

LE BULLETIN

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

La nouvelle équipe de la CAPL



DOSSIER SPÉCIAL

Les 65 engagements de la chambre api

RÈGLEMENTATION

Associations VS coopératives

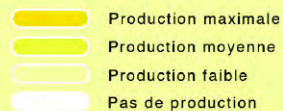
ÉCONOMIE

Bien calculer le prix de vente d'un produit




Fiches techniques

- La farine de coco
- Le pulvérisateur
- L'engrais de poisson
- Les pesticides
- L'alimentation porcine
- Les poules pondeuses

Manger LOCAL, à la bonne saison!



FRUITS ET ARBRES FRUITIERS : PARTIE 2

		JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DEC
tahitien Français <i>Latin</i>													
tuava Goyave <i>Psidium guajava</i>													
rēmuna Grenade <i>Punica granatum</i>													
pitā Jamelouge (faux-pistachier) <i>Syzygium cumini*</i>													
'uru taratoni Jacque <i>Artocarpus heterophyllus</i>													
Kaki noir <i>Diospyros nigra</i>													
kava Kava (pometier) <i>Pometia pinnata</i>													
kumquat Kumquat <i>Citrus japonica</i>													
Langsat (rincette) <i>Lansium domesticum</i>													
tāporo Lime <i>Citrus x aurantiifolia</i>													
raitihī Litchi <i>Litchi chinensis</i>													
Longane (œil du dragon) <i>Dimocarpus longan</i>													
'ānani pa'avete Mandarine <i>Citrus x reticulata</i>													
hotuarii Mangoustan <i>Garcinia mangostana</i>													
vi popa'ā Mangue <i>Mangifera indica</i>													
merēni papa'ā Melon <i>Cucumis melo</i>													
mōpae Mombin <i>Spondias mombin</i>													
mapere Mûre <i>Morus australis</i>													
Nangaille (noix de mission) <i>Canarium indicum</i>													
Nèfle du japon <i>Eriobotrya japonica</i>													
fi'a'iri Noix de bancoul <i>Aleurites moluccanus</i>													
Noix de cayenne <i>Pachira aquatica</i>													
matatāmia Noix de Macadamia <i>Macadamia integrifolia</i>													
Noix Navelée <i>Barringtonia edulis</i>													
'ānani Orange <i>Citrus x sinensis</i>													
'ānani Orange de la Punaruu <i>Citrus x sinensis</i>													
'ānani 'ava'ava Orange amère (bigarade) <i>Citrus x aurantium</i>													

*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.

- 4-5 Événement CAPL**
Faites votre carte • A hamani i ta oe taretā CAPL
- 6-9 Actualités de la CAPL**
Les 65 engagements de la nouvelle Chambre
- 10-11 CAPL : Les nouveaux élus de la CAPL**
- 12-13 Actualités du Pays**
- 14-17 Enseignement et Formation**
- Formation «bio» à Raiatea
 - Le projet "Café" à la MFR de Papara
 - Les dispositifs WEI et PLEI à Opunohu
 - Pêche : une formation CPL-PCM à Rurutu
- 18 Biosécurité : La Cellule zoosanitaire**
- 19 Actualités de la Vanille**
- 20 Agriculture biologique**
- Les premiers œufs bio pour 2021
 - La famille Bio Fetia s'agrandit...
- 21-22 FICHE • Agrotransformation**
Production de farine de coco - Voie sèche
- 23-24 FICHE • Matériel et équipements**
Le pulvérisateur à dos à pression entretenue
- 25-26 FICHE • Production végétale**
Préparer son engrais de poisson
- 27-28 FICHE • Les pesticides**
Lecture d'une étiquette de pesticide
- 29-30 FICHE • Elevage : L'alimentation porcine**
- 31-32 FICHE • Elevage : Les poules pondeuses**
- 33 La filière horticole**
L'impact des fleurs artificielles au fenua
- 34 La filière Cocotier : La diversité des espèces**
- 35 Démarches administratives**
L'impact des fleurs artificielles au fenua
- 36-37 Economie : Calculer son prix de vente...**
- 38-39 Focus sur une réglementation**
Association VS coopérative
- 40-41 Statistiques : Patate douce, taro et uru, trois produits vivriers populaires**
- 42 Environnement : Le conseil de la CCISM**
- 43 Recherche & Innovation**
Les actualités de l'AGROPOL
- 44-45 PROTEGE**
- L'heure du pinus est enfin arrivée
 - Le Resolag pour améliorer la perliculture
- 46-47 Pêche lagonaire**
Les poissons du marché de Papeete
- 48-49 Artisanat traditionnel : Le tapa**
Le savoir-faire de Fatu Hiva

Chers amis,

Le 10 juin 2021, vous avez été nombreux à vous déplacer dans votre commune pour élire les nouveaux membres de l'assemblée générale de la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire. Ainsi, vous avez été 2 356 à exprimer votre voix sur les 3 338 électeurs inscrits.

Notre liste «Te Reo Amui No Te Feia Fa'a'apu Rau No Porinetia» a été élue en remportant l'ensemble des sièges des collèges représentant l'assemblée générale de la Chambre. Je tiens à vous adresser nos plus sincères remerciements pour votre confiance. Je souhaite exprimer à nouveau mes félicitations à Yvette Témauri et Abel Iorss, ainsi qu'à leurs colistiers respectifs pour leur engagement durant la campagne électorale.

Votre nouvelle équipe d'élus est composée d'hommes et de femmes engagés pour le maintien de notre agriculture locale, familiale, pluriactive, adaptée à notre géographie et respectueuse de notre environnement.

Cette nouvelle édition du Bulletin de l'agriculture et de la pêche lagonaire vous propose les portraits de chaque membre élu de l'assemblée générale afin de connaître un peu mieux notre parcours et nos valeurs.

Dès notre installation à la gouvernance de l'établissement, nous avons à cœur de nous mettre au travail le plus rapidement possible en identifiant les priorités à court terme de la politique agricole menée par la Chambre.

Nous avons identifié collectivement 65 engagements à mettre en œuvre. Nous vous proposons, en pages 6 à 9, notre contrat d'engagements «à court terme» qui se décline en 6 axes stratégiques : défendre les intérêts des professionnels, faciliter l'écoulement des produits locaux, soutenir notre agriculture locale de petite échelle, accompagner le développement du secteur primaire, promouvoir la consommation de produits frais et sains. Notre objectif est de soutenir l'autonomie alimentaire de notre Pays en apportant une vision innovante du développement agricole afin de la replacer au cœur de la société polynésienne.

Les engagements présentés dans notre bulletin ne sont qu'un avant-goût de notre politique agricole. Il nous tient à cœur de venir à votre rencontre pour vous présenter la vision et le projet de votre Chambre d'agriculture et de la pêche lagonaire pour les cinq années à venir. Chacun de vos représentants sera à votre disposition pour vous rencontrer et entendre les attentes que vous souhaitez que l'on défende.

La crise sanitaire que nous subissons actuellement est dramatique, d'abord humainement et économiquement. Je souhaite vous adresser toutes nos pensées de soutien et de condoléances si vous avez perdu des proches touchés par ce virus.

Économiquement, l'avenir semble incertain et compliqué. Les impacts budgétaires de la crise font craindre certains déséquilibres au niveau de l'emploi. Les circuits d'approvisionnement des marchandises venant de l'extérieur sont tendus.

Notre secteur primaire regorge de potentiels, de filières d'avenir à forte valeur ajoutée. Nous devons faire le choix de l'innovation et accepter de nous réinventer pour supporter la crise et nous adapter au contexte.

Je vous demande de garder confiance en vous, en vos capacités, en vos savoir-faire pour supporter la crise et poursuivre chaque jour le but premier de notre métier : nourrir la population de notre Pays.

THOMAS MOUTAME



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 ⇨ Heimana Ah-Min
- RÉDACTION, RELECTURE & CORRECTIONS ⇨ CAPL
- CONCEPTION GRAPHIQUE & MISE EN PAGE ⇨ Jean-Philippe Martin (87 74 29 31)
- IMPRESSION ⇨ Polypress, Tahiti

La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche lagonaire est sur Facebook.

© Novembre 2021 • Le Bulletin est tiré à 3 000 exemplaires. Toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est strictement interdite sans autorisation expresse de l'éditeur.

CAPL

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

Professionnels dans le secteur primaire :

faites votre carte CAPL

La carte « CAPL » vous identifie auprès des instances publiques et des autres acteurs privés **comme un professionnel reconnu du secteur primaire**

Utilisez votre carte « CAPL »



Avoir la carte CAPL c'est aussi l'assurance d'être reconnu, de vous faire entendre auprès des pouvoirs publics, d'être accompagné au quotidien et de faire partie d'une équipe dynamique pour le développement du secteur primaire.



Pour l'obtenir, rien de plus simple :

Remplissez le formulaire de demande de carte sur notre site internet :

www.capl.pf

--> Puis transmettez le à l'adresse :

secretariat@capl.pf

Détenir une carte « CAPL » pour votre entreprise vous permet :

- D'être choisi en priorité par les commerces, collectivités, restaurants, ... pour vendre vos produits
- D'être éligible aux aides financières pour l'agriculture et la pêche lagonaire
- D'être éligible à la défiscalisation
- De faciliter votre accès au foncier public, terrestre ou maritime
- De vous donner accès à des formations professionnelles
- De bénéficier des dispositifs d'insertion et d'aide à l'emploi
- D'obtenir des exonérations douanières sur certains produits du secteur primaire
- D'être éligible à la prise en charge du fret maritime
- D'obtenir des tarifs réduits auprès d'acteurs privés et publics
- D'exposer aux marchés du terroir, foire agricole, etc

Te Ohipa nei oe i te mau faufaa Fenua e te tautai roto, A hamani i ta oe taretā CAPL!

Taa'e noa atu I te tapa'oraa I te pū Aimamau CCISM, e horo'a hia te taretā a te piha Rautea i te mau taitete na'ina'i e te mau taitete rarahi e te mau pū ato'a tei rohi nei i roto anei ho'e aorera rave rahi mau tuhaa no te pae anei no te faa'apu no te rava'ai e no te faahotura'a moana.

E ha'apapu te taretā capl i to outou ti'araa mana no te pae no te mau faa'apu rau o te fenua i mua i te mau pū a te hau e te mau pū e'ere na te hau.

No te titau i te taretā, mea ohie roa

A fa'a'i i te parau anira'a no te ho'e taretā «CAPL» i ni'a i ta matou taha natirara : www.capl.pf e ia oti, a fa'a tae atu i te piha rautea na roto i te afata pu'e parau natireva a te piha rautea : secretariat@capl.pf.

Titau hia outou ia horo'a I te ha'a papura'a I to outou ti'araa ei taata faa'apu e aore ia e taata tautai roto. Ia au i to outou mau hia'ai, nehe-nehe outou e ani ia farerei tino I te ho'e ti'a no te piha rautea.

No te faana'o i te ho'e taretā, e piti matahiti i te maoro, e titau hia outou e oufou i te ho'e tino moni mai te 6000 moni farane e tae atu i te 18 000 moni farane ia au i te faito rahi o ta outou taitete.


Te faa'ohipara'a i ta oe taretā «CAPL»

Te faufa'a rahi o te Taretā « CAPL » ?

- Te tā'ata matamua roa e ma'iti hia e te mau faretoa, te mau fare tama'araa, e te mau pū no te tapihoora'a no ta outou mau hotu.
- Te fa'ana'o ra'a i te mau tauturu faufa'a a te hau fenua no te faa'apu e no te vava'ai.
- Te fa'ana'ora'a i te ha'a topara'a tute a te hau fenua.
- Te fa'a 'ohiera'a i te terera'a ohipa no ta 'oe mau titau i te mau parau fatura'a pae fenua e pae moana.
- Te ha'a faana'ora'a ia oe I te mau ha'apiipiiraa toro'a.
- Te fa'ana'oraa i te mau tauturu i te pae no te imira'a e fa'atupuraa ohipa,
- Te fa'ana'oraa i te mau ha'amamaraa tute i ni'a i te tahi mau tao'a i te pae no te faa'apu e tautai roto.
- Te fa'ana'oraa i te tauturu fereti pahi.
- Te fa'ana'oraa i te mau ha'amamara'a moni ho'o na roto i te mau fare ho'oraa a tauiha'a faa'apu no te fenua nei.
- Te fa'ana'oraa i te faa'ite'ite i ta outou mau hotu na roto i te mau matete fenua e tae noa atu i te faa'ite'iteraa rahi no te faa'apu.



Carte N° 2021-CM-	Valide jusqu'au 31 / 12 / 20	IDENTITE
		NOM :
		PRENOM :
		Né(e) le :
		Comm. Exp :
		Localité :
		Localité 2 :
		ACTIVITE
		<input type="checkbox"/> AGR <input type="checkbox"/> CPH <input type="checkbox"/> HRT <input type="checkbox"/> VNL N° I.D
		<input type="checkbox"/> ELV <input type="checkbox"/> API
		<input type="checkbox"/> FRT <input type="checkbox"/> PL <input type="checkbox"/> AQU
		Le Président de la CAPL

Te fa'ana'ora'a i ho'e taretā, o te ha'apapura'a ia i to oe ti'araa ei taata faa'apu rau, ia faaro'o ato'a hia mai to oe mana'o e te feia mana o te fenua nei, ia ape'e ato'a hia oe i te mau mahana ato'a e ia riro ato'a mai oe ei ti'a papu i roto i te parau no te fa'ahotura'a i te parau no te mau faa'apu rau no te fenua nei. 



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



■ No te tahi atu mau ha'amaramaramara'a ? A pi'i mai :

- Tél : 40 50 26 90
- Courriel : secretariat@capl.pf
- Adresse : Rue Tuterai Tane, Route de l'Hippodrome - Pirae dans les locaux de la Direction de l'agriculture

Le contrat d'engagement de la nouvelle Chambre

Les nouveaux élus de la CAPL ont pris leurs fonctions en juin 2021. Pour démarrer leur mandat, la priorité est mise sur l'évolution des statuts de la CAPL en chambre consulaire. Elle permettra d'asseoir son autonomie de gestion pour répondre au mieux des besoins des professionnels. Cette réforme prévoit d'élargir les missions de la CAPL en vue d'accroître ses ressources et ses moyens d'intervention vis-à-vis des professionnels. La seconde action des élus consiste à définir un contrat d'engagements avec les professionnels pour les deux prochaines années.

Vous trouverez ici **les 65 engagements** de la nouvelle feuille de route de votre CAPL.



AXE A ■ Défendre les intérêts du monde agricole

OBJECTIF 1 - Créer un contact de proximité entre la CAPL et les professionnels

Engagement 1 ■ Accompagner nos élus pour assurer leur mission de relais auprès des professionnels, des coopératives, groupements agricoles et des partenaires communaux sur le terrain.

Engagement 2 ■ Mettre en avant nos adhérents et leurs activités par la diffusion d'un répertoire des professionnels du secteur primaire auprès des professionnels de la distribution (grossistes, commerces, restaurants, hôtels, ...).

Engagement 3 ■ Consolider le réseau avec les communes pour accentuer notre relais dans toutes les îles de Polynésie.

Engagement 4 ■ Renforcer l'information des professionnels par une communication transparente et élargie.

OBJECTIF 2 - Renforcer les compétences administratives et techniques de l'établissement

Engagement 5 ■ Recruter les compétences d'analyse, de suivi et de montage de projet de la chambre.

Engagement 6 ■ Appuyer la présence technique de la chambre dans les archipels en partenariat avec les communes.

OBJECTIF 3 - Soutenir l'organisation d'une interprofession agricole polynésienne

Engagement 7 ■ Organiser une journée annuelle de l'interprofession.

Engagement 8 ■ Améliorer la connaissance de la production et du marché local.

Engagement 9 ■ Contribuer à une meilleure coordination de la mise sur le marché des produits.

Engagement 10 ■ Élaborer des contrats types favorisant la contractualisation des petits producteurs.

OBJECTIF 4 - Travailler à l'évolution des textes réglementaires

Engagement 11 ■ Défendre les intérêts des professionnels en les consultant avant la tenue des commissions relatives au secteur primaire (aides, concessions maritimes, pesticides, etc...).

Engagement 12 ■ Proposer une modification du dispositif de prise en charge du fret (étendre le dispositif et faciliter son utilisation par les professionnels).

Engagement 13 ■ Travailler avec les partenaires pour simplifier la démarche d'estampillage des viandes.

Engagement 14 ■ Solliciter l'exonération de taxes sur les intrants, en particulier le tourteau et ceux utilisables en agriculture biologique.

Engagement 15 ■ Limiter la marge de commercialisation des intrants.

Engagement 16 ■ Étudier un dispositif d'aide à l'énergie pour les agriculteurs.



AXE B ■ Faciliter les formalités administratives des exploitants

OBJECTIF 1 - Garantir la professionnalisation des exploitants agricoles au travers de l'attribution de la carte CAPL

Engagement 18 ■ Simplifier l'adhésion à la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire.

Engagement 19 ■ Proposer une nouvelle catégorie de carte «sympathisant» à destination des personnes qui soutiennent le monde rural, pour leur permettre d'être destinataire d'informations techniques et de participer à des formations d'initiation.

OBJECTIF 2 - Accompagner la gestion administrative et économique

Engagement 20 ■ Créer un pôle «entreprise» pour guider les professionnels dans leurs démarches administratives et formalités de création.

Engagement 21 ■ Porter le statut de l'agriculteur et l'emploi saisonnier.

Engagement 22 ■ Proposer un service de formation à la gestion d'entreprise du secteur primaire.



AXE C ■ Accompagner le développement agricole

OBJECTIF 1 - Renforcer la coopération en regroupant les professionnels autour de projets collectifs

Engagement 23 ■ Proposer un accompagnement individualisé par la CAPL de chaque coopérative agricole.

Engagement 24 ■ Proposer une formation de «leaders agricoles» au sein des coopératives du Fenua.

Engagement 25 ■ Identifier des solutions de financement des coopératives pour faciliter les achats et la commercialisation des produits.

Engagement 26 ■ Soutenir le «Groupement de Défense Sanitaire Animal» de Polynésie française.

Engagement 27 ■ Proposer un réseau s'appuyant sur les groupements agricoles afin de favoriser la gestion et la transformation des déchets agricoles : poissons du port de pêche, zone de compostage des fientes de poules, résidus de cultures ou d'agro-transformation...

Engagement 28 ■ Résoudre par des actions collectives, le problème de gestion des Produits pesticides non utilisés (PPNU).

OBJECTIF 2 - Former les professionnels à une activité économiquement rentable et écologiquement durable

Engagement 29 ■ Mettre en place une visite annuelle minimum des exploitants pour accentuer la vulgarisation technique.

Engagement 30 ■ Proposer un accompagnement spécialisé à l'analyse de sols pour adapter au mieux la fertilisation des cultures.

Engagement 31 ■ Mettre en place un catalogue des formations agricoles.

Engagement 32 ■ Effectuer des formations sur la préparation de «recettes naturelles» pour la fertilisation et la lutte contre les pestes.

Engagement 33 ■ Proposer plusieurs Journées à l'Agriculture Responsable (JAR) à destination des professionnels dans chaque archipel afin de les sensibiliser à la prévention des risques sanitaires et environnementaux potentiels liés à leurs activités.

OBJECTIF 3 - Participer à la recherche et à l'innovation

Engagement 34 ■ Assurer une veille technologique sur la recherche et développement et relayer les innovations d'intérêt aux professionnels.

Engagement 35 ■ Proposer des itinéraires techniques simplifiés et adaptés pour les cultures locales (ex : culture de pomme de terre des Australes).

Engagement 36 ■ Étudier et proposer un modèle de séchoirs à coprah mobiles et/ou à bâche.

Engagement 37 ■ Aider les producteurs à lutter contre la fourmi de feu.



► Une des premières réunions de travail de la nouvelle équipe de la CAPL

Engagement 38 ■ Organiser des campagnes de lutte contre la mouche des fruits dans les îles.

Engagement 39 ■ Prendre en charge les déplacements des vétérinaires pour aider les élevages des îles.

OBJECTIF 4 - Permettre l'accès aux intrants, aux petits équipements et aux engins lourds

Engagement 40 ■ Organiser des achats groupés en intrants

(semences, engrais,...), matériels de construction, de transformation, de conditionnement, ... pour réduire les coûts des professionnels.

Engagement 41 ■ Conduire un programme d'acquisition d'engins agricoles qui seront mis à disposition par la CAPL aux communes, afin de donner accès aux professionnels à des moyens mécaniques ponctuels.

Engagement 42 ■ Mettre en place un système d'aide financier, type «bons CAPL» à destination des professionnels, pour louer des engins agricoles à des communes ou à des sociétés privées.



AXE D ■ Faciliter la commercialisation des produits locaux

OBJECTIF 1 - Assurer la commercialisation des produits agricoles

Engagement 43 ■ Faciliter l'identification des circuits de distribution existants ainsi que les marchés de niches.

Engagement 44 ■ Recenser la production vivrière et fruitière dans tous les archipels, identifier leur saisonnalité afin de coordonner leur distribution future sur le marché local.

Engagement 45 ■ Proposer un service de logistique et de stockage pour aider à la commercialisation des produits locaux.

Engagement 46 ■ Valoriser par de la transformation de 1^{er} niveau les produits frais déclassés afin de réduire les pertes et le gaspillage.

Engagement 47 ■ Proposer un circuit de conditionnements spécifiques aux transports et à la vente des différents produits locaux.

OBJECTIF 2 - Favoriser la diversification des productions

Engagement 48 ■ Proposer un programme d'essais variétaux pour accompagner les agriculteurs dans la diversification de leurs cultures.

Engagement 49 ■ Intervenir pour restreindre l'importation des produits transformés qui concurrencent directement l'écoulement et le développement des filières locales.

Engagement 50 ■ Aider au développement durable des filières de pêche lagonaire par un accompagnement des acteurs pour maîtriser les obligations en matière d'hygiène, faciliter la commercialisation des produits, et assurer l'attractivité financière.

OBJECTIF 3 - Faciliter l'utilisation des structures du Pays

Engagement 51 ■ Intervenir aux côtés des coopératives agricoles dans la gestion des zones de stockage (hangars et containers) situés dans les archipels et financés par le Pays.

Engagement 52 ■ Accompagner la gestion des futures zones de stockage de Motu Uta (Papeete) pour conserver les productions provenant des îles.

Engagement 53 ■ Faciliter la mise en place d'abattoirs mobiles dans les îles pour la commercialisation des produits issus de nos élevages.

Engagement 54 ■ Aider à la mise en place des ateliers relais de transformation et intégrer les produits de la pêche lagonaire.



AXE E ■ Installer des exploitations agricoles de petite échelle bioéconomiques et agro-écologiques

OBJECTIF 1 - Créer des petites exploitations «d'application» pour faciliter la vulgarisation et la promotion de ce type d'activités

Engagement 55 ■ Identifier des sources de financements pour faciliter la multiplication des petites fermes dans les îles.

Engagement 56 ■ Favoriser l'autonomie alimentaire et financière par l'insertion économique des familles grâce à la mise en place de dispositifs d'aides en faveur des micro-projets.

Engagement 57 ■ Développer des fermes /pépinières pilotes d'arbres fruitiers et de maraîchage aux Tuamotu Gambier.

Engagement 58 ■ Faciliter le développement de groupes locaux dans les îles pour augmenter la certification «bio» des petits producteurs par le SPG BIOFETIA.

OBJECTIF 2 - Créer des outils et des équipements de petites tailles pour permettre l'essor d'une agriculture familiale

Engagement 59 ■ Créer et promouvoir les poulaillers mobiles artisanaux pour améliorer la fertilisation des sols.

Engagement 60 ■ Développer des parcs à poisson par la récupération des alevins de *Paihere*, *Marava*, et *Para'* dans la nature pour les engraisser et fournir des poissons de la taille d'une assiette.

Engagement 61 ■ Développer un support pédagogique pour se lancer en aquaponie.



AXE F ■ Promouvoir la consommation de produits frais et sains

OBJECTIF - Promouvoir les produits auprès des consommateurs et de la restauration collective

Engagement 62 ■ Accompagner les communes et les groupements de professionnels dans la mise en place sur leurs îles, de marchés de proximité réguliers.

Engagement 63 ■ Proposer aux communes une mission d'appui pour permettre l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux.

Engagement 64 ■ Travailler sur la réglementation pour faciliter la commercialisation des produits locaux (viandes et poissons notamment) dans les cantines scolaires.

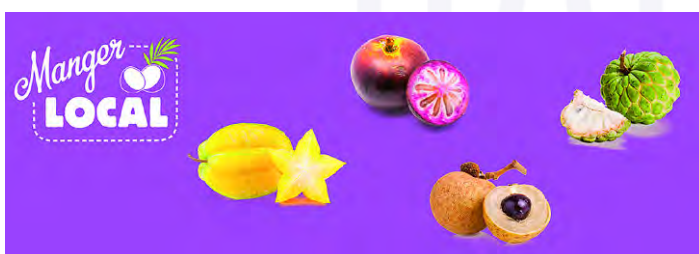
Engagement 65 ■ Soutenir la mise en place de signes de qualité (label, marque collective,...) pour valoriser les productions locales.

Six commissions internes spécifiques

Pour améliorer sa performance et son lien avec les professionnels, la CAPL va créer 6 commissions internes pour recenser les problématiques des professionnels et proposer des solutions.

Voici les thématiques de ces commissions :

- ◆ La commission budgétaire, des finances et du personnel,
- ◆ La commission relative au registre des professionnels agricoles,
- ◆ La commission relative à l'accompagnement et au développement des exploitations agricoles, de la qualité des produits, des techniques et des méthodes de production,
- ◆ La commission relative aux services d'aide à la commercialisation,
- ◆ La commission relative aux taxes et aux mesures économiques,
- ◆ La commission relative aux actions de promotion et événementiels.



NOM **Thomas MOUTAME**
Fonction à la CAPL **Président**
Collège électoral **2 - Exploitants agricoles**
Archipel **Société - Iles Sous Le Vent**
Commune **Taputapuatea - Raiatea**
Activités **Apiculteur et agriculteur**



Son parcours : Enfant d'agriculteurs, le développement des ressources primaires s'est présenté comme une évidence pour « tracer sa route ». Formé à Opunohu, il choisit d'enseigner l'agriculture auprès des jeunes adolescents des Iles sous le vent, parallèlement à une carrière politique animée d'un fort engagement pour le secteur primaire. Avec la mise en place de nombreux projets agricoles à Raiatea, il est convaincu que la culture de la terre permet le maintien des jeunes dans leurs îles. Ses multiples engagements, tant politiques (maire, représentant APF, vice-pdt Département restauration collective au SPC) que sur le terrain, illustrent son parcours d'homme engagé.

NOM **Heia TEINA**
Fonction à la CAPL **1^{ère} Vice-présidente**
Collège électoral **1 - Professionnels agricoles**
Archipel **Société - Iles Du Vent**
Commune **Papara - Tahiti**
Activités **Producteur maraîcher bio**



Son parcours : Originaire de Raiatea, elle est issue d'une famille d'agriculteurs. Etre agricultrice est un choix de vie par passion, non par défaut. Elle s'installe à Tahiti où elle fonde sa famille et lance ses cultures en maraîchage.

Pour des raisons de santé, elle opte pour un nouveau modèle d'agriculture, et devient une « pionnière » de l'agriculture naturelle, puis biologique. Depuis, elle innove aussi en cultivant des légumes peu connus.

NOM **Jean TAMA**
Fonction à la CAPL **2^{ème} Vice-président**
Collège électoral **4 - Groupements**
Archipel **Société - Iles Du Vent**
Commune **Paopao - Moorea**
Activités **Producteur d'ananas**



Son parcours : Enfant d'agriculteurs, il accompagne sa maman au *fa'a'apu* le week-end et pendant les vacances. Il grandit et se forme à ses côtés avant de se lancer à son compte dès l'âge de 18 ans. Producteur de fruits, de légumes et de taro, il fait le choix de cultiver la *Queen Tahiti*, variété d'ananas emblématique de Moorea.

Son engagement à la CAPL souligne son intérêt d'accompagner les porteurs de projet, notamment les jeunes. Pour lui, l'organisation des producteurs en coopérative est une clé pour le développement agricole dans les îles. Il est élu depuis 20 ans à la CAPL.

NOM **Timona TANEHOARAI**
Fonction à la CAPL **Membre du bureau**
Collège électoral **2 - Exploitants agricoles**
Archipel **Société - Iles Du Vent**
Commune **Mataiea - Tahiti**
Activités **Producteur maraîcher et vivrier**



Son parcours : Timona était déjà prédestiné à devenir agriculteur, puisqu'il hérite des terres et des savoirs faire de trois générations. Proche de son père, de ses aïeux, et de la nature, il a une conception de l'agriculture plutôt sacrée. Il attribue l'entretien du *fa'a'apu* comme une marque de respect envers son environnement. Fort de cet « héritage », il souhaite partager et transmettre sa vision de l'agriculture aux plus jeunes, « un secteur où l'on peut vivre du fruit de ses efforts, mais aussi jouer une mission centrale en nourrissant la population ».

NOM **Rubel AMARU**
Fonction à la CAPL **Elu**
Collège électoral **2 - Exploitants agricoles**
Archipel **Société - Iles Du Vent**
Commune **Hitia'a - Tahiti**
Activités **Eleveur de porcs, producteur vivrier**



Son parcours : Figure emblématique de Hitia'a, Rubel a une carrière professionnelle bien remplie. Connue pour être un grand éleveur de porcs de la côte Est de Tahiti, il s'illustre également dans la préparation du *ma'a tahiti* et remporte plusieurs concours à la foire agricole. Déjà membre de la CAPL avec Henri Tauraa, il a siégé dans plusieurs commissions ainsi qu'au CESC pour faire entendre la voix des professionnels dans les différents domaines d'intervention de la Chambre. Doyen de la mandature 2021-2026, il a assisté à la mutation du secteur et souhaite marquer son engagement en faveur de l'instruction des jeunes par le biais de l'agriculture.

NOM **David FAATIAU**
Fonction à la CAPL **Elu**
Collège électoral **2 - Exploitants agricoles**
Archipel **Société - Iles Sous le Vent**
Commune **Maeva - Huahine**
Activités **Producteur de pastèques melons, Produits vivriers**



Son parcours : David est né et vit à Huahine. Agriculteur aguerri depuis son plus jeune âge, il est reconnu dans la culture de la pastèque et du melon. De nature bienveillante, à l'écoute des autres, ces qualités l'ont poussé à se positionner en tant que représentant du collège des exploitants agricoles. Son expérience dans le *fa'a'apu* lui permet d'échanger avec les autres producteurs sur les difficultés rencontrées et leurs attentes en matière d'information, de formation. Il souhaite les accompagner au mieux et adapter l'action de la Chambre à leurs besoins.

NOM **Marcellino, Ate TAHARIA**
Fonction à la CAPL **Elu**
Collège électoral **2 - Exploitants agricoles**
Archipel **Australes**
Commune **Mutuauara - Rimatara**
Activités **Producteur maraîcher et vivrier**



Son parcours : Producteur depuis plus de 10 ans, avec les agriculteurs de son île de Rimatara, il souhaite soutenir les filières pomme de terre et carotte en encourageant les jeunes à cultiver la terre. En étant élu à la chambre, il espère pouvoir faire entendre la voix des agriculteurs des Australes qui souffrent de l'éloignement de Papeete pour obtenir des intrants à prix abordables et pour commercialiser leurs récoltes.

NOM **Ronald ESTALL**
Fonction à la CAPL **Elu**
Collège électoral **2 - Exploitants agricoles**
Archipel **Tuamotu Gambier**
Commune **Rangiroa**
Activités **Producteur de coprah, pêcheur lagonaire**



Son parcours : Originaire de Tahiti, Ronald mène une carrière professionnelle dans le commerce et l'hébergement touristique. Engagé et dynamique, il œuvre pour le développement de l'agriculture et de la pêche, notamment à Rairoa. Passionné, il mise sur la préservation des ressources, l'apprentissage et la formation des jeunes aux métiers de l'agriculture/pêche, en favorisant le lien intergénérationnel. La transformation des produits bruts est également une voie de développement qu'il soutient. Ronald veut contribuer à l'autonomie en fruits et légumes frais des Tuamotu, qui dépendent de l'importation depuis Tahiti.

NOM **Nelson WANG SOI PAN**
Fonction à la CAPL **Elu**
Collège électoral **2 - Exploitants agricoles**
Archipel **Marquises**
Commune **Atuona - Hiva Oa**
Activités **Producteur de fruits - diversifiés**



Son parcours : Ayant fait une carrière de technicien aéronautique, il applique les gestes et techniques agricoles apprises aux côtés de son père pour les besoins de la maison. Il décide de se lancer à son propre compte, armé d'une forte volonté de partager son expérience avec les jeunes de son île. En se heurtant à la complexité des démarches administratives pour lancer une activité ou la développer, il souhaite, en tant qu'élu, mieux informer et accompagner les producteurs. Il s'est aussi engagé pour valoriser les savoirs-faire et les projets innovants de l'archipel des Marquises.

NOM **Moetini MOUTAME**
Fonction à la CAPL **Membre du bureau**
Collège électoral **1 - Professionnels agricoles**
Archipel **Société - Iles Du Vent**
Commune **Papara - Tahiti**
Activités **Producteur maraîcher bio**



Son parcours : Originaire de Raiatea, il tisse un lien fort avec la terre. Après un cursus scolaire au lycée agricole d'Opunohu, il suit des formations à Hyères et dans une ferme bio aux Etats-Unis, pour se consacrer à l'agriculture biologique, sa vocation. A 24 ans, il lance son exploitation à Raiatea, puis acquiert une seconde exploitation à Papara où il y cultive de jeunes pousses de salade, des concombres, des tomates, des aromates, le tout certifié bio. Il marque son engagement à la CAPL pour soutenir les agriculteurs des îles, être à l'écoute de leurs besoins et agir pour solutionner les problématiques de production ou de commercialisation.

NOM Odile HOROI, épouse CIER FOC

Fonction à la CAPL
Collège électoral
Archipel
Commune
Activités

Membre du bureau
1 - Professionnels agricoles
Société - Iles Du Vent
Faa'a - Tahiti
Horticultrice, productrice de vanille



Son parcours : Odile naît et grandit dans un environnement où se côtoient les abeilles, les fleurs et les produits de la terre. Elle se forme avec sa mère aux gestes de l'horticulture pour assurer la succession de l'exploitation familiale. Les bienfaits que lui procure le contact avec la nature est une prise de conscience pour un retour aux sources. Ancienne gérante d'entreprise, sa formation de comptable est devenue un atout pour gérer son *fa'a'apu* et sa filière horticole. Elue à la Chambre, elle s'acharne à redonner goût et confiance aux jeunes dans le travail de la terre. Elle sait entendre les problématiques des producteurs et leur propose des moyens d'actions pour soutenir leurs entreprises.

NOM Richard BOU KAN SAN

Fonction à la CAPL
Collège électoral
Archipel
Commune
Activités

Elu
1 - Professionnels agricoles
Société - Iles Sous le Vent
Haamene - Taha'a
Producteur de vanille



Son parcours : Originaire de Taha'a, il connaît l'emblématique *vanilla tahitensis* comme un livre ouvert. Producteur, négociant et préparateur de vanille depuis 20 ans, son expertise dans la filière de l'or noir fait référence. Il souhaite transmettre son expérience aux jeunes en reprise d'exploitation familiale. Conscient des difficultés que rencontrent les professionnels, il monte au créneau pour que le secteur primaire soit mieux accompagné, dynamisé, développé. Au sein de la Chambre, Richard prône la formation, l'accompagnement technique, la régulation du marché, etc, pour garantir un salaire juste et équitable à tous nos professionnels.

NOM Ket Ming MOU SIN

Fonction à la CAPL
Collège électoral
Archipel
Commune
Activités

Elu
1 - Professionnels agricoles
Australes
Mataura - Tubuai
Maraîcher, éleveur et pêcheur



Son parcours : Originaire de Raiatea, il s'est installé à Tubuai pour raisons personnelles. En l'absence d'emploi salarié, il s'est orienté vers l'agriculture depuis 10 ans maintenant. En tant qu'élu, il est important pour lui d'être à l'écoute des agriculteurs et d'être un porte-parole face aux pouvoirs publics. Il s'est engagé pour soutenir le développement de l'agriculture et de la pêche aux Australes, en particulier mécaniser les *fa'a'apu*, et veut promouvoir la consommation des produits locaux dans les écoles et les foyers.

NOM Sébastien TUFANUI

Fonction à la CAPL
Collège électoral
Archipel
Commune
Activités

Elu
1 - Professionnels agricoles
Tuamotu Gambier
Makemo
Apiculteur, pêcheur, coprah, maraîchage



Son parcours : Issu d'une famille d'agriculteurs, il a d'abord travaillé au CETAD, où il s'est familiarisé avec la mécanique, les chambres froides... Il est revenu à l'agriculture en créant une association agricole familiale. Même si le coprah reste sa filière privilégiée, il s'est formé à Raiatea en apiculture et maraîchage bio. A Makemo, il produit des légumes pour le marché de l'île et gère des parcs à poissons. Face aux difficultés d'éloignement de l'archipel, il souhaite porter haut et fort la voix des Tuamotu au sein de la Chambre, et notamment mettre en place des actions concrètes pour soutenir ses producteurs isolés.

NOM Elisabeth AH SCHA

Fonction à la CAPL
Collège électoral
Archipel
Commune
Activités

Elue
1 - Professionnels agricoles
Marquises
Ua Pou
Productrice de fruits



Son parcours : Originaire de Ua Pou, Elisabeth est agricultrice depuis plus de 30 ans. Elle identifie vite le potentiel de production des Marquises, et malgré l'éloignement de Tahiti, elle lance avec succès Te Oa Pohue O Ua Pou en 2008. Cette coopérative agricole regroupant plus de 80 producteurs, devient une des turbines économiques de l'archipel. L'organisation des producteurs en coopératives, l'agro-transformation, la promotion des produits locaux et la sensibilisation des jeunes aux métiers de la terre, font partie de ses engagements en tant qu'élu(e) à la Chambre.

NOM Varink TAMA

Fonction à la CAPL
Collège électoral
Archipel
Commune
Activités

Membre du bureau
3 - Pêcheurs lagonaire
Société - Iles Du Vent
Vairao - Tahiti
Pêcheure lagonaire



Son parcours : Fille de pêcheurs, Varink grandit en bord de mer à la presqu'île. La pêche étant une des principales ressources de la famille, elle se voue de passion et décide d'en faire son métier. Elle est autonome dans son activité puisqu'elle sait confectionner ses outils de pêche, utiliser le calendrier lunaire pour adapter ses techniques et ses sorties en mer. Elle assure également la vente de sa pêche en bord de route ou au marché municipal de Papeete le dimanche. Membre du comité de surveillance de la pêche aux «trocas» et participant activement aux réunions pour la gestion de l'espace maritime à la côte Ouest, elle encourage les jeunes à une démarche de préservation des ressources naturelles.

NOM Roland LAINÉ

Fonction à la CAPL
Collège électoral
Archipel
Commune
Activités

Elu
3 - Pêcheurs lagonaire
Tuamotu Gambier
Kaukura
Producteur de coprah, pêcheur lagonaire, maraîcher et vivrier



Son parcours : Issu d'une famille d'agriculteurs de deux générations, il apprend très jeune à cultiver la terre et à conduire une exploitation agricole. Producteur maraîcher et vivrier, il s'installe à Kaukura où il complète ses activités avec la coprahculture ainsi que la pêche lagonaire. En se positionnant au collège des pêcheurs lagonaire, Roland souhaite faire entendre leur voix. L'archipel des Tuamotu est le «grenier marin» de la Polynésie. Il veut contribuer à une reconnaissance des professionnels de la filière et à un meilleur accompagnement. Elu à la CAPL, il souhaite mettre en avant les pêcheurs, assurer leur représentation, notamment au sein de la commission d'attribution des concessions maritimes.

NOM Honorine ARIITU/RAAPOTO

Fonction à la CAPL
Collège électoral
Archipel
Commune
Activités

Elue
4 - Groupements
Société - Iles Sous le Vent
Tevaitoa - Tumaraa
Productrice vivrière, arbres fruitiers horticulture, vanille



Son parcours : Originaire de Taha'a, l'agriculture et la pêche lagonaire rythment le quotidien de la famille d'Honorine. Une qualité de vie où l'environnement joue une place centrale dans l'organisation familiale, son éducation et celle de sa fratrie. Se prenant de passion pour les fleurs, elle s'installe à Tehurui à Raiatea, où elle reproduit son modèle familial pour en faire son métier. Agricultrice et horticultrice, elle s'est également diversifiée dans la culture de la vanille et propose des produits agricoles variés et de qualité. Elue du collège 4 «groupements», elle sait que la mutualisation des moyens et des compétences orienté vers un objectif commun, représente un moteur important pour le mouvement coopératif. Aujourd'hui, elle souhaite apporter son expérience et sa sagesse au service du programme de la chambre, tourné vers l'autosuffisance alimentaire et économique des archipels.

NOM Marthe HAITI

Fonction à la CAPL
Collège électoral
Archipel
Commune
Activités

Elue
4 - Groupements
Marquises
Taiohae - Nuku Hiva
Productrice de fruits, éleveuse



Son parcours : Originaire de Nuku-Hiva, Marthe grandit auprès de son grand-père maternel. Il l'élève au cœur du *fa'a'apu* et entourée d'animaux, environnement qu'elle affectionne jusqu'à aujourd'hui. Attachée à son île et aux enseignements de son grand-père, l'élu(e) conduit son exploitation et sa coopérative Te ana o nihi avec les mêmes valeurs : le respect de la terre nourricière, la transmission des savoirs aux jeunes générations, le partage et l'entraide. Faire le *fa'a'apu* lui procure une grande satisfaction, elle arrive à nourrir sa famille, à créer de l'emploi et à développer la production de *ma'a hotu rau*. En s'engageant au sein de la Chambre, elle souhaite démontrer le riche potentiel de production de son archipel et participer à l'amélioration de la commercialisation. L'agrotransformation est également une voie de développement des filières à encourager pour les Marquises.

■ Vers une alimentation plus traditionnelle

Agir pour la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire

Pour porter la volonté commune des Maires et du Gouvernement de retourner vers une agriculture et une alimentation polynésienne plus traditionnelle mettant en valeur les produits du fenua, le Vice-Président, Ministre de l'agriculture propose l'adoption d'une loi du Pays définissant des taux minimaux de fruits, légumes, produits vivriers, viandes et poissons à respecter pour l'élaboration des menus dans les restaurants scolaires.

(Ré)habituer les quelques 60 000 élèves du primaire et du secondaire qui déjeunent dans les restaurants scolaires à «manger local» sera le moteur pour faire changer durablement les habitudes alimentaires polynésiennes. Un nouveau marché est à prendre pour les agriculteurs, éleveurs et pêcheurs. Le projet de loi du Pays a été soumis à l'avis du CESEC en juillet 2021 et sera transmis à l'Assemblée de Polynésie française en septembre 2021 pour adoption.

■ Qui est concerné ?

L'ensemble des services de restauration scolaire des écoles primaires, collèges et lycées de l'Enseignement public et de l'Enseignement privé, ce qui représente environ 60 000 élèves.



■ Quels sont les taux minimaux à appliquer ?

Les taux proposés sont issus d'études menées en 2019 et 2021 auprès d'un échantillon d'établissements scolaires répartis dans les cinq archipels polynésiens.

GROUPES D'ALIMENTS	Archipels autres que Tuamotu	Archipels des Tuamotu
• Fruits	50%	40%
• Légumes	50%	40%
• Produits vivriers dans la part des féculents	25%	15%
• Poisson	80%	70%
• Viande	0% sauf IDV : 15%	0%

■ Quels sont les bénéfices pour l'école ?

- l'attribution d'aides majorées pour la prise en charge des repas par la Caisse de prévoyance sociale ;
- l'attribution d'un label pour la qualité de son service de restauration.

■ Quels bénéfices pour les agriculteurs, pêcheurs et éleveurs qui approvisionnent les établissements scolaires ?

- une majoration des taux d'aides accordées pour améliorer leurs outils de production.

■ Date de mise en application du texte

A la rentrée 2022.

■ Soutenir les agriculteurs des archipels

Des zones de stockage et de conditionnement installées dans les îles

La Direction de l'agriculture met actuellement en place des zones de stockage et de conditionnement dans les îles de Polynésie française afin de permettre de garantir une meilleure qualité des produits, notamment en contribuant à conserver la chaîne du froid et améliorer ainsi les conditions de mise en marché des produits de l'agriculture afin de mieux soutenir le développement de l'agriculture.



Ce projet se déroule en deux grandes étapes. Dans un premier temps, la Direction de l'agriculture a fait l'acquisition de conteneurs frigorifiques destinés à être entreposés sur les quais des îles. Dans un deuxième temps, des hangars de stockage de produits agricoles seront créés, notamment aux Marquises et aux Iles Sous-Le-Vent où des hangars sont d'ores déjà affectés ou en cours d'affectation à la Direction de l'agriculture afin de pouvoir y réaliser les travaux d'aménagement nécessaires avant leur mise en service.

Pour la première étape, 14 conteneurs frigorifiques ont été commandés à ce jour, dont 12 ont déjà été livrés sur les îles de Raiatea, Huahine, Tahaa, Rurutu, Rimatarā, Nuku Hiva et Ua Pou. Ces conteneurs frigorifiques de 20 pieds sont destinés à fournir dès maintenant une capacité de stockage froid aux agriculteurs afin de rendre possible une meilleure gestion de la collecte avant l'expédition des produits vers Tahiti. Ainsi, le conteneur frigorifique à Rurutu a récemment été mis en service et a accueilli les premiers chargements de *taro* congelé. Des conteneurs frigorifiques ont aussi été mis en service à Raiatea, Huahine, Tahaa, Rimatarā, Nuku Hiva et Ua Pou. De même, deux hangars de stockage de produits agricoles sont aujourd'hui disponibles dans les zones portuaires de Raiatea et Huahine, aux ISLV. Nous faisons donc appel aux agriculteurs intéressés par ce service de stockage en leur demandant de contacter sans attendre les antennes locales de la Direction de l'agriculture afin d'exprimer leurs besoins en stockage ou obtenir davantage d'informations sur ce service, fourni gratuitement durant la phase de lancement prévue sur un an environ.





■ Politique de reboisement - Acte 2

Exploitation des forêts de pins des Caraïbes plantés sur les fonciers privés

Suite à la promulgation de la loi du Pays n° 2021-34 du 09 août 2021, le Conseil des ministres a adopté l'arrêté d'application n°1758/CM du 26 août 2021 qui fixe les conditions d'exploitation des parcelles de pins des Caraïbes privées plantées par l'administration de la Polynésie française dans le cadre de la politique de boisement des années 1970.

Avant toute exploitation forestière des plantations privées, la Direction de l'agriculture élabore, pour chaque commune, un ou des «plans d'exploitation forestière» sur lequel le maire est sollicité pour avis. Ce plan est ensuite approuvé par un arrêté pris en Conseil des ministres. Ces dispositions sont précisées dans la loi du Pays ci-dessus référencée.

Quant à l'arrêté d'application, il précise que les propriétaires fonciers intéressés par l'exploitation forestière de leurs plantations de pins des Caraïbes adressent à la direction de l'agriculture une demande écrite sollicitant l'exploitation de leur parcelle. La Direction de l'agriculture vérifie que les plantations remplissent deux critères d'exploitabilité :

1. Les bois doivent atteindre un diamètre moyen d'exploitabilité de 25 cm mesuré à 1,30 mètres du sol et le volume des bois marchands exploitables pour chaque parcelle ne doit pas être inférieur à 200 m³ par hectare,
2. Lorsque des pistes d'exploitation forestière doivent être réalisées sur une parcelle plantée, la longueur totale des pistes forestières à ouvrir ou à réhabiliter sur cette dernière pour permettre l'exploitation des pins des Caraïbes n'excède pas le ratio de 200 mètres linéaires par hectare.

Lorsque ces conditions sont remplies, le «projet d'exploitation de la propriété privée boisée» est établi et précise notamment les zones à exploiter, le plan de coupe, les dessertes à respecter ou à créer, le volume estimé des bois exploitables et la durée estimée de l'exploitation. Ce document est cosigné par l'administration compétente et le propriétaire.



► Ouverture de piste forestière

A l'issue de la signature du projet d'exploitation, une convention relative à la cession et à l'exploitation de bois local, accompagné d'un cahier des charges, est conclue entre la Polynésie française, la scierie chargée de l'exploitation forestière, et le propriétaire foncier intéressé.

Les travaux nécessaires à l'ouverture des pistes pour l'exploitation des bois sur les propriétés privées sont pris en charge par la direction de l'agriculture. Cette dernière

conserve la maîtrise d'ouvrage des travaux à réaliser et les confie à un entrepreneur privé dans le respect des principes de la commande publique.

Enfin, le prix du mètre cube de bois abattu, mis en bord de route et billonnés, est fixé comme suit :

- pour un billon d'un diamètre de 25 cm à 40 cm : 1 000 F Cfp le m³,
- pour un billon d'un diamètre supérieure à 40 cm : 2 000 F Cfp le m³.



► Grumes de pins des Caraïbes



Une F.I.A (Formation à l'installation agricole) à Raiatea

Développer l'agriculture bio aux ISLV

Le 3 mai 2021 a débuté la Formation à l'Installation Agricole 2021-2022 (F.I.A.) au bénéfice de 18 porteurs de projet agricole (horticulture, maraîchage, sylviculture, élevage, agro-transformation, etc.) avec une dominante pour l'agriculture biologique. L'objectif de ce dispositif est de préparer au mieux le candidat à l'installation agricole, tant par l'aspect pratique (acquisition de compétences pratiques) que par l'aspect socio-économique (approche économique).

■ Un partenariat réunissant de nombreux intervenants

Cette Formation d'accompagnement à l'Installation Agricole est conduite par le CFPPA de Opunohu à Moorea, représenté par **Larry Taaroarii Deane**, formateur et coordinateur de la Filière, et **Juliette Languille**, référente du CFPPA sur Raiatea.

La mise en place de cette formation a pu se faire grâce à un travail partenarial avec la Direction de l'Agriculture, la CAPL, le SEFI, des partenaires privés et en particulier les Responsables d'Exploitation Agricole qui seront les tuteurs pour nos stagiaires. La formation s'est articulée de la manière suivante :

- **35 semaines** dédiées à l'acquisition des compétences pratiques des gestes professionnels dans une exploitation ou entreprise agricole en lien avec le projet professionnel du candidat.
- **11 semaines** de formation théorique (Gestion d'entreprise, Environnement socio-professionnel, Gestion et Droit du Travail, Stratégie commerciale, Étude Prévisionnelle d'Installation/Business plan, etc.)
- **6 semaines** consacrées aux travaux personnels et à l'accompagnement individuel.



Juliette Languille, référente du CFPPA

Forts de leur implication et de leur engagement, nos porteurs de projets auront, avant la fin de leur formation, finalisé leur Etude Prévisionnelle d'Installation (EPI) et formalisé toutes leurs démarches administratives de demandes de lots Agricoles, d'ICRA et d'AFA, afin d'entamer sereinement leur installation. Enfin, toutes les parties prenantes à la F.I.A. se sont engagées à atteindre cette ambition inscrite dans le SDA 2021 - 2030 (Schéma Directeur de l'Agriculture), à savoir, installer des Chef(e)s d'entreprise ayant les capacités techniques et de gestion afin d'en tirer un revenu durable.

Ainsi, le lundi 14 juin 2021, les 18 porteurs de projet agricole se sont retrouvés en classe pour deux semaines de cours, après avoir passé six semaines de stage dans une exploitation agricole. Ils vont suivre des cours sur «le suivi administratif et la gestion d'entreprise» et sur «la commercialisation des produits agricoles», puis ils repartiront pour huit semaines de stage en exploitation agricole. Au total, cette formation va durer un an et va permettre aux 18 porteurs de projet d'ajuster et de préparer de manière optimale leur projet agricole afin de se lancer dans un projet viable, durable et rentable.



Larry Taaroarii Deane, formateur et coordinateur de la filière



Larry Taaroarii DEANE

A la Maison Familiale Rurale de Taharuu - Papara

Le projet "Café" de la promotion CAPa ARC

Depuis 2019, l'équipe pédagogique de la Maison Familiale Rurale de Taharuu - Papara a décidé, pour chaque promotion de CAPa ARC, de suivre plus spécifiquement une culture de Tahiti et de ses îles.

La première promotion de cette classe "à projet" a choisi l'étude du café. Elle voulait comprendre les raisons de la disparition de cette culture, les raisons des importations depuis l'étranger et voir si une reprise de cette production serait encore envisageable.

Un élève, Théo M.-D. se disait intéressé par cette production. Taianui P., quant à lui, envisageait rapidement de se mettre à produire sur ses terres.

Sur l'année scolaire 2020 - 2021, les jeunes ont participé successivement à trois activités sur le thème du café : la récolte de café sur des plants que les anciens jeunes de la MFREO avaient plantés, un voyage d'étude à Rurutu, enfin des visites auprès de torréfacteurs locaux.

■ En immersion chez Honorarii Barff

100 pieds de café avaient été plantés voilà trois ans chez Honorarii Barff, maître de stage et membre du conseil d'administration de la MFR.

Les élèves ont pu, en présence des médias locaux, procéder à la toute première récolte de cette production et ainsi mieux comprendre les différentes étapes de la production caféière, longue et exigeante, dont la cueillette manuelle ou picking. Les élèves ont pu approfondir leurs connaissances grâce à cette modeste première récolte de 5 kilos de café rouge. Les graines ont ensuite été lavées, dépulpées et mises à sécher à la MFREO TP, en attente de la torréfaction.

■ Un séjour-découverte à Rurutu

L'ensemble de la classe a ensuite réalisé un voyage de trois semaines sur l'île de Rurutu, en partenariat avec la MFR locale. Les élèves ont pu découvrir la culture du café à Rurutu et récolter, lors d'une activité organisée par la MFREO des Australes, plus 110 kilos de café rouge. Lors de ce séjour, les élèves ont passé une semaine dans les locaux de la MFR et dans les exploitations agricoles de

l'île, puis deux semaines en immersion dans des familles de caféiculteurs. Pour Théo, élève en 2^{ème} année de CAPa : «*On voulait apprendre comment on développe le café ici et comment on le cultive, parce qu'on aimerait bien relancer cette culture-là, qui est en forte baisse depuis 1960, passée de 200 tonnes à seulement 4 tonnes aujourd'hui.*»

■ Visite chez un torréfacteur à Tahiti

De retour à Tahiti, les jeunes ont abordé la phase de la torréfaction ; ils se sont rendus chez un torréfacteur de Tahiti, Laurent Jacquemin, qui a bien voulu faire visiter son atelier et répondre aux diverses questions préparées par les jeunes. Laurent Jacquemin a su expliquer aux jeunes les différentes étapes, très complexes et techniques, de torréfaction de son café, commercialisé sous la marque «Kerekere». Charmé par les jeunes et l'intérêt porté à son travail, M. Jacquemin a proposé aux jeunes de procéder, lorsqu'il sera prêt, à la torréfaction de leur propre café.

Suite à ce projet, un des jeunes de cette promotion, reçu au CAPa, souhaite se lancer dans la production de café en tant qu'agriculteur indépendant. La MFREO TP, au cours de l'année 2021 - 2022, va continuer à l'accompagner dans cette réalisation. Un beau projet prometteur !

Cédric Techer — Eric Golhen





A l'internat du lycée agricole de Opunohu

Les dispositifs du WEI et du PLEI

Le lycée agricole d'Opunohu a recours aux services de l'association *Arii Heiva Rau* pour ouvrir son internat durant les week-ends et les petites vacances. Les dispositifs du WEI (*Week end Educatifs en Internat*) et du PLEI (*Programme de Loisirs Educatifs en Internat*) donnent l'opportunité aux élèves des îles éloignées et de Tahiti de poursuivre leurs études au sein du lycée d'enseignement agricole de Moorea.

■ Qu'est-ce que le WEI et le PLEI ?

Durant les week-ends et les petites vacances, les élèves sont pris en charge par l'association *Arii Heiva Rau* sur la base d'une convention signée entre l'association et le lycée agricole d'Opunohu, grâce à une subvention du Pays.

30 places sont ouvertes le week-end et pendant les petites vacances scolaires. Les valeurs que l'association soutient sont la solidarité, l'entraide, et le respect de soi et des autres.

L'équipe d'encadrement est constituée d'une responsable, de trois animateurs, d'un assistant sanitaire et de cuisiniers.

Des activités sportives sur le lycée et à l'extérieur sont proposées aux élèves : randonnées, foot, volley-ball... La culture et les arts ne sont pas en reste, avec la visite du Criobe et du Fare natura, la confection de ma'a tahiti, le tressage, la danse et la musique. Par ailleurs, des échanges avec d'autres lycées du dispositif WEI PLEI sont aussi prévus.

L'association favorise également des temps d'études encadrés, et des temps libres afin que les élèves puissent se reposer et se ressourcer. Enfin, des temps d'informations et de préventions sont également organisés.

■ Quels sont les objectifs du WEI et du PLEI ?

- Réduire les inégalités et favoriser la pratique d'activités éducatives et préventives des jeunes en internat,
- Lutter contre les difficultés financières et sociales des jeunes en leur apportant une aide adaptée et en leur offrant des temps d'apprentissage et de formation à la citoyenneté,
- Lutter contre la déscolarisation et le décrochage,
- Favoriser la réussite scolaire,
- Essayer d'atténuer la problématique de l'éloignement familial et solutionner les problèmes liés à la recherche de correspondants.



■ Un accueil très favorable de la part des internes

Le dispositif a démarré en avril 2021 avec le WEI, et les premiers internes se disent très contents de rester à l'internat le week-end avec leurs camarades. Dès la rentrée scolaire 2021, le PLEI sera également mis en place.

Ethan, 17 ans, élève en classe de terminale Bac pro «Technicien conseil vente en produits alimentaires», originaire de Nuku Hiva nous fait part de son engouement :

«Ce qui m'a plu dans le WEI, c'est de faire connaissance avec d'autres élèves du lycée. C'est un peu devenu notre deuxième famille. J'ai aussi aimé l'équipe d'encadrants, car ils sont tolérants et nous encouragent dans nos études.»

Les activités que j'ai préférées sont les sorties à la plage, la visite du Fare natura, les randonnées et les heures d'étude. Je recommande aux élèves du lycée agricole de participer au WEI et au PLEI car c'est vraiment merveilleux. Et cela évite d'avoir des problèmes avec les familles d'accueil. Ce dispositif permet de lutter contre le décrochage scolaire, et il nous aide à réussir dans nos études.»

Enfin, le WEI et le PLEI n'engendrent pas de surcoûts pour les familles. En effet, grâce une subvention accordée par le Pays, le lycée agricole d'Opunohu finance la totalité des WEI et des PLEI.

Article proposé par l'EPFPA





Une formation CPL-PCM du CMMPF à Rurutu

Bien appréhender les métiers de la mer

15 apprenants de Rurutu ont suivi durant six semaines une session délocalisée de formation de Certificat Pilote Lagonaire - Pêche Culture Marine (CPL/PCM) organisée en juillet par le CMMPF. Avec le soutien de la commune, Teiva Bonno, formateur machine, et Zéphirin Tarahu, formateur en pêche et plaisance du CMMPF, ont été mandatés pour encadrer cette formation sur l'île de Rurutu aux Australes.

■ En quoi consiste cette formation ?

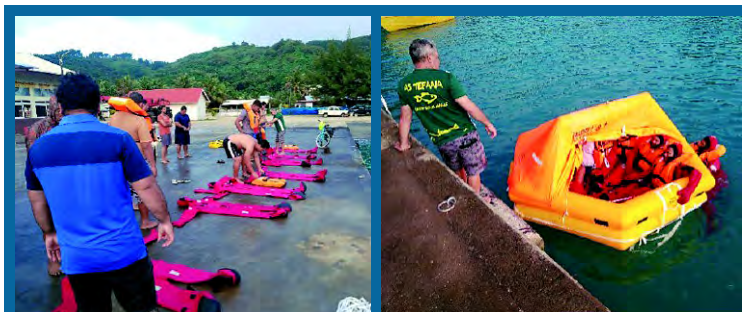
Teiva : « Cette formation consiste à former 15 personnes, des étudiants, des salariés ou des demandeurs d'emploi, afin d'acquérir les compétences requises, réussir l'examen dans 6 semaines et obtenir le CPL/PCM. Ce titre professionnel va leur permettre de créer ou poursuivre leurs activités, que ce soit dans la pêche ou toute autre activité en mer. A Rurutu, il y a les excursions en mer pour aller à la rencontre des baleines. Cette formation leur permettra au regard -du Territoire d'être en règle et d'avoir le titre professionnel requis.»

« Durant ces 223 heures de cours, nous abordons des sujets variés tels que la réglementation maritime, le balisage, des manœuvres, la mécanique mais aussi l'environnement marin et les techniques de pêche lagonaire. Pendant l'exercice du module TIS (Technique Individuelle de survie) effectué dans la rade de Moerai, ils ont eu l'occasion de se familiariser avec la combinaison d'immersion, la brassière et le radeau de sauvetage et de pratiquer quelques exercices de sauvetage sur l'eau.»

■ Comment se déroule la formation ?

Teiva : « Certains, surtout les anciens, ont un peu de difficulté car ils maîtrisent moins bien la langue française que les plus jeunes. Mais Zéphirin, l'autre formateur et moi-même, parlons couramment le tahitien, donc on s'adapte pour que tous puissent comprendre nos cours. Et dans l'ensemble, c'est une très bonne formation avec des candidats intéressés qui s'impliquent énormément.»

Pour preuve, 14 des 15 apprenants de Rurutu ont réussi leur formation et obtenu leur diplôme. Une belle réussite pour l'équipe pédagogique du CMMPF.



► Divers exercices proposés durant la formation

Rencontre avec Jacob, 26 ans, originaire du village de Moerai

Jacob : « A Rurutu, les activités sont surtout l'agriculture et la pêche. La pêche est tout pour moi, et j'aimerais en faire mon métier sachant que je suis à la recherche d'un emploi. En fait, je voudrais reprendre le bateau de mon grand-père dont mon oncle a hérité. Avec cette formation, je vais obtenir le Pilote lagonaire et à mon tour prendre la relève en faisant de la pêche mon métier. Je voudrais remercier ma commune et le maire, Frédéric Riveta, car ils m'ont offert cette opportunité, en tant que demandeur d'emploi, de suivre cette formation à titre gracieux. Un grand merci à nos formateurs du CMMPF qui nous ont beaucoup appris sur les différentes méthodes de



pêche, la sécurité... Pour moi au départ, la pêche c'était juste mettre de l'essence et aller en mer... Grâce à eux, j'en sais maintenant tellement plus sur le bateau, la navigation, la réglementation... Merci aussi à mes camarades de Hauti, Avera et Vitaria, cette formation nous a rapprochés.

Je souhaite dire aux jeunes que s'ils ont l'occasion de suivre cette formation, il faut le faire, peut-être que pour certains ce n'est pas important, mais ce CPL/PCM sera toujours un plus dans votre CV. On vit en Polynésie, il y aura toujours des activités et du travail autour du tourisme nautique ou de la pêche.» ■

Focus sur la Cellule zoosanitaire

La cellule zoosanitaire est la branche en matière de biosécurité animale de la Direction de la Biosécurité (DBS) dont la mission est d'assurer la protection sanitaire du cheptel du territoire en vue du développement des productions animales et la protection de la santé publique.

Deux grands pôles d'activité lui sont attribués : la santé et la protection animales et la sécurité alimentaire (aux frontières et au niveau de la production primaire).

Les missions transversales de la cellule zoosanitaire

La cellule zoosanitaire a pour missions d'élaborer et d'appliquer la réglementation en matière de santé et bien-être animal et de sécurité sanitaire des aliments.

Elle est également en charge de proposer et de coordonner les plans de lutte destinés à prévenir l'introduction et la dissémination en Polynésie française des organismes nuisibles aux animaux, responsables des maladies animales et pouvant avoir un impact sur la santé humaine.

Elle assure le suivi de l'ensemble des établissements agréés (délivrance des agréments, suivi et contrôle des établissements) dans les domaines relevant de sa compétence : animaux de rente, production primaire, animaux domestiques, import des produits alimentaires d'origine animale.

Pour ce faire elle est divisée en plusieurs pôles, ayant chacun un champ d'action spécifique :

- Le pôle santé et protection des animaux de compagnie ;
- Le pôle santé et protection des espèces de rente ;
- Le pôle sécurité sanitaire des aliments d'origine aquatique et terrestre (production primaire) ;
- Le pôle import des denrées alimentaire d'origine animale.

Au-delà de l'antenne principale, désormais basée à Faa'a (voir encadré), les équipes de la cellule zoosanitaire sont également basées sur les sites de l'aéroport de Faa'a et du port de pêche à Fare Ute, sans oublier leur intervention régulière à l'abattoir de Papanā. ■



► Le bâtiment de la cellule zoosanitaire sur le terrain de l'aéroport de Faa'a

La cellule zoosanitaire a déménagé

Pour assurer au mieux ses missions de contrôle aux frontières, la cellule zoosanitaire de la Direction de la biosécurité a déménagé à Faa'a, à proximité immédiate de l'aéroport international.

Adresse :

**Direction de la biosécurité
Cellule zoosanitaire**
Près de l'aéroport international
de Tahiti Faa'a, en face de
l'immeuble Tua Rata, coté piste
98715 Faa'a - PK 5,6

Horaires :

- 7h30 à 15h30 du lundi au jeudi
- 7h30 à 14h30 vendredi

Contact :

- Téléphone : 40 540 100
- Email : zoo.dbs@biosecurite.gov.pf

Site internet de la DBS :

<https://www.service-public.pf/biosecurite/>
<https://www.service-public.pf/biosecurite/accueil-2/cellule-zoosanitaire/>
(page dédiée plus spécifiquement à la cellule zoosanitaire)



DBS
DIRECTION DE LA BIOSÉCURITÉ
DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

BIOSÉCURITÉ
POLYNÉSIE FRANÇAISE
Pū Fā'aterera'a o te Vaipārurura'a Ihiora

**NOTRE FENUA,
UN MERVEILLEUX PARADIS
À PRÉSERVER.**

ATTENTION À L'INTRODUCTION
D'ORGANISMES NUISIBLES

Direction – Cellule phytosanitaire

- 📍 Motu Uta
- 🕒 Bureaux: 7h - 15h30
- ☎ 40 54 45 85
- ✉ secretariat@biosecurite.gov.pf - phyto.dbs@biosecurite.gov.pf

Cellule zoosanitaire

- 📍 Hangar face à l'immeuble Tuarata – Zone aéroportuaire Faa'a
- 🕒 7h30 – 12h
- ☎ 40 54 01 00
- ✉ zoo.inspection@biosecurite.gov.pf

■ Un porteur de projet vanille en réussite

Tetava'e Depierre a bénéficié du dispositif ICRA proposé par le SEFI dans le cadre de son projet vanille. Suivie par l'établissement Vanille de Tahiti, elle a démarré le 1^{er} novembre 2019 son ombrière personnelle de 144 m² qui compte actuellement pas moins de 44 tuteurs. Après deux années de soins attentifs, elle nous présente aujourd'hui sa première production. ■



■ L'établissement Vanille de Tahiti en tournée administrative aux ISLV



Organisée par la Circonscription des Îles Sous-le-Vent, l'établissement Vanille de Tahiti a participé, du 08 au 16 juillet 2021 sur Bora-Bora, Huahine et Raiatea, à une tournée administrative pour informer les populations des îles sur les dispositifs d'aides existants pour les porteurs de projets de la filière vanille. Cette tournée a également été l'occasion de rencontrer les différents producteurs et de répondre à leurs attentes en matière d'accompagnement technique et administratif. ■



■ Une nouvelle loi de Pays réglemente désormais la filière Vanille

Voici les points importants de cette nouvelle réglementation :

► **Garantir une Vanille de Tahiti préparée de qualité «exceptionnelle» auprès des consommateurs**

Afin de maintenir la valeur marchande de notre vanille, il est fondamental d'en préserver la réputation. La loi de Pays vient conforter les caractéristiques que doit avoir la vanille pour être commercialisable et précise ainsi les exigences en matière de cueillette, de préparation et de commercialisation. Cette réglementation vient renforcer la démarche vers une appellation d'origine protégée et encourage les vanilliculteurs à s'orienter vers des cultures utilisant de moins en moins d'intrants chimiques pour tendre vers une vanille labellisée en Agriculture Biologique. Des contrôles «qualité» et des contrôles des «exportations» réguliers seront assurés par les agents de l'Établissement Vanille de Tahiti.



► **Assurer la transparence du marché de la vanille de Tahiti pour lutter contre les vols et recels**

Une traçabilité des ventes au stade cueillette (déclaration) et la mise en place de registres permettant de suivre les lots de vanille de la production à l'exportation seront mis en place pour protéger les acteurs professionnels de la filière.

► **Des journées de vente de vanille professionnelles**

Des journées de vente de vanille seront organisées régulièrement par l'établissement Vanille de Tahiti et les agents contrôleurs assistés de deux professionnels reconnus, assureront lors de ces journées des opérations de contrôle de qualité de la vanille récoltée.

A noter que les producteurs de vanille vendant leur production à des tiers devront désormais avoir en leur possession une carte délivrée par la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire en filière Vanille.

► **Création d'un «Conseil de la vanille»**

Composé de membres issus de l'administration, d'organisations professionnelles liées à l'agriculture ou à la formation agricole, et de représentants des producteurs, préparateurs et exportateurs, cet organe consultatif sera habilité à statuer sur les principales orientations de la filière vanille, mais aussi à donner son avis sur d'éventuelles sanctions infligées par le Pays pour non-respect de la réglementation. ■

Pour plus d'informations sur la vanille, contactez notre établissement :
Papeete : Rue des Poilus Tahitiens • BP 40 135 • 98713 Fare Tony
TÉL : (689) 40 50 89 50 - HORAIRES : 7h30 - 15h30 (lundi à jeudi)
7h30 - 14h30 (vendredi)

Les premiers œufs bio pour 2021

A lors que la demande en œufs Bio s’amplifie sur le marché, les salariés du Système participatif de garantie (SPG) Bio Fetia ont suivi pendant trois jours une formation dédiée à la production d’œufs bio, dispensée par Sylvain Todesco, consultant-formateur de Red Gallina Tahiti.



Cette formation leur a permis d’acquérir de la technique et de la pratique afin d’accompagner les élevages avicoles en demande BIO. En amont, les documents d’inspection pour la labellisation BIO ont été créés et mis en pratique lors d’une mission réalisée à Arutua (Tuamotu) afin qu’un élevage en poules pondeuses voit le jour, le premier du fenua.

Actuellement, en Polynésie française, plusieurs élevages se rapprochent des conditions de la production en mode « agriculture biologique » en nourrissant les poules élevées en plein air avec des aliments garantis BIO. Mais ces critères ne suffisent pas pour qu’ils puissent prétendre à la labellisation. Pour obtenir le label, il faut en effet suivre les règles de la Norme océanienne d’agriculture biologique (NOAB), ainsi que la charte avicole du SPG Bio Fetia. ■



SPG BIO FETIA

Adresse : Pirae, route de l’hippodrome, à côté de la Direction de l’agriculture.

• **Tél :** +689 87 35 49 35

• **Email :** info@biofetia.pf

• **Site :** https://biofetia.pf

• **Facebook :** SPG Bio Fetia

La famille Bio Fetia s’agrandit...



Chaque année, les producteurs du SPG Bio Fetia doivent faire renouveler leur certificat de garantie. Et les nouveaux se pressent au portillon.

Après divers contrôles opérés par les membres des groupes locaux auxquels ils appartiennent, une commission de conformité (CDC) valide ou reporte la décision de renouvellement. Ce processus est valable également pour les nouveaux demandeurs de labellisation. Ainsi, la dernière commission de conformité s’est déroulée le 21 septembre 2021 et la prochaine aura lieu le 23 novembre 2021.

Au-delà du renouvellement des garanties habituelles, le SPG Bio Fetia a attribué de nouvelles garanties à 17 nouveaux opérateurs, dont 2 sont des apiculteurs (Mendiola Poe, à Hiva Oa, et Blanc Ludwig, à Rangiroa).

Voici la liste des nouveaux producteurs Bio de Polynésie française :

NOM	Prénom	N° de certific.	Garantie	Groupe local	Productions
BLANC	Ludwig	AP202107002	GARANTI	RANGIROA	Apiculture
BONNO	Lahaina	PV202107037	GARANTI	HIVA OA	Fruitière
BRIGAUD	Anne-Charlotte	202104033	EN CONVERSION	RAIATEA	Maraîchage, arboricult.
MENDIOLA	Poe	AP202104001	GARANTI	HIVA OA	Apiculture
MFR de Rurutu	Joseph Shi-Log	202104035	GARANTI	RURUTU	Maraîchage
Lycée agricole	Ste Athanaise	PV202107036	EN CONVERSION	NUKU HIVA	Maraîchage
RONGOMATE	Lierna	202104034	EN CONVERSION	RAIATEA-OPOA	Arboricult., maraîchage
SCHMIDT	Tapuarii	PV202107038	EN CONVERSION	RAIATEA	Arboricult., maraîchage
TUHEIAVA	Mirna	PV202107039	EN CONVERSION	RAIATEA-OPOA	Arboricult., taro, vanille
THEPENIER	Sébastien	PV202102032	GARANTI	RANGIROA	Cannes à sucre
THEPENIER	Sébastien	PT202102003	GARANTI	RANGIROA	Vésou
ROCARD	Félix	PV202109040	EN CONVERSION	RAIATEA-UTUROA	Maraîchage, arboricult.
MALTYBY	Vetea	PV202109041	GARANTI	RAIATEA-OPOA	Cocoteraie
MALTYBY	Vetea	PT202109004	GARANTI	RAIATEA-OPOA	Huile coco, farine coco
TOFU	MOZ	PT202109005	GARANTI	MOOREA	Tofu préparé, lait de soja
LENFANT	Paul	PV202109042	GARANTI	PAPARA	Maraîchage, arboricult.
KOHUMOETINI	Jean-Louis	PV202109043	GARANTI	UA POU	Maraîchage, arboricult.



► Les taro dières Bio d’Avera (à gauche) et de Tapateo Vaiioivi (à droite)



Production de farine de coco - Voie sèche (1)

A l'heure actuelle, il existe deux méthodes de production pour la farine de coco.

1. **LA VOIE SÈCHE** : à partir des tourteaux issus de l'extraction à froid de l'huile de coco vierge.
2. **LA VOIE HUMIDE** : à partir des résidus de presse obtenus lors de la production de lait de coco.



La voie sèche permet d'obtenir une farine riche en protéines qui peut se substituer à la farine de blé et entrer dans de nombreuses recettes culinaires. La voie humide aboutit à une farine riche en fibres caractérisée par une saveur moins prononcée de coco. Ces deux procédés valorisent ainsi les sous-produits des filières huile et lait de coco.

1



Obtention de la chair de coco séchée :

Après déburrage et ouverture des noix de cocos à l'aide d'un couteau à lame dure, la chair des noix de coco est râpée mécaniquement avec une râpe à coco électrique. Puis, elle est disposée en fines couches sur les claies de séchage. Les claies sont placées dans un séchoir à air chaud à une température de **42°C pendant 6H à 6H30**.

→ **Note 1** : Le stade de séchage est atteint lorsqu'en pressant les copeaux d'amande entre deux doigts, de l'huile exsude.

Récupération des tourteaux de coco :

La chair de coco séchée est passée dans une presse à vis sans fin (presse à huile) avec pour résultat l'obtention :

- d'une huile vierge de première pression qui est mise à décanter,
- d'un tourteau de coco riche en matière grasse (**8 à 10%**).

→ **Note 2** : les températures de séchage et de presse sont à surveiller, car comme pour l'huile, l'excès de chaleur détériore la qualité de la farine (en particulier sa couleur).



2

3



Dégraissage des tourteaux de coco :

Les tourteaux de première presse doivent être dégraissés pour obtenir une farine à faible taux de matières grasses (10 à 12% maximum) et une meilleure stabilité. Ils sont pour cela broyés grossièrement au cutter puis repassés dans la presse à huile.

Le broyat résiduel, dégraissé, contient entre **4 à 6% de matière grasse**.

Mouture et tamisage de la farine de coco :



Les tourteaux déshuilés de seconde presse sont de nouveau **broyés** grossièrement au cutter de table de manière à réduire la taille des grains avant la mouture.

L'étape de mouture proprement dite est réalisée avec un broyeur à percussion muni d'un tamis granulométrique de 0.2 mm (granulométrie exigée pour la farine). Pour une fabrication domestique, il existe dans le commerce des petits moulins à farine moins onéreux.



4



Production de farine de coco - Voie sèche (2)



Conditionnement de la farine de coco :

L'ensachage peut se faire **manuellement** ou de façon **mécanisée** avec une soudeuse à sachets. Respecter les règles d'étiquetage : dénomination du produit, liste des ingrédients, quantité nette, DLUO, nom et adresse du producteur.



5

COÛT INDICATIF DU MATÉRIEL NÉCESSAIRE À LA PRODUCTION

DÉNOMINATION	Prix moyen (XPF)	Remarques
▶ Balance de précision	50 000	± 0,1 g
▶ Broyeur à percussion	1 500 000 à 2 000 000	Tamis de 0,2 mm
▶ Cutter de table	320 000	Couteau lisse
▶ Presse à huile	800 000 à 2 000 000	selon les modèles
▶ Râpe à coco électrique	30 000	
▶ Séchoir électrique	1 500 000	
▶ Soudeuse pour farine	120 000	

La farine de coco a l'avantage d'être **sans gluten**. Elle présente une **saveur douce de coco** qui s'intègre dans de multiples préparations salées et sucrées, tels que les «cookies à la farine de coco».

La recette : Cookies à la farine de coco



PORTIONS :
12 cookies



PRÉPARATION :
15 minutes



CUISSON :
10 minutes

- ① Dans un bol, mélanger la farine, le coco râpé et la levure chimique.
- ② Dans un saladier, travailler le mélange beurre, sucre et œufs de manière à ce que la préparation soit bien lisse.
- ④ Ajouter au fur et à mesure le mélange farine/coco râpé/levure chimique jusqu'à l'obtention d'une pâte consistante et collante.
- ⑤ Former des petites boules de pâte (minimum 12) et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les aplatir très légèrement.
- ⑥ Préchauffer le four à 180°C.
- ⑦ Enfourner la plaque et laisser cuire pendant 10 minutes. Surveiller la cuisson : les cookies doivent être dorés.
- ⑧ Laisser refroidir > TAMA'A MAITAI !



Plus d'informations au 40 57 33 77.



Le pulvérisateur à dos à pression entretenue (1)

Le pulvérisateur à dos à pression entretenue est un outil permettant de pulvériser des produits sur les cultures sous forme de liquide.

Il peut contenir à la fois des engrais foliaires (engrais pulvérisé sur le feuillage), des pesticides (insecticides, fongicides, acaricides...) pour lutter contre les ravageurs et maladies, et des herbicides.

Grâce à son réservoir d'une contenance de 8 à 22 L, ce pulvérisateur peut traiter de vastes surfaces.



Le pulvérisateur à pression entretenue est composé au minimum :

- d'un réservoir qui va contenir le liquide à pulvériser,
- d'un système de mise sous pression mécanique, un levier le plus souvent,
- de bretelles réglables,
- d'un tuyau et d'une lance dotée d'un robinet (gâchette),
- d'une buse.

Fonctionnement

Le liquide est projeté lorsqu'il est mis sous pression dans la cloche à air située dans le réservoir et que le robinet est ouvert. A l'aide du levier latéral, l'utilisateur va pomper tout au long de la pulvérisation pour mettre le liquide en pression.

Utilisation et sécurité

Avant toute manipulation, lire attentivement les notices d'utilisation.

Protégez-vous comme préconisé dans l'article sur les équipements de protection individuelle (EPI) du bulletin de la CAPL, édition mai 2020 à la page 17.

Le respect des différentes étapes de la préparation de la bouillie de pulvérisation permet une dilution homogène des produits, et évite les phénomènes de bouchage/colmatage ainsi que les débordements éventuels.

Dans l'ordre :

1. Remplir d'eau le réservoir du pulvérisateur à environ 1/4 de sa capacité.
2. Remplir d'eau un seau à 1/4 de sa capacité et y ajouter le/les produits dans l'ordre.*
3. Mélanger avec un bâton et verser le contenu avec précaution dans la cuve.
4. Ajouter le reste d'eau nécessaire et touiller.



Liquides base aqueuse		Liquides base solvant /huile		Solides	
SC Suspension Concentrée Suspension	EW Emulsion Huile - Eau Emulsion	SL Concentré Soluble Solution	EC Concentré Emulsionnable Emulsion	WG Granulé Dispersable Suspension	WT Tablette Dispersable Suspension
CS Susp. Capsules Suspension ou Emulsion	SE Suspo-émulsion Suspension & Emulsion	DC Concentré Dispersable Suspension	OD Dispersion Huileuse Suspension ou Solution	SG Granulé Soluble Solution	

■ **Les différents buses :**

On distingue plusieurs types de buses offrant des jets différents, en voici 3 :

Buse à jet brouillard



► Jet brouillard ◀

Utilisation :

- insecticide - fongicide - engrais foliaire

Buse à jet plat dite «pinceau»



► Jet plat de petite largeur ◀

Utilisation :

- petit désherbage

Buse à jet plat dite «miroir»



► Jet plat de grande largeur ◀

Utilisation :

- grand désherbage

Les conditions météorologiques

Pour un traitement optimal, plusieurs conditions doivent être réunies :



■ **1. PAS DE CHALEUR**

Traiter tôt le matin ou en début de soirée lorsque la chaleur est au plus bas.



■ **2. PAS DE PLUIE**

Assurez-vous qu'il ne pleut pas et qu'il ne va pas pleuvoir dans les heures suivant le traitement.



■ **3. PAS DE VENT**

L'absence de vent, ou un vent calme, est recommandé.



Entretien du matériel

- ◆ Le nettoyage du pulvérisateur pour supprimer les restes de bouillie est indispensable après chaque traitement.
- ◆ Diluez le fond de la cuve dans au moins 5 fois son volume d'eau claire, touillez et videz entièrement.
- ◆ On remplit à nouveau la cuve d'eau claire et on pulvérise dans le vide pour que l'eau circule dans tout l'appareil et nettoie le tuyau, la lance et la buse. Ces 3 éléments du pulvérisateur sont ensuite nettoyés individuellement.
- ◆ Pour finir, laissez sécher le pulvérisateur à l'envers, avec sa cuve ouverte, avant de le ranger à l'abri de la lumière et de l'humidité.
- ◆ Il est important de graisser régulièrement les joints du pulvérisateur car ceux-ci ont tendance à sécher puis craqueler après un certain temps d'inutilisation.
- ◆ Attention à ne pas utiliser le même pulvérisateur pour employer de l'engrais foliaire/des pesticides avec des herbicides.

Points de vente

◆ **MAGASINS DE JARDINAGE ET DE BRICOLAGE :**

- ⇒ Agritech Papeete - 40 54 45 60
- ⇒ Aming Papeete - 40 50 52 88
- ⇒ Ets Michel Papeete - 40 54 22 22
- ⇒ Hyper Brico Papeete - 40 54 00 77
- ⇒ Pro Jardin Papeete - 40 54 42 10
- ⇒ Tahiti Here Vert Papara - 40 57 12 02

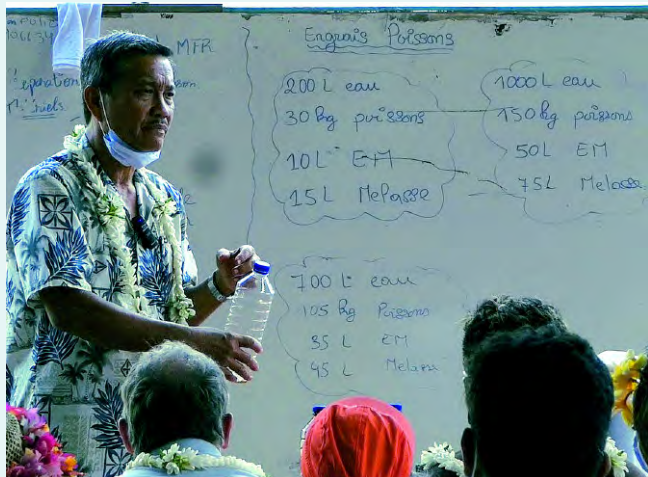
◆ **QUINCAILLERIES :**

- ⇒ Ace Sin Tung Hing Papeete - 40 50 85 00
- ⇒ Hugues Punaauia - 40 43 04 55
- ⇒ Idefix Papara - 40 42 39 62
- ⇒ Mr Bricolage Faa'a - 40 50 65 50
- ⇒ Nahoata Pirae - 40 54 59 89

- ⇒ Oyé Oyé Papeete - 40 85 35 80
- ⇒ Sacault Paea - 40 53 27 74
- ⇒ Stop Taravao - 40 57 01 84
- ⇒ Tiarapu Taravao - 40 57 14 06

Préparer son engrais de poisson

Comme alternative à l'utilisation des engrais chimiques, on peut recycler les déchets de la pêche (tête de poisson, boyaux...) et fabriquer avantageusement son propre engrais. L'engrais de poisson remplace ainsi efficacement et à moindre coût une partie des engrais chimiques.



Ingrédients à prévoir

Volumes	50 L	100 L	160 L	200 L	1000 L
▶ Eau non chlorée	50 L	100 L	160 L	200 L	1 000 L
▶ Déchets de poisson	8 Kg	15 Kg	22 Kg	30 Kg	150 Kg
▶ E.M (micro organisme)	3 L	5 L	7 L	10 L	50 L
▶ Mélasse	4 L	8 L	10 L	15 L	75 L

Matériel nécessaire

- ◆ Bidon au volume souhaité (idéal 200 litres),
- ◆ Poubelle de 50 ou 80 litres pour faciliter la préparation,
- ◆ 1 seau gradué pour les mesures.

Préparation de l'engrais

- **L'eau :** L'eau **non-chlorée** doit être à température ambiante, prélevée à la rivière ou obtenue en laissant l'eau du robinet dans un contenant à l'air libre pendant 48h (évaporation du chlore).
- **Cuire les déchets de poisson :** Tous les déchets de poisson peuvent être utilisés pour l'engrais de poisson (arrêtes, têtes, entrailles, nageoires, parties non-comestibles...). Le poisson broyé peut-être utilisé cru, mais il est préférable de le cuire à l'eau (*tunu pape*) le jour-même du broyage pour éviter certaines contaminations lors de la préparation.
 - Faire cuire environ 2h (selon four et taille de la casserole).
 - Ensuite attendez que le poisson et son eau de cuisson refroidisse.
- **Préparer le mélange :**
 - Dans une poubelle, diluer la mélasse avec une partie de l'eau non chlorée et bien remuer pour récupérer un maximum du produit (la mélasse est collante) ;
 - Incorporer progressivement cette mélasse dans le bidon, avec l'EM et les déchets de poissons et leur jus de cuisson. Pensez à bien mélanger ;
 - Fermer hermétiquement le bidon à l'aide d'un anneau de fermeture. Il est important de toujours laisser un espace entre la mixture et le couvercle (environ 10 cm) ;
 - Ouvrir une fois par semaine pour remuer ;
 - Au bout d'un mois, l'engrais est prêt à être utilisé et peut se conserver 1 à 2 ans. Si l'engrais dégage une odeur forte c'est qu'il y a eu un loupé quelque part !

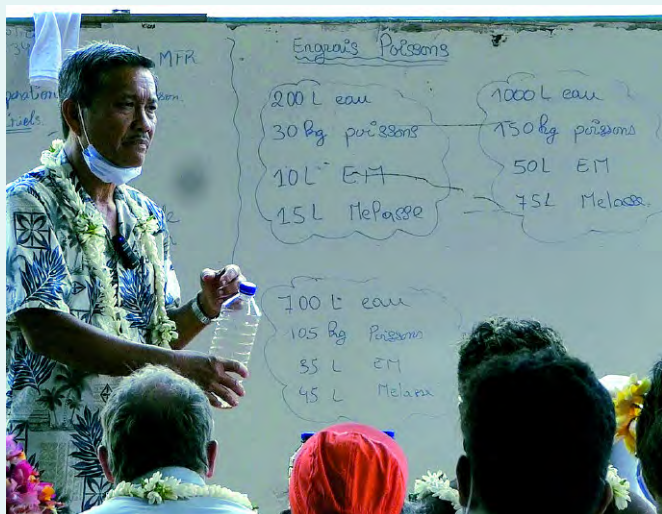


Utilisation

L'engrais poisson préparé est riche en azote, en phosphate, en potasse et en oligo-éléments.

- **Pour les légumes,** une boîte de «*punu pu'a'a toro*» d'engrais poisson pour 15 litres d'eau. Arrosage des cultures 3 fois par semaine (plantes maraichères, arbres fruitiers...). Ne pas utiliser une semaine avant la récolte.
- **Pour les semis,** utilisez une boîte de «*punu pâte*» remplie d'engrais pour 15 litres d'eau.

Te hāmanira'a pape i'a 'ei porifenua



Te mau 'a no'i

FAITO *(R = ritera)	50 R	100 R	160 R	200 R	1000 R
▶ Pape tororō-'ore-hia	50 R	100 R	160 R	200 R	1 000 R
▶ Te mau toe'a i'a fa'aru'e	8 Tt	15 Tt	22 Tt	30 Tt	150 Tt
▶ E.M ('iunaio vaioara)	3 R	5 R	7 R	10 R	50 R
▶ Maratete (Mélasse)	4 R	8 R	10 R	15 R	75 R

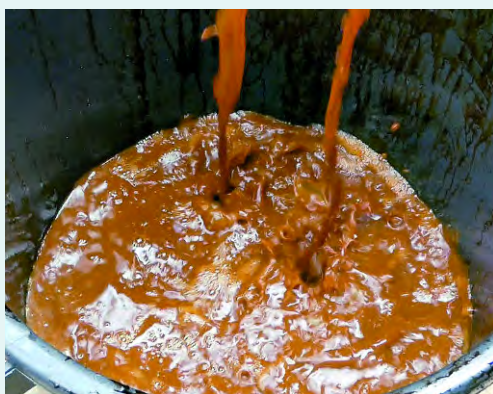
*(Tt = Tirotarāma)

Te materia

- ◆ Tura i te fāito e hina'arohia (200 ritera mea au a'e)
- ◆ Fāri'i pehu 'e 50 ritera 'e 'aore rā e 80 ritera nō te fa'a'ohie i te hāmanira'a
- ◆ Pātete e vai rā te fāito

Te fa'ainei'nera'a o te pape i'a (porifenua)

- **Te pape :** 'A rave i te pape tororō-'ore-hia i te fāito anuvera e 22 tēteri, tāipuhia i roto i te 'ānāvai 'e 'aore rā i noa'a mā te vaiho i te pape nō roto mai i te rōpinē i roto i te hō'ē fāri'i tāpo'i-'ore-hia i te roara'a e 48 hora (mā'ira'a o te tororō).
- **Tunu i te toe'a i'a e fa'aru'ehia :** E nehenehe e fa'a'ohipa i te mau toe'a i'a ato'a nō te hāmani i te pape i'a 'ei porifenua (ivi, 'āfi'i, 'ā'au, pehau, tuha'a e 'ore e 'amuhia ...). E nehenehe ato'a e fa'a'ohipa ota i te i'a i tāvirihia terā rā, mea maita'i a'e 'ia tunu pape i te mahana ihi i tāvirihia ai 'ia 'ore 'ia vi'ivi'i i te taime hāmanira'a pape i'a. 'A tunu e 2 a'e hora ('ia au i te umu 'e te fāito o te pāni). 'A tia'i atu ai 'ia to'eto'e te i'a 'e te pape i reira i tunuhia ai o ia.
- **'Ano'i**
 - I roto i te fāri'i pehu, 'āno'i i te maratete e te tahi tuha'a o te pape tarorō-'ore-hia, 'e 'a fa'arapu maita'i ;
 - 'A tu'u marū noa atu ai terā maratete i roto i te tura 'e te EM, te mau toe'a i'a 'e tō na pape i reira o ia i tunuhia ai. 'A 'āno'i maita'i ;
 - 'A tāpo'i maita'i te tura 'e te hō'ē tāpe'a tāpiri. Mea faufa'a 'ia vaiho i te hō'ē ārea (10 tm) i rotopū i te pape i'a 'e te tāpo'i ;
 - 'A tātara i te tāpo'i hō'ē taime i te hopetoma e 'a fa'arapu ;
 - Hō'ē 'āva'e i muri mai, 'ua neinei te pape i'a, 'e, e nehenehe e vaimaoro 1 'e tae atu e 2 matahiti. 'Ia hau'a 'ino te pape i'a e tāpa'o ia 'ua hape i te taime hāmanira'a.



Te fa'a'ohipara'a o te pape i'a

Mea rahi te 'atote, te ma'atea, te patate 'e te mau «oligo-éléments» e vai nei i roto i te pape i'a.

- **Nō te mau mā'a tupu :** 1 punu pua'a toro pape i'a nō te fāito e 15 ritera pape ; 'a pipi i te mau mā'a fa'a'apuhia e 3 taime i te hopetoma (mā'a hotu 'e mā'a tupu ...) ; eiaha e pipi hō'ē hopetoma hou te 'ōotira'a.
- **Huero fa'a'ōteohia :** Hō'ē punu «paté» pape i'a nō te fāito e 15 ritera pape.



Lecture d'une étiquette de pesticide

Afin d'utiliser les pesticides dans les meilleures conditions de sécurité et de s'assurer de leur efficacité, il convient de **toujours bien lire l'étiquette** avant l'emploi.

No te arairaa e te fa'a 'ohipa maita'iraa I te ra'au tipohē manumanu, mea titau hia ia tai'o maita'i i te 'api parau fa'a araraa i pia hia i ni'a i te vairaa hou a'e i tona fa'a'ohiparaa.

Quelles informations sont importantes sur une étiquette de pesticide ? *Eaha mau na te mau parau araira'a faufa'a rahi i pia hia i ni'a i te taretā ?*



- 1 NOM COMMERCIAL** - Nom sous lequel le pesticide est vendu (dépend de la marque).
▪ *Te i'oa o te taiete ho'o i teie ra'au*
- 2 TYPE DE PESTICIDE** - Herbicide, insecticide, fongicide...
▪ *Te huru o te ra'au tipohē manumanu.*
- 3 MATIÈRE ACTIVE** - Produit actif du pesticide.
▪ *Te mau ano'i i faa'ohipa hia I roto I te ra'au.*
- 4 CONCENTRATION DE LA MATIÈRE ACTIVE** - Quantité de produit actif par litre ou par kilogramme
▪ *Te faito puai o te raau i te ritera e te faito kiro o te ra'au i faa'ohipa hia*
- 5 CONTENANCE** - Volume en litre ou en kilogrammes du pesticide dans son emballage
▪ *Te faito rahi o te ra'au i te ritera e te faito kiro o te ra'au i roto i te vairaa*
- 6 RISQUES POUR LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT** - Les pictogrammes de sécurité
▪ *Te mau hoho'a faa arara'a i te faito puai o te fifi o ta te ra'au e faatupu*

Explose	Flambe	Fait flamber	Sous pression	Ronge	Tue	Nuit gravement à la santé	Pollue

7 CONSEILS DE PRUDENCE ▪ *Te mau parau araira'a huru rau i pia hia i ni'a I te vairaa.* Les équipements de protection à porter et les gestes à respecter pour ne pas s'empoisonner (masque à cartouche filtrante, lunettes de protection, gants imperméables, bottes imperméables et combinaison propre.)





For use on: Winter and spring oilseed rape, field beans, vining and dried peas, sugar and fodder be potatoes, swede, turnip, blackcurrants, gooseberries, raspberries, strawberries, onions and stockf

8

CONDITIONS FOR USE

CROP	Maximum individual dose	Maximum total dose	Maximum number of treatments	Latest spray date	PHI (days)
Blackcurrants, gooseberries, raspberries & strawberries (all outdoor crops only)	3.0l/ha	3.0l/ha	1 per year	See notes below	See notes below
Carrots	3.0l/ha	3.0l/ha	1 per crop	8 weeks before harvest	56
Field beans	3.0l/ha	3.0l/ha	1 per crop	Before visible (flower) bud stage.	-
Stockfeed kale	3.0l/ha	3.0l/ha	1 per crop	Before 50% ground cover	-
Winter oilseed rape	1.5l/ha	3.0l/ha	2 per crop	Before visible (flower) bud stage	-
Spring oilseed rape	1.5l/ha	1.5l/ha	1 per crop	Before 5 true leaves	-
Onions	3.0l/ha	3.0l/ha	1 per crop	4 weeks before harvest	32
Potatoes (Ware crops only)	3.0l/ha	3.0l/ha	1 per crop	8 weeks before harvest	56
Vining and combining peas	1.5l/ha	1.5l/ha	1 per crop	Before first flower buds are visible	-
Sugar and fodder beet	3.0l/ha	6.0l/ha	2 per crop	8 weeks before harvest	56
Swedes, turnips and mangolds	3.0l/ha	3.0l/ha	1 per crop	Before 50% ground cover	56

• APPLICATIONS TO BLACKCURRANT, GOOSEBERRY, RASPBERRY AND STRAWBERRY MUST NOT BE MADE BETWEEN FLOWERING AND HARVEST IN THE SEASON OF APPLICATION.

Processed Crops: CONSULT PROCESSORS BEFORE TREATING CROPS INTENDED FOR PROCESSING

Additional Safety Information.

(a) Operator protection

Wash splashes from skin and eyes immediately. Wash hands and exposed skin before meals and after work. FOR USE BY TRACTOR MOUNTED/TRAILED SPRAYER ONLY

(b) Environmental protection

Do not contaminate water with product or its container. Do not clean application equipment near surface water. Avoid contamination via drains from farmyards and roads.

(c) Storage and disposal.

Keep in original container, tightly closed in a safe place. Wash out containers thoroughly, preferably using an integrated pressure rinsing device, or manually rinse three times. Add washings to the sprayer at the time of filling. Complete filling to the required volume and continue to agitate throughout the spraying operation. Do not reuse container for any other purpose.

(d) Phytotoxic or residual effects.

Before using on onions and vining or dried peas check that there is sufficient leaf wax using the crystal violet test. When in doubt and where the wax is insufficient or damaged do not spray. Use the crystal violet test as a routine before sequentially applying herbicides.

(e) Other specific restrictions.

Do not apply by hand held equipment.

DIRECTIONS FOR USE

IMPORTANT: this information is part of the Product Label. All instructions within this section must be carefully read in order to be successful use of this product.

9

WEEDS CONTROLLED

FUSILADE MAX containing fluzifop-P-butyl is a herbicide for control of wild-oats, volunteer cereals and other grass weeds, post-emergence in broad-leaved crops and other situations.

FUSILADE MAX is rapidly absorbed through the leaves and moves upwards and downwards throughout the plant to the growing points. FUSILADE MAX is effective against both annual and perennial grass weeds including Common Couch. Decay of the growing points in stems is visible after 7 days. Foliar kill is complete in 3 - 4 weeks when weeds are actively growing under warm conditions.

FUSILADE MAX is independent of soil type as it acts through the foliage.

8 MODE D'UTILISATION DU PRODUIT - Tona faa'ohiparaa

Dose à l'hectare selon la culture, fréquence d'application et délai avant récolte.

Préparer le traitement à partir des informations de l'étiquette

- Connaître la surface à traiter en hectare.
- A partir de la dose recommandée à l'hectare (L/ha ou kg/ha) pour la culture et le type de sol sur l'étiquette, calculer la quantité de produit commercial nécessaire (L ou kg) pour cette surface.
- A partir du taux d'application du pulvérisateur (dépend des réglages et de l'applicateur), calculer le volume de bouillie (litres d'eau) nécessaire pour cette surface.
- ➔ **Délai Avant Récolte (DAR)** = durée minimale entre la date du traitement et la date de récolte, **par défaut 3 jours.**
- ➔ **Délais de Ré-Entrée (DRE)** = délai à respecter entre le moment où l'on traite et le retour sur la parcelle traitée, **de 6 à 48 h en fonction de la dangerosité du produit.**

9 MODE D'ACTION DU PRODUIT - Te ohipa o tana e faatupu

Pré- ou post-levée, par contact ou systémique...

Mode d'action des herbicides

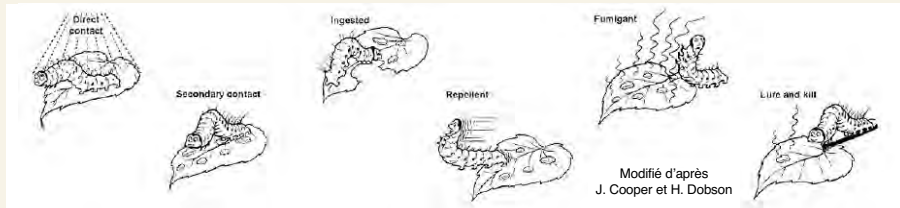
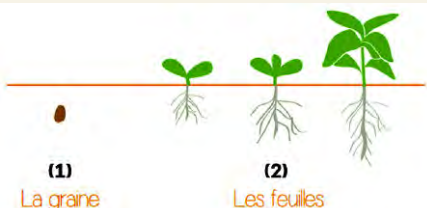
- ◆ **Par contact**
 - Agit uniquement là où il est déposé
- ◆ **Par pénétration**
 - Est absorbé et transporté dans :
 - ➔ une partie de la plante
 - ➔ toute la plante (système)

Herbicide utilisable en

- Post-levée (2)
- Post-levée
- Pré-levée (1) et post-levée

Mode d'action des insecticides

- ◆ **Par contact**
 - L'insecte qui reçoit des gouttelettes est empoisonné
- ◆ **Par ingestion**
 - L'insecte qui se nourrit des feuilles ou de la sève est empoisonné
- ◆ **Par inhalation**
 - L'insecte est empoisonné par l'air qu'il respire



Conseil pratique • Notez dans un agenda ou un cahier de suivi les traitements effectués avec le nom de la parcelle et sa localisation, la culture et la variété implantée, la date du traitement, le nom des produits utilisés et leur quantité, le volume de bouillie, la dose à l'hectare, le suivi des ravageurs/adventices et la date de récolte.

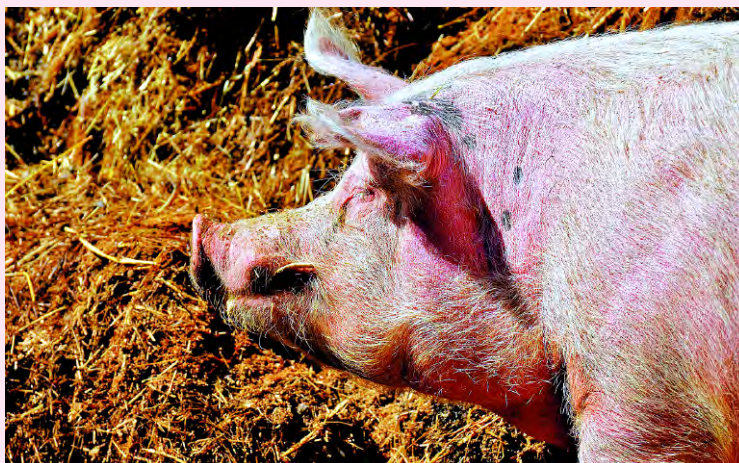
A tapa'o i roto i te ho'e puta faa'amana'oraa i te tai'o mahana faa'ohiparaa i te ra'au, te vahi i faa'ohipa hia te ra'au, te i'oa o te raa i faa'ohipa hia, te faa'apu i faa'ohipa hia te ra'au, te faito rahi o te raa'au i faa'ohipa hia, te faito manumanu i tinai hia naria ato'a i te tai'o mahana o'otiraa.



L'alimentation porcine

Pour assurer une alimentation riche à vos porcs, il arrive que les éleveurs polynésiens s'approvisionnent en tourteau de coprah, voire en aliments importés. Ces derniers sont chers et prennent une grande place dans les charges de fonctionnement, et le tourteau quant à lui, voit sa disponibilité fluctuer selon les mois en fonction de l'activité des coprahculteurs et de l'huilerie.

Cette fiche technique a pour objectif d'informer les professionnels des opportunités existantes sur le territoire, par l'utilisation d'autres produits locaux pour permettre de renforcer son autonomie sur l'alimentation de son cheptel.



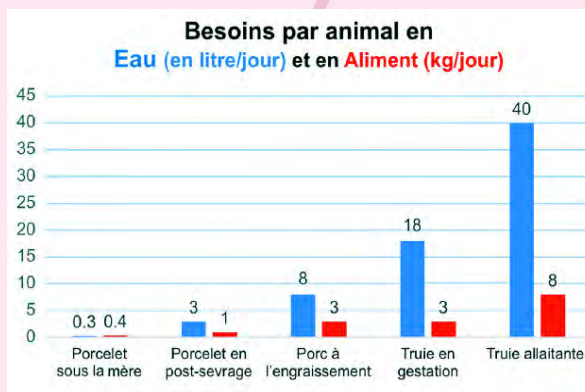
Quelques chiffres

Le porc est omnivore. Il est important de lui donner une alimentation diversifiée. Attention, le porc préfère les produits pauvres en fibres. Il digère facilement les jeunes fourrages verts mais pas très bien les plantes plus âgées.

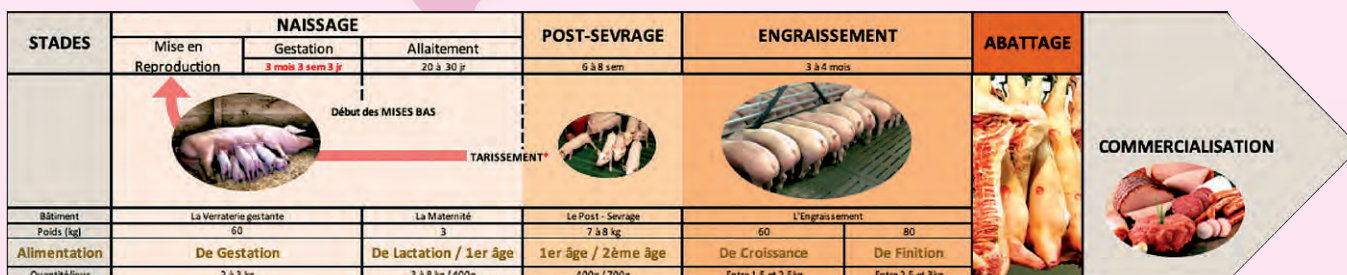
	Porcelet après sevrage	Porc charcutier	Truie allaitante	Truie gestante
► Energie (Kcal/jour)	3300 à 3600	3000 à 3200	3000 à 3300	3000 à 3200
► Protéines brutes (MAT)	17 à 19	15 à 17	14 à 17	15 à 17
► Kg de matières sèches /jour	0,7 kg	1,5kg à 3 kg selon le poids	1kg + 0,5kg/ porcelet	2 à 3 kg

Quelques conseils sur l'alimentation de vos porcs

- La meilleure nourriture doit être réservée aux truies en gestation ou en lactation et aux porcelets sevrés ;
- Il faut répartir correctement la nourriture dans toute la mangeoire et éviter l'alimentation au sol ;
- Ne pas mettre la mangeoire sur un sol incliné, dans des coins froids et éviter l'accès des rongeurs et des oiseaux ;
- Eviter de faire un repas unique pour les animaux car un jeun de 24 h peut produire des ulcères gastriques qui entraîneront une mauvaise digestion et une anémie (perte de sang) ;
- Mettre un nouvel aliment pour les porcs arrivant dans le bâtiment ;
- Procéder à un jeun avant le transport pour l'abattoir ;
- Un excès de froid (ex : courant d'air) augmentera la consommation mais pas la croissance ;
- Un excès de chaleurs diminuera la consommation et la croissance ;
- Ne pas nourrir une truie qui vient de mettre bas ;
- Prendre la température d'une truie qui ne mange pas, elle a peut-être de la fièvre.



► Le cycle de développement d'un porc



* Lorsque les truies sont à nouveau en chaleur, elles retournent à la verrerie gestante.

L'alimentation pour les porcs peut être composée des aliments concentrés, des ensilages de produits végétaux, des soupes de végétaux, des ensilage de poissons, des eaux grasses*, etc... Toutefois, il faut veiller à respecter les recommandations nutritives et sanitaires, notamment en terme de concentration et de stade physiologique de l'animal.

I - Les aliments concentrés disponibles sur le territoire

	NAISSAGE		POST SEVRAGE	ENGRAISSEMENT		
	Mise en reproduction	Gestation		Allaitement		
▶ TNB TRADING		Pig gestating	Pig Lactating / Pig Creep	Pig creep / Pig weaner	Pig Grower	Finishing
▶ SANGUES SA		Pig grower	Pig starter	Pig Starter	Pig Grower	Pig Grower
▶ FENUA MARKET		Pig grower	Pig grower	Pig grower	Pig Grower	Pig Grower

II - Faire de la soupe de végétaux

Utilisés souvent en complément des eaux grasses pour limiter les excédents énergétiques, la fabrication de soupe est très simple.

Coupez en petit morceaux les végétaux et faites les cuire comme une soupe.

Pensez à faire refroidir avant de donner aux porcs.

Bananes, manioc, agrumes et *noni* sont très intéressants à exploiter sous cette forme.

III - Faire de l'ensilage de produits végétaux

Cette technique est adaptée à pratiquement tout les produits végétaux. Il faut choisir des ingrédients frais, mûrs, propres et de bonne qualité (pensez à enlever les gros noyaux et morceaux pourris). Découpez-les en petits morceaux, manuellement ou avec un broyeur mécanique.

Faite sécher au soleil pendant 2 à 4 heures. Mélangez-les, soit manuellement dans une grande bassine, soit à l'aide d'un malaxeur tel qu'une bétonneuse. Le mélange est placé dans un contenant hermétique (sac poubelle + poubelle (±60L) ou cubitainer pour les réservoirs d'eau). Une fermentation s'initie spontanément grâce à l'absence d'oxygène.

Après 3 à 5 semaines, l'ensilage est consommable. L'ensilage peut être distribué seul ou en association avec d'autres aliments. Il se conserve jusqu'à 6 mois.

IV - Faire de l'ensilage de poissons

Plus complexe, il nécessite du matériel pour conditionner et manipuler sans risques les produits. Dans un premier temps, récupérez des déchets de poissons (têtes, arrêtes, peaux abats) et faites-les broyer. Intégrez le broyat dans des fûts et ajoutez ensuite, à hauteur de 5% du volume de déchets, de l'acide phosphorique + 0,02% d'enzyme de digestion. Pensez à utiliser des gants, masque et combinaison de protection. L'acide est dangereux !

Laissez murir 2 à 3 semaines (mélange régulièrement) Le pH doit être de 3,5 à 4 et la température entre 30 et 40 °C. L'ensilage se conservera 6 mois. Attention, ne jamais dépasser plus de 5% de la ration journalière avec de l'ensilage de poissons.

* Pour les eaux grasses, soyez vigilant et ne donnez pas de produits d'origine porcine (jambon, charcuterie, pâté, lardons, produits en contenant) à vos porcs.



▶ Tableau récapitulatif des qualités et quantités possibles de quelques produits locaux à privilégier dans l'alimentation des porcs

	PORCELET		PORC A L'ENGRAISSEMENT		TRUIE GESTANTE	
	Qualité	Quantité	Qualité	Quantité	Qualité	Quantité
▶ Tourteau	2	20%	2	20% - 5 à 10%*	2	15% - 30%*
▶ Ananas: Déchets de pressage	NE PAS UTILISER (trop acide-fibreux)		2	50%	3	20%
▶ Bananes : feuilles	1	10%	2	15% - 30%*	2	20%
▶ Bananes : Tiges	1	10%	2	15% - 30%*	3	60%
▶ Bananes - fei: Fruits	NE PAS UTILISER (diarrhée)		3	20%	4	5%
▶ Canne à sucre : plante entière	2	10%	2	20%	2	25%
▶ Manioc : Tubercules secs	2	50%	3	60%	3	10%
▶ Poisson séché : ensilage/farine	3	5%	4	5%	2	20% en ensilé
▶ Potiron	2	10%	2	25%	3	15%
▶ Agrumes: pulpe	2	5%	3	10%	2	15% - 30%*
▶ Taro : Feuilles	2	20% en ensilé	2	20% en ensilé	3	20%
▶ Taro : Tubercules	2	20%	3	15%	2	20%

* Premier % : en croissance, second % : en finition • Pour la quantité, les % sont basés sur la quantité en matières sèches par jour.
Qualité 1 = Aliment de faible intérêt • Qualité 2 = Aliment moyen • Qualité 3 = Aliment bon • Qualité 4 = Aliment excellent

Le rapport de l'audit sur l'alimentation animale, effectué par CERES et en ligne sur notre site internet www.capl.pf, vous donne quelques recettes de repas pour vos animaux.



L'élevage de poules pondeuses

De nouveaux types d'élevages font leur apparition

Les consommateurs d'aujourd'hui attendent des œufs produits par des poules élevées dans des conditions plus proches de la vie naturelle des animaux.

Pour permettre l'émergence de nouveaux projets d'élevages, le conseil des ministres a adopté l'arrêté n°590/CM du 14 avril 2021 qui définit différents types d'élevage de poules pondeuses :

- ▶ Elevage de poules « en cage »,
- ▶ Elevage de poules « au sol »,
- ▶ Elevage de poules « en plein air »,
- ▶ Elevage de poules « issues de l'agriculture biologique ».

Pour chacun d'eux, des normes zootechniques sont définies, ainsi que la procédure d'agrément des élevages. Les œufs issus de ces différents modes d'élevage seront reconnaissables par apposition sur l'emballage **d'une dénomination particulière et d'un code de marquage** sur chaque œuf commercialisé.



Chacun peut ainsi trouver sa place sur un marché offrant une diversité de produits :

- des œufs issus de l'agriculture biologique,
- des œufs issus de poules élevées en plein air,
- des œufs issus de poules élevées au sol aux œufs issus de poules élevées en cage.

Quels impacts pour les éleveurs ?

- 1. Agrément des élevages :** Tous les nouveaux élevages devront faire l'objet d'un agrément délivré par la direction de l'agriculture (DAG). Seuls les élevages agréés pourront importer des poussins.
- 2. Marquage des œufs :** A partir du 14 avril 2023 Tous les oeufs devront être marqués avec **la date de ponte et le code du mode d'élevage**. Par exemple, un œuf de poule en plein air sera marqué 1 - dd-mm-yy
- 3. Agrément des ateliers de conditionnement :** Tous les élevages doivent avoir un agrément de leur atelier, délivré par la Direction de la biosécurité (DBS), pour pouvoir commercialiser des œufs. La dispense d'agrément est supprimée.

Éleveurs installés avant le 14 avril 2021

L'élevage devra être agréé d'ici le 14 avril 2023. Pour ne pas les contraindre à des investissements trop lourds, des dérogations seront accordées.

Les nouveaux équipements acquis devront respecter les normes de l'arrêté.

- A compter du 1^{er} janvier 2026, toutes les poules élevées en cage devront disposer d'une **surface de 600 cm² par poule**.
- A compter du 1^{er} janvier 2031, la superficie utilisable des cages sera calculée pour **une hauteur de cage de 45 cm au minimum, et les cages devront mesurer plus de 2 000 cm²**.





Le prix de vente de l'œuf

Les prix de vente «producteurs» pour les œufs issus de l'agriculture biologique, de poules élevées en plein air, ou de poules élevées au sol **sont libres**.

Pour les œufs issus de poules en cages, les prix de vente «producteurs» sont également libres, sauf pour les îles de Tahiti et de Moorea, qui sont fixés comme suit :

- ▶ **Œufs frais de catégorie de poids «moyen»**
 ➔ **281 Fcfp par douzaine, hors TVA.**
- ▶ **Œufs frais de catégorie de poids «gros»**
 ➔ **292 Fcfp par douzaine, hors TVA.**
- ▶ **Autres œufs :**
 ➔ **Prix producteur libre**



La marge brute du grossiste répartiteur est fixée à 59 cfp la douzaine et la marge de détail à 30 cfp la douzaine.



Comment marquer vos œufs ?

Même si vous avez la possibilité de marquer individuellement au crayon les codes sur chaque œuf, il existe aujourd'hui des tampons avec des encres alimentaires.

Vous pouvez choisir la date en réglant la molette du tampon et ainsi faciliter le marquage des œuf de la journée. Il existe également, des imprimantes laser qui sont très efficaces et rapides d'utilisation mais qui restent un peu plus coûteuses.

Pour plus d'information sur ces matériels, contactez vos fournisseurs habituels d'aliments, de matériels d'élevage et/ou de poussins qui vous proposeront des outils adaptés à votre situation.

En quoi consiste un atelier de conditionnement ?

Pour vendre vos œuf dans le circuit commercial et les pensions de famille, vous devez disposer d'un local pour le conditionnement et le stockage des œuf. Ce local, indépendant de la zone d'élevage des animaux, doit être :

- 1.** d'une superficie suffisante par rapport à l'activité exercée (environ 12 m²) ;
- 2.** aéré, sans d'odeurs étrangères, bien éclairé et protégé des nuisibles (insectes, rongeurs);
- 3.** sans écarts importants de température ;
- 4.** organisé avec une marche en avant : les produits sains ne doivent pas croiser le chemin des produits souillés (œuf sales, cassés ou fêlés, anormaux...).

Vous devez également avoir dans cet atelier les équipements suivants :

- ▶ **une table de tri**, afin de retirer les œuf sales et cassés,
- ▶ **une mireuse** afin de détecter et retirer les œuf fêlés,
- ▶ **une table de conditionnement**,
- ▶ **au moins deux armoires** (une pour le rangement des boîtes et cartons neufs et une pour les vêtements de travail, produits et matériels de nettoyage et de désinfection),
- ▶ **un lavabo à commande non manuelle ou robinet à arrêt automatique** pour le lavage et le séchage hygiénique des mains (savon et essuie-mains),
- ▶ **une zone de lavage, de séchage et de rangement** hygiéniques des conditionnements réutilisables.

Remerciements à Valérie ANTRAS (DAG) pour son aide à la rédaction



••• POUR EN SAVOIR PLUS •••

Renseignements et dépôt de demande d'agrément pour l'élevage à la DAG auprès de votre subdivision
 ou : james.leau@rural.gov.pf • 40 824 144

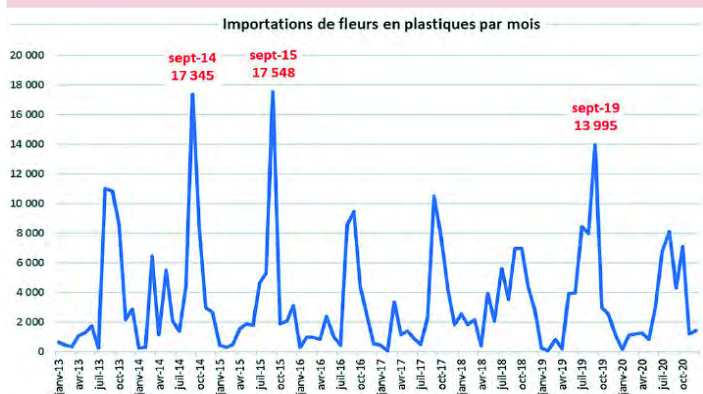
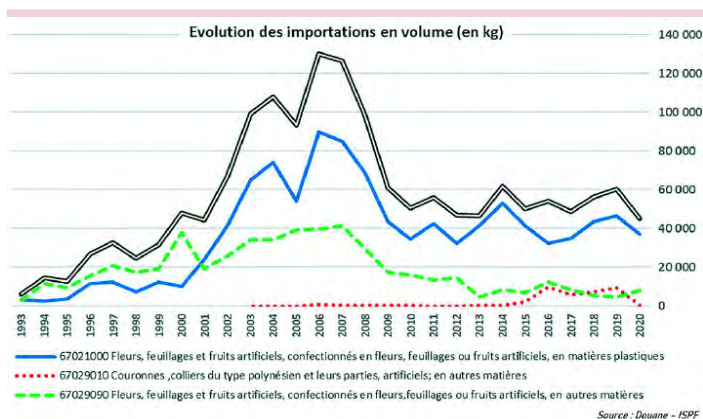
Demande d'agrément pour un atelier de conditionnement d'œufs : DBS zoo.dbf@biosecurite.gov.pf • 40 540 100

L'impact de la filière "fleurs artificielles" en Polynésie

Quel est l'impact économique et environnemental de la filière fleurs artificielles en Polynésie française ? C'est la question à laquelle la Direction de l'agriculture a voulu répondre en commanditant au bureau d'études Polyvalence (Sébastien Petit) un état des lieux de la filière "fleurs artificielles" ainsi qu'une analyse concurrentielle par rapport à l'horticulture locale.

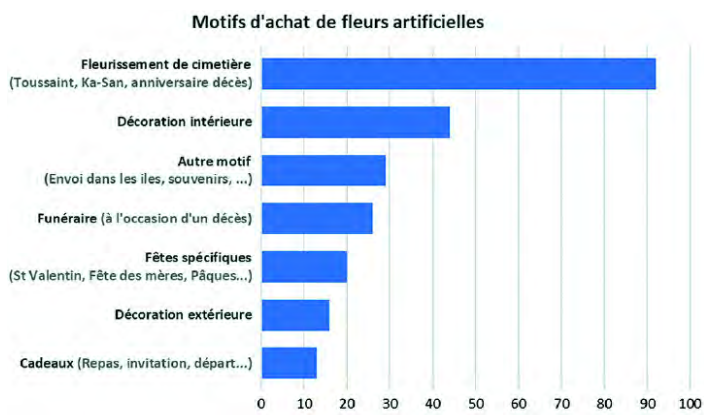
■ Le marché des fleurs artificielles

Quasi inexistantes au milieu des années 1990, les importations de fleurs artificielles ont connu une forte croissance au début des années 2000. Depuis 2009, les importations se sont stabilisées et représentent chaque année entre 50 et 60 tonnes de fleurs artificielles pour une valeur comprise entre 40 et 50 millions de fcp. L'Asie du Sud Est et plus spécifiquement la Chine et Hong Kong en sont les principales zones d'approvisionnement.



► Volumes des fleurs artificielles importées au cours des dernières années (ISPF)

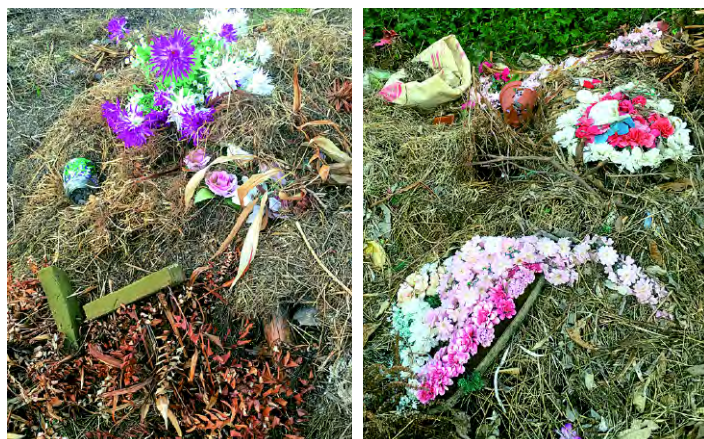
Les importations de fleurs artificielles sont concentrées sur les mois qui précèdent la Toussaint, notamment septembre qui représente entre 30 et 42% du volume annuel. En effet, celles-ci sont majoritairement utilisées dans le cadre de l'ornementation funéraire. Pour mesurer l'ampleur de leur présence dans les cimetières, des observations ont été réalisées en avril 2021 dans 7 cimetières de Tahiti. A cette période en moyenne 1,3 kg de fleurs artificielles servent à l'ornementation d'une tombe, soit au total 18 tonnes uniquement sur les cimetières visités. Ce volume est inférieur à celui atteint lors des fêtes de la Toussaint, estimé à 25 tonnes.



► Les fleurs artificielles sont principalement achetées pour de l'ornementation funéraire (Enquête Polyvalence, 2021)

■ Les fleurs artificielles, source de pollution au fenua

L'utilisation des fleurs artificielles dans le cadre de l'ornementation funéraire conduit le produit à être exposé aux conditions climatiques et donc à une détérioration progressive. Principalement constituées de plastique, de polyester et de métal, les fleurs artificielles ne sont ni compostables, ni recyclables et sont par conséquent une source de pollution. De plus, le non respect rigoureux des consignes de traitement de ces déchets (bac gris) favorise une dissémination de cette pollution dans la nature. En effet, des mélanges de fleurs artificielles usagées avec des déchets verts a été de nombreuses fois constatés, parfois à proximité immédiate des rivières. En outre, de nombreuses mousses, servant de support aux compositions florales (naturelles ou artificielles), ont été fréquemment retrouvées abandonnées dans les cimetières.



► Pollution engendrée par les fleurs artificielles et les mousses horticoles dans les cimetières (photos Polyvalence)

Si l'avantage des fleurs artificielles en termes de durabilité est indéniable par rapport aux fleurs naturelles, le manque à gagner pour les horticulteurs et l'impact environnemental sur le fenua doivent être pris en compte dans les choix de consommation. C'est pourquoi la DAG et la CAPL travaillent conjointement à un plan d'action pour la Toussaint 2021 dont l'objectif est de mettre en avant l'horticulture polynésienne face aux impacts négatifs des fleurs artificielles. ■

Rédigé par Thomas DEVIENNE (DAG)



Diversité des fruits du cocotier en Polynésie française

1. (a) et (f). **Six variétés de cocotier Ha'ari Papua** dont deux rouges, trois jaunes et une verte. A Kauahi, il en existe aussi une de couleur abricot qui produit de gros fruits, voir photographie (a).

2. (b) et (c). **Cinq Nains à troncs fins**: Jaune Malais Population Tahiti; Rouge Malais; Vert Fakahina (fruits ronds); Vert Kauahi (fruits pointus); Vert Brésil à fruits ovales, voir aussi (i).

3. (g) et (e). **Trois Nains Compacts Rouges** (Maria Moorea, Alfred T., Karsher); **deux Abricots** (Rangiroa et Requin); **trois Verts** (à gros fruits, à fruits rentrants, à petits fruits). Il existe aussi des Nains Compact **bruns** (g) et **Jaunes** (e).

4. **Huit variétés de Grands**: de gauche à droite: Riata; Pia à l'amande gélatineuse; à feuilles retombantes et fruit en poire; Tahiti; Rangiroa; à forme de Rennell; Bol; gros fruits à bourre épaisse de Rangiroa.

5. et (c). **Deux Grands Nape**, dont l'un produit régulièrement des fruits vides dits « bananes », résultant d'une développement sans fécondation..

6. Trois sortes de **coco à corne**, originaires de Taha'a, Bora Bora et Tatakoto. Seule cette dernière origine a pour l'instant donné des fruits à trois cornes.

7. et (b). **Quatre cocotiers Kaipoa** dont la bourre des jeunes fruits est tendre et/ou sucrée; noix de Grands d'Aratika, Taha'a et Fangatau; (b) Nain Vert Compact Kaipoa de Katiu.

(d). **Hybride Nain x Grand**, créé par croisement du Nain Vert Brésil et du Grand de Rangiroa, produit dans le champ semencier de Faaroo et planté ici sur l'île de Taha'a.



Conception et images R. Bourdeix



Evolution du dispositif relatif aux

aides financières au secteur agricole

Il existe actuellement **11 types d'aide** qui peuvent être demandées au Pays pour participer au financement d'un projet agricole (Loi du Pays 2017-26 du 09 oct 2017).

- Type 1 :** Acquisition de petits matériels agricole et d'agro-transformation ;
- Type 2 :** Investissement en équipements agricoles et d'agro-transformation ;
- Type 3 :** Conception d'aménagement foncier ;
- Type 4 :** Réalisation d'aménagement foncier ;
- Type 5 :** Aides aux installations d'élevage ;
- Type 6 :** Création ou renouvellement de productions agricoles ;
- Type 7 :** Aide à la plantation (pour cocotier, pandanus, caféiers, cultures fruitières dans les Tuamotu, et essences forestières) et à la viande bovine ;
- Type 8 :** Développement de la cocoteraie ;
- Type 9 :** Réalisation d'actions marketing ;
- Type 10 :** Expertises ou projets «qualité» ;
- Type 11 :** Réalisation d'analyses ou expertises technico-économiques de l'exploitation.

A chaque type d'aide correspondent un **taux d'aide maximum** (en % du total des dépenses éligibles qui pourra être financé par le pays), un **plafond de montant d'aide** (montant maximum de l'aide qui pourra être accordée) et un délai, à compter duquel un même demandeur peut redemander une aide du même type.

Des majorations des taux d'aide sont également accordées pour certaines filières prioritaire (agriculture bio, vanille, ananas, etc...)

Le contenu de la réglementation actuelle a évolué en août 2021 car le Pays a décidé d'intensifier son accompagnement et son soutien à certaines filières agricoles prioritaires car plus structurantes en termes de création d'emplois, d'approvisionnement des industries d'agrotransformation et de consolidation de part de marché local et à l'export. Les grands changements sont les suivants :

- 1. Le plafond des montants d'aide (Types 2, 3, 4, 5, 6)** pour les filières «bois local» et «élevages» **est doublé.**
- 2. Élargissement de la liste des cultures éligibles à l'aide Type 7** à la plantation à **l'ananas**, la **canne à sucre**, le **pin des Caraïbes** et le **bambou.**

- 3. Réduction du délai d'attente** nécessaire à 2 ans (au lieu de 3) pour bénéficier de 2 aides de **Type 4** (réalisation d'aménagement fonciers) ou de **Type 5** (installations d'élevage)
- 4. Intégration pour la cocoteraie des engrais et des rouleaux de bagnes en aluminium** à la liste des équipements éligibles aux aides **Type 1.**
- 5. Modification de l'aide Type 7** à la production de viande bovine : **estimatif d'abattage** pourra être revu à la baisse ou à la hausse



selon la pertinence par le service en charge de l'agriculture. De plus, le **bénéfice de la bonification** de l'aide à l'identification des animaux est limitée à 3 années consécutives.

- 6. Ajout de conditions relatives à la qualité et à la provenance des animaux** pour bénéficier de l'aide **Type 6** à l'acquisition de reproducteur ;
- 7. Ajout de la canne à sucre** dans la liste des productions éligibles à l'aide **Type 10** pour la conversion à l'agriculture biologique.

N'hésitez pas à contacter la DAG, la CAPL ou l'EVT pour obtenir des détails voire un accompagnement pour l'obtention d'une aide agricole.



Calculer son prix de vente pour un produit

Donner un prix de vente à son client pour un produit donné n'est pas une mince affaire. Ce prix dépend de très nombreux facteurs sur lesquels vous devez tous avoir des arguments : Est-ce que ce prix couvre mes charges et me permet de me rémunérer ? Quelle est ma relation commerciale avec ce client ? Est-il fidèle, ai-je envie de le fidéliser ? Un contrat nous lie-t-il ? Est-ce que mon prix est compétitif ? Vais-je pouvoir vendre toute ma production à ce prix-là ?.. Bien sûr la question la plus importante à se poser est la première et vous devez vous la poser sur plusieurs pas de temps.

■ Calculer son prix de revient

Pour calculer un prix de vente, il faut additionner deux choses :

PRIX DE VENTE PRODUCTEUR D'UN PRODUIT

=

PRIX DE REVIENT du produit

+

PRIX POUR LA RÉMUNÉRATION DU PRODUCTEUR sur le produit

Le prix de revient d'un produit peut être calculé pour un cycle de production, cela impliquera que vos prix de vente varieront fortement dans l'année en fonction des rendements et des coûts à chaque cycle. A noter qu'il peut également être calculé **sur une année entière** pour vous permettre de lisser votre prix pour toute l'année et offrir de la visibilité à vos clients.

Pour l'identifier, la plupart des agriculteurs (et même des entreprises) vont esquisser un prix de revient en s'intéressant aux **charges directes** de chaque coût. Dans les charges directes on retrouve le temps de travail pour l'opération en question, le prix des intrants utilisés, la consommation d'essence... Mais beaucoup vont oublier de **répartir les charges indirectes**. Les charges indirectes sont toutes les charges qui ne peuvent pas être liées *directement* à un de vos produits. Si vous ne vendez qu'un produit, c'est facile... Mais si vous en avez plusieurs il faudra distribuer vos charges indirectes proportionnellement selon l'activité sur chacun de vos produits.

Prix de vente : 408 XPF

► **Marge :**
168 XPF
41,2%



Prix de revient : 240 XPF

► **Charges indirectes : 18%**

- Matériel
- Frais d'administration
- Frais de commercialisation
- Taxes et carte CAPL
- Certification «Bio»



► **Charges directes : 40,8%**

- Coût d'achat semence
- Coût préparation du sol
- Coût de plantation
- Coût d'entretien et récolte
- Coût préparation du produit pour la vente



Prenons un exemple :

Nous avons un agriculteur bio qui produit du taro, du fe'i et du concombre, et il souhaite identifier son prix de revient sur le taro pour calculer son prix de vente.

L'agriculteur sait que 70% du temps de travail pour l'exploitation est consacré à son activité de production de taro. Il produit 10 tonnes (= 10 000kg) de taro par an.

Il faut diviser par 10 000
car il fait 10 tonnes sur l'année

NATURE DU COÛT	COÛT pour tous les produits	COÛT spécifique au taro	COÛT pour 1 kg de taro
CHARGES DIRECTES (inclure dans le prix le coût de la main d'œuvre) :			
▪ Achats des semences / sélection des boutures	100 000 XPF	5 000 XPF	0,5 XPF
▪ Préparation des semis : terreau, pot, arrosage, etc...	350 000 XPF	Pas de préparation pour le taro	0 XPF
▪ Préparation du sol : Nettoyage parcelle, labour, etc...	1 000 000 XPF	700 000 XPF	70 XPF
▪ Installation du système d'irrigation si besoin	200 000 XPF	Pas de système d'irrigation	0 XPF
▪ Plantation : paillage, amendement, tuteurs...	1 000 000 XPF	500 000 XPF	50 XPF
▪ Entretien : lutte contre les pestes, fertilisation, buttage, taille, désherbage, arrosage...	300 000 XPF	60 000 XPF	6 XPF
▪ Récolte	500 000 XPF	300 000 XPF	30 XPF
▪ Préparation du produit pour livrer : tri, calibrage, conditionnement, étiquette,...	300 000 XPF	100 000 XPF	10 XPF
TOTAL	3 750 000 XPF	1 665 000 XPF	166,5 XPF
CHARGES INDIRECTES (70% pour le taro) :			
▪ Amortissement du matériel : tracteur/ motoculteur, véhicule de livraison, serres...	30 000 XPF	21 000 XPF	2,1 XPF
▪ Comptabilité : fiches de paies, déclarations...	120 000 XPF	84 000 XPF	8,4 XPF
▪ Commercialisation : temps de démarchage, livraison, stockage ...	100 000 XPF	70 000 XPF	7 XPF
▪ Divers : Location de la parcelles et/ou bâtiment, location des engins, téléphone, poubelle, assurances, TVA, carte CAPL, certification bio, etc...	800 000 XPF	560 000 XPF	56 XPF
TOTAL	1 050 000 XPF	735 000 XPF	73,5 XPF
CHARGES DIRECTES + INDIRECTES	4 800 000 XPF	2 400 000 XPF	240 XPF

Ainsi, son prix de revient au kg de taro est de 240 XPF/kg

Les chiffres donnés dans cet exemple sont arbitraires et fictifs et ne reflètent pas une situation existante.

En général, on considère dans l'agriculture polynésienne comme une rémunération adaptée, un prix de vente dont la rémunération correspond à **40% du prix de revient** pour les plantes à cycle court et **70% du prix de revient** pour les plantes à cycle long.

Soit pour notre exemple ci-dessus, un prix de vente producteur à 408 FCP/kg

Vu la complexité de l'exercice, on comprend maintenant l'intérêt de le faire sur une année et non sur un seul cycle. Premièrement, cela facilitera la répartition des amortissements qui sont calculés par année. Deuxièmement, cela vous permettra de lisser votre prix en rattrapant les pertes connues sur un cycle sur les autres cycles de l'année. Votre prix de revient et donc de vente variera donc moins et ayant fait l'exercice du calcul de prix de revient, vous savez le définir pour qu'il vous permette de vous rémunérer convenablement.

Sachez enfin que le prix de vente producteurs de la majorité des produits agricoles est libre, à vous d'estimer, en fonction des saisons et de vos clients, le bon compromis de prix qui convient à vous et également à vos clients.

Remerciements à Thomas ESTEBAN (DAG)
pour son aide à la rédaction

Créer une **association** ou une **coopérative**

Bien comprendre pour mieux choisir

Lorsque des professionnels du secteur primaire souhaitent se regrouper pour avancer ensemble, ils ont plusieurs possibilités. Parmi les plus répandues, se trouvent la forme associative et la coopérative. Généralement, le ou les objectifs d'un regroupement de professionnel est :

- Utilisation en commun des moyens,
- Achats groupés,
- Accès aux réseaux de commercialisation,

- Aides financières,
- Partage des informations,
- Formations spécifiques,
- Prise en charge du fret,
- Défense des intérêts professionnels.

Il est donc important de bien choisir le modèle à retenir et le présent article vous orientera vers la solution la plus adaptée à votre besoin.

	ASSOCIATION • Loi 1901	COOPÉRATIVE • Loi de Pays n° 2013-16
DÉFINITION	Une association est un contrat passé entre plusieurs personnes qui décident de mettre en commun leurs connaissances ou leurs activités pour réaliser un projet collectif dans un but autre que de partager de l'argent.	Une coopérative rassemble des personnes volontaires pour répondre à des besoins économiques, sociaux et culturels communs au moyen d'une entreprise dont la propriété est collective et où le pouvoir est exercé démocratiquement.
NBRE PERSONNES POUR DÉMARRER	2 personnes (personnes physiques ou morales*)	3 personnes (personnes physiques ou morales)
CAPITAL SOCIAL**	Pas de capital social	Capital social formé de «parts nominatives» souscrites par chacun des membres
QUI PILOTE LE GROUPEMENT	Aucun pilote obligatoire (mais possibilité d'avoir un bureau avec président, trésorier, secrétaire, etc...)	Pilotage par l'assemblée Générale et le Conseil d'Administration A noter que dans une coopérative il n'y a pas de différence entre les adhérents au niveau du pilotage : 1 membre = 1 voix
COMMENT LA CRÉER ?	<p>1. Organiser une Assemblée générale => créer statut + procès-verbal.</p> <p>2. Services du Haut-Commissariat : Dépôt statuts + liste des responsables (fonction + adresse) ▶ Tarif : Gratuit Obtenu : numéro d'immatriculation RNA (répertoire nationale des associations)</p> <p>3. Journal officiel : Dépôt d'un texte résumé précisant à minima : Nom de l'association, Siège, Objet... ▶ Tarif : Gratuit (sauf si ajout de la liste des membres) Obtenu : Publication au JOPF</p> <p>4. ISPF : Contacter pour enregistrement ▶ Tarif : Gratuit Obtenu : Numéro Tahiti</p> <p>AVEC CES DOCUMENTS, VOUS AUREZ UN DOSSIER COMPLET</p>	<p>1. Organiser une Assemblée générale => créer statut + procès-verbal + Conseil d'administration (CA) ou bureau.</p> <p>2. Direction des Affaires Foncières : Dépôt d'1 dossier original + 2 copies comprenant (statut + procès-verbal) ▶ Tarif : 5 000 FCFP Obtenu : Documents officiels enregistrés</p> <p>3. Journal officiel (JO) : Dépôt d'un texte résumé précisant : le nom de la coopérative, l'adresse, le capital, l'objet, le nombre d'années, les noms, prénoms et adresses des membres ▶ Tarif : immatriculation de base : 7 147 FCFP + résumé : 10 000 à 20 000 FCFP selon le nombre de caractères Obtenu : Publication au journal</p> <p>4. CCISM : Dépôt du dossier complet ci-dessus (3 originaux + 3 copies) + copie pièce d'identité du président ou du mandataire*** ▶ Tarif : 7 000 FCFP Obtenu : Numéro Tahiti + Numéro KBIS (= N° du registre du commerce)</p> <p>AVEC CES DOCUMENTS, VOUS AUREZ UN DOSSIER COMPLET</p>

* La **personne physique** désigne un individu. La **personne morale**, elle, est une entité juridique, composée d'un groupe d'individus.

** **Capital social** : Le capital social, ou plus simplement le capital, désigne toutes les ressources en numéraire et en nature définitivement apportées à une société par ses membres au moment de sa création (ou d'une augmentation de capital).

*** **Mandataire** : Une personne qui a mandat ou procuration pour agir au nom d'une autre personne ou au nom de la société coopérative agricole



	ASSOCIATION • Loi 1901	COOPÉRATIVE • Loi de Pays n° 2013-16
COMMENT AVOIR ACCÈS AUX AIDES (À L'INVESTISSEMENT, AU FRET...)?	<ul style="list-style-type: none"> ▶ CAPL : Dépôt d'un formulaire complété + Photo d'identité + Copie de la pièce d'identité en cours de validité du mandataire ou président + Statut + parution au JOPF + n° TAHITI. ▶ Tarif : 18 000 FCFP pour deux ans 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ CAPL : Dépôt d'un formulaire complété + Photo d'identité + Copie de la pièce d'identité en cours de validité du mandataire ou du président + Statut + parution au JOPF + n°TAHITI + extrait K-BIS. ▶ Tarif : 18 000 FCFP pour deux ans
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ DAG : Déposer un dossier de demande d'aide ou s'enregistrer pour la prise en charge du fret. <i>Obtenu : Majoration des aides - numéro d'agrément à transmettre lors des connaissements pour le fret.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ DAG : Déposer un dossier de demande d'aide ou s'enregistrer pour la prise en charge du fret. <i>Obtenu : Majoration des aides - numéro d'agrément à transmettre lors des connaissements pour le fret.</i>
LES +	<ul style="list-style-type: none"> • Très facile à créer, • Mode de gestion libre, • Les membres ne sont pas personnellement responsables des dettes de la corporation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Peut bénéficier de la prise en charge du fret, • Tous les membres sont égaux, • Le ou les dirigeants peuvent garder le statut de salarié, • Les associés se répartissent une partie des bénéfices, • Peut assurer des activités de distribution, d'approvisionnement, de consommation et de collecte de produits pour ses membres, • Peut mettre du matériel en commun.
LES -	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de possibilité de répartir les bénéfices entre membres, • Les membres doivent être (sauf quelques exceptions) bénévoles, • Les fonds de l'association ne peuvent en aucun cas être distribués entre les membres. 	<ul style="list-style-type: none"> • Procédure de création longue, • Nécessité de créer un conseil d'administration, • Les membres sont personnellement responsables des dettes, limitées au montant de leur souscription en capital social.
NOS CONSEILS POUR CHOISIR LE TYPE DE GROUPEMENT SELON SES BESOINS	<p>Il est possible de gagner de l'argent, mais l'association ne pourra pas reverser cet argent à ses propres membres.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projet d'intérêt général, • Avoir des actions principalement solidaires, • Défendre les intérêts de vos membres, • Créer une marque collective ou un label. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire du commerce, • Organiser un concours entre membres (si le gain sera de l'argent), • Partager des services et produits, • Fournir les cantines scolaires.

Ta'atiraa e aore ia sotaiete no te ohipa faa'apu Nahea i te ma'iti ?

Te vai nei te taa'eraa. Tei te huru ia o te fà o ta outou e hinaaro i te titau. E nehenehe te piha rautea e tauturu ia outou, i te ma'iti e ha'amau anei i te hoê taa-tiraa, e aore ia e ha'amau i te hoê sotaiete no te ohipa faa'apu. Te mea papu, ia maramarama maita'i outou i te taa'eraa, e tei te huru ato'a o to outou mau hia'ai. A niuniu noa mai i te piha rautea no te mau ha'amaramaramaraa hau atu a.



La CAPL peut vous accompagner pour créer une association ou une coopérative, n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'information.



Taro cuit



Focus sur **trois produits vivriers populaires**



On considère comme «féculents», le riz, les pâtes, la semoule, la pomme de terre (fraîche, surgelée, en purée), le pain... La couverture potentielle de 100% des féculents par les produits vivriers, devra être accompagnée d'un changement total des habitudes alimentaires. En effet, sans féculents importés, on exclura de nombreux menus "traditionnels" servis en restauration scolaire (ex : chao men, couscous, spaghettis bolognaise). Il faudra également revisiter de nombreux plats avec des produits vivriers, et s'assurer que ces nouveaux plats/menus plaisent aux consommateurs.

1 ▪ Comparatifs de qualité pour 100 gr de produits (source Communauté Pacifique Sud)

PRODUITS (unité)	Energie Kcal	Glucides g	Fibres g	Calcium mg	Vitamine C mg	Vitamine E mg	Vitamine A mg
► Patate douce orange	69	14,1	2,3	26	23	3,5	480
► Taro blanc	99	22,2	0,8	34	5	2	3
► Uru cuit au four	103	22,1	2,5	18	22	1	2
► Pomme de terre peau claire	108	17,2	1,5	4	18	0,1	0
► Riz blanc (cuit à l'eau)	123	28	0,8	4	0	Traces	0
► Pain blanc	242	47,2	2,7	32	0	Traces	0

2 ▪ Production commercialisée* en 2019 (en tonnes - source BSA 2020)




PRODUITS (unité)	IDV (en tonnes)	ISLV (en tonnes)	Australes (en tonnes)	Marquises (en tonnes)	Tuam-Gamb (en tonnes)	TOTAL (en tonnes)	Surface agricole supposée** (en hectares)
► Patate douce	106,3	14,7	31,5	5,0	0	157,5	5,25
► Taro	14,4	40,5	98,3	1,0	0	154,14	15,40
► Uru	5,3	4,7	0,34	3,3	0	13,64	0,90

* En raison de l'absence de données fiables et récentes permettant l'estimation des quantités vendues dans les circuits informels et des quantités autoconsommées, seule la production agricole commercialisée est concernée (environ 25 à 30% seulement).

** La surface est calculée sur une moyenne de rendement observé localement, soit pour la patate douce = 30t/ha, pour le taro = 10t/ha et pour le uru = 15 t/ha

3 A ■ Différence de prix producteur* selon l'archipel (en CFP - source BSA 2020)

Prix producteur moyen au kg en 2020 (en FCFP)

PRODUITS	IDV (en cfp)	ISLV (en cfp)	Australes (en cfp)	Marquises (en cfp)	Tuam-Gamb (en cfp)	Moyenne (en cfp)
 ► Patate douce	248,5	201,5	142,2	200	0	221
 ► Taro	476,5	249,6	432,8	700	0	390,5
 ► Uru	180,3	201,3	100	190,2	0	0000

* Prix proposé dans le circuit formel






Uru cuit

3 B ■ Prix commercialisés observés en 2021 (en CFP - source : Asae Conseil + DGAE)



Patate douce cuite

Prix en FCFP/kg - 2021

PRODUITS	Prix payé par les cantines (cfp)	Prix en magasins (cfp)
 ► Patate douce	776	427
 ► Taro	765	451
 ► Uru	439*	333

A noter que le prix payé par les cantines pour les féculents importés est de 217 F CFP/kg

* Aux Marquises = 700 FCFP/kg, à Rurutu = 50 FCFP/kg

4 ■ Produits vivriers pour couvrir les besoins annuels en féculents des cantines scolaires

Le nombre de rationnaires dans les cantines de Polynésie française est d'environ 59 000 jeunes.

Le calcul ci-dessous est effectué pour toute la restauration scolaire du territoire (1^{er} et 2nd degrés, public et privé) sur une année scolaire entière (7 périodes scolaires).






Culture de taro



Plants de patate douce

source BSA 2020

PRODUITS (unité)	25% des féculents consommés			100% des féculents consommés		
	Quantité (en tonnes) *	Surf. agricole (en hectare) **	Valeur estimée (en mil. CFP) ***	Quantité (en tonnes) *	Surf. agricole (en hectare) **	Valeur estimée (en mil. CFP) ***
 ► Patate douce	42	1,4	9	168	5,6	37
 ► Taro	126	12,6	49	504	50,4	197
 ► Uru	85,5	5,7	16	342	22,8	65

* Le calcul est **une estimation «non réelle»**, sur les bases d'un menu type proposé par la commune de Teva I Uta qui permet de couvrir 19% de la consommation totale en féculents (rapportée à 25% et 100%) [en tonnes].

** La surface est calculée sur une moyenne de rendement observé localement, soit pour la patate douce = 30t/ha, pour le taro = 10t/ha et pour le uru = 15 t/ha [en hectare]

*** Sur la base du prix producteurs moyen en 2019 [en millions FCFP].



Article de Chloé PILUDU (CCISM)

Réduire son impact sur l'environnement avec la **Visite-conseil**

 **Visite-conseil** Environnement & Sécurité La Visite-Conseil proposée par la CCISM de Polynésie française permet aux entreprises d'obtenir des recommandations en termes d'hygiène, de sécurité et d'environnement. Il s'agit de préconisations concernant la réglementation et les clefs pour mettre en place une démarche de développement durable en entreprise.

■ En quoi consiste la Visite-Conseil de la CCISM ?

La Visite-Conseil, réalisée en une demi-journée, vous aide à connaître vos points forts, vos points faibles et vos axes d'amélioration dans plusieurs domaines. Concernant l'environnement, vous pourrez appréhender une meilleure gestion de vos déchets, de vos consommations d'eau et rejets, de votre consommation énergétique ainsi que vos impacts sonores. De plus, cette visite vous permettra de connaître la règle-

mentation environnementale, sécuritaire et sanitaire applicable à votre activité. Enfin, des conseils sur la sécurité de vos hommes et le risque incendie pourront vous être donnés. Cette visite est réalisée de manière confidentielle par un conseiller de la Cellule QHSE de la CCISM, à la suite de laquelle un rapport vous est remis.

Ce rapport dresse un bilan sur les actions à valoriser et sur les pistes d'amélioration suivant un ordre de priorité (court, moyen et long termes).

■ Quels sont les intérêts pour votre entreprise ?

Une bonne gestion environnementale, sanitaire et sécuritaire de votre entreprise constitue un levier de compétitivité et de pérennité. En effet, en maîtrisant vos différents rejets et consommations, vous pourrez optimiser les coûts qui y sont liés et réduire l'impact de votre activité sur l'environnement.

La Visite-Conseil permet aussi d'adopter une approche d'anticipation des risques par une gestion préventive. Cette démarche permet également la protection et la motivation de votre personnel ainsi que la valorisation de votre savoir-faire et de votre image.



41 rue du Dr Cassiau
98713 - Papeete - Tahiti

HORAIRES

- du lundi au jeudi : 7h30 à 16h
- vendredi : 7h30 à 15h

TÉLÉPHONE
• 40 47 27 00

Les actualités de l'AGROPOL



Conserver l'eau et le lait de coco grâce à la pasteurisation

Conserver l'eau et le lait de coco réfrigérés jusqu'à trois semaines, c'est possible, grâce à la pasteurisation. L'Agropol s'est doté de nouveaux équipements de pasteurisation dans le but de développer les filières de l'eau et du lait de coco.

Des essais menés sur l'eau de coco ont permis d'identifier le point de coupe optimal des cocos verts pour une eau de coco de qualité (qualité organoleptique optimale, faible sensibilité à l'oxydation, rendement en eau satisfaisant). La récolte doit se faire entre les stades de maturité *nīā et nīā pa'ari* (8 à 9 mois). Aujourd'hui, la durée de vie de l'eau et du lait de coco réfrigérés non pasteurisés est de 3 à 5 jours.



► Essais de pasteurisation d'eau de coco



► Stades de maturité pour la récolte (*nīā et nīā pa'ari*)

Des essais de pasteurisation ont consisté à tester différents paramètres (mode d'extraction, durée et température de pasteurisation) permettant d'allonger cette durée de vie. Le suivi des échantillons (aspect, saveur, critères physico-chimiques et microbiologiques) a permis de définir les conditions optimales des procédés.

Ainsi, la pasteurisation HTST (High Temperature Short Time) avec un barème de 30s à 75°C en pasteurisation tubulaire permet d'augmenter la durée de vie de l'eau de coco réfrigérée jusqu'à 21 jours sans modification de ses caractéristiques organoleptiques et de sa qualité hygiénique. Pour le lait de coco, très sensible à la chaleur, la pasteurisation en cuve et à basse température a été préférée. Elle présente, de plus, l'avantage de permettre le traitement de petite production et un équipement moins onéreux. Une pasteurisation vrac de 30 mn à 63°C permet d'allonger la durée de vie du lait de coco réfrigéré au moins jusqu'à 21 jours sans altération. ■

Des vergers de uru pour garantir la sécurité alimentaire dans les îles



Produire et consommer local pour ne plus dépendre des importations est un enjeu important pour notre fenua.

La crise sanitaire que nous traversons actuellement nous a fait prendre toute la mesure sur l'importance de la culture locale pour notre consommation. Dans cette optique, le uru, l'arbre nourricier polynésien par excellence fait l'objet d'un vaste programme de multiplication *in vitro* depuis 2 ans.

Les premiers plants issus de culture *in vitro* sont désormais prêts à être plantés. Ainsi,



► Plants de uru expédiés à Hiva Oa

entre mai et août 2021, 800 plants de uru Rare et Huero ont été expédiés dans les îles des cinq archipels : Moorea, Raiatea, Tahaa, Rurutu, Rangiroa, Nuku Hiva.

Ils sont disponibles dans les pépinières de la Direction de l'agriculture pour tous les agriculteurs qui souhaitent mettre en place des vergers de uru. ■

Direction de l'Agriculture
Recherche Innovation Valorisation

Route de la Carrière - Pajara

• 40 54 26 80

www.service-public.pf/dag

Direction de l'Agriculture de Polynésie française



L'heure du **pinus** est enfin arrivée

Une politique de boisement en pins des Caraïbes (*Pinus caribaea*) a été mise en œuvre par la Polynésie française dans les années 1970/1980 sur des domaines privés et publics. Ces boisements totalisent à ce jour 5 000 ha, dont environ 1 800 ha domaniaux.

L'objectif de ce programme visait la production de bois d'œuvre local afin de limiter les importations (actuellement environ 30 000 m³), de favoriser la création d'emplois et l'émergence d'une filière bois dans les archipels éloignés, mais également de restaurer les sols érodés par les feux et le surpâturage. Aujourd'hui, la quasi majorité des parcelles de pins est prête à être exploitée.

La politique forestière du Pays, vise à valoriser durablement la ressource en « pin local », au vu de la nécessité de mettre en place une véritable filière économique. Cette politique passe par le soutien au développement et la montée en puissance du secteur forestier et de la filière bois local en général, et avant tout par la mise en place des scieries pour exploiter la ressource.

Les pouvoirs publics exigent que soit désormais défini un cadre dans lequel s'inscrit le développement de ce nouveau secteur d'activité et le modèle économique retenu doit en effet impérativement conjuguer :

- la meilleure valorisation possible de la ressource en pin local,
- le renouvellement des parcelles exploitées, condition incontournable pour une pérennisation de l'activité forestière.

Ce développement du secteur bois est suivi de près par la Direction de l'Agriculture (DAG) : depuis 2016 sur plusieurs îles avec l'appui à la création des scieries, notamment sur Tahiti, Moorea, Hiva-Oa, Nuku-Hiva, Tubuai, Rurutu, Rapa et Raiatea. Fin 2020, le bois local représentait environ 10% des besoins du marché pour sept scieries, l'objectif est d'atteindre la couverture de 50% des besoins d'ici 2025 avec dix scieries. Afin de renforcer cet appui au développement, une action spécifique a été inscrite au programme PROTEGE (11^{ème} Fonds Européen de Développement régional) sur « l'état des lieux comparatif de bois de pin des Caraïbes en Polynésie française, Nouvelle-Calédonie et à Wallis et Futuna ».



► Valorisation de la ressource en pin local

Cette action s'inscrit dans le cadre du résultat attendu n°3 du programme PROTEGE relatif à la valorisation des produits issus de la forêt (opération 3B.1 : valorisation des bois locaux issus de la sylviculture durable). A partir de la comparaison des données disponibles sur :

- les caractéristiques du bois de pins des Caraïbes,
- l'exploitation et la 1^{ère} transformation,
- les cadres réglementaires relatifs à l'utilisation des bois dans la construction,

- les traitements de préservation,
 - les exigences des marchés,
- l'étude doit permettre de confirmer ou non les opportunités de coopération entre les PTOM sur la révision de la classification mécanique actuelle de ce bois ainsi que de la diversification des revenus des acteurs de cette filière.

Cette étude est actuellement en cours et le rapport final est attendu pour septembre 2021. Elle est conduite par l'ONF International dans le cadre du projet PROTEGE. ■



► Le pin local, une véritable filière économique pour le Pays

Le **Resolag**, un réseau pour améliorer la **filière perlicole**

Débuté en 2018, le Réseau d'Observation des Lagons de Polynésie (RESOLAG) peut, depuis 2020, compter sur l'appui du programme PROTEGE pour mener à bien ses missions. Mis en place par la Direction des Ressources Marines (DRM) afin d'évaluer la bonne santé des lagons perlicoles en regard de l'activité perlicole, le RESOLAG a pour vocation de mieux comprendre les interactions entre les élevages d'huîtres perlières et les variations des paramètres de l'eau du lagon.

► Pourquoi un réseau d'observation ?

La perliculture est la deuxième ressource économique de la Polynésie française. La qualité des perles produites est fortement dépendante de la bonne santé des huîtres ainsi que de la qualité du milieu d'élevage donc du lagon. Comprendre comment les variations des paramètres du lagon, tels que la température ou les quantités de ressources alimentaires disponibles (le phytoplancton), impactent la bonne santé des huîtres est primordiale pour sécuriser la filière. D'autre part, dans un souci de gestion durable des lagons polynésiens, l'impact cumulé des fermes perlières dans un seul et même lagon doit faire l'objet d'un suivi rigoureux car chaque lagon a une capacité de charge spécifique au-delà de laquelle l'intégrité du lagon peut être atteinte. L'exemple du lagon de Takaroa est flagrant. Atoll pionnier dans le développement de la perliculture et pendant longtemps très productif, celui-ci n'est aujourd'hui plus exploitable pour la perliculture.

► Comment suivre un lagon ?

Des instruments de mesure sont déployés dans les lagons d'intérêt prioritaire pour la filière perlicole. Ces instruments enregistrent en continu (1 mesure par heure) les paramètres de l'eau (température, salinité, oxygène, turbidité et la quantité de chlorophylle a) et permettent de suivre l'évolution de ceux-ci sur de longues périodes.



► Un réseau d'observation du lagon pour mieux comprendre nos lagons

Cette collecte d'informations est complétée par les données météorologiques mises à disposition par Météo-France, comme la force et la direction du vent, et permet aussi de mieux comprendre l'impact des phénomènes atmosphériques sur le lagon (température de l'eau, courant). Enfin les huîtres elles-mêmes sont des sentinelles de l'état de santé du lagon. Un suivi de la population sauvage d'huîtres à l'intérieur d'un lagon est un véritable indicateur biologique de la santé du milieu.

► Comment réduire l'impact environnemental de la filière perlicole grâce au RESOLAG ?

Les données et informations collectées par le réseau ainsi que les recherches menées en parallèle doivent permettre la mise en place d'un zonage de l'activité perlicole au sein d'un lagon. Il s'agit principalement d'identifier les zones les plus favorables au collectage et à l'élevage pour ainsi optimiser l'exploitation de ces zones en réduisant l'emprise globale de l'activité perlicole au sein d'un même lagon. En regard de la capacité de charge d'un lagon, à ce jour, la loi de pays encadrant la perliculture a introduit la notion de «Plafond écologique» qui limite la surface lagonaire autorisée à l'exploitation perlicole.

► Quelles sont les difficultés d'un tel réseau ?

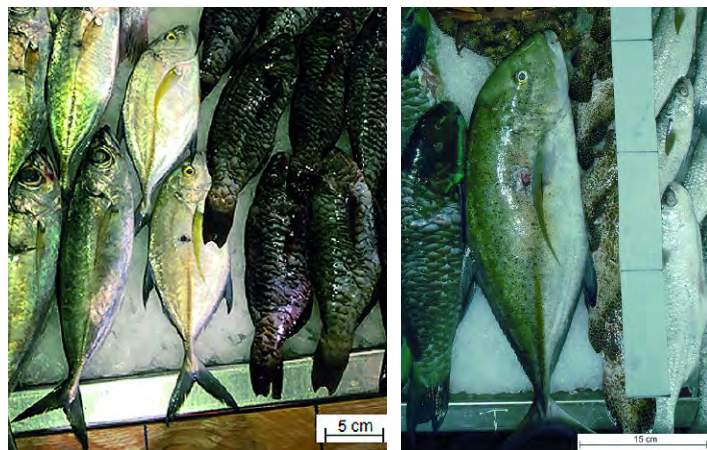
La Polynésie s'étend sur 5,5 millions de kilomètres carrés et la perliculture se fait sur une trentaine d'îles regroupant 648 professionnels dont 349 producteurs de perles. RESOLAG suit 5 îles perlicoles définies comme prioritaires. Certaines de ces îles sont très isolées ce qui rend les suivis très compliqués. Le déploiement et l'entretien des instruments de mesure nécessitent des missions régulières dans les îles, ce qui a un coût non négligeable auquel s'ajoute l'achat des instruments.

En termes de moyen humain, RESOLAG est mis en œuvre par un seul technicien de la DRM entièrement financé par le programme PROTEGE. Pérenniser RESOLAG sur du long terme sera un enjeu important à concrétiser à la fin du projet PROTEGE. ■

Les poissons lagunaires commercialisés au marché de Papeete

Le marché municipal *Mapuru a Paraita* de Papeete est un important lieu de vente de poissons lagunaires à Tahiti. Ce sont près de 19,2 tonnes de poissons de nos lagons qui y ont été vendus entre janvier et mai 2021, environ 4 tonnes par mois. Mais d'où proviennent ces poissons proposés à la vente ?

Tout au long de la semaine, ces poissons proviennent principalement des îles des Tuamotu, alors que le dimanche, ce sont les pêcheurs de la Presqu'île qui occupent la majorité des étals. Ces derniers, fidèles à la tradition, n'hésitent pas à se déplacer jusqu'en ville pour répondre aux besoins des habitants de la zone urbaine. Les étals du marché permettent alors d'avoir une représentation indirecte des poissons pêchés à la Presqu'île.



■ Une étude pour évaluer l'évolution de la commercialisation des poissons lagunaires

Une étude a été réalisée par la Direction des Ressources Marines en 2012, puis en 2021, afin de récolter des données (espèces, taille, masse) sur les poissons lagunaires pêchés à la Presqu'île et vendus au marché de Papeete. Cette étude s'est aussi intéressée aux habitudes des pêcheurs. Pour chacune des deux années concernées, des photographies des étals ont été réalisées, avec l'accord des pêcheurs, tous les dimanches du mois d'avril. A partir de ces photographies, l'espèce, la taille et la masse de chaque poisson ont été déterminées.

Ainsi, entre 2012 et 2021 l'étude estime que moins de poissons lagunaires sont commercialisés au marché mais que plus d'espèces sont pêchées (Tab. 1). D'autre part, les tailles moyennes de chaque espèce de poisson ont été comparées entre les deux années. Les résultats

	Avril 2012	Avril 2021
▶ Nombre de poissons	5 405	4 660
▶ Poids total (tonnes)	1,31	1,23
▶ Nombre d'espèces	70	72

Tab. 1 Comparaison des poissons lagunaires de Tahiti vendus au marché de Papeete



montrent, par exemple, que la taille moyenne du *pa'aihere* (la carangue bleue, *Caranx melampygus*) a diminué passant de 36,4 cm en 2012 à 26 cm en 2021 (voir photo).

En plus des photographies, des entretiens avec les pêcheurs du marché ont été tenus afin de mieux les connaître et comprendre l'organisation de la pêche et de la vente du poisson lagonaire.

Les premières observations montrent que la majorité des pêcheurs sont issus de familles de pêcheurs pratiquant cette activité depuis plusieurs générations. La pêche, fortement ancrée dans la culture polynésienne, est un métier aux conditions difficiles que les pêcheurs sont fiers de pratiquer. Bien que conscients de la nécessité de protéger les ressources, ceux qui ont été interrogés soulignent l'importance de trouver l'équilibre entre préservation et maintien de leur activité de pêche pour subvenir à leurs besoins.



Entretien avec **Raiatua Veselsky**, pêcheur de Tautira

■ Comment s'organise la vente le dimanche au marché ?

Après la pesée, les poissons sont présentés sur les étals et la vente débute. L'ambiance est festive car c'est le jour de paie après une semaine de pêche. La plupart des pêcheurs de Tautira ont des liens de parenté, ce qui nous rend tous solidaires les uns des autres. Malgré tout, la concurrence directe peut être difficile, mais tout dépend du poisson et de la manière de vendre.

■ Observes-tu un changement concernant les poissons vendus ces dernières années ?

Le changement est plus observable dans l'eau qu'au marché. Plus jeune, j'allais pupuhi avec mes cousins et on pouvait remplir nos tui avec du i'ihi, maito ou 'apa'i de bonne taille sans aller jusqu'au récif. Aujourd'hui, il faut aller plus loin mais aussi plus profond pour pêcher des espèces plus variées.

■ As-tu des souvenirs du marché en 2012 ?

Le marché a bien changé en dix ans. Dans le temps, l'organisation générale était différente. L'attribution des stands change désormais toutes les semaines et cela peut créer des litiges entre nous. Le prix de la pesée, lui aussi, a bien augmenté, des taxes se sont ajoutées.

Avec tous ces changements, j'en connais certains qui préfèrent ne plus venir. De plus, avec l'arrivée de la covid-19, les habitudes ont également changé. Certains pêcheurs préfèrent aller au marché de Taravao le dimanche, d'autres restent même à Tautira. Avec les pêcheurs de la Presqu'île, nous tenons à remercier le Maire de Papeete, ainsi que la direction du Marché, de toujours accepter les pêcheurs de Tautira et de nous donner quand même une importance et les moyens de pouvoir vendre nos poissons afin de subvenir aux besoins de nos familles. ■



► Raiatua Veselsky, un pêcheur de Tautira, vient presque tous les dimanches à Papeete vendre son poisson au marché

Entretien avec **Vaihere Tehei**, directrice du marché de Papeete

■ Que penses-tu des études scientifiques menées au marché ?

Ces études sont très utiles pour renseigner sur l'évolution des habitudes de consommation du poisson par la population, sur les quantités vendues au marché et bien entendu, sur les espèces de poissons achetées par les usagers.



■ Qu'est-ce que le Marché de Papeete a mis en place avec les pêcheurs afin de les sensibiliser à la préservation des ressources lagunaires ?

Des réunions se sont tenues avec les pêcheurs pour sensibiliser à la réorganisation de la vente des poissons lagunaires (fraîcheur, taille, droit d'étal). Un appui de la Direction des Ressources Marines, notamment au niveau des tailles de commercialisation, semble nécessaire pour une gestion de la ressource appliquée au sein du marché. Si de nouvelles réglementations entrent en vigueur pour préserver la ressource, une communication sera réalisée sur ces nouvelles dispositions avant de passer aux éventuelles sanctions. Il a été prévu d'installer des panneaux d'affichage pédagogique qui seront réalisés au plus tôt en 2022.

■ Qu'est-ce qui a changé au marché depuis 2012 ?

L'organisation s'est adaptée aux nouvelles mesures d'hygiène imposées par le Pays. Autant les infrastructures que l'ensemble du matériel mis à disposition (les emplacements, la chambre froide, la machine à glace,...) ont été modernisés.

Le changement d'emplacement des poissonniers en 2020 ainsi que la mise en place d'un droit d'étal ont un peu perturbé les habitudes. Un système de roulement leur permettant d'être placés certains dimanches sur des étals donnant sur l'allée centrale a pourtant fait consensus. Ainsi, le nombre global de pêcheurs s'est stabilisé voire a augmenté.



Le Tapa

Un savoir-faire traditionnel préservé à Fatu Hiva

À Fatu Hiva, l'île la plus méridionale de l'archipel des Marquises, l'art du *tapa* est transmis de génération en génération depuis toujours. Sarah Vaki, une artisane de l'île, spécialisée dans la fabrication du *tapa*, nous explique que cette étoffe végétale est issue d'un savoir-faire authentique surtout conservé par les femmes. L'abondance d'espèces à l'écorce fibreuse permet aux artisans de fabriquer le *tapa*, devenu rare ailleurs, et qu'ils décorent de motifs ancestraux. Aujourd'hui, le *tapa* est une ressource économique de l'île. Sarah nous dévoile quelques secrets de fabrication.

Quelles écorces peut-on utiliser pour fabriquer du *tapa* ?

Pour confectionner le *tapa*, quatre espèces peuvent être utilisées : l'écorce des branches de *uru* (arbre à pain), l'écorce de jeunes troncs de *aute* (mûrier à papier) qui est la plus difficile à travailler, et les racines aériennes du *'ora* (banian). Depuis une vingtaine d'années maintenant, les habitants de Fatu Hiva utilisent aussi les racines aériennes du caoutchouc (*ficus elastica*) pour leur finesse.

Pour réaliser de grandes pièces de *tapa*, il faut utiliser du *'ora*, du *aute* ou du *uru*. Avec le caoutchouc c'est également possible, mais il faut vraiment utiliser de grosses racines. Pour le *uru*, il faut utiliser les bonnes variétés comme le *huero* et le *ma'ohi* qui se trouvent dans les vallées.

À quelle période doit se faire la récolte ?

L'abattage des troncs et branches se fait à la nouvelle lune, car l'écorce serait plus souple à cette période, donc plus facile à extraire et à battre grâce à sa texture «élastique».

Quel est le matériel utilisé ?

Pour la fabrication, il faut un *kiva*, la pierre sur laquelle on va battre le *tapa*, et un *ike*, le bâton en bois à 4 faces pour battre l'écorce. En général, il est fabriqué à base de bois très dur comme le *'aito* (arbre de fer).

Quelles sont les étapes de fabrication ?

Il faut commencer par découper un anneau d'écorce d'environ un centimètre de large tout autour de la branche ou du tronc. Ce morceau servira de témoin pour connaître l'épaisseur et la qualité de l'écorce. L'écorce est ensuite grattée avec la lame d'un couteau puis fendue sur la longueur à l'endroit où elle est la plus fine. Puis, on utilise un outil en bois avec une pointe arrondie pour décoller l'écorce de la branche de bas en haut. Si l'écorce est difficile à enlever, on peut taper dessus pour faciliter le décollement et extraire le "liber", l'écorce interne.

Une fois le morceau d'écorce totalement décollé, on commence par battre l'écorce, placée face interne contre l'enclume, avec le côté du *ike*



© Stéphanie GEORGET

où les rainures sont plus larges. Lorsque les fibres sont bien aplaties, on utilise alors le côté du *ike* aux rainures plus fines. Les rainures larges servent à ramollir l'écorce tandis que les fines servent à l'élargir. Au fur et à mesure que l'écorce est battue, elle s'élargit et devient homogène, le *tapa* prend alors forme.

Après plusieurs heures de battage, quand le *tapa* devient assez fin, il faut le plier et continuer de le battre pour l'affiner avec la face du *ike* possédant les rainures fines. Cette étape est répétée plusieurs fois jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée. Enfin, pour enlever les plis et avoir un *tapa* bien plat, il faut le battre avec la face lisse du *ike*. Il faut compter environ deux semaines en battant cinq heures par jour pour obtenir une grande pièce de *tapa* mesurant environ 1,50 mètre de large.

Il faudra ensuite rincer les fibres à l'eau claire et les mettre à sécher à l'ombre. Aussi, pour une finition plus douce au toucher, on peut légèrement amidonner la pièce de *tapa*.

Doit-on procéder immédiatement au battage après avoir extrait l'écorce ?

Cela dépend des écorces utilisées. Pour le caoutchouc et le mûrier à papier par exemple, on peut battre l'écorce une semaine après l'avoir décollée du tronc ou des branches.



© Stéphanie GEORGET

ca. Pourquoi certains tapa sont-ils plus clairs que d'autres ?

À partir d'un même arbre, le tapa blanc est obtenu à partir de jeunes pousses tandis que le tapa plus foncé est réalisé à partir d'un tronc large. Il est également possible de les teindre. Par exemple, lorsque l'on bat l'écorce de caoutchouc et qu'on la lave, l'eau devient rouge. On peut tremper le tapa dans cette eau pour le teindre.

ca. Quelle taille maximale peut atteindre un tapa ?

Il faut savoir que le tapa ne sera pas plus large que la longueur de l'écorce utilisée, mais il va s'allonger en fonction de l'épaisseur du tronc. Une fois, j'ai fait un tapa en aute pour un mariage qui faisait 1,20 mètre par 2,80 mètres, cela m'a pris des semaines de travail.

À l'époque, on faisait des grosses pièces à partir du *uru*. Aujourd'hui beaucoup moins, parce que cela nécessite des jours de travail pour réaliser une seule pièce. Il est aussi possible d'assembler des pièces pour faire un grand tapa, mais seulement à partir du *uru*, grâce à sa sève. Les anciens tapa étaient conçus à partir de plusieurs branches de *uru* sans nœuds et bien lisses, et non à partir de l'écorce. Plusieurs personnes battaient les branches découpées, les mouillaient, puis les mettaient dans des feuilles de *ape* pendant deux à trois jours pour les ramollir. Ensuite, elles travaillaient sur des *tutua* (des enclumes en bois) de différentes tailles.

Jusqu'à aujourd'hui, on ne sait pas exactement comment faisaient les anciens et je n'ai pas essayé non plus. Notre grand-mère a laissé de grands tapa à ma sœur et moi. Ils sont fins comme du papier à cigarette, et on a l'impression qu'on a tracé des traits dessus. C'est vraiment très fin. Les anciens faisaient des tapa de trois mètres par six avec plusieurs morceaux de branches de *uru* qu'ils coupaient et collaient grâce à la sève pendant le battage. C'est la seule écorce qu'on peut assembler. On a essayé avec le *óra* et le *aute* mais ça n'a pas fonctionné.

Une fois, j'ai fait un tapa en *óra* qui était trop fin, et j'ai collé une pièce de *uru* dessus en battant. Maintenant c'est très solide et on peut dessiner dessus.

J'ai aussi vu les Wallisiennes, qui possédaient plusieurs pièces en mûrier qui étaient trouées, utiliser du manioc à peine cuit pour les coller. Elles recommençaient plusieurs fois pour qu'il n'y ait plus de trous. Cette méthode leur permettait de faire de très grands tapa.

ca. Quelle encre est utilisée pour décorer les tapa ?

Au début, le tapa n'était pas du tout décoré, à l'exception de certaines effigies qui n'étaient pas peintes, mais tressées avec des cheveux. On a commencé à décorer le tapa et à vouloir mettre des motifs dans les années 50. C'est un vieux sculpteur qui a essayé de dessiner sur les tapa avec un crayon.

Avant, pour obtenir la teinture naturelle noire utilisée pour les motifs de décoration, on utilisait les feuilles d'une liane à gousses piquantes possédant trois graines rondes à l'intérieur qui peuvent servir à faire des colliers. Les feuilles étaient écrasées, pressées et placées dans un



© Stéphane GEORGET

contenant au soleil. On y ajoutait ensuite du charbon pour épaissir l'encre et éviter que cela bave. Et le tapa était aussi amidonné.

On utilisait aussi le jus du *mati* pour la couleur rouge, le jus du gingembre, du *curcuma* ou du *noni* pour la couleur jaune et l'écorce du *aito* pour la couleur brique.

Mais à ce jour, nous utilisons de la peinture à tissu. Cependant, nos pinceaux traditionnels n'ont pas changé, car il est impossible de dessiner avec les pinceaux du commerce, cela ne fonctionne pas. On les fabrique avec du *ni'au*, du fil à coudre et des cheveux. Il faut placer les cheveux au bout du *ni'au*, les fixer avec le fil à coudre et les couper en forme de pointe. On utilise ce pinceau uniquement pour décorer le tapa et on peut l'utiliser plusieurs fois.

ca. Quel est l'avenir du tapa à Fatu Hiva ?

Depuis toujours, de la naissance à la mort, le tapa est utilisé pour tout dans la vie quotidienne des habitants de l'île. On peut faire beaucoup de choses avec. Et aujourd'hui, on peut confectionner des objets plus modernes comme des étuis à lunettes, des protèges passeport, des porte-cartes, des porte-chéquiers et des porte-documents.

D'autres archipels le font avec du *pandanus*, nous c'est avec le tapa. On fait aussi des paniers, des chapeaux. L'année dernière, pour un mariage, on m'a demandé de faire un grand tapa pour envelopper les mariés à la place du *tifaifai*. Il a ensuite été décoré avec de la nacre... Il était fait en aute et en une seule pièce ! Le tronc de cet arbre était vraiment très large.

Aujourd'hui, les jeunes filles qui rentrent à Fatu Hiva sont bien obligées de faire du tapa. Maintenant il y a aussi la sculpture sur bois, la gravure sur os, la confection de monoï... Mais on oriente plutôt les jeunes filles de nos vallées vers la fabrication de tapa, et elles travaillent bien. Il y a aussi le cargo-mixte *Aranui* qui passent dans nos îles tous les 20 jours environ, et lorsqu'il fait escale à Fatu Hiva, nous sommes fiers de proposer aux touristes des démonstrations artisanales de notre île. ■

Article proposé par Marania WAN (Service de l'Artisanat Traditionnel)



© Stéphane GEORGET

Les Bonnes Etapes pour EXPORTER



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

Rue Tuterai Tane hippodrome 98716 Pirae
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

Zone administrative de Motu uta, 98714 Papeete
contact@cmmppf.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

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

CPS - Caisse de Prévoyance Sociale

11 Avenue du Commandant Chessé, 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-foncier.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

Rue Tuterai Tane hippodrome 98716 Pirae
secretariat@biosécurité.gov.pf
www.biosécurité.gov.pf
☎ 40 54 01 00

DEQ - Direction de l'Équipement

Centre administratif, 3^e étage,
11 rue du Cdt Destremeau
BP 85 - 98713 Papeete - TAHITI
secretariat@equipement.gov.pf
☎ 40 46 81 23

DGAE - Direction Générale des Affaires Économiques

Bâtiment des Affaires Économiques, 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 Destremeau
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 Tuterai Tane, rte de l'hippodrome, 98 716 Pirae
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

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} étage
Rue Edouard Ahnne
BP 395 - 98713 Papeete
ispf@ispf.pf - www.ispf.pf
☎ 40 47 34 34

SAEM - Abattoir de Tahiti

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

SAU - Direction de l'urbanisme

11, rue du commandant Destremeau, 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 Tepano 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^eme 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

Manger LOCAL



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

Des produits de qualité

Qui se trouvent à côté de chez nous !

Qui ont plus de goût

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

Qui favorisent l'économie de notre pays

www.mangerlocal.pf

Retrouvez nous sur

www.CA PL.pf

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