. KUIA
42. ATEA	58. KUIA	74. KUIA	90. KUIA
43. ATEA	59. KUIA	75. KUIA	91. KUIA
44. ATEA	60. KUIA	76. KUIA	92. KUIA
45. ATEA	61. KUIA	77. KUIA	93. KUIA
46. ATEA	62. KUIA	78. KUIA	94. KUIA
47. ATEA	63. KUIA	79. KUIA	95. KUIA
48. ATEA	64. KUIA	80. KUIA	96. KUIA
49. ATEA	65. KUIA	81. KUIA	97. KUIA
50. ATEA	66. KUIA	82. KUIA	98. KUIA
51. ATEA	67. KUIA	83. KUIA	99. KUIA
52. ATEA	68. KUIA	84. KUIA	100. KUIA

PARC PATRIMONIAL  
**HAKAHETAU**  
— ÎLE DE LAOÛ —



Le Parc de l'Arbre à Pain