

Le Bulletin



MAGAZINE DE LA CHAMBRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE

JUIN 2024

pages **25-28**

Itinéraire technique
de la patate douce

pages **29-30**

Nettoyage & désinfection
des fruits et légumes

pages **54-55**

Plongée : Réglementer
la pratique de l'apnée

pages **8-9** | **Innovation**

*Une plateforme d'aide à la commercialisation
des produits locaux du Fenua*



MATETE.pf :
Un outil numérique au
service du secteur primaire

Manger LOCAL, à la bonne saison!

Production maximale
 Production moyenne
 Production faible
 Pas de production

FRUITS ET ARBRES FRUITIERS : PARTIE I

tahitien Français <i>Latin</i>		JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DEC
Abiu <i>Pouteria caimito</i>		Production maximale											
Abricot de saint-domingue <i>Mammea americana</i>		Production maximale											
Açaï <i>Euterpe oleracea</i>		Production maximale											
Acérola <i>Malpighia emarginata</i>		Production maximale											
ainapo Ananas <i>Ananas comosus</i>		Production maximale											
'āvōta Avocat <i>Persea americana</i>		Production maximale											
autera'a Amande de badamier <i>Terminalia catappa</i>		Production maximale											
pārapautini Barbadine <i>Passiflora quadrangularis</i>		Production maximale											
mai'a Banane dessert <i>Musa x paradisiaca</i>		Production maximale											
Bilimbi <i>Averrhoa bilimbi</i>		Production maximale											
Bunchosie <i>Bunchosia armeniaca</i>		Production maximale											
kākā'ō Cacao <i>Theobroma cacao</i>		Production maximale											
taofe Café <i>Coffea arabica</i>		Production maximale											
Canistel <i>Pouteria campechiana</i>		Production maximale											
raparapa Carambole <i>Averrhoa carambola</i>		Production maximale											
Baie de panama <i>Muntingia calabura</i>		Production maximale											
Chempédak <i>Artocarpus integer</i>		Production maximale											
tāporo popa'ā Citron <i>Citrus limon</i>		Production maximale											
tapotapo hutu pua'atoro Cœur de boeuf <i>Annona reticulata</i>		Production maximale											
rēmene Combava <i>Citrus hystrix</i>		Production maximale											
tōtara Corossol <i>Annona muricata</i>		Production maximale											
tūriona Durian <i>Durio zibethinus</i>		Production maximale											
tute Figue <i>Ficus carica</i>		Production maximale											
rahipere Framboise de tahiti <i>Rubus rosifolius</i> *		Production maximale											
pārapautini Fruit de la passion <i>Passiflora edulis</i>		Production maximale											
Fruit miracle <i>Synsepalum dulcificum</i>		Production maximale											

*Espèce menaçant la biodiversité

Des variations de productions peuvent être importantes selon la variété utilisée, le mode de culture et le climat. Observations de la saisonnalité principalement aux îles du vent et îles sous le vent.

Conseils techniques : J.F. Butaud et Gilles T. Parzy, EDEN PARC - Bio Strategies.

Chers lecteurs,

C'est avec un plaisir renouvelé que je vous adresse ce nouvel édito, ouvrant les portes du bulletin technique de la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire. En cette période de partage et de collaboration, je saisis l'occasion de vous présenter les récents développements et initiatives de notre chambre, ainsi que les sujets variés que nous avons rassemblés pour vous dans cette édition.

Dans la quête constante pour améliorer les conditions de commercialisation de vos produits, nous avons mis en place une plateforme d'échange numérique. Celle-ci vise à faciliter vos démarches et à vous connecter avec de nouveaux marchés, renforçant ainsi la visibilité et la rentabilité de vos activités. Nous sommes également ravis de partager avec vous les retours des événements promotionnels récents, où vos produits ont brillé sous les feux des projecteurs, tant sur le plan local qu'international. Ces occasions ont permis de mettre en avant la richesse et la diversité de notre agriculture et de notre pêche lagonaire.

Dans le souci constant d'apporter un soutien adapté à vos besoins, nous avons développé de nouveaux services au sein de notre chambre. Ces outils et accompagnements visent à renforcer vos capacités et à favoriser votre succès dans un environnement en constante évolution.

Nous dresserons également le bilan de l'opération "kit potager" dans les familles défavorisées, soulignant l'impact positif de cette initiative sur la sécurité alimentaire et le bien-être de nos concitoyens.

Nos techniciens ont effectué une mission à l'île de La Réunion, élargissant ainsi nos horizons et échangeant des pratiques innovantes pour enrichir nos approches locales. Par ailleurs, une étude sur les gisements de déchets à valoriser dans vos exploitations a été réalisée, offrant des pistes concrètes pour une gestion durable et responsable de vos ressources. Vous trouverez aussi dans ce bulletin des articles variés sur l'enseignement et la formation, l'agriculture biologique, la culture de la patate douce, le lavage des fruits et légumes, le miel, la vanille, l'artisanat local, ainsi que les dernières actualités de la recherche agronomique. Enfin, nous vous tiendrons informés des prévisions météorologiques, et des nouvelles avancées dans le domaine de la pêche lagonaire.

Je vous encourage vivement à parcourir ce bulletin avec attention et à profiter pleinement des informations et autres conseils qui y sont présentés. Ensemble, continuons à œuvrer pour le développement durable et prospère de notre secteur agricole et de pêche lagonaire.



E hoa here ma,

Te oaoa nei au i te hohora atu i teie ve'a api na tatou no roto atu i te piha Rautea. I roto i teie tau no te autae'aera'a e te ohipa-amui-raa, e fa'ana'o to 'u' i te faa'ite atu i te mau tapura ohipa rarahi i rave hia mai e te piha Rautea, naria ato'a i te rauraa o te mau tumu parau o ta matou i amui mai i roto i teie nei mau api parau.

I roto noa i tera mana'o e lmi i te mau rave'a ato'a no te ha'a maita'i i te parau no te tapiho'o raa i ta outou mau hotu ato'a, ua ha'amau mai matou i te ho'e tahua natirara api no te faa'ohie i ta outou mau aitauira'a, e e nati ato'a ia outou i te tahi mau matete api e ia 'ite hia mai outou e ia api mai outou i roto i ta outou mau tapura ohipa ato'a.

Te oaoa ato'a nei matou i te fa'a'ite atu i te mau parau fa'ahiahia i muri a'e i te mau fa'a'ite'itera'a rarahi i fa'anaho hia i te fenua nei e na te ara ato'a. I ni'a ihoara i te parau o te fa'atianianira'a i ta outou mau ma'a hotu e ma'a tupu tei pa'epa'e maita'i i te parau o te rauraa e tae noa atu i te ruperupe o ta tatou faa'apu e tae noa atu i te mau faufaa moana.

I roto i te tutavara'a i te imi i te mau rave'a ato'a no te tauturu e te pahonora'a i to outou mau hia'ai, ua iriti matou i te tahi mau pu'ohipara'a api i roto i ta tatou piha. E mau rave'a api no te ape'era'a e no te tauturu ia outou i roto i te tupura'a o ta outou mau imira'a i roto i te ho'e ao e tere vitiviti nei.

Taime ato'a ho'i no tatou i te hi'opo'a mai i te parau no te mau aua rii fa'a'apu totiare na'ina'i, tei ha'amau hia na roto i te mau nohoro'a nava'i 'ore no te fenua nei, ei pa'epa'era'a i te parau no te fa'atama'ara'a i te utuafare, e o tei 'ite a hia tona faufa'a rahi.

Ua tere ato'a atu to tatou mau ti'a no te piha Rautea i te mau pae fenua no Réunion, no te ho'e ia aitauira'a i ni'a ihoa ra i te parau o te mau rave'a api e nehenehe e faa'ohipa ato'a i te fenua nei naria ato'a o ta tatou e nehenehe e ha'api'i atu i to teie mau pae fenua e'e.

Ua rave ato'a mai matou i te mau ma'imira'a i ni'a i te parau o te ha'a faufa'ara'a i te mau pehu huru rau na roto i ta outou mau fa'a'apu, no te taviri ia riro mai ei repo maita'i no ta outou mau fa'a'ohipara'a.

I roto i teie nei ve'a, e 'ite ato'a mai outou i te mau ha'api'ira'a huru rau i ni'a i te parau anei no te tanura'a natura, te ha'apiira'a nahea i te tanu i te «umara» anei, nahea i te horohoro i te mau ma'a tupu, te parau anei no te meri, te vanira, te rima'i, naria ato'a i te mau parau api hope'a i ni'a i te parau no te ma'imira'a i te pae no te fa'a'apu.

E tamau ato'a matou i te fa'a'ite atu i te huru no te reva naria ato'a i te nu'ura'a o te mau rave'a api i te pae o te tautai roto.

Te faaitoito nei au ia outou pa'ato'a ia tai'o maita'i i te mau parau api ato'a e te mau parau fa'aitoitora'a e vai nei i roto i teie ve'a na ta tatou. Tamau ana'e tatou i te rohi amuira'a no te ha'a faufa'a e te ha'amaita'i atu a i ta tatou fa'a'apu e ta tatou tautai na roto.

Thomas MOUTAME



CHAMBRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE
DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

Le Bulletin est le magazine de la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire

BP 5383 - 98716 Pirae | secretariat@capl.pf | www.capl.pf | Fax : 40.50.26.90

• Secrétariat ☎ 40.50.26.90 | Cellule registre ☎ 40.50.26.93 | Cellule technique ☎ 40.54.45.06

• DIRECTEUR DE LA PUBLICATION ⇄ Marc FABRESSE | RÉDACTION, RELECTURE & CORRECTIONS ⇄ CAPL

• CONCEPTION GRAPHIQUE & MISE EN PAGE ⇄ Jean-Philippe MARTIN ☎ 87 74 29 31 | IMPRESSION ⇄ STP-Multipress

[f](#) La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche lagonaire est sur Facebook.

© Juin 2024 • Le Bulletin est tiré à 5 000 exemplaires. Toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est strictement interdite sans autorisation expresse de l'éditeur.

5 ACTUALITÉS CAPL

Les cartes professionnelles

6-7 ACTUALITÉS - La délégation polynésienne au Salon International Agricole de Paris**8-9** LES ACTIONS DE LA CAPL : MATETE.pf

- Le numérique au service du secteur primaire
- La CAPL, un allié précieux

10-11 LA CHAMBRE SUR LE TERRAIN

- Les gisements de matières organiques
- Les analyses de sol

12-13 DÉVELOPPEMENT AGRICOLE - Echanges renforcés entre la Polynésie et La Réunion**15** INITIATIVES

- Succès du projet Kits Potagers Solidaires

**16-18** ENSEIGNEMENT & FORMATION

- Opunohu : Les agricultures respectueuses de l'environnement
- MFREO : Les élèves de Tahaa à Raiatea

19 AGRICULTURE VIVRIÈRE

- Les producteurs ont testé le projet Tavivat

20-21 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Actualités Bio Fetia - Projet TAVIVAT
- Les nouveaux producteurs Bio Fetia

24 PORTRAIT - AGROTRANSFORMATION

Anne-Charlotte Brigaud, la passion du cacao

25-28 CULTURE VIVRIÈRE

- Itinéraire technique de la patate douce
- Te mau arata'ira'a no te fa'atupu i te Umara

29-30 FICHE - AGRO-TRANSFORMATION
Nettoyage/désinfection des fruits et légumes**31** FICHE GDS-A - PRODUCTION ANIMALE
Élevage et transformation du *Pati***32** FICHE GDS-A - PRODUCTION ANIMALE
Le PSE (Programme sanitaire d'élevage)**33-36** FICHES - APICULTURE

- Les critères de qualité des miels
- Gérer l'humidité des miels

37 FICHE - PRODUCTION VÉGÉTALE
A la découverte du Jicama ("pois patate")**38** FICHE - PRODUCTION VÉGÉTALE
Cultures malades :
Besoin d'un diagnostic ?**40** PROTEGE - AGRICULTURE ET FORESTERIE
Les champignons mycorhiziens**41** PROTEGE - PÊCHE CÔTIÈRE
7 000 t de productions lagunaires en 2023**42-43** RECHERCHE ET INNOVATION
• Bilan 2023 de l'AGROPOL
• Etude sur les bactéries biostimulantes**44-45** LA FILIÈRE VANILLE
• La réglementation sur la récolte et le contrôle de la vanille à Tahiti
• Le pôle Recherche et Développement**46-47** MÉTÉOROLOGIE
Une saison chaude "atypique"**48-49** PROTÉGEONS NOTRE FENUA
Danger : huiles de vidange, batteries et piles**50** BIOSÉCURITÉ
Des chiens "renifleurs" à Faa'a**51** PÊCHE PROFESSIONNELLE
'Ihitai, un téléservice pour les pêcheurs**52** FORMATION : Inauguration du CMMPF
(Centre des métiers de la mer) à Arue**54-55** PLONGÉE SOUS-MARINE
Mieux réglementer la pratique de l'apnée**56-57** ARTISANAT TRADITIONNEL
Le *nape*, l'impérissable fibre de coco tressée

Les cartes professionnelles

La carte CAPL donne à votre entreprise individuelle, votre société ou votre groupement, la reconnaissance au niveau professionnel de votre activité, qu'elle soit agricole, pastorale, forestière, aquacole ou de pêche lagonaire. De plus, elle permet aux détenteurs de carte d'avoir accès à plusieurs dispositifs d'aide et de soutien, notamment auprès de la Direction de l'agriculture.

D'une durée de validité de deux ans, elle donne accès à des tarifs préférentiels, tant auprès de la CAPL (stands, location d'engins, etc) que de ses partenaires commerciaux.

■ Qui est concerné ?

Pour s'inscrire au registre de l'agriculture et de la pêche lagonaire, il faut :

- Soit être un **groupement/société/association**, en lien avec l'agriculture ou la pêche lagonaire.
- Soit être une **entreprise individuelle**, et répondre aux critères suivants :
 - ▶ être âgé d'au moins 18 ans ;
 - ▶ jouir de ses droits civils et politiques ;
 - ▶ justifier d'une **capacité professionnelle** :
 - au moins 2 ans d'activité ;
 - ou être titulaire d'un diplôme national ou local d'enseignement professionnel agricole ;
 - ou être titulaire d'un diplôme au moins égal au brevet des collèges et avoir effectué un stage de formation en agriculture/pêche lagonaire.

■ Comment obtenir la carte ?

La carte de la CAPL peut être délivrée à tout moment de l'année.

Pour cela, vous pouvez formaliser votre demande auprès des établissements suivants :

- La **chambre d'agriculture et de la pêche lagonaire (CAPL)** ou la **direction de l'agriculture (DAG)** pour les filières agricoles ;
- La **direction des ressources marines (DRM)** pour la pêche lagonaire ou l'aquaculture ;
- L'**établissement Vanille de Tahiti** pour la vanille.

Vous devrez remplir le formulaire correspondant (carte provisoire, nouvelle demande ou renouvellement) et fournir les différentes pièces justificatives demandées.

◆ Les différentes cartes de la CAPL



La **carte provisoire Mahana** est réservée aux porteurs de projets qui cumulent entre 0 et 399 points. Elle convient à toute personne qui souhaite se lancer dans une activité agricole ou de pêche lagonaire. Elle est valable deux ans, à l'issue desquels le porteur de projet devra avoir atteint le seuil des 400 points, afin d'être reconnu comme un professionnel.
Tarif : 6 000 francs



La **carte Petit Exploitant** est réservée aux agriculteurs et pêcheurs lagonaire qui cumulent entre 400 et 999 points. Elle est valable deux ans, et permet aux professionnels de bénéficier des avantages de la carte CAPL tels que la prise en charge du fret ou la défiscalisation.
Tarif : 6 000 francs



La **carte Grand Exploitant** est réservée aux agriculteurs et pêcheurs lagonaire qui cumulent plus de 1000 points. Elle est valable deux ans, et permet aux professionnels de bénéficier des avantages de la carte CAPL.
Tarif : 12 000 francs



La **carte Groupement et Société** est réservée aux agriculteurs et pêcheurs lagonaire formés en groupement, en société ou en coopérative. Dans le cas d'une association agricole, l'objet doit porter sur l'activité agricole ou de pêche lagonaire. Elle est valable deux ans, et permet aux professionnels de bénéficier des avantages de la carte CAPL.
Tarif : 18 000 francs



La **carte Vente de Vanille** est destinée uniquement à la vente au Fare Vanira, pour les non-détenteurs d'une carte professionnelle. En d'autres termes, les cultivateurs de vanille qui ont moins de 50 tuteurs et qui souhaitent commercialiser leur vanille font la demande auprès de l'Établissement Vanille de Tahiti. Sur avis favorable de l'EVT, la CAPL délivre la carte Vente de Vanille, d'une validité de 2 ans.
Tarif : 4 000 francs

◆ Pièces à fournir lors de l'inscription

Pour les personnes physiques

- Le formulaire de demande de carte provisoire ou de carte CAPL ;
- Une photo d'identité ;
- La copie de la pièce d'identité ;
- La copie de la carte CPS ;
- Justificatif de la disponibilité foncière.

Pour les personnes morales

- Le formulaire de demande de carte provisoire ou de carte CAPL ;
- Une photo d'identité du mandataire ;
- La copie de la pièce d'identité du mandataire ;
- La copie de la carte CPS ;
- Le statut du groupement ;
- L'attestation d'affiliation au répertoire territorial des entreprises (RTE – N° TAHITI).

Dans le cas d'une nouvelle demande d'inscription au registre, une enquête avec un système de points (qui calcule votre activité en lien avec le monde rural) sera effectuée afin de déterminer dans quelle catégorie vous vous situez.

- 0 à 399 points = **carte provisoire Mahana**
- 400 à 999 points = **carte Petit exploitant**
- 1000 points et + = **carte Grand exploitant**

Selon ce système de points, vous pourrez bénéficier d'une des différentes cartes proposées par la CAPL.

Retour sur le Salon International de l'Agriculture à Paris

Un mot d'ordre : "Promouvoir l'agriculture polynésienne"

Le programme stratégique du ministère de l'Agriculture et des Ressources Marines, soutenu par ses services et ses établissements, promeut une alimentation locale, saine et nutritive préservant les spécificités culturelles polynésiennes, tout en visant les marchés d'exportation. Tel était le mot d'ordre de la délégation qui s'est rendue au Salon International de l'Agriculture (SIA), une vitrine idéale pour exposer les richesses gastronomiques, nutritionnelles et qualitatives des produits du terroir polynésien. La 60^e édition, du 24 février au 3 mars 2024, a célébré traditions et innovations.

Fa'atianira'a i te parau no te faa'apu i Porinetia : Te fa'a'ite'itera'a rahi no te fa'a'apu i Pari

E piti nau vahi fa'a'ite'itera'a i fa'anaho hia mai e te piha Rautea i roto i teie fa'a'ite'itera'a hotu rau rahi i Pari i teie matahiti 2024. A tahi, «Tahiti e tona mau faufa'a», 16 rahira'a feia fa'a'ite'ite tei fa'a'ite'ite atu te mau tauiha'a huru rau no te fenua nei, mai te Mono'i no Tahiti, te vanira no Tahiti, te poe no Tahiti naria ato'a i te mau tauiha'a api no te pae o te rima'i e tae noa atu i te «Totoro» hamani hia i te fenua nei. Te piti o te vahi fa'a'ite'itera'a, ua vaiho hia ia no te fa'a'ite'itera'a i ta tatou mau pape 'ava «Rhum de Tahiti» e te aupupu (Défense de l'Indication Géographique Rhum Agricole Polynésie française).

La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire a présenté deux espaces d'exposition. Le premier, **Tahiti et ses richesses**, de 100 m², a accueilli 16 exposants proposant des produits emblématiques tels que le Mono'i de Tahiti, la Vanille de Tahiti, et la Perle de Tahiti, ainsi que de nouveaux produits comme l'Artisanat traditionnel et le chocolat polynésien. Le second espace, de 30 m², a mis en valeur le **Rhum de Tahiti** en partenariat avec le Syndicat de Défense de l'Indication Géographique Rhum Agricole Polynésie française.

Au **Concours général agricole**, 33 produits polynésiens ont concouru, remportant 9

médailles (3 d'or, 4 d'argent, 2 de bronze) dans différentes catégories (*voir ci-contre*). La Chambre a également envoyé 2 agents pour participer à trois catégories spécifiques en tant que jurés, visant à explorer les coulisses du concours et acquérir de nouvelles connaissances. L'espace d'exposition polynésien a été animé par des performances culturelles, démonstrations culinaires et présentations de produits locaux offrant une expérience immersive. Cette dynamique a suscité l'intérêt du public pour les nouvelles opportunités de développement des filières d'agrotransformation.

Le SIA offrait également une plateforme pour discuter des enjeux et orientations

stratégiques du secteur primaire. La CAPL a activement participé à ces discussions, collaborant avec le ministère et les partenaires nationaux.

En partenariat avec l'association Te Ramepa Ora et la Délégation Polynésienne à Paris, la Chambre a organisé un repas pour la délégation de la Polynésie française en faveur des malades en évacuation sanitaire, leur offrant des invitations pour découvrir le salon.



Le stand de Tahiti & ses Richesses, très animé tout au long du salon



Thomas Moutame en présence de deux anciens premiers ministres



Accueil de la ministre déléguée chargée des Outre-mer



La visite du président à la zone élevage

La Chambre exprime sa gratitude envers Air Tahiti Nui, partenaire historique qui propose année après année des prix très avantageux pour le transport des exposants et leur fret, mais également envers les autres

partenaires tels que la Délégation polynésienne, l'Épic Vanille, le Service de l'artisanat traditionnel et bien sûr le GIE Tahiti Tourisme, sans lesquels ce projet n'aurait pu être réalisé. ■

► Les lauréats des concours agricoles



3 médailles d'or :

- Catégorie «vanille tahitiensis», décernée à **Vanille Tahiti**,
- Catégorie «vanille tahitiensis», décernée à **Carlos LO SAM KIEOU**,
- Catégorie «Rhum blanc produit à partir de jus de canne à sucre», décernée à **Ava Tea Distillation**.



4 médailles d'argent :

- Catégorie «vanille tahitiensis», décernée à **Royale Vanille Tahiti**,
- Catégorie «Rhum blanc produit à partir de jus de canne à sucre», décernée à **Ava Tea Distillation**,
- Catégorie «Rhum de + de 3 ans», décernée à **la distillerie Pari Pari de Tahaa**,
- Catégorie «Gin français distillé à l'alambic», décernée à **la distillerie Va'eva'e de Taha'a**.



2 médailles de bronze :

- Catégorie «Rhum blanc produit à partir de jus de canne à sucre», décernée à **Manutea Tahiti SA**,
- Catégorie «Rhum blanc produit à partir de jus de canne à sucre», décernée à **la distillerie Pari Pari de Tahaa**.



Parmi les nombreux produits du fenua, le monoi attire également les convoitises en France



Taivini Teai, le ministre de l'agriculture participe au service pour le repas des malades



Visite de la délégation polynésienne à l'Élysée avec le président Macron



Le président de la Chambre Thomas Moutame en compagnie du ministre de l'Agriculture

Matete.pf : le numérique au service du secteur primaire

Matete.pf vient de voir le jour...

Il s'agit de la première plateforme professionnelle d'aide à la commercialisation des produits locaux. Dans le cadre de la stratégie souhaitée par le ministère pour faciliter la commercialisation des produits agricoles au fenua, la CAPL a développé une plateforme numérique afin de faciliter la commercialisation des produits agricoles, aquacoles et de pêche lagonaire du fenua.

MATETE.pf est ainsi un outil innovant et intuitif qui permet de :

- ▶ Mettre en relation directe les producteurs et les clients professionnels,
- ▶ Promouvoir les produits locaux,
- ▶ Faciliter la vente et l'achat de produits frais et de qualité.

Les producteurs (vendeurs) pourront :

- Proposer leurs produits à la vente,
- Trouver des clients ou de nouveaux clients,
- Gérer leurs commandes et leurs livraisons.



Comment ça marche ? POUR LES VENDEURS

ETAPE 1
Créer un compte vendeur, gratuitement, en un clic

ETAPE 2
Ajouter ses produits en ligne

ETAPE 3
Recevoir des commandes et livrer ses produits

Créer un compte vendeur

MATETE.pf : Te tahua natirara matamua roa e fa'a 'ohie nei i te tapiho'ora'a e te aitauria'a i te mau ma'a hotu e ma'a tupu ato'a i roto pu i te feia fa'a'apu e te hoani i Porinetia nei.

I roto i te parau no te imira'a i te mau rave'a api no te ha'a maita'i i te pae no te tapiho'ora'a, ua feruri mai te piha Rautea i te ha'amau i te ho'e tahua natirara no te fa'a 'ohie i te tapiho'ora'a o ta outou mau ma'a ato'a na roto i te fa'a'ohiera'a i te natira'a e te aitauria'a i rotopu i te taata faa'apu e te hoani.

Les clients (acheteurs) pourront :

- Rechercher des produits locaux,
- Comparer les prix et les offres,
- Contacter en direct les producteurs ou de nouveaux vendeurs.

Comment ça marche ? POUR LES ACHETEURS

ETAPE 1
Créer un compte acheteur, gratuitement, en un clic

ETAPE 2
Parcourir les produits disponibles

ETAPE 3
Passer commande et se faire livrer

Créer un compte acheteur



Avec ce nouvel outil, la CAPL souhaite apporter de la visibilité aux acteurs sur l'offre et la demande en productions locales. **Matete.pf** permettra aussi de faciliter la contractualisation entre les partenaires et permettre de fluidifier les échanges commerciaux locaux. La CAPL souhaite ainsi être garante de l'équilibre de l'offre et de la demande et devenir facilitateur de la commercialisation. ■

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter à : **sac@capl.pf** ou par téléphone au **+(689) 40 50 26 90**
 Nous vous souhaitons une excellente expérience avec **MATETE.pf** !
L'équipe de la CAPL

La CAPL, un allié précieux pour les agriculteurs, pêcheurs et éleveurs

Te mau rave'a tamoni a te piha Rautea, eiaha e ha'amarirau, a niuniu mai i te piha Rautea !

Ua feruri mai te piha Rautea i te tahi mau rave'a papu no te ape'era'ia outou ia au i to outou mau hia'ai i te roara'a o ta outou tanura'a. A pi'i mai...

Vous êtes agriculteur, pêcheur ou éleveur en Polynésie ? Vous souhaitez booster la commercialisation de vos produits et développer votre activité de manière durable et prospère ? La Chambre d'Agriculture et de la Pêche Lagonaire est votre partenaire de choix !

La CAPL met à votre disposition une gamme complète de services sur mesure, conçus pour répondre à vos besoins spécifiques et vous accompagner à chaque étape de votre parcours.

Des services adaptés à vos besoins

- ▶ **Stockage et logistique** : Bénéficiez de solutions fiables pour le stockage et la livraison de vos produits, grâce à des chambres froides et un service de livraison performant.
- ▶ **Outils et supports** : Accédez à une panoplie d'outils et de supports pratiques, tels que des manuels techniques et des encarts publicitaires, pour vous aider à optimiser votre communication et votre gestion.

Location de chapiteaux



- ▶ **Produits pour l'agriculture** : Améliorez vos rendements et la qualité de vos produits grâce à une large gamme d'engrais, de mélasse et d'autres produits agricoles soigneusement sélectionnés.
- ▶ **Location d'engins** : Facilitez vos travaux agricoles et optimisez votre temps en louant des engins performants, tels que des camions broyeur et des mini-pelles.
- ▶ **Accompagnement personnalisé** : Profitez d'un accompagnement sur mesure pour élaborer des stratégies de commercialisation efficaces, réaliser des achats groupés et maximiser vos revenus.
- ▶ **Services complémentaires** : Bénéficiez d'une assistance précieuse pour la location de stands et de chapiteaux, l'accomplissement des formalités administratives et bien plus encore.



Stockage et livraison des produits

- ▶ **Analyses des sols** : Obtenez des analyses précises de vos sols afin de mieux comprendre leurs besoins et d'optimiser vos pratiques agricoles.
- ▶ **Formalités des entreprises** : Simplifiez la création et la gestion de votre entreprise en bénéficiant d'une aide pour la constitution des dossiers carte CAPL et en accédant à des formations ciblées.

La CAPL, un engagement fort pour une agriculture et une pêche durable

La CAPL s'engage à vous offrir des services de qualité irréprochable, dans le respect des valeurs d'éthique, d'intégrité et d'implication.

Camion frigorifique



En collaborant avec la CAPL, vous faites le choix d'une agriculture et d'une pêche durables et prospères, contribuant ainsi à la valorisation des produits du Fenua et au développement de l'économie polynésienne.

N'attendez plus pour contacter la CAPL ! ■

Pour plus d'informations et pour bénéficier d'un accompagnement personnalisé, n'hésitez pas à contacter les équipes de la CAPL :

- Par téléphone : (689) 40 50 26 90
- Par email : sac@capl.pf
- En vous rendant au siège de la CAPL, vallée de Tipaerui

Ensemble, valorisons les produits du fenua et bâtissons un avenir durable pour l'agriculture et la pêche en Polynésie !



Elevage de poules sur paillage bagasses et déchets verts



Valorisation de la bourre de coco pour fabriquer de la corde

La Chambre lance une étude sur les gisements de matières organiques

Dans le but d'améliorer l'autonomie agricole du Pays, la CAPL prône auprès des agriculteurs une meilleure valorisation des déchets organiques. Une grande étude a été lancée pour sensibiliser le monde rural à ces nouveaux impératifs. Débutée en 2024, cette campagne bénéficie du soutien de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) qui en assure le co-financement.



Coralie Deniot

L'étude a débuté en janvier 2024 avec une première phase consistant à élaborer un questionnaire précis sur l'état des lieux. **Coralie Deniot**, responsable de la valorisation des matières organiques à la CAPL depuis juin 2023, est à la tête de ce projet. Une fois le questionnaire validé, l'enquête sur le terrain a pu être lancée.

Les premières régions enquêtées ont été les îles Sous-le-Vent (Raiatea, Taha'a et Bora-Bora), bientôt suivies des Tuamotu-Gambier, des Marquises, des Australes et enfin des îles du Vent, avec Tahiti et Moorea.

Tous les acteurs produisant ou traitant des matières organiques en quantité significative ont été sollicités pour participer à cette enquête, y compris les municipalités, les exploitants agricoles, les entreprises privées et les industriels.

Une utilisation plus judicieuse des produits organiques

L'objectif principal de cette étude est de fournir aux agriculteurs locaux des informations sur la disponibilité et la localisation des matières organiques. En comprenant mieux ces gisements, les agriculteurs pour-



De la bourre de coco au terreau de semis

ront développer des pratiques de gestion plus efficaces, telles que le compostage, la méthanisation ou l'utilisation de fertilisants organiques.

Cette utilisation judicieuse des matières organiques permettra non seulement d'améliorer la fertilité des sols, mais aussi de réduire la dépendance aux engrais chimiques et aux importations

De plus, cette étude vise également à sensibiliser la population locale à l'importance de la gestion des déchets et de la préservation de l'environnement. En encourageant le recyclage et la valorisation des matières organiques, la Polynésie française peut progresser vers une économie circulaire plus durable et résiliente. ■

La plateforme de stockage de Taputapuataea à Raiatea



La CAPL s'équipe pour effectuer des analyses de sol

La CAPL s'est formée et équipée pour effectuer des analyses de sol chez les agriculteurs. Une prestation utile et attendue par le monde agricole pour monter en expertise et en connaissance du sol.

Dans une démarche novatrice visant à soutenir le monde agricole local, la CAPL annonce fièrement le lancement de son tout nouveau service d'analyse de sol. L'inauguration a eu lieu début avril 2024 en présence du ministre de l'agriculture et des ressources marines, en charge de l'alimentation et de la recherche, Taivini TEAI.

Cette volonté de proposer aux agriculteurs un service d'analyse de sol a pour objectif de monter en expertise et d'optimiser les pratiques agricoles afin de maximiser les rendements. L'importance de l'analyse de sol ne peut être sous-estimée.

Optimiser la santé des cultures

En comprenant mieux la composition de leur sol (azote, phosphore, potassium, pH, densité et humidité), les agriculteurs du *fenua* pourront ajuster leurs pratiques de fertilisation et de gestion de l'eau pour optimiser la santé de leurs cultures. Ce qui implique une utilisation plus efficace des intrants, mais aussi une réduction des coûts de production et, in fine, une meilleure rentabilité pour les exploitations agricoles.

Réduire les coûts de production

Une analyse de sol effectuée tous les 3 à 5 ans pour une parcelle homogène est suffisante. Le coût des analyses est dégressif, soit 12 000 XPF pour une analyse, 10 000 XPF pour deux et 9 000 XPF par analyse pour trois analyses simultanées. Au prix des fertilisants aujourd'hui, il devient vite rentable d'investir dans une analyse de sol pour limiter l'achat de sacs d'engrais dont les prix ont considérablement grimpé ces dernières années.

E mau rave'a tuatapapara'a fenua ta te piha Rautea

E mouha'a ta te piha Rautea e te fa'ahiahia no te tuatapapa i ta outou mau repo fenua no te tanura'a. Rave'a tia'i maoro hia no te ha'apapu i te feia fa'a'apu te huru e te faito o te repo no ta ratou mau fa'a'apu. Rave'a no te 'itera'a i te mea e 'ere hia nei i roto i te repo. Ia maita'i te ha'amaita'i raa.

Analyse d'un échantillon de sol agricole



Le ministre de l'agriculture partage son expérience avec l'équipe CAPL en charge des analyses des sols

Si vous êtes intéressés pour effectuer une analyse chez vous, contactez votre agent CAPL (ou le standard de la Chambre) afin de définir ensemble une date de prélèvement sur votre parcelle. Les prélèvements et analyses se feront uniquement les 15 derniers jours du mois. Si vous faites effectuer une analyse le 15 du mois, le résultat arrivera au plus tard dans les 15 jours qui suivent. ■



Tere ohipa i te mau pae fenua Réunion

Ha'amau i te ho'e natira'a papu i rotopu ia Porinetia Farani e te fenua Réunion no te ha'amaita'i i te parau no te fa'a'apu.

I te omuara'a o teie matahiti 2024, ua tere atu e piti o to tatou mau ti'a no te piha Rautea, tae noa atu ho'e ti'a a te pū fa'aterrera'a no te fa'a'apu (te DAG) i te fenua Réunion i raro a'e i te arata'ira'a a te peretiteni, Thoma MOUTAME. Te fà ? Titau te ho'e ta'amura'a papu i roto pu na pae e piti nei no te aitau i te mau rave'a api e te papu no te tupu maita'i raa o te ohipa faa'apu i te fenua nei naria ato'a i te fenua Réunion.

Des échanges renforcés entre la Polynésie et La Réunion

En ce début d'année 2024, la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonnaire de la Polynésie française a entrepris une mission stratégique sur l'île de La Réunion, établissant ainsi un partenariat fécond avec la Chambre d'Agriculture locale.

Sous la houlette du Président de la CAPL, Thomas Moutame, une délégation composée de deux techniciens de la Chambre et un technicien de la Direction de l'Agriculture des Australes, a été dépêchée sur place pour entériner cette collaboration fructueuse. L'objectif premier de cette mission consistait à renforcer les compétences des agents polynésiens dans

divers domaines agricoles tels que la culture maraîchère, fruitière et l'apiculture. En partageant leur savoir-faire, les experts réunionnais ont ainsi contribué à enrichir les connaissances techniques des techniciens de la délégation, afin qu'ils puissent, à leur tour, les transmettre aux agriculteurs de Polynésie.

Vers une collaboration encore plus efficace

Il est aujourd'hui impératif que notre secteur primaire se développe davantage, grâce à des agriculteurs compétents et compétitifs dans une gamme étendue de domaines. L'expérience et l'expertise des acteurs réunionnais joueront un rôle crucial dans cet objectif, en permettant un accompagnement encore plus efficace de nos producteurs locaux.



De nombreuses visites sur les exploitations locales



L'expertise des Réunionnais partagée avec nos producteurs locaux



Les agriculteurs réunionnais ont partagé leurs connaissances avec leurs homologues polynésiens



L'apiculture se développe aussi à La Réunion

Par ailleurs, cette collaboration a été formalisée par la signature d'une convention entre le Président de la Chambre de l'Agriculture Polynésienne, Thomas Moutame, le Maire de la commune de Bras-Panon, Jeannick Atchap, et le Président de la Chambre d'Agriculture de La Réunion, Frédéric Vienne.

Cette convention vise à encourager les échanges entre les services et le partage d'informations, notamment sur la culture du fruit à pain,

connu localement sous le nom de "uru". En effet, La Réunion se lance dans le développement de cette filière prometteuse et de ses dérivés tels que les chips et la farine.

Ces échanges fructueux entre deux territoires distincts, de l'océan Indien au Pacifique, promettent d'impulser une dynamique bénéfique à l'augmentation et à la pérennisation de nos productions agricoles dans le temps. ■



Le Président de la CAPL sur le terrain



Le savoir-faire des agriculteurs réunionnais



Une mission auréolée de succès pour Thomas Moutame



Echanges fructueux pour les membres de la délégation polynésienne

La réponse à vos besoins dans les îles



**RÉSERVOIRS
CHAPITEAUX
COMPACTEURS
DISTRIBUTION
DE CARBURANT**

Tél: 87 337 337

hanavai@mail.pf
www.hanavai.pf



TECHNIVAL

Votre fournisseur en fertilisants organiques

VRAC - SAC - BIG BAG

Votre sol mérite ce qui se fait de mieux



40 50 28 70 / TECHNIVAL.PF 



Succès du Projet “Kits Potagers Solidaires”

Te manuiara'a o te mau «Aua fa'a'apu totiare» i Porinetia nei

I te matahiti 2023, ua opua mai te piha Rautea na roto i te paturura'a pae faufa'a a te pû fa'aterera'a no te pae Totiare (DSFE) e ha'amau i te mau 'aua fa'a'apu totiare rii na'ina'i na roto i te mau nohora'a nava'i ore no tera e tera oire. 97 rahira'a i ha'amau hia i Tahiti, Moorea e i Raiatea. E mea na roto to'a i te tauturu a te mau oire i manuia ai teie fa'anahora'a mai te ava'e febuare e tae atu i te ava'e novena 2023.

En 2023, la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire, en partenariat avec le soutien financier de la Direction des Solidarités, de la Famille et de l'Égalité, a lancé la phase test du projet «Kits Potagers Solidaires». Cette initiative ambitieuse a permis d'implanter avec succès des kits potagers chez 97 bénéficiaires répartis sur Tahiti, Moorea et Raiatea. Grâce à une collaboration efficace avec les municipalités, les travaux d'implantation ont été menés à bien de février à novembre 2023.

En février de cette année, une visite de suivi a été effectuée auprès de l'ensemble des bénéficiaires de ces kits afin de dresser un bilan complet de l'opération, un an après le lancement du projet.

Sur l'ensemble des bénéficiaires, 86 d'entre eux (soit 88%) ont non seulement démarré avec succès leurs activités potagères, mais les ont également maintenues jusqu'à ce jour. Parmi les autres bénéficiaires, certains ont récemment commencé leur jardinage, tandis que d'autres ont été contraints d'interrompre leur activité pour diverses raisons telles que des problèmes de santé, de foncier, des obligations familiales ou la reprise d'un emploi.

En moyenne, les familles, composées en moyenne de 5 personnes, ont pu récolter leurs produits tous les 2 mois. Près de la moitié ont réussi à cultiver avec succès toutes les semences de légumes fournies. Toutefois, certains ont rencontré des difficultés, principale-



A Teahupoo, eux aussi ont bénéficié de leur “kit potager”

ment dans la culture de la tomate (variété *buffalo*). Malgré ces défis, tous les bénéficiaires ont réalisé des récoltes satisfaisantes, leur permettant ainsi de faire profiter une dizaine de personnes de leurs produits grâce à des dons, et d'avoir en moyenne près de 5 clients.

À noter que la CAPL a obtenu pour ce projet **le premier prix de l'innovation publique**, dans la catégorie «*éco responsable*». Cette compétition prestigieuse met en lumière les idées créatives qui contribuent à relever les défis complexes de notre société et à améliorer la vie de l'utilisateur. Elle vient ainsi récompenser les projets les plus novateurs développés par les services et établissements du Pays et de l'État en Polynésie française.

En moins d'une année, ce projet a déjà démontré sa valeur en tant qu'outil efficace de promotion de l'autosuffisance alimentaire et de la solidarité au sein des communautés polynésiennes, tout en renforçant les liens entre les institutions publiques et le secteur agricole. ■



La CAPL a obtenu le 1^{er} prix de l'innovation publique pour ce projet ambitieux



A Moorea, la population a également bénéficié de “kits potager”



Un magnifique “kit potager” implanté dans la commune de Arue

Au cœur des apprentissages à Opunohu

Les agricultures respectueuses de l'environnement

Le plan "Enseigner à Produire Autrement" pour les transitions et l'agro-écologie (EPA2) missionne les établissements d'enseignement agricole de fournir les clés aux jeunes pour débattre de sujets socialement vifs en étant acteurs, voire auteurs de leurs apprentissages.

Afin de questionner l'actualité sur les conséquences des agricultures intensives gourmandes en pesticides, sur la santé humaine et l'environnement et les alternatives possibles, les jeunes d'Opunohu sont initiés aux agricultures écologiques.



Création de la première planche de maraîchage sur la parcelle de démonstration d'agriculture syntropique par les 2nd CPH d'Opunohu

Les exploitations de « lycées agricoles » ont quatre grandes fonctions. Les deux plus connues sont la production (commercialisation) et la formation. Les deux autres le sont moins : l'animation et le développement des territoires et la coopération internationale d'une part, l'expérimentation et l'innovation agricoles et agro-alimentaires d'autre part. C'est dans le cadre de cette dernière que l'exploitation du lycée d'Opunohu s'investit pour proposer aux apprenants un cadre de réflexion propice à la « résolution de problèmes » (approche pédagogique constructiviste) et donc à l'innovation.

et des papayeraies intensives Bio et a entamé début 2023 une transition vers l'Agriculture Biologique de Conservation (ABC) pour sa production de légumes. L'ABC a été explorée cette année avec les classes de STAV (Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant) et CPH (Conduite de productions horticoles).

La bi-chapelle, le modèle retenu

La bi-chapelle a été retenue comme situation d'apprentissage et ce sont les élèves de 1^{ère} CPH qui ont été impliqués dans le processus de reconception du système de culture pour en faire une vitrine de l'agroécologie.

méthode de conception de systèmes de cultures tropicaux économes en produits phytosanitaires du Guide tropical*.

Et à la suite d'une observation fine des lieux et d'un diagnostic qui a permis de fixer les contraintes et les objectifs de production, la classe a mis en place la culture déterminée par l'assolement (concombre) et a aménagé des espaces fleuris et une haie composite, appelés aussi infrastructures agroécologiques (IAE).

« Encourager la parole et l'initiative des jeunes sur les questions des transitions et de l'agroécologie » étant l'un des quatre axes structurants de l'enseignement agricole (voir Bulletin CAPL, décembre 2023), ce



De gauche à droite : Identification des auxiliaires et ravageurs sur les cultures en place dans la bi-chapelle (diagnostic). Piquetage des planches standardisées puis application de compost après un passage de grelinette. Paillage des planches permanentes (broyat de bambou ou vetiver) et transplantation des deux variétés de concombres pour un essai de résistance aux maladies fongiques.

L'exploitation participe ainsi entre autres à des essais d'itinéraires techniques en ananas Bio (AB), cherche constamment à améliorer la qualité de son compost, développe des systèmes agroforestiers (AF) (voir Bulletin CAPL, décembre 2022)

Après cinq jours de chantier, les élèves ont parfait leurs connaissances sur le non-travail du sol, mis en pratique l'année précédente, et se sont initiés à la protection agroécologique des cultures (PAEC) à travers la découverte de la

chantier a donné lieu à une restitution par les élèves au proviseur adjoint et à la directrice de l'exploitation. A cette occasion ils ont pu expliquer avec leurs propres mots les concepts (savoir-outils) abordés et leurs initiatives.



Bi-chapelle avant les travaux d'aménagement

Prochaine étape : raisonner cette reconception à l'échelle du maraîchage puis de l'exploitation en implantant davantage de haies composites et de couverts végétaux et des aménagements comme les baissières ou des mares pour diversifier les services écosystémiques et promouvoir les solutions fondées sur la nature. ■

► Pour en savoir plus :

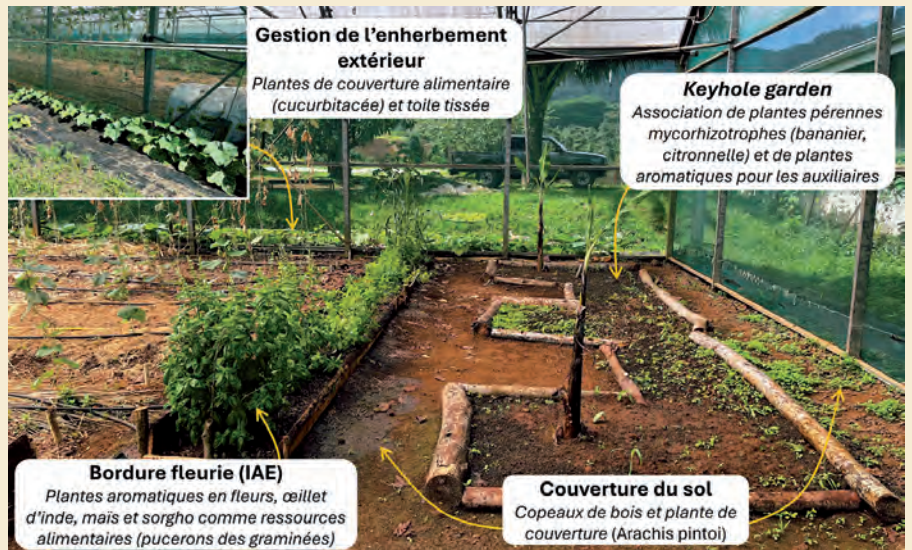
Guide Tropical – Guide pratique de conception de systèmes de culture tropicaux économes en produits phytosanitaires



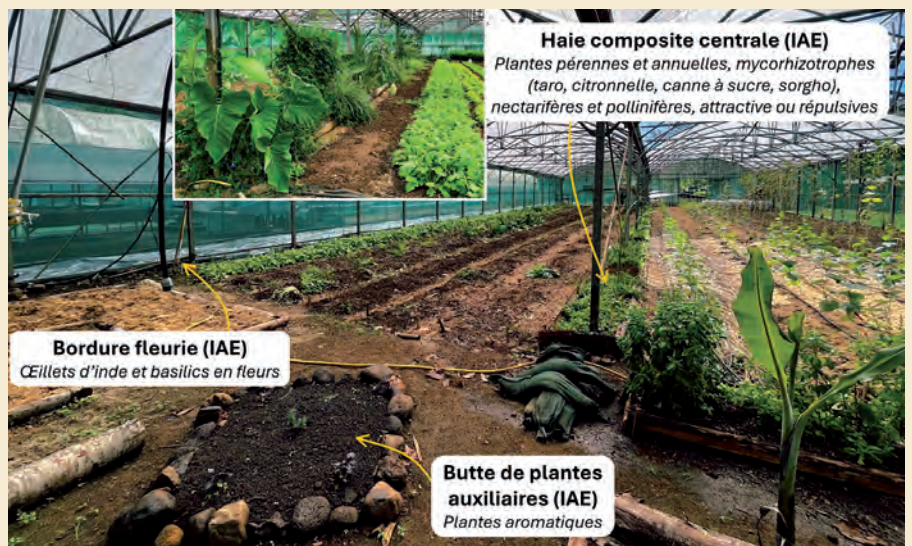
Bi-chapelle après les travaux d'aménagement : Identifications des techniques agroécologiques retenues avec les élèves (FT : Fiches Techniques de référence du Guide tropical).



De haut en bas : Test de stabilité structurale (slake test) du sol. Création des aménagements pour les IAE avec des matériaux de récupération. Haie composite et hôtel à insectes créés avec la classe de 2nde "enrichie" du collège de Huahine.



IAE conçues par les élèves de manière à occuper les espaces disponibles de la bi-chapelle, tout en favorisant le maximum de services écosystémiques : biodiversité aérienne et souterraine, stockage de carbone, pollinisation, régulations naturelles, rafraîchissement de l'air.



Critères retenus dans le choix des espèces : durée du cycle de développement et de floraison, type de système racinaire, capacité à développer des symbioses et à résister aux tailles fréquentes, production de nectar et pollen.

Les élèves de la MFREO de Tahaa découvrent l'agriculture sur Raiatea

I te roa raa ho'e hepetoma, mai te monire 11 e tae atu i te mahana pae 15 no te ava'e no mati 2024, ua reva atu te mau tamarii no te piha 4 e 3 no te MFREO no Tahaa i te fenua Raiatea no te te tahi orara'a ha'api'iraa titaura'a i te tahi mau ite api i te pae o te fa'aapu. Ua roiro ato'a ra teie tere matamua roa ei taime nehenehe mau no te tahi orara'a amui. Te tau ha'api'ipi'iraa toro'a, te taime mata'ita'iraa, ohipara'a i roto i te mau fa'a'apu, e te pae ato'a ra o te fari'iraa ratere o tei fa'arava'i i ta ratou hi'ora'a i te parau o to ratou fenua, fa'aineine ato'a ra i to tere e tupu atu fenua Tahiti i te ava'e no atopa i te fa'aiteitera'a ma'a i muri nei.



Soucieuse de redorer son blason et de reprendre toute sa place au sein des structures de formation professionnelle dans les îles Sous-le-Vent, la MFREO de Tahaa a entrepris, depuis l'été 2003, une complète restructuration, passant évidemment par un toilettage des plans de formation proposés aux élèves des classes de 4^e et 3^e et de CAPa1 et CAPa2 Agriculture des Régions Chaudes. Engagée parmi les autres établissements de l'enseignement agricole sur le fenua, la maison familiale conduit ses formations de façon dynamique, dans le cadre de l'alternance pédagogique sous statut scolaire. Cette année, ce sont ainsi une quarantaine de jeunes qui ont fait le choix de la MFR à Tahaa, seul établissement de formation agricole dans les Raromatai. Parmi les élèves de 4^e et de 3^e de l'enseignement agricole, pour la plupart originaires de Tahaa, bon nombre d'entre eux n'avaient qu'une connaissance sommaire de Raiatea, ignorant notamment tout des réalités agricoles de l'île voisine. L'équipe a donc organisé pour eux un voyage d'études sur l'île, du 11 au 15 mars 2024. Il fut d'abord l'occasion de tirer un bilan du partenariat noué avec l'association *Kiff-ton Reef*,

en présence du directeur national de l'Office Français de la Biodiversité, Fabrice Auscher.

La semaine trop brève s'est déroulée entre visites de structures agricoles touristiques et stages dans des exploitations, des tarodières, ateliers porcins, champs de canne. Enfin, quelques visites culturelles ont émaillé le séjour, complétant la vision des jeunes en leur donnant envie de poursuivre leur formation en CAPa ARC. Chaque jour en soirée, puis le vendredi matin, les jeunes ont préparé le compte-rendu de ce voyage qui a renforcé la cohésion de groupe et permis à chacun de mieux appréhender son magnifique environnement, tout de bleu et de vert. Les sourires de tous en disaient long...

Un grand merci aux exploitants qui ont accepté de les accueillir en stage, en particulier Moerani Lemaire, de *Faora Lab*, pour sa générosité et l'expression rassurante de ses convictions.

Un grand merci également aux parents qui ont participé aux levées de fonds, seule source de financement de ce court mais riche séjour, galop d'essai avant la participation de ces mêmes jeunes à la Foire Agricole de Tahiti, en septembre 2024. ■



Diagnostic des producteurs vivriers pour le projet Tavivat

Le projet TAVIVAT (Transition Agro-écologique VIVrière et d'Agro Transformation) se distingue comme un projet phare, ayant été retenu l'appel à manifestation d'intérêt « démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires de France 2030 ». S'étalant sur deux phases allant de 2024 à 2029, il se donne pour mission ambitieuse de redynamiser l'agriculture vivrière locale en Polynésie française.



Les objectifs de ce projet sont clairs et ambitieux : stimuler la consommation des produits vivriers locaux, accroître leur production, rendre ces produits transformables et enfin, adapter la restauration scolaire pour favoriser leur intégration. Dans cette optique, dix communes pilotes ont été sélectionnées pour être les pionnières de cette transformation : Huahine, T ahaa, Taputapuatea, Bora Bora, Teva i Uta, Mahina, Rimatara, Rurutu, Ua Huka et Nuku Hiva. Dans le cadre de la phase de maturation du projet TAVIVAT en 2024, un diagnostic complet des agriculteurs vivriers a été prévu. Ce diagnostic vise à recenser et caractériser les agriculteurs, évaluer la production vivrière

Fa'anahora'a TAVIVAT

Tuatapapara'a i te feia fa'a'apu rii na'ina'i i roto i te fa'anahora'a TAVIVAT.

I roto i te tau omuara'a o te fa'anahora'a Tavivat i teie matahiti 2024, ua tuatapapa amui hia te feia tanu ma'a rii na'ina'i e te mau ti'a no te piha Rautea. Te reira no te numerara'a, te tapa'ora'a, te matutura'a i te mau hotu ato'a e tae noa atu i te numerara'a i te faito rahi o ta ratou mau hotu e na'e hia i te matahiti ho'e, naria ato'a te hi'ora'a i te pae no te huru o te tapiho'ora'a i teie mahana.



actuelle et potentielle, identifier les capacités de regroupement des producteurs et analyser les modalités de commercialisation existantes.

Pour mener à bien cette tâche cruciale, quatre étapes de travail ont été programmées, comprenant l'élaboration de la méthodologie et du contenu de l'enquête, la formation des enquêteurs, le suivi des enquêtes et enfin, l'analyse des données recueillies.

La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL) a joué un rôle central dans la réalisation de ce diagnostic, en élaborant

les outils nécessaires et en formant les techniciens et agents de terrain pour mener à bien cette mission sur le terrain. De plus, une collaboration étroite avec l'association « **SPG Biofetia** » a été initiée pour garantir le succès de cette entreprise.

L'implication de l'Institut de Recherche et d'Applications des Méthodes de Développement (IRAM), déjà engagé dans des travaux similaires depuis 2019, a été un atout majeur pour la réussite de ce projet. Ensemble, ces acteurs ont uni leurs forces pour réaliser des enquêtes auprès de 640 exploitations, dont 87 sont déclarées en agriculture biologique, à travers les dix communes sélectionnées.

Ce diagnostic approfondi, en partenariat avec la DAG, est une étape cruciale pour établir des stratégies efficaces et durables visant à revitaliser l'agriculture vivrière en Polynésie française. Grâce à la collaboration et à l'engagement de toutes les parties prenantes, le projet TAVIVAT s'annonce prometteur pour l'avenir de notre secteur agricole.

Le projet TAVIVAT, porté par la Direction de l'Agriculture en qualité de cheffe de file, est une opération soutenue par l'État dans le cadre du dispositif « *Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires de France 2030* », opéré par la Banque des Territoires (Caisse des Dépôts). ■



Les actualités

Les journées d'échanges sur la commercialisation des produits bio locaux

Du 21 au 24 février, nous avons organisé des journées d'échanges interrégionales sur la commercialisation des produits Bio locaux en PF et en NC.



Ces échanges ont eu lieu dans le cadre du programme PROTEGE, un programme régional mis en œuvre par la Communauté du Pacifique (CPS) et financé par l'Union Européenne. Organisées avec l'aide des prestataires *DAI Consulting* et *OpaO*, ces journées ont rassemblé agriculteurs, transformateurs, commerçants et experts techniques de Polynésie française et de Nouvelle-Calédonie. L'objectif était de discuter des défis et des solutions en matière de commercialisation des produits bio et locaux.

Les trois premières journées se sont déroulées à l'Hôtel Te Moana à Puna'auia, suivies de visites sur le terrain (Marché de Papeete, Hyper U Pirae et l'Épicerie de Tahiti). Des visioconférences avec deux coopératives ("COOP1" de Nouvelle-Calédonie et "La Coopérative Agricole" de France) ont aussi permis à nos acteurs de mieux se projeter dans leurs projets en cours ou à venir.

La 4^{ème} et dernière journée s'est tenue à Raiatea, avec une visite d'une exploitation bio et du nouveau hangar géré par le GAB des Raromata'i (Groupement des Agriculteurs bio) qui permet le stockage des produits des agriculteurs bio et conventionnels. Le compte rendu des échanges est disponible sur le site internet de Bio Fetia : www.biofetia.pf. ■

Mise en place d'un Kit PLV-ILV dans les magasins



Dans le cadre de sa mission de promotion de l'agriculture biologique, l'association **Bio Fetia** a entrepris de valoriser davantage le **label Bio Pasifika** en partenariat avec les petites, moyennes et grandes surfaces de Polynésie française. À l'heure où les consommateurs accordent une attention croissante à leur santé et à l'environnement, le choix des produits biologiques est devenu une priorité pour de nombreuses personnes.

Afin de répondre à cette demande croissante et de mettre en valeur les produits biologiques, nous avons conçu et distribué des kits de PLV (Publicité sur le Lieu de Vente) et d'ILV (Information sur le Lieu de Vente) dans un premier temps dans les magasins de Tahiti, Moorea et Raiatea, puis dans un second temps dans les autres îles de la Polynésie française.

Cette initiative vise à mettre en avant le label **Bio Pasifika** dans les rayons, offrant ainsi une meilleure visibilité aux produits certifiés biologiques du Fenua. ■

L'évolution de l'association Bio Fetia

L'association **Bio Fetia**, créée en 2011, est composée de producteurs, de transformateurs, de consommateurs et de distributeurs qui œuvrent pour le développement de l'agriculture biologique sur le Fenua.

En effet, depuis 2012, le gouvernement de la Polynésie française a reconnu officiellement la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique (NOAB), délivrée par le SPG Bio Fetia, comme norme de référence pour les produits agricoles biologiques produits localement. A ce titre, l'association a été agréée pour réaliser les audits des exploitations désirant s'engager dans l'agriculture biologique, délivrer le certificat Bio Pasifika aux opérateurs et s'assurer du respect du cahier des charges de la NOAB. ■

Bio Fetia en 2020

- 167 adhérents dont 112 inspecteurs*
- 10 groupes locaux**
- 10 missions dans les îles
- 27 unités de productions certifiées Bio Pasifika
- 142 hectares de surfaces certifiées Bio Pasifika

***Inspecteurs** : membres de l'association (consommateurs, agriculteurs, transformateurs, éleveurs) qui ont suivi la formation à l'inspection et qui sont aptes à auditer les exploitations qui souhaitent obtenir le label Bio Pasifika.

****Groupe local** : groupement de membres de l'association situé dans une même zone géographique.

Bio Fetia en 2023

- 246 adhérents dont 164 inspecteurs*
- 19 groupes locaux**
- 29 missions dans les îles
- 112 unités de production certifiées Bio Pasifika
- 421 hectares de surfaces certifiées Bio Pasifika

Collaboration avec la CAPL pour les enquêtes du projet TAVIVAT

Notre association participe à la phase de maturation du Projet TAVIVAT (Transition Agroécologique Vivrière et Agro-Transformation), dont l'objectif premier est d'intégrer 25 % de produits vivriers dans la part des féculents servis en restauration scolaire dans une dizaine de sites pilotes de la Polynésie française (Tahiti, Nuku Hiva, Ua Huka, Rimatara, Rurutu, Huahine, Bora Bora, Tahaa et Raiatea).

Ce projet repose sur la valorisation des productions vivrières traditionnelles à travers des systèmes de production biologique ou agroécologique à faible niveau d'intrants, ainsi que sur la création d'unités d'agro-transformation approvisionnées par les exploitations participant au programme.

Les produits transformés seront dans un premier temps distribués dans le réseau de la restauration scolaire, puis dans un deuxième temps, l'objectif est d'étendre le dispositif auprès d'autres communes et du grand public dans les années à venir.

Dans le cadre de ce projet de grande envergure, nous collaborons étroitement avec la CAPL pour mener des enquêtes auprès des agriculteurs, afin de cerner leurs possibilités et besoins en matière de développement de la production de *taro*, *tarua*, *uru*, patates douces, bananes, *fe'i*, manioc, ignames, *pia* et *mautini*.

Jusqu'à la fin du mois d'avril, nos animateurs se partagent les enquêtes à réaliser avec les agents de la CAPL. Les cultures cibles pour cette enquête sont : *taro*, *uru*, patates douces, bananes et manioc. Début avril 2024, 391 enquêtes ont déjà été réalisées en tout par la CAPL et Bio Fetia, sur 640 à mener.

Côté Bio Fetia, Heiva a réalisé 22 enquêtes sur Rimatara et Tahiti, et Tereva quant à lui a réalisé 56 enquêtes sur Huahine et Raiatea.



Heiva et les agents de la CAPL à Rimatara

Nos animateurs saisissent l'opportunité de TAVIVAT pour identifier des producteurs en agriculture conventionnelle et naturelle désireux de se convertir à l'agriculture biologique.

Pour rappel, le projet TAVIVAT est porté par la Direction de l'agriculture en qualité de chef de file, avec la participation de la CAPL, du SPCPF, de l'EPHE, de l'EPEFPA, du Lycée hôtelier, d'associations diverses, de sociétés privées et de Bio Fetia ! Il est soutenu par l'État dans le cadre du dispositif "Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires" de France 2030, opéré par la Caisse des Dépôts. ■

Les nouveaux producteurs garantis **Bio Pasifika** par **Bio Fetia** entre novembre 2023 et février 2024



- **Benjy LY**, production végétale à Huahine ▶
- **Tehea OOPA**, production végétale à Huahine ▶▶
- **Adrien MONJOL-DELPHINE**, Apiculture à Raiatea
- **Nadja KLEMCKE**, Élevage de poules pondeuses à Nuku Hiva

La liste des producteurs garantis Bio Pasifika est disponible sur notre site internet : www.biofetia.pf



La SOCREDO accompagne les professionnels du Fenua

Vous envisagez une carrière dans l'agriculture, l'élevage ou la pêche ?
Suivez ces étapes pour transformer votre projet en réalité.



Faire la demande
d'une carte professionnelle



Création
d'une patente (N° TAHITI)



Prendre rendez-vous
à la SOCREDO

SOUSCRIRE À UN MOYEN DE PAIEMENT

- Une carte SOCREDO



SOUSCRIRE À UNE SOLUTION D'ENCAISSEMENT

- Encaissement mobile
- Encaissement TPE

OUVRIRE UN COMPTE PROFESSIONNEL

Pièces justificatives :

- Justificatif d'identité en cours de validité
- Justificatif de domicile de moins de 3 mois (facture EDT/OPT)
- Carte professionnelle CAPL
- Attestation du N° TAHITI (ISPF) récent
- 3 derniers relevés de compte (si vous êtes déjà client d'une autre banque)

SOUSCRIRE À UN CRÉDIT

Pièces justificatives :

- Présentation de l'activité
- Comptabilité synthétique des comptes
- Carte professionnelle CAPL valide
- Factures pro-forma

Témoignage des clients professionnels qui nous ont fait confiance.



Kenny

« La SOCREDO m'a aidé à financer mon exploitation de poules pondeuses bio, la seule banque qui soutient notre secteur d'activité. »



Johnny

« Pour concrétiser mon projet, la SOCREDO m'a accompagné dans le financement de mon deuxième poti marara. »



Jean-Baptiste

« Grâce à la SOCREDO, j'ai pu développer mon exploitation de fruits et légumes sans pesticides, ni engrais chimiques. »

SOCREDO, partenaire du secteur primaire.

Johnny




Pêcheur hauturier, Tahiti



Pour la création ou le développement de votre activité, comme **Johnny**, rejoignez la **SOCREDO** !

Ensemble, construisons la Polynésie de demain.

Contactez-nous dès aujourd'hui au 40 47 00 00

www.socredo.pf     



SOCREDO



TE PARAU O TE HO'E VAHINE TAVIRI MA'A

est à la maison. Le projet prend forme, le hangar de fermentation et de séchage des fèves est hors d'eau. La chocolaterie devrait être opérationnelle pour fin 2024.

Ton projet d'agro-transformation bio, un plus pour le Fenua ?

Je n'ai jamais envisagé de faire de l'agriculture conventionnelle. Je rêve de vivre dans un pays 100% bio et j'espère être un des nombreux maillons qui mènera notre Fenua à cet objectif que certains pays ou états ont déjà adopté.

Quels sont les inconvénients et les avantages de ton activité ?

Le cacaoyer s'épanouit pleinement en pays tropical. Le plus dur pour moi, ce n'est ni la pluie, ni la boue, mais la chaleur. Mais travailler en

Anne-Charlotte Brigaud, la passion du cacao



Rencontre à Raiatea avec une passionnée de la culture bio qui s'est lancée à corps perdu dans l'élaboration du chocolat de dégustation...

Quel est ton parcours d'agricultrice ?

Je suis arrivée en Polynésie en juin 2019 où après quelques semaines passées en woofing dans un *fa'a'apu* de Raiatea, j'ai finalement décidé de démissionner de la banque française qui m'employait en métropole depuis 30 ans.

Animant bénévolement en métropole un jardin partagé bio en cité HLM, je me suis prise de passion pour le jardinage. J'y ai également développé l'envie de rencontrer des personnes d'horizons différents. C'est donc naturellement que j'ai débuté en Polynésie une activité de maraîchage bio puis, à la suite d'un séjour aux Marquises et la rencontre de Manfred, chocolatier artisanal à Ua Pou, j'ai décidé de me lancer dans la culture du cacaoyer. Manfred m'a donné ma première cabosse à faire germer.

D'où te vient cette passion pour le cacao ?

C'est avant tout l'entrepreneuriat qui me passionne. Partir de zéro et mettre en œuvre un projet fou : cultiver du cacao, le transformer et vendre du chocolat 100% Raromatai.

Au cours de mon ancienne vie, j'ai fait de très longues études (droit, finances, management...). J'adore apprendre et expérimenter. Ce projet m'a permis de m'investir totalement dans un domaine qui m'était encore inconnu jusqu'à mon arrivée en Polynésie : la culture du cacao et la fabrication de chocolat de dégustation.

Peux-tu nous parler de ton projet de chocolaterie ?

En 5 ans, j'ai planté 300 cacaoyers et autres espèces sur un terrain pentu qu'il a fallu entièrement aménager (élagage, création de redans, amendement du sol...). Cette année, je dois planter 600 cacaoyers supplémentaires sur un terrain domanial dont je viens d'obtenir le bail. L'objectif est d'être autonome en fèves pour ma production de chocolat. Depuis juin 2023, début de ma production de chocolat, mon "atelier"



extérieur, tous les jours de la semaine y compris le week-end, est une grande source d'épanouissement, après des années passées derrière un bureau.

Que dirais-tu à un jeune qui souhaite se lancer dans ce domaine ?

J'espère ouvrir ma chocolaterie pour mes 60 ans et l'exploiter pendant de nombreuses années. Je ne me sens donc pas légitime pour donner des conseils aux "jeunes" en particulier, mais plutôt à toute personne qui voudrait se lancer dans l'agriculture bio ou l'agro-transformation : du travail, du travail et un minimum de finances, car les équipements de transformation sont coûteux.

A quand les premières tablettes « Arômes chocolat » dans les magasins ?

Le début de la commercialisation des premières tablettes « Arômes chocolat » est prévu mi mars 2024 chez *Bottle Shop* à Uturoa. ■

Itinéraire technique de la patate douce



Principales variétés : Vika, Haia, Malica, Raufea et Mira
Durée du cycle : 4 à 5 mois • **Rendement :** 10 à 30 t/ha selon la variété

L'histoire de la patate douce en Polynésie

La patate douce a été longtemps controversée, elle est admise originaire d'Amérique centrale. Selon des analyses génétiques, la patate douce serait arrivée en Polynésie centrale vers 1100, et plus précisément vers les îles Marquises. Puis de la Polynésie, la plante s'est répandue dans les îles du Pacifique, de la Nouvelle-Zélande jusqu'à Hawaï. La patate douce, *ipomoea batatas*, sous l'appellation de **umara** en tahitien connaît un chiffre d'affaires de 35 millions de francs en 2020 en Polynésie française.

► Les différentes étapes de la culture de la patate douce



PRÉPARER SON SOL

Exemple d'amendement du sol en épandant de la fiente de poule.



PRÉPARER SON SOL

Labourer son sol avec un rotavator afin de préparer les lits de culture. Possibilité éventuellement de préparer des buttes.



PRÉPARER LES PLANTS

Récupérer les boutures sur le plant mère.



PRÉPARER LES PLANTS

Prélever la bouture d'environ 15-30cm de longueur.



PRÉPARER LES PLANTS

Effeuilier la bouture entre 5-10cm de longueur.



PRÉPARER LES TROUS

Creuser un trou manuellement.



PRÉPARER LES TROUS

Repiquer vos boutures et recouvrir de terre.



PLANTATION

Résultat de la parcelle après plantation sur buttes.



PLANTATION

Croissance de la patate douce environ 1,5 mois après plantation. Apport d'engrais non nécessaire grâce à l'apport de fiente de poule.



Itinéraire technique de la patate douce



ENTRETIEN

Arrosage manuel
les premières semaines
puis arrosage eau de pluie.



ENTRETIEN

Désherbage manuel pour limiter
la compétition avec les adventices.



RÉCOLTE

Commencer la récolte
4-5 mois après plantation.



RÉCOLTE

Récolte mécanique grâce à une
récolteuse afin de faciliter la récolte,
ou manuellement avec une fourche.



RÉCOLTE

Placer le tubercule
sur le bas-côté.



RÉCOLTE

Résultat de la récolte.



CONDITIONNEMENT

Nettoyer les tubercules manuelle-
ment, à l'aide d'un tuyau d'eau.



CONDITIONNEMENT

Peser et ensacher les tubercules.



CONDITIONNEMENT

Vente de la patate douce
au magasin.

A SAVOIR... sur la patate douce

Les nouvelles variétés hybrides de patate douce sont des obtentions sélectionnées par le centre Agropol de la Direction de l'Agriculture, situé à Papara - Tahiti.

Et elles sont disponibles pour les agriculteurs de la Polynésie.

La sélection des hybrides de patates douces s'est faite selon les critères suivants :

- La vigueur de la plante,
- Le port trapu avec des entre-nœuds courts,
- La forme du tubercule, l'aspect et les moindres défauts,
- Le poids moyen des tubercules,
- La tolérance à la gale,
- La couleur de la pulpe,
- La texture et le goût du tubercule,
- La longueur du cycle de plantation jusqu'à la récolte.



Te mau arata'ira'a no te fa'atupu i te Umara



Te huru 'Umara tanu rahi hia nei : Vika, Haia, Malica, Raufea e te Mira

Te roara'a o te ho'e fa'a'ohura'a : 4 - 5 ava'e ▪ **Hotura'a :** 10 tae atu 30 T/ta fenua ia au i te huru o te 'Umara

Te 'a'amu o te 'Umara i Porinetia nei

No te ho'e pu'e tau roa, ua eimaro noa hia na no hea mai te 'Umara matamua. Fa'ari'i noa hia atu ra te mana'o e no Marite apato'a i ropu mai teie ma'a. Ia au ra i te mau ma'imira'a, ua tae mai te 'Umara i Porinetia i ropu i te mau matahiti 1100 hau atu a i te mau pae fenua Enana. E mai Porinetia, parare atu ai na te mau pae fenua Patifita, Aotearoa ma e tae roa atu i te mau pae fenua Vaihi.

Te 'Umara pi'i hia, Ipomoea batatas, pi'i noa hia 'Umara, tei ni'a ia oia i te faito 35 mirioni farane tona faufa'a ia amui hia i te matahiti 2020 i Porinetia nei.



FA'AINEINERA'A I TA 'OE REPO

Te ha'amaita'ira'a i te repo na roto i te ano'ira'a i te tutae moa.



FA'AINEINERA'A I TA 'OE REPO

E arote i te repo no te fa'aineine i ta 'oe mau pa'i.



FAAINEINE I TA OE MAU 'ATA

A rave mai te mau ata i ni'a i te tumu metua.



FAAINEINE I TA OE MAU 'ATA

Tapu mai te 'ata faito 15 - 30 cm i te roa.



FAAINEINE I TA OE MAU 'ATA

Ha'avaravara te mau rau'ere rii matamua 5 - 10 cm i te roa.



FAAINEINE I TA OE MAU 'APO'O TANURA'A

A heru mai ta 'oe mau apo'o.



FAAINEINE I TA OE MAU 'APO'O TANURA'A

A tanu i ta 'oe mau 'ata e a tapo'i mai i te repo.



TANURA'A

Te huru o te pa'i i muri a'e i te tanura'a.



TANURA'A

Te tupura'a o te 'umara i muri a'e ho'e ava'e e te afa. Aita e faufa'a i te tutu i te ra'au, inaha ua ano'i hia te tutae moa.



Te mau arata'ira'a no te fa'atupu i te Umara



'ATU'ATURA'A

Pipira'a i te mau hepetomari'i matamua. I muri mai, na te ua e rave i tana 'ohipa.



'ATU'ATURA'A

'Utarura'a na te hiti i te tumu ia 'ore te eihere 'ino ia aere.



'O'OTIRA'A

Hamata i te 'o'oti 4 - 5 ava'e i muri a'e i te tanura'a.



'O'OTIRA'A

'O'oti mai fa te fa'a'ohipa i te matini e aore ia 'o'oti rima noa mai e te ho'e patia huri repo.



'O'OTIRA'A

Ha'aputu mai ta 'oe mau ma'a 'umara i te hiti puroumu.



'O'OTIRA'A

Te huru o te 'o'otira'a.



FA'A INEINERA'A NO TE HO'O

Horohoro'i i ta 'oe mau ma'a 'umara ia mà.



FA'A INEINERA'A NO TE HO'O

Faito i ta 'oe mau ma'a 'umara e a tu'u i roto i te pute.



FA'A INEINERA'A NO TE HO'O

A ho'o atu i ta 'oe mau ma'a 'umara i te fare toa.

HA'APAPURA'A... Te 'Umara

Te mau huru 'umara tei fa'ati'to hia, e mau huru 'umara ia tei ma'iti hia mai e te pū Agropol a te pū fa'aterera'a no te fa'a'apu e vai nei i Papara - Tahiti. Nehenehe ia ta te feia fa'a'apu no Porinetia e haere atu i Papara no te ti'i mai.

Ua ma'iti'iti hia te mau huru 'umara tei fa'a'ti'to hia mai teie te huru :

- Te faito maita'i o te 'umara,
- Te faito maita'i o te tumu e te faito piri-piri o te mau haerera'a ohi,
- Te hoho'a e te huru nehenehe o te 'umara,
- Te faito rarahi o te 'umara,
- Tona faito pa'ari no te 'aro i te mau ma'i,
- Te ū o te 'umara,
- Te faito maita'i o te ma'a e te monamona o te 'umara,
- Te faito vitiviti o tona tupura'a e tae atu i te 'o'otira'a.





Tamara'a i te mau mā'a hotu e mā'a tupu

Nettoyage et désinfection des fruits et des légumes

1. DÉFINITIONS

- ▶ **Nettoyage** : Cela consiste à éliminer tous les déchets et les souillures visibles à l'œil nu.
Exemples de déchets : résidus de terre, feuilles, insectes...
- ▶ **Désinfection** : C'est l'action d'éliminer les microorganismes vivants qui sont invisibles à l'œil nu. *Exemples* : les moisissures, les bactéries...
- ▶ **Rinçage** : C'est utiliser uniquement de l'eau claire pour éliminer les déchets et/ou les résidus de produits de nettoyage.



Rincer ≠ Nettoyer ≠ Désinfecter

- ▶ **Détergent** : Produit dont la fonction principale est d'éliminer les souillures visibles à l'œil nu.
Exemple de produit : savon doux.
- ▶ **Désinfectant** : Produit dont la fonction principale est d'éliminer les microorganismes.
Exemple de produit : eau de javel à 12°.



Détergent ≠ Désinfectant

2. CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL

L'environnement des fruits et des légumes et les pratiques d'agriculture comme l'épandage de fumier favorisent les diverses contaminations physiques par des corps étrangers exogènes, chimiques, comme les résidus de pesticides, et/ou microbiologiques comme les moisissures.

Certains contaminants peuvent être impropres à la consommation et nuire à la santé humaine. Nettoyer et désinfecter les fruits et les légumes réduira ainsi les risques de contaminations.

3. DÉSINFECTION EN FONCTION DE L'UTILISATION

Utilisations des fruits et des légumes

Les fruits et les légumes sont utilisés cuits (avec un traitement thermique à 63°C minimum).

La désinfection n'est pas nécessaire mais préconisée surtout si le risque de contamination de la matière première est important.

Les fruits et les légumes sont utilisés crus.

Pas de réglementation locale. Mais selon la réglementation européenne, les fruits et les légumes crus doivent être désinfectés pour la restauration collective.

4. CRITÈRES D'APPLICATION D'UN PRODUIT DE NETTOYAGE OU DE DÉSINFECTION

Utiliser un produit de nettoyage ou de désinfection avec TACT.

- ▶ **Temps de contact** (laisser agir le produit pendant une durée bien précise).
- ▶ **Action** (ne pas oublier de frotter pour bien appliquer le produit).
- ▶ **Concentration** (une concentration plus élevée n'aura pas d'effet, mais une plus faible réduira l'efficacité).
- ▶ **Température**.



Utiliser de l'eau potable pour diluer le produit de nettoyage ou de désinfection à la bonne concentration afin de limiter les contaminations.



Nettoyage et désinfection des fruits et des légumes

5. CHOIX D'UN PRODUIT DE NETTOYAGE OU DE DÉSINFECTION

Le désinfectant le plus disponible à l'achat, et autorisé au contact alimentaire direct, reste l'eau de Javel :

Eau de Javel 12° (2.6% de chlore actif) / 2 ml/L / 5 mn Désinfecter

- ▶ Attention, l'eau de javel ne pourra pas assurer le nettoyage des souillures, étant un désinfectant et pas un détergent.
- ▶ Le vinaigre blanc, le jus de citron, le gros sel et le bicarbonate de soude ne sont pas des produits à efficacité prouvée et ne peuvent donc pas être utilisés pour la désinfection des fruits et des légumes dans une cuisine professionnelle.
- ▶ Aucun désinfectant pour les fruits et les légumes n'est autorisé par la norme **BIOPASIFIKA**. Un produit issu de l'agriculture biologique redevient conventionnel à la désinfection.

EXEMPLE D'UN PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION



1 • Bien rincer et frotter toutes les surfaces y compris entre les feuilles. Si les végétaux sont très sales, les tremper dans la solution détergente pendant 5 minutes.



2 • Préparer la solution désinfectante. Si c'est de l'eau de javel à 12°, verser 2 ml (soit une cuillère à café) dans 1 litre d'eau.



3 • Tremper les végétaux pendant 5 minutes.



4 • Bien rincer et frotter toutes les surfaces, y compris entre les feuilles.



5 • Bien essorer les végétaux.



Fiche proposée par Benoît Lemaréchal (GDS-A)

Elevage et transformation du *Pati*

En janvier 2023, la Coopérative des Aquaculteurs de Polynésie Française (CAPF), la Direction des Ressources Marines (DRM) et la Chambre de l'agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL) ont signé une convention de « Partenariat pour la mise au point de modèles de cages à poisson à l'échelle familiale ». C'est dans ce cadre qu'ont été expérimentés à Vairao, sur la presqu'île de Tahiti, l'élevage et la transformation du *pati* (le *chanos-chanos*, de la famille des *Chanidae*), un poisson très apprécié aux Tuamotu, qui présente d'excellentes caractéristiques dans le cadre de la politique d'autosuffisance alimentaire prônée par le gouvernement.



Le choix de l'espèce s'est porté sur le *Pati*, le terme utilisé aux Tuamotu pour le *Chanos chanos*, son nom scientifique. Ce poisson a été sélectionné pour ces travaux parce que ses larves sont facilement disponibles, et en quantités importantes entre décembre et mars, particulièrement dans les Tuamotu. Quotidiennement pêché au filet dans certains atolls, sa chair est historiquement consommée crue car ses fines arêtes durcissent à la cuisson.

Créer une filière 100% locale

L'objectif de ces essais était d'évaluer le potentiel de cette espèce pour créer une filière piscicole marine techniquement plus abordable, et dont le développement pourrait être rapide puisque non dépendant du développement de techniques d'écloserie. La robustesse de cette espèce, étudiée et élevée dans l'ensemble du bassin Pacifique, permet d'envisager une alimentation à partir de sous-produits disponibles localement pour en faire une filière 100% locale. Les poissons ont atteint un poids de 300 g en 7 mois d'élevage, avec des performances très intéressantes pour un premier essai (IC de 1,6 sur un aliment pour poisson d'étang).

Il s'en est suivi une collaboration avec le Lycée agricole John Doom de Taravao



afin de tester différentes recettes de transformation pour mieux valoriser le produit. Parmi celles-ci, les terrines fumées se sont avérées excellentes !

Après ces essais, cette filière 100% locale pourrait participer à l'autosuffisance alimentaire du Fenua. Des travaux supplémentaires sur la fabrication d'un aliment local et sur la transformation et valorisation du produit sont cependant encore nécessaires. Des demandes de financement et des projets ont été présentés dans ce sens. ●

Pour plus d'information, contactez le **Groupement de Défense Sanitaire - Animal (GDS-A)** au **49 955 998**



Le PSE (Programme Sanitaire d'Élevage)



Dès le début du second semestre 2024, le Groupement de Défense Sanitaire Animal de Polynésie française déploiera son programme sanitaire d'élevage, encore appelé PSE. Mais qu'est-ce que c'est que le PSE ? Un programme sanitaire d'élevage, c'est le droit pour un groupement de pouvoir détenir et proposer à la vente pour ses adhérents des médicaments dits « préventifs », à savoir des antiparasitaires ou des vaccins.

Les espèces concernées par le PSE sont les poules, les porcs et les vaches. Par ailleurs, la mise en place de ce PSE correspond parfaitement au schéma directeur 2021-2030 et un des objectifs est de diminuer le coût du médicament vétérinaire, contribuant ainsi au bien-être animal.

Les éleveurs adhérents du GDS-A pourront ainsi bénéficier de ces médicaments aux meilleurs tarifs. Pour autant, pour avoir accès à ces médicaments à de meilleures conditions, il faudra respecter un certain nombre de points :

- Être à jour de sa cotisation annuelle au GDS-A,
- Être à jour de sa cotisation annuelle au PSE,
- Avoir reçu une visite préalable du vétérinaire conseil du GDS-A.

La visite préalable de l'élevage par le vétérinaire conseil est nécessaire pour pouvoir optimiser le programme de vaccination et/ou les traitements préventifs à mettre en place sur l'exploitation. En effet, les élevages, s'ils peuvent parfois se ressembler, présentent souvent des caractéristiques différentes qu'il faut bien appréhender avec le vétérinaire conseil du GDS-A.

La mise en place de ce programme prophylactique doit être un moment d'échange privilégié avec le vétérinaire conseil du GDS-A PF. En effet, le vétérinaire du groupement est à l'entière disposition des adhérents du groupement



et vous pouvez le solliciter dès que vous le souhaitez. Conformément à la réglementation, l'éleveur devra stocker les

médicaments dans les conditions nécessaires (dans une armoire à pharmacie ou dans un réfrigérateur pour les vaccins par exemple), conserver ses ordonnances et maintenir son registre d'élevage. L'équipe technique sera là dans tous les cas pour vous aider au maximum à vous familiariser avec ces nouvelles habitudes à prendre.

Pour que le PSE soit pleinement effectif, nous attendons le décret préparé par la Direction de l'Agriculture et la mise en conformité de notre local de pharmacie. C'est pourquoi nous pensons pouvoir réaliser nos premières commandes pendant les vacances d'hiver austral.

Enfin, dans le cadre de l'anticipation du **risque varroa**, les abeilles ont aussi été inscrites au PSE du GDS-A PF. ●





Fiche technique
Produire un miel de qualité

Les critères de qualité des miels

Un miel de qualité est avant tout un miel **récolté rapidement après une miellée, bien filtré et décanté, et dont le taux d'humidité est inférieur à 18%**.

Le miel est un produit sucré naturel, produit par les abeilles à partir du nectar de fleurs ou du miellat (sécrétion d'insectes se nourrissant de la sève des végétaux).

Nous présenterons ici les **paramètres de qualité qui indiquent qu'un miel n'est pas dégradé et est stable**.



Tous les miels produits dans un environnement sain sont à la base des **produits de très haute qualité**. Cependant, cette qualité peut être affectée par les opérations réalisées par l'apiculteur.

Afin de valoriser la qualité des miels produits par ses abeilles, l'apiculteur se doit de respecter un ensemble de **bonnes pratiques apicoles**.

La qualité d'un miel est le reflet du savoir-faire de l'apiculteur

Les 4 principaux critères de qualité d'un miel

Le taux d'humidité

Norme internationale* :
< 20%

Conseillé
< 18%

L'activité enzymatique

amylase, saccharase...

Le taux de HMF

Norme internationale* :
< 80 mg/kg

Conseillé
< 40 mg/kg

L'absence de résidus exogènes

• Physiques • Chimiques

*Codex alimentarius (<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/fr/>)



Pacific Community
Communauté du Pacifique

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de la Direction de l'Agriculture de Polynésie française et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.



Le taux d'humidité

Il s'agit de l'eau restante dans le miel après le travail de séchage du nectar par les abeilles. Pour éviter tout risque de fermentation, ce taux ne doit pas dépasser 18%. Il peut être contrôlé à l'aide d'un réfractomètre spécialement calibré pour le miel.



L'activité enzymatique et le taux de HMF

Les enzymes ajoutées par l'abeille pendant le processus de fabrication du miel sont des molécules sensibles à la chaleur. L'hydroxy-méthyl-furfural (HMF), quant à lui, est un composé organique issu de la dégradation du fructose, un des deux sucres majoritaires du miel. Sa concentration dans un miel frais est nulle au départ et augmente avec le temps et la température.

Ces propriétés en font de bons indicateurs de dégradation par le chauffage et le stockage. Ces deux paramètres sont donc utilisés pour évaluer la fraîcheur d'un miel.

L'absence de résidus physiques et chimiques :

Le miel ne doit pas contenir de résidus indésirables comme des morceaux de cire (sauf pour le miel en brèche), de pattes d'abeilles, de fourmis... Il doit être bien filtré et décanté avant sa mise en pot. Tous les contenants doivent être nettoyés et séchés au préalable**



Pour éviter tout danger pour la santé du consommateur, l'apiculteur doit utiliser du matériel ne présentant pas de risque de contamination (peinture, matériaux), éviter de placer ses ruchers près de sites à risque (décharge, usine...) et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la miellerie**.

**Se référer au chapitre H du Guide des bonnes pratiques apicoles de l'ITSAP : <https://bonnes-pratiques.itsap.asso.fr/chapitre-h-hygiene-en-production-de-miel-de-pollen-et-de-gelee-royale/>



Pour le consommateur, la qualité d'un miel peut être assez subjective et évoquer des critères personnels comme le goût, la couleur, la texture. Mais il y a aussi la qualité objective.

Les consommateurs vont chercher un produit bien présenté, bien étiqueté, propre et naturellement sans résidus. Les indicateurs de dégradation (fermentation, déphasage...) seront rejetés.

Certains consommateurs accordent aussi de l'importance au fait que le miel soit local et que sa production soit respectueuse des abeilles et de l'environnement.

Contact

Direction de l'Agriculture
Rue Tuterai Tāne, route
de l'hippodrome, Pīra'e.
Tél : 40 42 81 44
secretariat@rural.gov.pf
www.service-public.pf/dag

 Direction de l'Agriculture
de Polynésie française

 DAG PF



Pacific
Community
Communauté
du Pacifique

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de la Direction de l'Agriculture de Polynésie française et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.



Fiche technique
Produire un miel de qualité

Gérer l'humidité des miels

Le réfractomètre*



C'est votre instrument de mesure essentiel : il permet de déterminer avec précision la teneur en eau du miel à toutes les étapes.

Etalonner le réfractomètre à l'aide des produits fournis par le fabricant, avant son utilisation. Refaire ce calibrage au moins une fois par an.

Les réfractomètres sont en général calibrés à une température de 20°C. Si la température ambiante diffère lors de la mesure, il faut corriger** : enlever 0,091 % d'humidité par degré au-dessus de 20°C, ajouter cette valeur par degré en-dessous de 20°C.

La récolte



Captage de l'humidité lors de la récolte

Récolter par beau temps et extraire le miel dans la foulée.



Miel à + 18% d'humidité

Vérifier le taux d'humidité du miel avant de récolter, à l'aide d'un réfractomètre. Prélever des cadres représentatifs du miel operculé et non operculé, et réaliser trois mesures différentes.

L'operculation n'est pas un critère infaillible : la cire n'est pas totalement imperméable et le miel peut dépasser les 18% d'humidité si l'air ambiant est humide. A l'inverse, si la miellée est faible (≤ 1kg rentré par jour), on peut avoir un miel mature et suffisamment sec dans des alvéoles qui ne sont pas operculées, car les abeilles attendent qu'elles soient remplies.



Le taux d'humidité du miel est un facteur important pour sa qualité et sa conservation. Un miel trop humide peut **fermenter** et perdre ses propriétés.

C'est un paramètre qui peut être difficile à gérer pour un miel produit dans un climat tropical, chaud et humide.

Un réfractomètre portant la mention ATC indique qu'il dispose du système de Compensation Automatique de Température, sur une plage de 10 à 30 °C.

* Il existe des réfractomètres adaptés à différents produits (vin, jus de fruit, miel...)

** Calcul : $n_T = n_{20} - 0,00023 \times (T - 20)$

Avec n = indice de réfraction

T = température en degré celsius

(source : CARI)



Pacific Community
Communauté du Pacifique

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de la Direction de l'Agriculture de Polynésie française et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.



Préparation du local



Humidité relative et température de la pièce d'extraction

Bien nettoyer et sécher tout local dans lequel sera manipulé et entreposé le miel. L'atmosphère du local doit être sèche également (humidité relative < 55%). Pour cela, utiliser un déshumidificateur durant environ 24-48h (jusqu'à ce que la machine n'absorbe plus d'eau). Mieux vaut limiter le volume des locaux et s'assurer de leur bonne isolation.



Humidité résiduelle après nettoyage du matériel

Nettoyer et sécher tout le **matériel** et les **surfaces** de la miellerie, en particulier ce qui entre en contact avec le miel (extracteur, maturateur, pots...) pour éviter la contamination par des micro-organismes externes et l'absorption d'eau résiduelle par le miel.



Stockage des hausses avant extraction

Contrôler l'humidité du miel avant l'extraction. Si elle est supérieure à 18%, il faut assécher le miel : dans un local déjà bien sec (cf ci-dessus), empiler les hausses en quinconce et utiliser un brasseur d'air en plus du déshumidificateur durant 1 à 5 jours. La durée dépend des taux d'humidité et d'operculation initiaux. Extraire une fois que le taux d'humidité du miel est inférieur à 18%.

Extraction / Stockage



Captage de l'humidité de l'air lors de la maturation

S'assurer que le maturateur soit bien étanche à l'air et à l'eau. Au besoin, couvrir de film plastique.



Captage de l'humidité de l'air lors de la mise en pot



Prise d'humidité du miel dans les conditionnements

S'assurer de l'étanchéité de tous les contenants dans lesquels sera stocké le miel (couvercles vissés de préférence)



Le miel absorbe l'humidité de l'air comme une éponge. Il est très **hygroscopique**.

Points critiques où le miel risque de capter l'humidité ambiante :

- Désoperculation
- Extraction
- Filtration
- Stockage en maturateur
- Mise en pot
- Stockage en pots
- Toute exposition à l'air entre la récolte et la mise en pot

Contact

Direction de l'Agriculture
Rue Tuterai Tāne, route de l'hippodrome, Pīra'e.
Tél : 40 42 81 44
secretariat@rural.gov.pf
www.service-public.pf/dag



Direction de l'Agriculture de Polynésie française



DAG PF



Pacific Community
Communauté du Pacifique

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de la Direction de l'Agriculture de Polynésie française et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.



A la découverte du Jicama (Pois Patate)



Appelé *patate chinoise* en Polynésie française, le **jicama** ou *pois-patate* (*Pachyrhizus erosus*) est un légume-racine peu connu mais doté d'une richesse gastronomique remarquable.

Ce membre de la famille des Fabacées produit des tubercules en forme de toupies, offrant une expérience culinaire inédite.

Contrairement à son apparence de bulbe brun clair, le jicama, une fois pelé, révèle une chair juteuse, croquante et sucrée, avec des nuances légères de châtaigne.



Te ma'a jicama e aore ia te Pois Patate pi'i hia i 'o tatou nei te Umara tinito

E mea ohie i te fa'atupu i teie ma'a Jicama. Titau hia te ho'e repo fenua maita'i, haumaru e titi'a i te pape, e hiti hia e te mahana e aore ia i raro a'e rii i te ho'e vahi marumaru. E 'o'oti hia tona mau ma'a e maha ava'e i muri a'e i te tanura'a, ua i teie ma'a i te maita'i pae tino mai te vitamina C.

Originaire d'Amérique centrale, le **jicama** est cultivé dans diverses régions du monde, notamment au Mexique, en Indonésie, au Vietnam, aux Philippines, en Thaïlande, au Cambodge et à Tahiti. Bien que ses tubercules soient appréciés pour leur saveur délicate, il est essentiel de noter que toutes les autres parties de la plante sont toxiques, y compris les feuilles, les tiges, les gousses et les graines, ces dernières étant même utilisées comme insecticide au Mexique.

Le jicama, une expérience gustative unique

La culture du jicama est relativement simple, nécessitant un sol riche, frais et bien drainé, ainsi qu'une exposition ensoleillée ou mi-ombragée. Les tubercules peuvent être récoltés environ quatre mois après la plantation, offrant ainsi une source de fibres bénéfiques et de vitamine C.

Ce légume très polyvalent peut être consommé de diverses manières. Une fois pelé, son tubercule peut être dégusté cru, en salade, comme des crudités, ou cuit, bouilli, sauté ou en frites, similairement à la pomme de terre.



Sa texture croquante et son goût sucré en font un ingrédient prisé dans de nombreuses cuisines, s'intégrant parfaitement à une variété de plats, des rouleaux de printemps aux soupes.

Dans la cuisine chinoise à Tahiti, il est souvent utilisé dans la

préparation du *Chao-Pao* ou incorporé aux salades de fruits. En l'incorporant à votre cuisine, vous découvrirez un monde de saveurs et de textures fascinantes. En définitive, le jicama offre une expérience gustative unique, alliant fraîcheur, croquant et douceur.

Pour les agriculteurs locaux, la culture du jicama peut ainsi représenter une opportunité intéressante, offrant un produit à valeur ajoutée sur le marché local ou régional, tout en demandant des conditions de culture relativement simples à mettre en œuvre. ●





Vos cultures sont malades... Vous avez besoin d'un diagnostic ?

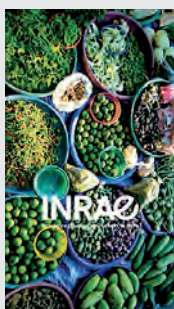


Différents outils sont disponibles pour vous aider

Applications mobiles

Tropileg et **Tropifruit** sont deux applications mobiles qui permettent d'identifier les maladies et les ravageurs s'attaquant aux cultures tropicales de l'outre-mer français et de connaître les méthodes de protection respectueuses de l'environnement. Elles proposent différentes entrées comme le diagnostic par l'image, très pratique.

Les principales maladies et ravageurs de Polynésie française y sont représentés.



TROPILEG Pour les cultures légumières

sur *Google Play*
et *App Store*
ou scannez le
QR code ci-contre
pour accéder à
la version en ligne



TROPIFRUIT Pour les cultures fruitières

sur *Google Play*
et *App Store*
ou scannez le
QR code ci-contre
pour accéder à
la version en ligne



Guide des insectes et acariens



GUIDE DES INSECTES ET DES ACARIENS

Disponible dans les antennes DAG
et sur le site internet de la DAG :
www.service-public.pf/dag

ou scannez
ce QR code
pour accéder à
la version en ligne



Fiches techniques



FICHES TECHNIQUES

Disponible dans les antennes DAG
et sur le site internet de la DAG :
www.service-public.pf/dag

QR code
pour accéder au
site de la DAG



Contactez un spécialiste

Envoyez vos questions et vos photos à :
diagnostic@rural.gov.pf

*Ua ma'i hia ta outou fa'a'apu ?
Te hia'ai nei outou i te tahi tuatapapara'a ?*

Te mau rave'a rau e vai
nei no te tauturu ia outou.



Donnez du pep's
à vos cultures !



Offre réservée
aux détenteurs
de la carte CAPL

PRODUITS FERTILISANTS
100% NATURELS & 100% LOCAUX

**Fertilisants à base de poisson,
efficaces sur tous les végétaux :**

- Fertilisant liquide Fertifish (bouteille 1L) : 695 FCFP TTC
- Engrais TE I'A certifié Bio (sac 10 kg) : 1 972 FCFP TTC
- Engrais TE I'A certifié Bio (bigbag 300 kg) : 52 200 FCFP TTC



TNB Water & Compost • 89 70 05 90 • bureautnbwc@gmail.com

STIHL®



Broyeur



Souffleur



Taille-Haie



Atomiseur



Débroussailluse



Perche



Tronçonneuse



Moto-Bineuse



Tarière



Auto-Portée



Découpeuse



Tondeuse



-10% avec la carte CAPL

Zone industrielle de la Papeava, deuxième allée sur la droite
BP 41 - 98713 Papeete - Tel: 40 50 31 31
Email: farnham@mail.pf - FB: Ets Farnham S.A.
Horaires: du lundi au jeudi de 7h30 à 16h et le vendredi de 7h30 à 15h (fermé week end et jours fériés)



Les champignons mycorrhiziens

Ou comment rendre plus accessible les ressources du sol pour la plante

Qu'est-ce qu'un champignon mycorrhizien, avec quelles plantes il s'associe ?

Les champignons mycorrhiziens sont un groupe de champignons du sol formant des réseaux et des associations symbiotiques avec les plantes. Presque toutes les plantes forment des associations symbiotiques avec les champignons mycorrhiziens. Les champignons mycorrhiziens se développent en grands réseaux de cellules tubulaires appelés mycélium (les cellules individuelles sont appelées hyphes).

Les plantes et les champignons échangent des ressources entre eux, le champignon fournit les nutriments du sol à la plante en échange de quoi la plante lui fournit des sucres issus de la photosynthèse (**Fig. 1**).

Les filaments mycéliens sont en quelque sorte un pont permettant le transfert de nutriment de la particule de sol possiblement inaccessible à la racine, jusqu'à cette même racine. Cet atout permet dans des sols pauvres notamment d'optimiser l'absorption du phosphore, qui est un élément très peu mobile dans le sol, et de ce que l'on appelle la solution du sol (eau + éléments nutritifs). Leur présence permet donc aux cultures de tendre vers un optimum de production malgré des limitations d'eau ou de nutriments et à l'agriculteur d'améliorer son revenu sans apporter plus de fertilisant.

Son intérêt pour les cultures et l'agriculteur

Le champignon va aussi produire une sorte de colle qui permettra une meilleure tenue des particules de sol entre elles et donc ainsi améliorer la structure. En complément, les différentes espèces de champignons mycorrhiziens peuvent avoir un effet biostimulant sur les plantes limitant l'effet de certains bioagresseurs (recherches à consolider). En terre riche et ayant une bonne structure, l'effet des champignons mycorrhiziens est souvent moins significatif voir nul.

Le champignon va aussi produire une sorte de colle qui permettra une meilleure tenue des particules de sol entre elles et donc ainsi améliorer la structure. En complément, les différentes espèces de champignons mycorrhiziens peuvent avoir un effet biostimulant sur les plantes limitant l'effet de certains bioagresseurs (recherches à consolider). En terre riche et ayant une bonne structure, l'effet des champignons mycorrhiziens est souvent moins significatif voir nul.

Les facteurs défavorables à leur développement

- L'utilisation de fongicides chimiques systémiques (qui vont de la feuille jusqu'à la racine après le traitement) stoppe l'ancrage voire tue le champignon qui se serait associé à la racine de la plante.
- Certains sols à pH basique sont plus pauvres en champignons mycorrhiziens.
- Un travail profond du sol va casser le réseau mycélien.
- La monoculture qui ne permet pas à la biodiversité.

Les travaux de recherche sur le fenua

Depuis 2021, deux études concernant l'identification ont été menées. La première, dans le cadre du programme européen PROTEGE, a permis d'identifier une petite dizaine d'espèces dont certaines inconnues sur les atolls de Ahe, Fakarava et Rangiroa.

Ces travaux, réalisés en sol limitant (sables calcaires coraliens), ont ouvert un champ de possibilités intéressant qui à terme devrait permettre de développer leur utilisation dans les *fa'a'apu* d'atoll.

La deuxième, réalisée en 2023, sur la diversité microbienne fongique de l'île haute de Moorea, menée avec l'INRAE de Champenoux Grand-Est et en partenariat avec la Délégation à la Recherche et le CRILOBE. Cette étude est le premier état des lieux en Polynésie française de la diversité microbienne fongique confirmant la présence de champignons mycorrhiziens à arbuscule dans les sols des forêts tropicales de Moorea.

La diversité microbienne fongique confirmant la présence de champignons mycorrhiziens à arbuscule dans les sols des forêts tropicales de Moorea.

Importer ou produire en local ?

L'enjeu de ces travaux est de savoir maintenant si la Polynésie peut se protéger des importations de produits contenant des champignons mycorrhiziens venant d'autres régions en caractérisant ce qu'elle a sur son territoire et en validant son intérêt pour l'agriculture des espèces présentes. Pour cela, les travaux en laboratoire sont essentiels. Une fois cette caractérisation complétée, il sera possible de produire un inoculum local et efficace pour les différents contextes (atoll ou île haute).

Comment identifier ces champignons ?

Les champignons mycorrhiziens sont identifiés par microscopie optique grâce à l'observation de la structure pariétale de leurs spores (**Fig. 2**) qui se trouvent dans le sol et par des techniques de biologie moléculaires. Le projet initié en 2021 dans le cadre du projet PROTEGE a permis d'obtenir des cultures de cinq espèces de champignons mycorrhiziens. Ce travail est une réussite puisque des isolats de CMA provenant des Tuamotu sont maintenant cultivés en laboratoire. Un inoculum composé de plusieurs de ces isolats de champignon mycorrhizien est en cours.

Cet inoculum de champignon mycorrhizien permettra à terme d'améliorer la régénération des sols et d'optimiser la culture de certaines plantes d'intérêts agronomiques et écologiques (espèces forestières) de manière biologique dans le cadre de la mise en place de programmes de restauration forestière et d'agroforesterie sur ces atolls. ■

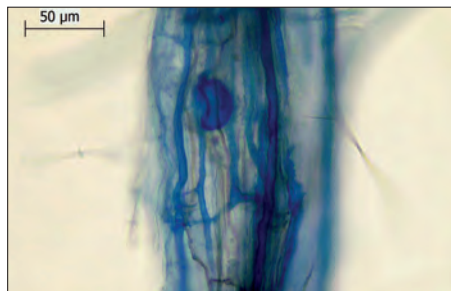


Fig. 1 - Structures intracellulaires des champignons mycorrhiziens à arbuscules dans la racine d'une plante provenant de Fakarava. Les structures fongiques sont colorées avec du bleu Trypan. T. Crossay.



Fig. 2 - Spores de CMA cultivées en culture piège en laboratoire. Les spores ont été cultivées à partir d'un échantillon de sols prélevées sur Rangiroa (N° culture piège R1-4). Les spores sont montées sur lame et lamelle dans du réactif de Melzer. T. Crossay.

Polynésie française : 7 000 tonnes par an de production lagonaire

Il est difficile d'estimer la production de la pêche récifo-lagonaire en Polynésie française du fait qu'il existe une grande diversité de pratiques de pêche (au filet, parcs à poisson,...), d'espèces capturées (perroquets, nasons, carangues, ...) et différents type de pêcheurs, dont très peu déclarent leurs prises.

Sur le fenua, comme dans de nombreux pays et territoires insulaires du Pacifique, une large part des produits circule via des circuits informels, notamment via des dons, échanges ou de la vente en bord de route, échappant ainsi à un suivi standardisé.



La pêche lagonaire sur les étals du marché de Papeete

En 2002, la production lagonaire a été estimée à 4 300 tonnes. Dans le cadre du projet PROTEGE (financé par le 11^e FED), la Direction des Ressources Marines de Polynésie française a lancé une évaluation d'envergure pour estimer la production de la pêche récifo-lagonaire et obtenir une connaissance de la filière au plus proche de la réalité.

Des résultats en nette hausse depuis 20 ans

Ces études se sont concentrées sur un suivi des consommations en produits lagonaires sur l'ensemble de la Polynésie française, selon une répartition établie sur un profilage de consommateur et effectué tout au long d'une année. Les résultats montrent que 7 000 tonnes de produits récifo-lagonaires «sortiraient» des lagons polynésiens chaque année, soit une augmentation de 62% vis-à-vis de la valeur de référence datant de 2002.

Ces 7 000 tonnes sont réparties ainsi :

- 5 943 tonnes de poissons récifo-lagonaires
- 791 tonnes de coquillages et crustacés
- 767 tonnes de petits pélagiques – type *ature*, *operu*...

Malgré les surestimations possibles dans ce type d'enquête, les chiffres apparaissent cohérents avec une étude de consommation menée sur l'île de Tahiti en 2021, notamment au regard de l'importance des captures réalisées sur les Îles du Vent. Il apparaît que la pêche récifo-lagonaire se hisse donc à un niveau comparable à celle des tonnages de la pêche hauturière en Polynésie française en 2020.

Ce que l'enquête montre également :

- 99 % de la population de Polynésie française consomme des poissons récifo-lagonaires.
- 82 % consomme des coquillages, crustacés et mollusques.

- 60 % des foyers pratiquent la pêche dont 42% pêchent du bord ou du quai, 32 % pratiquent la pêche sous-marine et 35% possèdent ou ont accès à un bateau pour pêcher.

En revanche, les pratiques et la fréquence des sorties varient selon le profil des foyers et la zone géographique. Les foyers les plus modestes seraient les plus assidus à la pêche permettant d'assurer une sécurité alimentaire pour tous.

- Moorea et la côte ouest de Tahiti concentrent un effort de pêche en poissons récifo-lagonaires particulièrement significatif (entre 490 et 630 tonnes).
- Environ 40 % des foyers s'approvisionnent, via le fret maritime ou aérien, de poissons du lagon provenant d'autres archipels.
- 936 tonnes de produits lagonaires seraient revendus entre particuliers, représentant un chiffre d'affaire de 500 millions CFP par an.

Etant donné l'importance de cette activité, source d'une alimentation saine, de revenus et amortisseur social indispensable pour de nombreux foyers, la DRM a décidé de poursuivre l'enquête en 2024 afin d'affiner le protocole et les résultats, et ainsi être en mesure de suivre plus finement cette filière.

NB : Une étude méthodologique a été conduite en 2021 pour identifier la méthode apportant le meilleur ratio cout/bénéfice pour estimer la production récifo-lagonaire en Polynésie française. Le choix s'est porté sur une évaluation basée sur l'extrapolation de données récoltées via des enquêtes de consommation menées par téléphone auprès des ménages polynésiens. Entre février 2023 et janvier 2024, plus de 1 400 ménages polynésiens répartis sur les cinq archipels de Polynésie française ont été interrogés sur leur consommation de produits lagonaires (cinq enquêteurs ont effectué 31 323 appels sur 12 mois). ■

Kit aquaponie : Un guide technique disponible

Afin de proposer une technique de production maraichère adaptée aux atolls polynésiens, la DRM a travaillé à la conception d'un kit d'aquaponie artisanal, à vocation familiale et autonome en énergie, basé sur le *Pati* (Chanos Chanos), une espèce présente aux Tuamotu.

Le protocole de transfert, d'incorporation et d'élevage du *Pati* dans le kit d'aquaponie est désormais maîtrisé. Il en est de même pour le *Puhi pape* (anguille). Le système permet de produire de la salade, du *pota*, des concombres, des aubergines, etc, en quantité suffisante pour nourrir au quotidien une famille de 5 personnes.

Un guide technique a été élaboré afin de présenter ce nouvel outil.

Il est disponible en français et en anglais sur le site de la DRM :

<https://www.ressources-marines.gov.pf/wp-content/uploads/sites/24/2024/03/Guide-kit-aquaponie-Protege-DRM-2024-web2.pdf> (gov.pf)





Les actualités de l'AGROPOL



Bilan de l'année 2023 en chiffres

AGRONOMIE

- 6 espèces vivrières en collection** (bananiers type Maohi, fe'i, patate douce, taro, igname, canne à sucre).
- 50 hybrides de patates douces à chair orange, violette et blanche évalués**
- 2 900 plants de uru et bananes plantains issus de culture *in vitro* diffusés dans les îles**
- + de 100 000 semences d'engrais verts diffusées** (Crotalaires, pois d'angole, haricot mungo...)



PROTECTION DES CULTURES



► Lutte contre les insectes ravageurs

- 3 espèces d'auxiliaires de lutte biologique en élevage** (2 micro-guêpes contre *Brontispa* et mouches des fruits, 1 coccinelle contre les pucerons).

2,8 millions d'auxiliaires lâchés dans 25 îles

- 44 spécimens de champignons isolés pour l'étude des champignons entomopathogènes**

- 1 étude sur la mise au point d'un appât bio contre la petite fourmi de feu**

► Diagnostic et lutte contre les pathogènes

18 300 analyses sur plants d'agrumes pour l'éradication de la tristeza à Nuku Hiva, Ua Huka et Rurutu

124 échantillons analysés pour l'étude de la bactériose (Tomates, aubergines, pommes de terre, adventices).



► Analyses des résidus de pesticides

- 3 campagnes d'analyse**
 - 2 pour les fruits et légumes,
 - 1 pour la vanille.

481 échantillons analysés

- 2 études sur la dégradation des pesticides « en cours »**



AGROTRANSFORMATION

- 51** porteurs de projets accompagnés
- 4** ateliers d'agrotransformation attribués à des porteurs de projet
- 4** procédés de fabrication à l'essai
 - Lait de coco longue conservation,
 - Poudre de lait de coco écrémé,
 - Yaourt au lait de coco écrémé,
 - Farine intégrale .
- 3** essais dans le cadre de la sécurité alimentaire
 - Eplucheuse de banane verte, moulin à manioc,
 - Valorisation des écarts de tri de la production de carottes,
 - Formulation d'aliments pour les poules pondeuses.



DOCUMENTATION TECHNIQUE

- 2** tutoriels vidéos sur les engrais verts
- 2** livrets
 - Les engrais verts,
 - Les insectes utiles du *fa'a'apu*.
- 4** fiches techniques
 - Piège à mouche des fruits femelles,
 - Charançon de la patate douce,
 - Surveillance et piégeage des ravageurs,
 - Traitement bio contre la petite fourmi de feu.



PARTENARIATS / COLLABORATIONS

- 7** Conventions d'études avec des organismes reconnus (ILM/IRD, UPF, CIRAD, IRD, Bioversity).

FORMATIONS

- 31** Stagiaires accueillis et formés (CAE, CVD, lycéens, étudiants).

Lancement d'une étude sur les bactéries biostimulantes

Depuis fin 2023, la Direction de l'Agriculture collabore avec l'entreprise **Solicaz** pour mener une étude sur les bactéries biostimulantes de Tahiti. Solicaz est une société d'ingénierie agroécologique, basée en Guyane française, experte dans le fonctionnement microbien des sols et les interactions entre le sol, les plantes et leur environnement.



Cette étude a pour objectif d'élaborer des solutions biostimulantes à base de **bactéries PGPR** (« *Plant Growth-Promoting Rhizobacteria* ») locales.

Ces bactéries permettent d'améliorer la croissance de la plante en optimisant sa nutrition (fixation d'azote, solubilisation des phosphates et du potassium) et en produisant des hormones de croissance. Ces bactéries sont également reconnues pour leur capacité à induire une résistance envers des stress environnementaux. Les prélèvements d'échantillons ont eu lieu à Tahiti et des analyses en laboratoire puis en serre sont prévues pour sélectionner le cocktail de bactéries le plus intéressant. Les résultats sont attendus pour le premier trimestre 2025. ■

Rappel de la réglementation sur la récolte et le contrôle de la vanille de Tahiti

EXIGENCES EN MATIÈRE DE CUEILLETTE, DE PRÉPARATION ET DE STOCKAGE

Loi du Pays n° 2021-26 du 30 avril 2021 relative à l'organisation de la filière vanille

Article LP 6 - Les vanilles destinées à la préparation sont cueillies à maturité. Toute cueillette de vanille immature fait l'objet d'une déclaration préalable à l'établissement public vanille de Tahiti en exposant le motif qui doit être autre qu'une préparation à des fins de consommation humaine en tant que vanille de bouche.

Article LP 7 - Les vanilles destinées à la préparation sont assujetties à un contrôle général de qualité dont les modalités sont précisées au chapitre I du titre III. Le producteur titulaire du brevet de préparateur est exempté du contrôle général de qualité prévue au premier alinéa pour ce qui concerne sa production, sous réserve de déclarer mensuellement celle-ci auprès de l'établissement public « Vanille de Tahiti ».

Article LP 8 - La préparation et le stockage de la vanille s'effectuent obligatoirement à l'aide de matériel exclusivement réservé à cet usage. Les locaux où ces opérations ont lieu sont tenus propres. L'aire de séchage est maintenue en parfait état de propreté et est protégée de toutes sources de contamination. Les préparateurs de vanille sont tenus de soumettre leurs installations au contrôle de la conformité aux exigences prévues par le présent article.

Article LP 9 - Les préparateurs de vanille tiennent à jour un registre dédié sur lequel ils consignent par ordre, date et lot :

- d'une part, toutes les vanilles mises en préparation. Cette rubrique distingue l'origine de la vanille selon qu'elle est ou non achetée à des producteurs, avec dans

ce dernier cas, indication du lieu d'achat, du nom du vendeur, du poids net et du prix d'acquisition ;

- d'autre part, toutes les sorties de vanille préparée avec indication du nom de l'acheteur et du poids net.

Le registre susmentionné, qui peut se présenter sous forme numérique, doit être constamment tenu à jour et mentionner l'état du stock et sa composition.

Ce document est exigible à tout moment dans le cadre du contrôle général de la qualité de la vanille.

Arrêté n° 1762 CM du 26 août 2021 portant application de la loi du pays n° 2021-26 du 30 avril 2021 relative à l'organisation de la filière vanille

Article 1^{er} - La déclaration préalable mentionnée à l'article LP. 6 a lieu au moins 15 jours avant la cueillette envisagée. Elle peut être réalisée par lettre recommandée avec avis de réception ou bien par remise contre attestation de dépôt. Elle expose le motif justifiant la cueillette de la vanille immature qui ne peut être destinée à la consommation en tant que vanille de bouche. Elle mentionne en outre la date envisagée de cueillette, la quantité concernée, le prénom et l'adresse de l'exploitant concerné.

CONTRÔLE GÉNÉRAL DE LA QUALITÉ DE LA VANILLE Loi du Pays n° 2021-26 du 30 avril 2021 relative à l'organisation de la filière vanille

Article LP 14

I. - Toute vanille destinée à la préparation ou préparée est susceptible de faire l'objet du contrôle général de qualité prévu par le présent chapitre. Le contrôle général est destiné à apprécier la maturité de la vanille ou la qualité de la préparation dont elle a fait l'objet.

Ce contrôle est réalisé gratuitement. Il peut avoir lieu :

- lors des jours de vente organisés dans le cadre de la campagne annuelle de vente mentionnée au chapitre I du titre IV ;
- de manière inopinée, en dehors de la campagne de vente mentionnée au chapitre I du titre IV . Dans ce cas le contrôle porte sur la vanille acquise par les préparateurs. Afin de permettre ce contrôle, les préparateurs consignent dans les registres mentionnés à l'article LP 9 l'ensemble des acquisitions de vanille que celles-ci soient réalisées à l'occasion des jours de vente ou en dehors de ceux-ci.

II. - Le contrôle général est assuré par des agents contrôleurs de la vanille. À défaut, il peut être assuré par un expert en vanille.

Arrêté n° 1762 CM du 26 août 2021 portant application de la loi du pays n° 2021-26 du 30 avril 2021 relative à l'organisation de la filière vanille

Article 7 - L'établissement public « Vanille de Tahiti » assure périodiquement un contrôle général de la qualité de la vanille en dehors des journées de vente. Ce contrôle porte notamment sur la cohérence des informations contenues dans les registres tenus par les préparateurs en vanilles et sur le stock de vanilles de ces derniers. Les préparateurs doivent, aux fins de contrôle, être en mesure d'assurer la traçabilité de l'ensemble des vanilles qu'ils détiennent.

Article 8 - Le contrôle général de la qualité de la vanille lors des journées de vente est réalisé selon les modalités mentionnées au chapitre 6.

Site à consulter :

<http://vanilledetahiti.com/la-reglementation/>

Vanilles mûres autorisées à la vente



Gousses brunissantes (meilleur stade de la récolte)



Gousses jaunes (récoltables)



Gousses qui ont commencé à noircir et ont atteint leur maturité



Talon qui brunit

Gousse verte immature

Vanilles interdites à la vente



Gousses vertes foncées et immatures.

Les arômes qu'elles contiennent ne sont pas encore entièrement formés. Il y a encore de la sève dans la gousse.

La vanille va moisir une fois sèche...



Gousses brunes moisies



Gousses immatures, cueillies vertes et qui ont brun. Le brunissement se fait de façon hétérogène et la couleur est brun chocolat avec des reflets verts

Focus sur le pôle Recherche et Développement

Le laboratoire de Uturoa (Raïatea), reconnu Centre de Ressources Biologiques (CRB) Vanira, conserve une collection de variétés de vanilliers polynésiens.

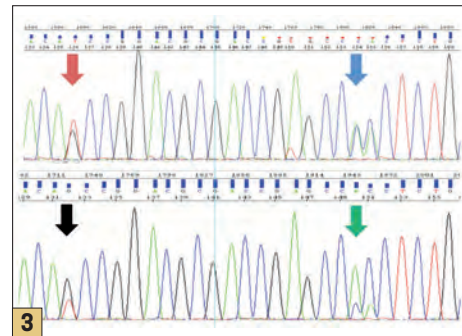


1

Les activités du laboratoire portent sur l'identification des pathogènes responsables des maladies des vanilliers ainsi que la lutte contre la fusariose, la valorisation de champignons antagonistes, la recherche de gènes de résistance et la sélection de variétés de vanilliers plus performants, mais aussi le contrôle, la surveillance sanitaire et la conservation de la biodiversité. ■



2



3

- 1. Conservation de la biodiversité et sélection des variétés de vanilliers plus performants
- 2. Sandra Lepers, chercheur en génétique et responsable du Laboratoire de Uturoa
- 3. Recherche de gènes de résistance à la fusariose
- 4. Création variétale
- 5. Champignon antagoniste pour lutter contre la fusariose du vanillier



4



5



VOUS ACCOMPAGNE DANS TOUS VOS PROJETS

HORTICOLES, AGRICOLE, MARAICHAGE, ELEVAGE, SERRE VANILLE, HYDROPONIQUE

NOUVEAU MODULE DE SERRE PILOTE VERTICLAIR

À partir de 2 950 000 XPF*

- Description: 9.60x 30m soit 288m²
- Conforme aux normes les plus exigeantes (EN NF 13031-1) 120km/h
 - Couverture film plastique 200 microns
 - Les aérations latérales, pignons, filet anti insectes
 - Tube multi-clip AluclaiR
 - Poteaux cintrés, cintres et entretoises sont composés de tubes ronds (15/10e et 20/10e Ø 60 mm et Ø 32mm) parfaitement équilibrés pour une résistance optimisée, et sont réalisés exclusivement dans les meilleurs aciers galvanisés (Normes européennes EN-10147).
 - Assemblage par croix de liaison Filclair
 - Pied télescopique breveté
 - Poteau cintré exclusif
 - Poteau 75 x 45mm (bitunnel)
 - Clips aluminium

Verticlaïr, par ses performances exceptionnelles, sa facilité de montage et de maintenance, est aujourd'hui devenu un standard de référence sur le marché.

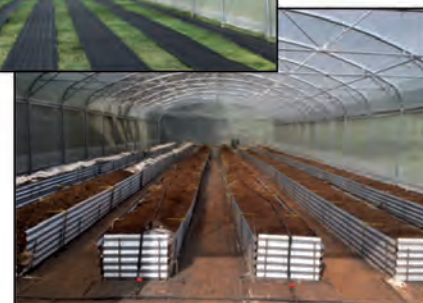
Eligible aux aides Agricoles (assistance montage dossier) et défiscalisation loi Girardin

*En kit non monté (sans options) serre verticlaïr évolution 2



OPTIONS POSSIBLE

- Montage, arrosage automatique par brumisation, ferti-irrigation, fil à ramer, bac de culture...



photos non contractuelle

Serre pilote verticlaïr DAG sur Tahaa et Raïatea



Agritech les magasins qui font pousser vos idées

Papeete 40.544.560

Faaa 40.800.782



@agritech.tahiti



Décembre 2023 : A Tiarei, la rambarde du pont de la Haapoiponi a cédé.
© Lucile Guichet
Polynésie La Première

Une saison chaude “atypique”

Pilotée par un fort El Niño, la saison chaude 2023-24 a vu le passage de plusieurs dépressions tropicales dont une qui a atteint le stade de *tropicale forte*. Il s'agit de «*Nat*» qui a navigué de l'ouest au sud-est de la Polynésie française durant le mois de février et généré des rafales jusqu'à 130 km/h. Bien que la répartition des températures affiche un cas classique d'El Niño, chaud au nord, plus frais au sud, et normale au centre, les pluies ont montré un comportement atypique, loin des schémas classiques d'El Niño. En dehors des îles Sous-le-vent et des Gambier qui ont observé une saison des pluies excédentaire, le reste du territoire a un bilan pluviométrique déficitaire.

Un phénomène Niño se traduit par des températures plus chaudes que la normale au nord du territoire de la Polynésie française, et moins chaudes que la normale sur le sud.

Pics de chaleurs et inconfort bioclimatique

Ainsi des pics de chaleur ont été mesurés, surtout fin février et début mars sur les Tuamotu du nord, la Société et les Gambier. A Takaroa, pendant 10 jours consécutifs, les anomalies ont dépassé

les 1°C, tant durant le jour que pendant la nuit. Sur cette même période à Faaa, les hausses de températures nocturnes ont varié entre +1°C et +2,5°C. Si on ajoute à ces journées une forte humidité et des vents calmes, le ressenti bioclimatique peut alors atteindre le stade d'inconfort.

Pluies intenses et période de sécheresse

Le territoire a vécu durant cette saison chaude des épisodes de pluies intenses qui se sont traduits par un cumul supérieur ou égal à 150 mm en 24 heures.

Ainsi, en novembre 2023, grains et orages touchent les Gambier qui enregistrent deux nouveaux records pour un mois de novembre, soit un cumul quotidien de 223,2 mm la journée du 16, alors que l'ancien record de 145,6 mm remontait au 7 novembre 1994. Le cumul mensuel est monté à 723 mm, l'ancien record de 702 mm datant de novembre 1988.

Les 6 et 7 décembre un épisode pluvio-orageux intense a affecté la Société, engendrant de nombreux dégâts : routes et maisons inondées, coupure d'électricité, éboulements et chutes d'arbres, mettant à mal la circulation routière. A Opoa, il est tombé 183,4 mm en 24 heures dont 152,1 mm en deux heures.

Du 10 au 12 février, le passage de la dépression faible *TD09F* dans le sillage de la dépression tropicale forte «*Nat*» a affecté les îles de la Société, engendrant de fortes crues sur Tahiti et des cumuls de pluies en 24 heures supérieures à 200 mm à Raiatea comme à Tahaa.

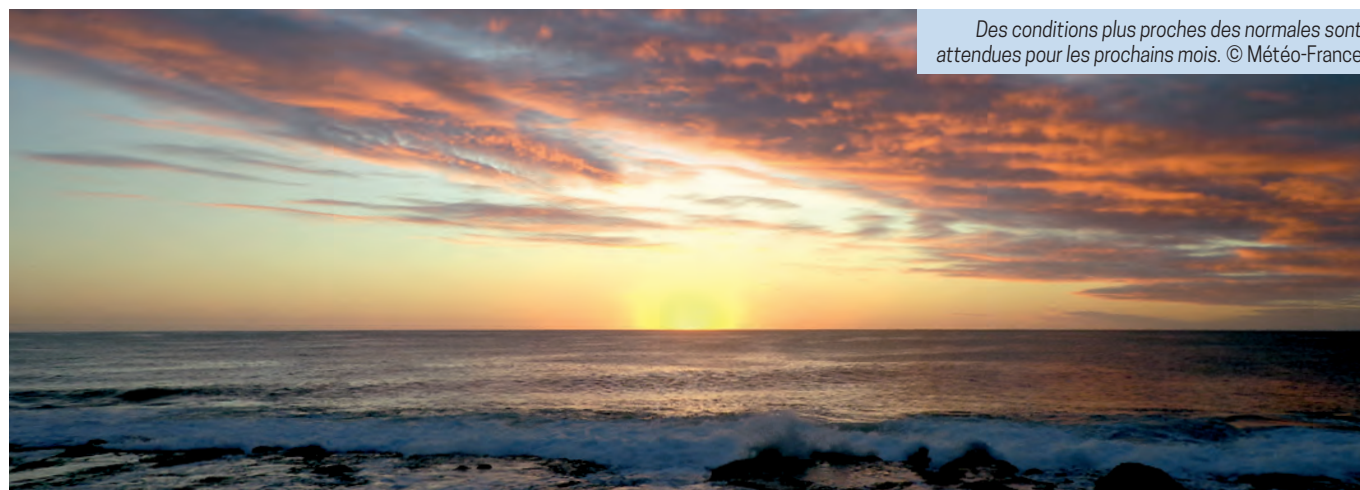
Cependant, ces épisodes intenses ne touchent pas toutes les îles et sont souvent suivis de longues périodes sans pluies. Ainsi, la moyenne mensuelle de jours sans pluies (≤ 1 mm) s'est établie entre 15 pour les Gambier et 22 pour les Marquises. En mars, Faa'a comptabilise 27 jours sans pluie. Ces conditions climatiques ont eu un impact sur l'évapotranspiration (ETP) de la végétation des îles, avec sur les Marquises, les Tuamotu et les Iles du Vent, un ETP déficitaire, et sur les Iles Sous-le-vent, les Gambier et l'extrême sud des Australes, un ETP* excédentaire.

* L'évapotranspiration potentielle (ETP) représente la quantité d'eau qui s'évapore et qui est transpirée par une prairie en pleine croissance, en bonne santé et suffisamment approvisionnée en eau. Elle est uniquement influencée par les conditions météorologiques en cours.

STATION	Température	Pluie	Vent	Insolation	Evapotranspiration
▪ Hiva Oa	+	—	+	—	—
▪ Takaroa	+	—	—	+	—
▪ Bora Bora	=	+	+	—	+
▪ Faa'a	=	—	=	=	—
▪ Mangareva	=	+	=	—	+
▪ Tubuai	—	—	Non disponible	Non disponible	Non disponible
▪ Rapa	—	—	=	—	+

Tableau 01 : Evolution saisonnière des paramètres de température, de pluie, de vent, d'insolation et d'évapotranspiration (ETP) en fonction de la moyenne de saison (N-D-J-F-M-A).

- Le signe **'+' sur fond rouge** signale des valeurs plus élevées que la moyenne,
- Le signe **'—' sur fond bleu** des valeurs plus faibles que la moyenne,
- Le signe **'=' sur fond vert** des valeurs proches de la moyenne de saison.
- Les cases grises signalent qu'il n'y a pas de données disponibles.



Des conditions plus proches des normales sont attendues pour les prochains mois. © Météo-France



Perspectives pour les mois de mai, juin et juillet 2024

Les différents centres climatologiques prévoient pour les trois prochains mois (mai, juin et juillet 2024) selon un indice de confiance moyen, soit :

- des températures au dessus des normales sur l'ensemble des archipels, à l'exception des Australes et des Gambier où elles devraient rester proches des valeurs normales.
- des cumuls de pluies déficitaires sur l'archipel des Marquises et proches des normales à excédentaires sur le reste du Pays.

Enfin, après El Niño, on peut s'attendre à un retour à des conditions normales pour la prochaine saison fraîche. ■

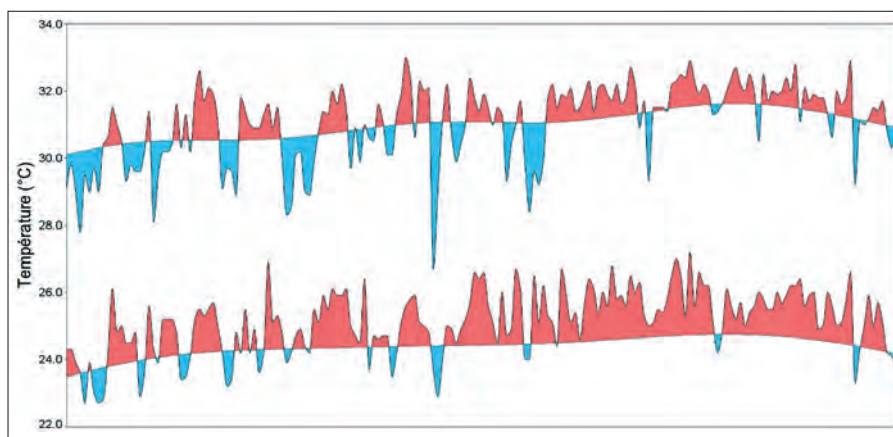


Tableau 02 : Courbes des températures minimales et maximales quotidiennes mesurées à la station météorologique de Faa'a du 1^{er} novembre 2023 au 30 avril 2024.

En **rouge**, les périodes avec des températures au-dessus de la moyenne de référence et en **bleu**, les périodes avec des températures en dessous de la moyenne de référence.

TENDANCES MAI-JUIN-JUIL 2024	Société	Tuamotu	Australes	Marquises	Gambier
▪ Pluie	Humide	Humide	Sec	Sec	Sec
▪ Température	Chaud	Normale	Normale	Normale	Normale

Tableau 03 : Synthèse des scénarios envisagés par les centres climatologiques pour les mois de mai, juin et juillet 2024

Les huiles de vidange, les batteries et piles usagées sont dangereuses pour votre santé et pour l'environnement.

Les batteries, piles et huiles usagées sont des déchets particulièrement nocifs pour l'environnement. Les abandonner dans la nature revient à la polluer pour plusieurs décennies. Avec les bons gestes, nous pouvons limiter notre impact environnemental et même valoriser ces déchets dangereux.



Que faire des huiles usagées

Problématique :

Les huiles usées, notamment les huiles de vidange, sont extrêmement polluantes. Elles contiennent des métaux lourds et différents composés chimiques nocifs. Ces différents éléments sont dangereux pour l'environnement et la santé humaine, et peu ou non biodégradables. Rejeter les huiles dans la nature, c'est menacer nos sols, nos lagons et tout leur écosystème. Les incinérer soi-même n'est pas une solution non plus. Si pratiquée dans de mauvaises conditions, l'incinération génère des rejets toxiques dans l'atmosphère. Elle est donc strictement interdite en dehors des installations autorisées. Les huiles usées sont encore trop souvent utilisées pour traiter le bois, mais également en tant qu'insecticide, herbicide et anticorrosif pour les véhicules. Ces pratiques sont extrêmement nocives pour l'environnement et sont elles aussi interdites.

Solution :

À Tahiti et Moorea, vous pouvez déposer vos huiles usagées dans les 37 bacs à huile* à votre disposition dans certains garages automobiles ou dans certaines stations-service. Dans les îles plus éloignées, vous pouvez les déposer dans les mairies. Les huiles ainsi récupérées sont conditionnées par des entreprises spécialisées avant de les exporter en Nouvelle-Zélande pour traitement.

Que faire des piles usagées

Problématique :

Si elles sont jetées dans la nature, les piles usagées se dégradent sous l'effet de la corrosion et libèrent de nombreux composés dangereux et très polluants : acide, plomb, mercure, lithium, nickel, etc. Une seule pile bouton peut contaminer 400 litres d'eau ou 1 m³ de terre pendant 50 ans.

Solution :

75 % des matériaux qui composent les piles peuvent être recyclés. Il suffit de les déposer dans l'une des 172 bornes à piles réparties à Tahiti et Moorea pour éviter de polluer l'environnement et, en plus, recycler la majorité des composants de vos piles. Dans les îles plus éloignées, vous pouvez les déposer dans les mairies.

Par ailleurs, les piles rechargeables offrent une excellente alternative : pour la même quantité d'énergie fournie, elles polluent 30 fois moins l'air, 12 fois moins l'eau, et nécessitent jusqu'à 23 fois moins de ressources non renouvelables. Le mieux est cependant de privilégier les appareils sans piles, fonctionnant sur secteur.

Que faire des batteries usagées

Problématique :

Les batteries sont particulièrement toxiques et polluantes. Elles sont souvent jetées dans la nature ou stockées dans les garages et les jardins, mais une seule batterie abandonnée dans l'environnement pollue 1 m³ de terre durant 100 ans. Elles sont également dangereuses pour la santé et les composants qu'elles rejettent peuvent entraîner certaines maladies graves, comme le saturnisme. Les batteries usagées doivent être traitées selon des procédés spécifiques, par des professionnels agréés. Il est notamment interdit de les refondre ou de les utiliser à d'autres fins, en tant que lest par exemple, au risque de détériorer sa santé et l'environnement.

Solution :

À Tahiti et Moorea, vous pouvez déposer vos batteries usagées dans les 37 bornes à batteries à votre disposition dans certains garages automobiles ou dans certaines stations-service. Dans les îles plus éloignées, vous pouvez les déposer dans les mairies. Les batteries sont ensuite exportées et traitées par des entreprises spécialisées afin de les valoriser en matière première, notamment pour la production de nouvelles batteries.

*La géolocalisation des points d'apport volontaire sur Tahiti et Moorea est téléchargeable sur le site de Fenua Ma : <https://www.fenuama.pf/pav>

Protégeons notre fenua



LES HUILES USÉES SONT DANGEREUSES POUR L'ENVIRONNEMENT ET TOXIQUES POUR LES ÊTRES VIVANTS.

Les huiles de vidange usagées contiennent de nombreux éléments toxiques (métaux lourds, acides...). Elles peuvent s'étaler sur de grandes surfaces et polluer l'environnement pour une durée de 5 à 10 ans. Elles doivent donc être traitées par le biais d'une filière adaptée. Déposez-les dans les points d'apport volontaire (PAV) disponibles dans les stations-service ou garages automobiles à Tahiti et Moorea, ou auprès de votre mairie pour les autres îles.



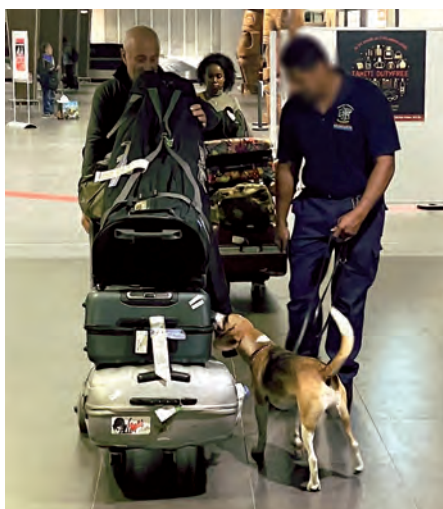
Des chiens "renifleurs" à Faa'a

Te mau 'uri arai no te parurura'a i te ma'i

Les nouveaux compagnons de contrôle de la Direction de la Biosécurité (DBS) sont d'une efficacité redoutable pour protéger notre agriculture et notre environnement. Vous avez certainement dû les remarquer si vous avez récemment voyagé à l'international. Les chiens détecteurs de la DBS sont des *Beagles* (croisés *Harrier*), *Odin*, *Oreo* et *Owen*, trois frères de près de 4 ans, qui possèdent un flair exceptionnel, bien plus puissant que celui de l'homme.

Ils ont été dressés pour détecter plusieurs dizaines d'odeurs cibles afin d'intercepter les voyageurs indelicats qui rapportent dans leur valise des produits d'origine animale ou végétale sans les déclarer. Depuis un an, chaque jour à l'aéroport, ils interceptent (avec leurs maîtres spécialement formés pendant 4 mois en Nouvelle-Zélande et avec qui ils forment un binôme inséparable) des produits divers tels que des fruits, légumes, charcuteries, plats préparés, etc, qui pourraient ramener sur notre Fenua des organismes nuisibles pour les végétaux et les animaux (insectes, bactéries, virus, plantes et animaux envahissants, etc.).

A tahi matahiti i teie nei, i te mau mahana ato'a i te tahua taura'a manureva, te ma'imi nei te mau 'uri e to na fatu tei ha'api'ipi'i hia e maha ava'e i te maoro i Aotearoa i te mau hotu rāu ato'a o ta te taata e hopoi mai nei mai te ara. Mai te mau ma'a hotu, mā'a tupu, te 'l'o animara, te mau ma'a i fa'aineine hia e te vai atu ra... Mau ma'a hoa ra e riro i te ha'a fifi i ta tatou mau hotu rāu e te mau animara (manumanu, bacteria, tiroiro, ra'au e animara ha'a fifi, e te vai atu ra...



Les chiens de la DBS contrôlent l'ensemble des bagages en quelques secondes



Des peaux de chèvres interceptées par le chien !

■ Pourquoi utiliser des chiens détecteurs ?

En fait, ces compagnons à quatre pattes sont extrêmement efficaces et rapides. Ainsi pour savoir s'il y a des produits végétaux ou animaux dans les bagages d'un voyageur, il n'y a même plus besoin de les ouvrir. Le chien va venir les reniffler et indiquer à son maître s'il y a des articles ciblés

à l'intérieur. Ce dépistage ne dure que quelques secondes par passager, ce qui permet de contrôler des centaines de passager chaque jour ! Sauf bien sûr s'il y a des articles réglementés. Dans ce cas, les agents de biosécurité, prennent le relais.

■ Est-ce vraiment efficace ?

Oui ! Depuis un an, les trois chiens (et leur maître !) ont détecté plus d'un millier de marchandises non déclarées par les voyageurs. Autant de risque d'importer des organismes nuisibles chez nous. ■



Fruits, légumes, plats préparés et charcuteries sont autant de marchandises importées par les passagers. Ici les interceptions réalisées en seulement 35 minutes.



UN TÉLÉSERVICE POLYNÉSIEEN AU SERVICE DES PÊCHEURS PROFESSIONNELS

Ihitai est un téléservice disponible gratuitement sur Internet pour tous les pêcheurs (lagonaires, côtiers et hauturiers) ayant obtenus un titre à la pêche auprès de la Direction Polynésienne des Affaires Maritimes.

SI TU ES DÉTENTEUR DE CERTIFICATS OU BREVETS MARITIMES TU ES INVITÉ À OUVRIR TON COMPTE



Certificat d'Initiation
Nautique Pêche et
Cultures Marines

(CINPCM)



Certificat de
Patron Lagonaire
Pêche et Cultures
Marines

(CPLPCM)



Brevet de
Capitaine de
Pêche Côtière

(BCPC)



Brevet de
Capitaine de
Pêche au Large

(BCPL)

SUR 'IHITAI

Tu pourras consulter



Tes coordonnées
et informations
personnelles



Tes diplômes
que tu pourras
télécharger et partager



Tes temps
de navigation
pour les marins sur thoniers

IMPORTANT

C'est dorénavant par le biais de cette plateforme que tous les candidats à un examen maritime doivent s'inscrire.

Une adresse mail est nécessaire

DÉCOUVREZ 'IHITAI

 ihitai.dpam@administration.gov.pf

 <https://ihitai.gov.pf>

 +689 40 544 500



DPAM

Direction Polynésienne
des Affaires Maritimes

Pō fa'aterrera'a 'e te fa'aturera'a
i te mau 'ohipa rau o te moana



Le Centre des métiers de la mer inauguré à Arue

En février 2024, les nouveaux bâtiments du CMMPF (Centre des Métiers de la Mer de Polynésie française) ont été inaugurés à Arue, en présence du Président de la Polynésie française, du Ministre en charge des ressources marines, de la Mairesse d'Arue, des représentants de l'État et des acteurs de l'économie maritime. Établi sur le campus Ahutoru, le CMMPF ouvre une nouvelle ère pour la formation en Polynésie.

Le « **Campus de formation Ahutoru** » a été ainsi nommé en hommage à ce grand navigateur polynésien parti en 1768 à bord de *La Boudeuse*, avec Bougainville. Lorsque les premiers Polynésiens ont fait la découverte de ces navires sans balancier venant de l'autre côté de l'océan, certains ont fait preuve de prudence, d'autres de méfiance, d'autres encore de curiosité. C'est probablement par curiosité et avec une profonde envie de connaître « l'autre » qu'Ahutoru avait souhaité découvrir et apprendre de ce monde si différent qu'il avait l'habitude de voir. C'est dans cet esprit que ce campus, qui porte désormais son nom, est aujourd'hui **dédié à la découverte des métiers du maritime**, à la curiosité d'apprendre et au plaisir de mieux cerner cet autre qu'on ne connaît pas encore...

Se former aux métiers de la mer...

Ce nouveau site, situé en bord de mer au pk 3,5 à Arue, va offrir des opportunités croissantes de se former à l'ensemble des métiers de la mer. Le CMMPF dispose en effet désormais d'une emprise foncière de 6 800 m², comprenant deux bâtiments dédiés à la formation (1 725 m²), avec 8 salles de classes, 1 salle informatique, 1 médiathèque, 5 salles de simulateurs et 3 grands ateliers pour apprendre à maîtriser les machines, l'électricité, les systèmes hydrauliques, le banc froid, les radiocommunications ou encore se retrouver comme sur un bateau dans la passerelle de navigation. Afin de marquer cette nouvelle étape dans la vie du CMMPF, créée en 1972, un nouveau logo a été pensé et représente l'étendue des perspectives de métiers qu'il propose.



Avec aujourd'hui plus d'espace, le CMMPF va dorénavant pouvoir former plus de jeunes des îles qui bénéficieront d'un hébergement sur le site, dans l'internat du campus conçu pour accueillir jusqu'à 20 personnes. Ceci en plus de continuer à développer son offre de formations délocalisées, directement dans les îles qui en expriment le besoin.

Ce nouveau site est en parfaite adéquation avec la volonté marquée de la Polynésie française de développer une économie bleue durable. Aussi, que vous soyez attirés par ces métiers, sur le pont, à la machine, dans le tourisme, la pêche, ou la perliculture, le CMMPF est là pour vous apporter tous les outils nécessaires afin de réussir votre professionnalisation et votre carrière. ■



Venez nous rencontrer au **Campus Ahutoru** ou visiter notre site web : www.cmmfpf.pf pour découvrir notre planning de formation

JE VENDS LES PRODUITS DE MA PÊCHE, J'AI MON TITRE PROFESSIONNEL DE PÊCHE* À JOUR.

VAITOREA,
pêcheur professionnel

DÉFENDONS LA PÊCHE LOCALE,
préservons notre filière !



PLUS D'INFOS

Scanne moi

Depuis le 10 Juin 2022, il est désormais obligatoire d'être titulaire d'un titre de pêcheur professionnel* pour commercialiser ses produits de pêche à des entreprises ou administrations.

* Une licence de pêche ou une carte de pêcheur lagonaire de la CAPL.

En cas de non-respect de ces dispositions, les contrevenants s'exposent aux peines applicables à une contravention de 5ème classe soit 179 000 FCFP.

☎ 40 50 25 50 ✉ drm@drm.gov.pf 🌐 www.ressources-marines.gov.pf 📍 Direction des ressources marines



DIRECTION DES
RESSOURCES MARINES
PU FA'AHOTU MOANA



CHAMBRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE
DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

Mieux réglementer la pratique de la plongée en apnée

Le Syndicat des Plongeurs Professionnels de Polynésie française (SPPPF) nous livre un article concernant la pratique de l'apnée en plongée dans le secteur professionnel (hors activité sportive, tourisme ou loisirs).

Le contexte local

En Polynésie, le Code du travail ^(1 et 2) ne mentionne pas l'exercice d'activités professionnelles subaquatiques pouvant être réalisées en apnée. La pratique de l'apnée présente néanmoins des risques qui sont régulièrement à l'origine d'accidents mortels, principalement chez les chasseurs sous-marins de loisirs. Le domaine du sport, dans lequel la plongée en apnée est structurée et codifiée, est susceptible d'apporter une expertise qui pourrait être bénéfique aux personnels professionnels (spécialement en Polynésie qui



Sur un chantier de travaux sous-marins

◆ Quelques définitions

- **Apnée** : interruption volontaire ou involontaire de la ventilation.
- **Travailleur en apnée** : tout intervenant qui pratique une apnée immergée afin de réaliser une tâche dans le cadre de son travail.
- **Travail en apnée immergée** : travail réalisé au-dessous de la surface de l'eau, lorsque le travailleur a les voies respiratoires immergées ou lorsque ces dernières peuvent être immergées à tout moment, volontairement ou involontairement.



On compte de nombreux centres de formation à l'apnée en Polynésie

compte plusieurs centres ou associations de formation à l'apnée et des athlètes de haut niveau).

Cependant, dans le secteur professionnel (en dehors du sport pratiqué dans des clubs commerciaux spécialisés), nombre de personnes sont amenées à intervenir en apnée et on rencontre des « travailleurs apnéistes » dans diverses activités :

- Les fermes de perliculture et d'aquaculture,
- La pêche lagonaire,
- La recherche scientifique lagonaire et la recherche sur les mammifères marins,
- L'hôtellerie sur pilotis, ou autres immeubles sur pilotis,
- Le secteur médiatique (photos et vidéos sous-marines),
- Le secteur des marinas (port de plaisance),
- Dans les travaux publics (mini interventions plus ou moins opportunistes sur les chantiers de travaux sous-marins).

*Nota 1 : Bien que le code du travail ne mentionne pas d'activité en apnée, l'employeur ou le donneur d'ordre, reste soumis à son obligation de sécurité au travail. (Article Lp. 4121-1 Article Lp. à 4121-12).

*Nota 2 : Dans la formation polynésienne des plongeurs professionnels (DPP) le code du travail prévoit seulement une « évolution en apnée sur un fond de 5 m » dans le référentiel de formation du premier cycle (DPP1).

◆ Les règles de base de la plongée en apnée

Voilà **17 recommandations de base** concernant la sécurité en plongée en apnée, et cette liste est non exhaustive. Elle s'adresse en priorité à la pêche lagonaire, en chasse sous-marine, dont la pratique est indissociable de l'activité :

1. Dans le cadre professionnel pour l'employeur, avoir rempli l'obligation de rédaction d'une analyse de risque de l'activité et d'un plan de prévention.
2. ÊTRE FORMÉ PROGRESSIVEMENT et posséder les connaissances physiques et physiologiques de l'activité.
3. Aucun travailleur isolé : toujours avec un binôme de même niveau et ayant des compétences de sauvetage, voire un surveillant de surface.
4. Ne jamais pratiquer l'hyperventilation avant l'immersion.
5. Toujours utiliser une bouée de signalisation.
6. Ne jamais garder le tuba en bouche pendant la plongée.
7. Ne jamais forcer l'équilibrage des oreilles ou des sinus.
8. Observer un temps de récupération entre les apnées.
9. Utiliser un lestage adapté conservant une flottabilité positive jusqu'à 10 m.
10. Éviter la déshydratation : boire régulièrement en petite quantité, même sans en ressentir le besoin.
11. Ne pas plonger en apnée le ventre vide ou après un repas trop copieux.
12. Toujours effectuer quelques plongées d'échauffement, mais pas plus profondes que 5 mètres.
13. Savoir reconnaître les signaux de son corps et ses besoins.
14. Suivre des formations en apnée avec des personnes qualifiées et expérimentées.
15. Faire un examen médical régulier (au moins une fois par an par son médecin traitant ou spécialiste).
16. Respecter les règles environnementales locales (restrictions liées aux parcs naturels, etc.).
17. Toujours disposer d'un moyen de communication (téléphone portable, radio VHF, etc.).

En conclusion...

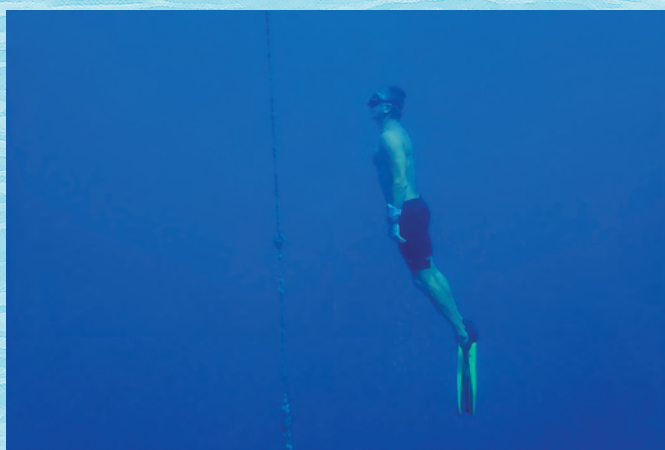
Le SPPPF (Syndicat des Plongeurs Professionnels de Polynésie Française) prend en compte la réalité polynésienne en matière de travail immergé en apnée et de ce fait alerte les autorités compétentes sur le manque de codification afin de protéger les travailleurs dans leur



Dans les fermes perlières, on travaille la plupart du temps en apnée

activité. Il est important de donner un cadre légal aux employeurs (ou tout "donneur d'ordre") utilisant cette méthode de plongée, afin de prévenir les accidents aux conséquences humaines, matérielles, morales et judiciaires.

La pratique de l'apnée, si elle est par définition indissociable de certaines activités (pêche lagonaire), comporte globalement des risques supérieurs à la normale et ne devrait pas être utilisée prioritairement à une autre méthode plus sécuritaire, pour les seules raisons de facilité opérationnelle ou de rentabilité. En outre, la méthode de plongée en apnée, dans toute sa diversité, devrait faire l'objet d'informations et de formations ciblées dans le cadre des formations professionnelles et des métiers de la mer. ■



Ne jamais garder le tuba en bouche durant la plongée...



La plongée en apnée comporte toujours des risques...



La fibre de coco

Le nape

Impérissable matière

Rencontre avec *Jean-Yves Tuihaa*, artisan traditionnel, expert 'Ihi rima'i mā'ohi

Le *nape*, c'est cette fameuse fibre préparée à partir de la bourre de coco et servant à fabriquer des cordelettes aussi fines que solides. Imputrescible, la fibre de coco peut servir à fixer les balanciers des va'a ou encore à créer des bijoux raffinés. Jean-Yves TUIHAA, reconnu dans le secteur de l'artisanat traditionnel dans cette spécialité et artisan expert 'Ihi rima'i mā'ohi, raconte sa passion pour cette matière exceptionnelle.

Jean-Yves est originaire de Pape'ete. Après avoir obtenu un baccalauréat technique en bâtiment, il devient chef manutentionnaire à l'aéroport de Tahiti-Fa'a'a. C'est au cours de ces années qu'il rencontre Raymond Cavani, qui lui fera découvrir la fibre de coco. C'est alors une révélation. Pendant plusieurs mois, Raymond va lui transmettre tout ce qu'il sait, jusqu'à ce que Jean-Yves décide finalement de devenir artisan traditionnel à temps plein.

Par la suite, il se forme aux côtés de Wōita Prokop et apprend à travailler à l'instinct. « Il m'a fait comprendre qu'un collier, on ne le fait pas comme ça. C'est comme si tu fabriques ta maison. Un collier, c'est toi. Quand je crée, c'est comme si j'entendais mon collier me parler. Il me dit comment je dois le façonner. J'adore mon métier ! »

Une passion qui se voit dans ses créations, tant la matière n'a plus de secret pour lui.

La fibre, sa première source d'inspiration

Jean-Yves puise son inspiration dans la fibre, car pour lui, le coco est source de vie, ce qui en fait une des matières premières les plus nobles.

Et pour cause, les colliers de Jean-Yves sont des chefs-d'œuvre de finesse et de minutie. Travaillée avec patience et amour, la fibre de coco exacerbe la



© Pauline Stasi

beauté des coquillages venus des Tuamotu, des belles perles noires, de la nacre ou encore des dents de cochons. Tout ce qu'il utilise dans la confection de ses bijoux, il l'a préparé de ses mains. Pour la création, il ne fait pas de croquis, pas de modèle pour réaliser en deux ou trois jours un collier. « Je m'arrête un peu puis je reprends, avec de nouvelles idées. Tout est dans la tête, c'est de l'inspiration. Je suis concentré dessus et les idées viennent. » Avec plus de vingt ans d'expérience à son actif et une maîtrise certaine de ce savoir-faire, il est aujourd'hui reconnu en tant qu'artisan traditionnel expert de Polynésie française - 'Ihi rima'i mā'ohi.

La préparation de la fibre de coco : tout un savoir-faire

Si peu d'artisans travaillent le *nape*, c'est notamment parce que les étapes pour le préparer demandent du temps et de la patience. Le plus important est le choix du coco. Jean-Yves choisit toujours les cocos sur le même cocotier, et ne prend les cocos que quand il y a des jeunes pousses à côté, pour permettre la préservation de la ressource.

Une fois le coco choisi, il faut ensuite le fendre et le couper en plusieurs morceaux que l'on va laisser tremper dans de l'eau pendant une quinzaine de jours afin de le ramollir. Il s'agit ensuite de taper le coco avec une masse pour retirer la peau du coco, une étape difficile et fatigante, car à force de répéter ce geste, les bras peuvent vite s'engourdir en raison des vibrations.

Reste ensuite à extraire la fibre de coco, c'est l'une des étapes les plus importantes. Jean-Yves se sert alors d'un peigne pour enlever la



mousse qui se trouve autour des fibres. Il peigne alors la matière jusqu'à obtenir de belles fibres de coco qui seront assemblées en bottes.

Le résultat peut être étonnant, car les fibres de coco peuvent avoir des couleurs différentes, notamment selon l'origine du coco. En effet, la fibre marron est obtenue à partir du coco sec alors que la fibre blanche est issue des cocos verts. L'autre facteur qui peut changer la couleur des fibres est la façon de les taper ou le fait de les tremper dans de l'eau douce ou de l'eau de mer. Par exemple, les fibres trempées dans l'eau de mer auront une couleur plus vive.

Une utilisation peu répandue, mais non moins prometteuse

Il existe peu d'artisans traditionnels travaillant cette matière. D'après Jean-Yves, ils ne seraient que cinq à utiliser le **nape** dans l'artisanat traditionnel. Il l'explique par la difficulté d'accéder à la matière et surtout de la préparer, une longue et fastidieuse tâche. Quant à la transmission de ce savoir-faire, ce n'est pas l'envie qui manque pour Jean-Yves.



Il a d'ailleurs eu l'occasion de dispenser une formation en 2022 aux artisans des Tuamotu. Un archipel qui fait sens avec sa pratique artisanale puisque les cocotiers y poussent à profusion et les coquillages sont accessibles à foison. Une opportunité rêvée de partager sa passion pour cette fibre et de préparer le futur vivier d'artisans, car Jean-Yves en est certain, travailler la fibre de coco peut être source d'emploi.

De plus, tout s'utilise dans le cocotier : son eau, son écorce, son bois pour bâtir des fare, ses feuilles pour faire des paniers, des chapeaux et ses fibres pour des tressages plus fins. D'après lui, il existe beaucoup de demandes de créations en fibre de coco de la part des créateurs de bijoux, mais très peu de personnes en fabriquent. C'est dans ce sens qu'il a dispensé sa formation aux Tuamotu en apportant son savoir-faire et en communiquant sa passion. Des valeurs qui font écho aux enjeux de transmission si importants dans le secteur de l'artisanat traditionnel. ■



CONTACTS UTILES



ADIE

Association pour le Droit à l'Initiative locale

Av du Maréchal Foch, Imp. Liberty,
BP 40558 Fare Tony Papeete
polynesie@adie.org - www.adie.org
☎ 40 53 44 23

ORGANISMES DE CERTIFICATION BIO :

BIOAGRICERT - Gilles PARZY

BP 43 138 Fare Tony, 98 713 Papeete
bioagricert@edenparc.bio
www.bioagricert.org/en/
☎ 89 70 68 62

SPG BIOFETIA

Rue Tuterai Tane, route de l'hippodrome
98 716 Pirae
info@biofetia.pf - www.biofetia.pf
☎ 87 35 49 35

ECOCERT

Vincent Talbot New Caledonia & South Pacific
vincent.talbotest@ecocert.com
☎ 87 79 38 39

CAPL - Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire

412 vallée de Tipaerui, 98 713 Papeete
secretariat@capl.pf
www.capl.pf
☎ 40 50 26 90

CCISM - Chambre de Commerce, d'Industrie, des Services et des Métiers

BP118, 41 Rue du Dr Cassiau, 98713 Papeete
info@ccism.pf - www.ccism.pf
☎ 40 47 27 00

CMMPF - Centre des métiers de la mer de la Polynésie française

Campus de formation AHUTORU, PK 3,5 Arue
contact@cmmpf.pf
☎ 40 54 18 88

CFPPA - Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles

Moorea : vallée d'Opunohu

☎ 40 56 39 45

Papeete : 54 rue Gauguin

☎ 40 42 99 58

cfppa.opunohu@mail.pf

www.etablissement-opunohu.com

CPMFR - Comité Polynésien des Maisons Familiales Rurales

mfrfp@mail.pf
www.mfr-polynesiefrancaise.com
☎ 40 58 27 00

CPS - Caisse de Prévoyance Sociale

11 Avenue du Commandant Chessed, Papeete
info@cps.pf - www.cps.pf
☎ 40 41 68 68

DAF - Direction des Affaires Foncières

Rue Dumont d'Urville, Orovini, Immeuble Te Fenua
BP 114 - 98713 Papeete
daf.direction@foncier.gov.pf
www.affaires-foncieres.gov.pf
☎ 40 47 18 18

DAG - Direction de l'Agriculture

Rue Tuterai Tane, route de l'hippodrome
BP 100 - 98 716 Pirae
secretariat@rural.gov.pf - www.rural.gov.pf
☎ 40 42 81 44

DBS - Direction de la Biosécurité

MOTU UTA, 98713 Papeete
secretariat@biosecurite.gov.pf
www.biosecurite.gov.pf
☎ 40 54 01 00

DGAE - Direction Générale des Affaires Economiques

Bâtiment des Affaires Economiques, Fare ute
BP 82, 98713 Papeete
dgae@economie.gov.pf - www.dgae.gov.pf
☎ 40 50 97 97

DGFIP - Direction générale des Finances publiques

27 rue Anne-Marie Javouhey
BP 86 - 98713 Papeete
dfip987@dgfip.finances.gouv.fr
www.polynesie-francaise.pref.gouv.fr
☎ 40 46 70 00

DICP - Direction des Impôts et des Contributions Publiques

11 rue du Commandant Destremau
BP 80 - 98713 Papeete
directiondesimpots@dicp.gov.pf
www.impot-polynesie.gov.pf
☎ 40 46 13 13

DIREN - Direction de l'Environnement

Immeuble TNTV, Mission 98713 Papeete
direction@environnement.gov.pf
www.environnement.pf
☎ 40 47 66 66

DPAM - Direction Polynésienne des Affaires Maritimes

Fare Ute - Route de la Papeava
BP 9005 - 98 715 Motu Uta PAPEETE
accueil.dpam@maritime.gov.pf
www.maritime.gov.pf
☎ 40 54 45 00

DRM - Direction des Ressources Marines

Fare Ute - Immeuble Le caill - 2^e étage
BP 20 - 98713 Papeete
drm@drm.gov.pf
www.ressources-marines.gov.pf
☎ 40 50 25 50

EPEFPA - Etablissement public d'enseignement de formation professionnelle agricole

BP1007 - Papetoai, 98728
lpa.opunohu@educagri.fr
www.etablissement-opunohu.com
☎ 40 56 11 34

EVT - Etablissement Vanille de Tahiti

Rue des Poilus Tahitiens, derrière l'imprimerie officielle à Paofai - 98713 Papeete
vanille@vanilledetahiti.pf
www.vanilledetahiti.com
☎ 40 50 89 50

Fonds Paritaire de Gestion

Immeuble Artemis Paofai, rue du 5 mars 1797
(face à l'Institut Louis Malardé) - 2^e ét. à gauche
contact@fondsparitaire.pf - www.fondsparitaire.pf
☎ 40 42 71 00

GDSAPF - Groupement de défense sanitaire animale de Polynésie française

Rue Tuterai Tane, route de l'hippodrome
B.P. 53246 - 98 716, Pirae
secretariat@gdsa.pf
☎ 40 43 59 59

Huilerie de Tahiti

Motu Uta, Quai des goélettes
98713 Papeete
contact@huileriedetahiti.pf
☎ 40 50 74 00

ISPF - Institut de la Statistique de la Polynésie française

Immeuble Uupa - 1^{er} ét. - Rue Edouard Ahnne
BP 395 - 98713 Papeete
isfp@isfp.pf - www.isfp.pf
☎ 40 47 34 34

SAEM - Abattoir de Tahiti

BP 121 21 - 98712 Papara
secretariat.abattoir@mail.pf
☎ 40 57 39 60

SAU - Direction de l'urbanisme

11, rue du commandant Destremau, Bat. A1
BP 866 - 98713 Papeete
direction.sau@urbanisme.gov.pf
www.urbanisme.gov.pf
☎ 40 46 80 23

SEFI - Service de l'Emploi, de la Formation et de l'Insertion Professionnelle

Imm. Papineau, rue T. Jaussen, 98713 Papeete
sefi@sefi.pf - www.sefi.pf
☎ 40 46 12 12

Service de l'Artisanat Traditionnel

BP 4451 - 98713 Papeete,
Immeuble Lejeune,
secretariat@artisanat.gov.pf
www.artisanat.pf
☎ 40 54 54 00

SOFIDEP - Société de Financement du Développement de la Polynésie française

15-17 rue du Docteur Cassiau Papeete
contact@sofidep.pf
www.sofidep.pf
☎ 40 50 93 30

TRAV - Direction du travail

Immeuble Papineau 3^{ème} étage
Rue Tepano Jaussen, Papeete
directiondutravail@travail.gov.pf
www.directiondutravail.gov.pf
☎ 40 50 80 00

Usine de jus de fruits de Moorea (Rotui)

Pao Pao - BP 23 98728 Maharepa - Moorea
rotui@rotui.pf - www.rotui.pf
☎ 40 55 20 00

Louez votre matériel et votre équipement pour vos chantiers !



TRANSPORT & MANUTENTION
TRAVAUX EN HAUTEUR
TERRASSEMENT
GROS ŒUVRE & DÉMOLITION
SÉCURISATION DE CHANTIER
ÉNERGIE ÉLECTRIQUE & FLUIDE



CONTACTEZ-NOUS : ☎ 40 54 10 50 | ✉ locamat@autotech.pf | 📱 Locamat Tahiti | 🌐 www.tahitiauto.pf



TAHITI
Automobiles
VÉHICULES INDUSTRIELS

SHOWROOM ROYAL AUTOMOBILES | 50 Avenue Georges Clémenceau

☎ 40 54 10 54
✉ assistantevi@tahitiauto.pf
📱 Tahiti Automobiles Véhicules Industriels

HOTU RAU LE NOUVEAU GUIDE DES AVANTAGES CAPL EST ARRIVÉ !

La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL) est heureuse de vous présenter la nouvelle édition de son Guide des avantages pour les adhérents de la carte CAPL, renommé **HOTU RAU**. Ce guide, entièrement repensé, propose de nouveaux partenaires avec des avantages encore plus attractifs. Vous y trouverez des offres sur une large gamme de produits et services, tels que :

- **Produits agricoles**
- **Matériel de pêche**
- **Communication**
- **Service financier**
- **Comptabilité**
- **Voyages**
- **Automobile**
- **Quincaillerie**
- **Et bien plus encore... !**

Les meilleures offres seront diffusées régulièrement sur la page Facebook de la CAPL...
Alors n'oubliez pas de nous y suivre !



HOTU RAU, c'est aussi :

- Des informations pratiques sur le nouvel arrêté du fret subventionné, comment obtenir une carte CAPL, et bien d'autres sujets utiles.
- Un format pratique, à la fois imprimé et disponible en ligne sur le site de la CAPL.
- Un réseau de points de vente partenaires facilement identifiables grâce à un sticker dans les points de vente.

Plus de 3 000 adhérents profitent déjà des avantages de la carte CAPL.
Alors n'attendez plus, rejoignez-nous !

Pour obtenir votre carte CAPL, rendez-vous sur le site de la CAPL ou dans notre agence de Tipaerui.

CAPL, Ensemble pour une Agriculture et une Pêche lagonaire durables !