

Les élèves découvrent les plantes vertueuses

MARÉ. Un jeudi par mois, l'association Tapene investit le centre culturel Yeiwene - Yeiwene afin de transmettre aux jeunes ce qui compose l'identité des Si Nengone.



PHOTO S.M.

Centre culturel Yeiwene-Yeiwene, jeudi 28 avril. Sophie, membre de l'association Tapene, a donné de précieux renseignements aux élèves de 6^e et 5^e Segpa du collège de La Roche.

Ce jour-là, l'association Tapene présente l'une des traditions de Maré : la médecine douce. Un grand nombre de plantes médicinales sont disposées sur une table et nommées en langue nengone. « Chaque famille dispose de recettes particulières pour soigner tel ou tel mal. Certaines sont transmises de génération en génération à l'intérieur du clan, d'autres sont partagées et sont dorénavant la propriété de tous. Chacune a des vertus que nous allons expliquer aux élèves. Il est très important que ce savoir ne s'efface pas avec nous les vieux, que les jeunes puissent aussi exploiter ce que nous offre la nature », explique Pa Kaloi, président de l'association.

Discrète, une chargée de mission de l'ALK (académie des langues kanak) est justement là pour enregistrer l'atelier afin de retranscrire ce savoir et le conserver.

Les vieux Si Nengone ont des connaissances ancestrales que les Kanak ne veulent pas perdre, conscients de la grande richesse de leur patrimoine culturel.

DES BIENFAITS MULTIPLES

Malgré un atelier au grand air, propice à la dissipation, chacun semble captivé par les explications données par les « vieux » de Maré. Les jeunes élèves notent et questionnent avec un intérêt évident. Les façons d'exploiter ces plantes

sont multiples. De certaines, on extraira simplement la sève, comme l'aloès ou lalues en langue nengone, qui apaise les brûlures. D'autres devront être mâchées, comme la racine d'une fougère appelée shukeli, pour composer un « pansement » naturel qui stoppera le saignement. D'autres encore, une fois bouillies, seront consommées en infusion pour calmer maux d'estomac, de gorge ou de tête.

Si la plupart n'ont vocation qu'à soigner le corps, d'autres revêtent une dimension coutumière. La feuille de thebo par exemple sera utilisée pour la purge qui débute l'année, celle qui permettra de consommer l'igname nouvelle qui ne

peut être reçue que par un corps assaini. Le nouveau-né sera purgé avec la feuille de waikuri avant de recevoir le lait maternel. Une autre plante, mélangée à l'eau de mer, permettra de purger l'enfant devenu jeune fille, pour marquer son passage vers un nouveau statut.

Très attaché à développer la connaissance de leurs racines et donc d'eux-mêmes, le collège de La Roche a inscrit des élèves à chacun des jeudis de Tapene. Chants, danses, langues, art culinaire, autant de pratiques traditionnelles ainsi transmises et préservées.

De notre correspondante,
Sophie Mendes

Les sports de plage ont la cote

LIFOU. La Direction de la jeunesse, des sports et loisirs (DJSL) de la province des Îles Loyauté vient d'organiser la première journée « Loyalty Beach ».

Objectif : faire découvrir les différents sports de plage aux 10 - 17 ans.

Durant toute la journée, une centaine de jeunes ont pu pratiquer le beach-soccer, le beach-volley et le beach-tennis sur la plage du centre nautique Hnaipôle (base de voile). La surveillance était assurée par les animateurs sportifs de la DJSL.



Cette journée de loisirs pourrait mener à la création de véritables championnats.

PHOTO M. GRANADOS

En route pour les Jeux interprovinciaux



PHOTO M. GRANADOS

Audrey Cado, chargée de mission, accompagnait Guy Fenot, vice-président du CTOS, et Michel Quintin, son directeur lors de ce déplacement.

LIFOU. Une délégation du Comité territorial olympique et sportif (CTOS) vient de passer une journée à Lifou pour solliciter l'autorisation des trois grandes chefferies de l'île (Wetr, Gaica et Lossi) pour organiser les prochains Jeux interprovinciaux d'août 2016 sur les terres Ne Drehu. Accompagnés des responsables de la Direction de la jeunesse, des sports et des loisirs (DJSL) de la province des Îles Loyauté, les membres du CTOS se sont rendus pour une coutume d'accueil à la maison de l'aire coutumière Ne Drehu. Guy Fenot, vice-président du CTOS, Michel Quintin, le directeur de cette institution, et Audrey Cado, chargée de mission, étaient présents lors de ce déplacement.

Guy Fenot rappelait : « Les Jeux interprovinciaux ont été créés en 2006 à l'initiative du CTOS. C'est une compétition multisport qui comprend athlétisme, football, tennis, voile, volley-ball, va'a et handisport tennis de table et

athlétisme. Plus de 300 athlètes des trois provinces âgés de 14 à 17 ans, sont attendus. Des délégations océaniques du Vanuatu et de Wallis-et-Futuna sont également invitées ».

La délégation a entrepris ensuite la même démarche en mairie de Lifou puis a procédé à la visite des différentes installations sportives comme le complexe sportif provincial de Hnassé. L'après-midi a été consacrée, dans les locaux du centre nautique de Hnaipôle, à la partie technique : sites pour les compétitions, hébergement, déplacement des sportifs, sécurité.

La manifestation se déroulera suivant les symboles de l'olympisme : cérémonies d'ouverture et de clôture, flamme des Jeux, lever des drapeaux, défilés et serment des athlètes.

A noter que de nombreux sportifs ayant participé aux précédents Jeux interprovinciaux ont été sélectionnés dans l'équipe de Calédonie qualifiée aux Jeux et Minijeu du Pacifique.

LIFOU

Le marché de l'UCPA a eu du succès



PHOTO M.G.

La SAS Pein-UCPA vient d'organiser un grand marché de fruits, légumes et poissons à l'Unité de conditionnement des produits agricoles de Traput, à Lifou. Malgré la pluie, ils étaient plus d'une centaine d'acheteurs à s'être déplacés pour assister à l'événement. L'UCPA, de la SODIL (Société de développement des îles Loyauté), a pour vocation de proposer aux particuliers et aux professionnels sa production ou d'acheter toutes sortes de produits maraîchers (ignames, patates douces, choux, pomme de terre, légumes, miel) et de matériels destinés notamment aux apiculteurs et aux éleveurs. « La vingtaine d'exposants proposaient des étals bien garnis ainsi que des stands de restauration sur place. Cette journée s'est révélée être un succès. Outre la vente, ce type d'événement permet de mettre en contact celui qui vend, comme le petit producteur et celui qui en a besoin, comme le restaurateur ou encore le simple particulier », précisait le directeur de la SAS Pein-UCPA, Joseph Waeren Waiewole.