

AVRIL 2018 |

LE BULLETIN

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

INDICE DES PRIX PRODUCTEURS

LES CARTES CAPL

LA FILIÈRE MIEL

LE SYSTÈME PARTICIPATIF DE
GARANTIE BIO

RETOUR SUR LA FOIRE AGRICOLE
2017



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



NOTRE FENUA, UN MERVEILLEUX PARADIS À PRÉSERVER



ATTENTION À L'INTRODUCTION D'ORGANISMES NUISIBLES

BIOSÉCURITÉ

POLYNÉSIE FRANÇAISE

PARCE QUE CHAQUE VOYAGE OU TRANSPORT DE MARCHANDISES DANS NOS ILES PRÉSENTE UN RISQUE DE TRANSMISSION ET DIFFUSION DE MALADIES INFECTIEUSES CHEZ L'HOMME, LES ANIMAUX, LES VÉGÉTAUX, FRUITS ET LÉGUMES...

> RESPECTONS LES RÈGLES DE BIOSÉCURITÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE.

Liste des produits interdits ou soumis à réglementation sur www.service-public.pf/biosecurite



AÉRIEN



MARITIME



INTERINSULAIRE



COLIS POSTAUX



PLAISANCE



TOUTE INFRACTION EST PASSIBLE DE SANCTIONS

CONTRIBUONS À PRÉSERVER NOTRE FENUA



Ministère du Développement
des Ressources Extérieures

ÉDITORIAL



MADAME YVETTE TEMAURI, PRÉSIDENTE DE LA CHAMBRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE

Ce numéro du Bulletin, 1ère édition de l'année 2018, marque la transition entre l'année écoulée et les projets souhaités par les élus de la chambre pour l'année en cours.

L'occasion pour moi de faire le bilan des actions passées et de vous partager l'actualité de nos professionnels.

Au travers de ce magazine qui fait peau neuve, vous retrouverez plusieurs thématiques des filières végétales et animales, avec un dossier spécial sur la filière apicole en Polynésie française. Une filière qui se remet progressivement de la lutte engagée depuis 2012 contre la loque américaine grâce au soutien du gouvernement et à une profession de plus en plus structurée et active.

Dans un contexte économique où la pression des produits agricoles importés est forte, le système de contrôle des flux de marchandises d'origine végétale ou animale (import et export) renforcé et les attentes des consommateurs de plus en plus exigeantes en matière de qualité et de traçabilité des produits agricoles, la Chambre s'est armée d'un concept fort : celui du « Manger local ». Grâce au lancement de sa campagne de communication « Manger local », le 15 janvier 2018, la CAPL n'a plus de tabous et est fière de mettre à l'honneur les produits locaux et les producteurs au travers de 5 bénéfiques que vous découvrirez en page 18 .

Enfin, pour celles et ceux qui hésitent encore à se lancer dans l'agriculture, retrouvez quelques conseils pratiques pour susciter une nouvelle vocation, avec l'exclusivité de deux fiches techniques : la mise en place d'un filet micro-climat et l'installation d'une pépinière.

Bonne lecture !

SOMMAIRE

Actualité	
Les Cartes CAPL	P.4
Retour sur la Foire Agricole 2017	P.7
Dossier spécial Apiculture	P.11
Campagne Manger LOCAL	P.18
Agriculture Bio BIOfeta - Comment devenir BIO?	P.20
Les événements agricoles 2018	P.23
La gestion d'un troupeau	P.24
Les Prix producteurs	P.26
Portrait D'agriculteur Dominique Piquet	P.28
Les Fiches Techniques La pépinière	P.30
Le filet micro-climat	P.35
Le concours Tiare Here	P.39
Gastronomie polynésienne	P.41
Les contacts	P.43



Le REGISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE est la base de donnée où sont enregistrées toutes personnes physiques ou morales ayant une activité agricole ou de pêche lagonaire. L'inscription au registre donne droit à une carte CAPL. Pour s'inscrire il faut :

- ETRE AGE d'au moins 18 ans ;
- JOUIR de ses droits civils et politiques ;
- JUSTIFIER d'une capacité professionnelle*:
 - > au moins 2 ans d'activité
 - > ou être titulaire d'un diplôme national ou local d'enseignement professionnel agricole
 - > ou être titulaire d'un diplôme au moins égal au brevet des collèges et avoir effectué un stage de formation en agriculture / pêche lagonaire

**sauf dans le cas d'une demande de carte provisoire*

L'INSCRIPTION AU REGISTRE

On peut s'inscrire à tout moment de l'année.

Pour une activité agricole => inscription à la chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire (CAPL) ou à la direction de l'agriculture (DAG) ou à l'établissement Vanille de Tahiti

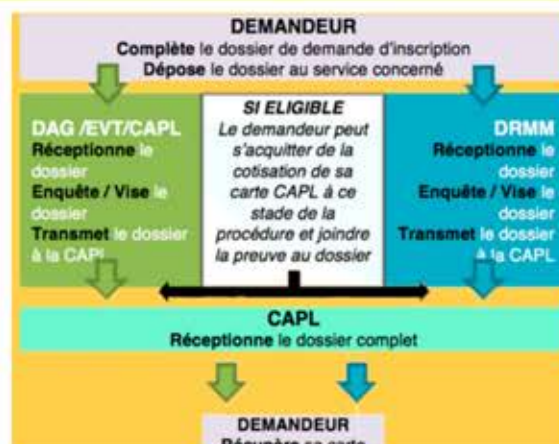
Pour une activité de pêche lagonaire => inscription à la Direction des Ressources Marines et Minières (DRMM)

Une enquête avec un système de point déterminera si vous pouvez vous inscrire en tant que **PROFESSIONNEL** et dans quelle catégorie vous vous situez :



PROCÉDURE D'INSCRIPTION

Le formulaire de carte provisoire et/ou le formulaire de carte CAPL peut être imprimé sur le site www.capl.pf ou retiré à la CAPL, la DAG, l'EVT ou la DRMM.



Cette procédure est générale et fait état d'un cas favorable. Contacter la CAPL pour les autres cas et pour les îles où il n'existe ni de DAG ni d'EVT de DRMM.

La période de renouvellement va du 1er janvier au 31 mars Il faut faire la demande auprès de la CAPL Le formulaire de renouvellement peut être imprimé sur le site www.capl.pf ou retiré à la CAPL ou la DAG ou l'EVT ou la DRMM. Remarques : dans le cas du renouvellement d'une ancienne carte (reçu avant le 6 mai 2013), il faut suivre la procédure d'inscription.

Si vous décidez de mettre fin à votre activité professionnelle IL FAUDRA VOUS RADIER du registre de l'agriculture et de la pêche lagonaire Il faut faire une demande de radiation auprès de la CAPL

LES CARTES CAPL

Il faut la renouveler toutes les deux années civiles

(cas particulier pour les cartes éditées entre le mois Octobre et le mois de Décembre)

Exemple :

La carte CAPL ou provisoire est éditée :

1) entre janvier et septembre 2018 => la carte est valide jusqu'au 31/12/2019

2) entre le Octobre et Décembre => la carte est valide jusqu'au 31/12/2020

Avantages

- Non-assujetti à la TVA
- Remise sur achat dans certains commerces
- Prise en charge du FRET dans certaines conditions
- Aide à l'investissement dans certaines conditions

LA CARTE PROVISOIRE



LA CARTE CAPL



L'inscription au registre donne lieu à la délivrance:
Carte provisoire et petit exploitant = 6 000 Fcfp
Carte grand exploitant = 12 000 Fcfp
Carte groupement = 18 000 Fcfp

Obligations

-Inscription au Régime Territorial des Entreprises (RTE - n°TAHITI - ISPF)

INSCRIPTION

Les pièces à fournir sont :

=> Pour les Personnes physiques :

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

=> Pour les Personnes morales

- Le formulaire de demande d'inscription
- Une photo du mandataire
- La copie de la pièce d'identité du mandataire
- Le statut du groupement
- L'attestation d'affiliation au n°TAHITI

RENOUVELLEMENT

Les pièces à fournir sont :

=> Pour les Personnes physiques :

- La carte CAPL périmée
- La copie de la pièce d'identité
- La copie de la carte CPS
- La cotisation pour la nouvelle carte
- Les données de productions / pêches de l'année précédente

=> Pour les Personnes morales

- La carte CAPL périmée
- La copie de la pièce d'identité
- Le statut du groupement si mise à jour
- Les données de productions / de pêches de l'année précédente

RADIATION

Les pièces à fournir sont :

- La demande de radiation
- La dernière carte CAPL reçue
- La copie de la pièce d'identité

Remarques : IL FAUT déposer UNE COPIE du « certificat de radiation du registre de l'agriculture et de la pêche lagonaire » à la CPS et à l'ISPF pour ETRE RADIE de leur registre. IL FAUDRA attendre un délai d'1 an avant de POUVOIR se réinscrire au registre CAPL

ÉDITORIAL



MADAME YVETTE TEMAURI, PRÉSIDENTE DE LA CHAMBRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE

Ce numéro du Bulletin, 1ère édition de l'année 2018, marque la transition entre l'année écoulée et les projets souhaités par les élus de la chambre pour l'année en cours.

L'occasion pour moi de faire le bilan des actions passées et de vous partager l'actualité de nos professionnels.

Au travers de ce magazine qui fait peau neuve, vous retrouverez plusieurs thématiques des filières végétales et animales, avec un dossier spécial sur la filière apicole en Polynésie française. Une filière qui se remet progressivement de la lutte engagée depuis 2012 contre la loque américaine grâce au soutien du gouvernement et à une profession de plus en plus structurée et active.

Dans un contexte économique où la pression des produits agricoles importés est forte, le système de contrôle des flux de marchandises d'origine végétale ou animale (import et export) est renforcé et les attentes des consommateurs de plus en plus exigeantes en matière de qualité et de traçabilité des produits agricoles, la Chambre s'est armée d'un concept fort : celui du « Manger local ». Grâce au lancement de sa campagne de communication « Manger local », le 15 janvier 2018, la CAPL n'a plus de tabous et est fière de mettre à l'honneur les produits locaux et les producteurs au travers de 5 bénéfices que vous découvrirez en page 18 .

Enfin, pour celles et ceux qui hésitent encore à se lancer dans l'agriculture, retrouvez quelques conseils pratiques pour susciter une nouvelle vocation, avec l'exclusivité de deux fiches techniques : la mise en place d'un filet micro-climat et l'installation d'une pépinière.

Bonne lecture !

SOMMAIRE

Actualité	
Les Cartes CAPL	P.4
Retour sur la Foire Agricole 2017	P.7
Dossier spécial Apiculture	P.11
Campagne Manger LOCAL	P.18
Agriculture Bio BIOfeta - Comment devenir BIO?	P.20
Les événements agricoles 2018	P.23
La gestion d'un troupeau	P.24
Les Prix producteurs	P.26
Portrait D'agriculteur Dominique Piquet	P.28
Les Fiches Techniques La pépinière Le filet micro-climat	P.30 P.35
Le concours Tiare Here	P.39
Gastronomie polynésienne	P.41
Les contacts	P.43

LES PARTENAIRES DE LA CAPL

Soucieux de rendre les outils de production de nos professionnels plus performants, de les accompagner dans le fonctionnement et le développement de leurs activités, La chambre de l'agriculture souhaite leur donner l'opportunité de bénéficier également d'avantages commerciaux avec les sociétés privés spécialisés dans l'agriculture ou la pêche lagonaire.

Nous avons donc le plaisir de vous présenter une partie de nos partenaires de la carte professionnel, qui leur feront bénéficier d'offres commerciales:



FENUA CREATION

10% SUR TOUTES LES COMMANDES D'ÉTIQUETTES ADHÉSIVES

AVENUE DU CHEF VAIRAATOA PAPEETE TAHITI
MAIL: FCREATIONS@MAIL.PF, TEL: 40 42 81 94



PRO JARDIN

RÉDUCTION DE 10% SUR LES ARTICLES DU RAYON JARDINAGE

LE SPÉCIALISTE DE L'OUTILLAGE DE JARDIN A SÉLECTIONNÉ POUR VOUS LES MEILLEURS MODÈLES DE CHEZ MITSUBISHI ET SHINDAIWA. MAIL: PROJARDIN@OUTLOOK.COM, TEL: 40 344 210



TAHITI HERE VERT

TAHITI HERE VERT

5% DE REMISE SUR TOUT LE MAGASIN HORS PRODUITS PPN ET HORS PROMOTIONS À PARTIR DE 5000FCFP D'ACHAT

PK 39,400 CÔTÉ MER PAPARA TEL: 40 57 12 02



TAHITI BULL

10% DE RÉDUCTION SUR LES FILTRES ET PIÈCES DE MAINTENANCE DISPONIBLES EN STOCK

432, VALLÉE DE TIPAERUI (Z.I.), PAPEETE 98713
TEL: 40 50 87 00



PATIRI BIO

10% SUR LE PRODUIT "KA FISH"

AMÉNAGEMENTS DE SOL ET ENGRAIS NATURELS, EFFICACES ET ABORDABLES, MADE IN FENUA, TAHITI.
TEL: 89 50 18 15 ; MAIL: PATIRI@MAIL.PF

ETS DIEUMEGARD

Adresse: Pk 3.3 Arue
+689 40 42 32 38

ETS DIEUMEGARD

5% DE REMISE SUR TOUS LES ACCESSOIRES AGRICOLE

ADRESSE: PK 3.3 ARUE, TEL: 40 42 32 38



TURA ORA

15% DE REMISE SUR LES CITERNES

ZI DE TIPAERUI BP: 663 - 98713 PAPEETE TEL: 40 37 48 03



TECHNIVAL

10% DE REMISE SUR LES BIG BAGS
LIVRAISON GRATUITE SUR TAHITI OU MISE A QUAI POUR LES ILES (AVEC PASSAGE BIOSECURITE INCLUS)

VALLÉE DE TIPAERUI, BP 4644, PAPEETE 98713
TEL: 40 50 28 70



ETS FARNHAM

10% DE REMISE SUR LE MAGASIN

ZI DE LA PAPEAVA - EN FACE DU GARAGE RENAULT
TEL: 40 50 31 31

PLASTISERD

TAHITI

PLASTISERD

REMISE DE 25% SUR L'ENSEMBLE DES ARTICLES DE LA GAMME JARDIN
REMISE DE 25% SUR LES BACS PLASTIQUES STANDARDS
REMISE DE 25% SUR LES CORDES DE DIAMÈTRES 4 À 20 MM
REMISE DE 13% SUR LES BOUÉES POUR STATIONS DE PERICULTURE (POITOS)
VALLÉE DE TIPAERUI PAPEETE BP 1624 98713
TEL: 40 54 34 30 PLASTISERD@PLASTISERD.PF



MAHIKEA

10% DE REMISE SUR TOUT LES PRODUITS MAHIKEA

L'ENTREPRISE MAHIKEA PROPOSE DES INSECTICIDE BIO, NÉCESSAIRE POUR LA PROTECTION DE NOTRE FENUA.
PAPARA PK 39,5 CÔTÉ MER - ANCIEN MAGASIN MARKET PLUS APRÈS LE BEACH BURGER, TEL: 89 78 19 86



AGRITECH

JUSQU'À 10% DE REMISE SUR TOUT LE MAGASIN

LES MAGASINS QUI FONT POUSSER VOS IDÉES! DEPUIS 1977!
PRODUITS PHYTOSANITAIRES, GRAINES, BULBES, POTS, OUTILS MOTORISÉS, PLANTES, GRANDE ANIMALERIE...

PONT DE L'EST, PAPEETE TEL: 40 54 45 60



POLYNÉSIE MARINE

JUSQU'À 10% DE REMISE EN MAGASIN

TEL: 40 58 47 47 MAIL: POLYMARINE@MAIL.PF



TEMANA IMPORT

- FORMATION COMPLETE GRATUITE D'UNE JOURNEE
- DEUX PREMIERS ENTRETIEN GRATUITS
- SELON ENGIN: OFFRE D'UN RESERVOIR DE 200L AVEC POMPE ET PISTOLET INTÉGRÉ OU TRONÇONNEUSE

VALLÉE DE TITIORO APRÈS SOMAC, TEL: 40 54 35 30



DEVAPPRO-AGRO SARL

INTRANTS RESERVES AUX DETENTEURS DE CARTES

BP 70254 - 98719 TARAVA
TEL: 40 42 48 63
MAIL: DEVAPPRO@GMAIL.COM



PLOMBERIUM

10% DE REMISE SUR LE MAGASIN

345, VAIRAATOA BP 287 PPT, AVENUE DU CHEF VAIRAATOA, PAPEETE 98713.
TEL: 40 50 04 44



SIN TUNG HING ACE

10% DE REMISE SUR LES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

BP1605 PAPEETE 98713 - TEL: 40 50 85 00



SIN TUNG HING MARINE

LES REMISES EN MAGASINS

⇒ MERCURY : 10% MOTEUR ET 10% PIÈCES DÉTACHÉES
⇒ YANMAR : 10% PIÈCES DÉTACHÉES
⇒ ACCASTILLAGE / RÉSINE 10%
⇒ CONSOMMABLES / FILTRES/COURROIES YANMAR 10%
⇒ CANNE À PÊCHE / ÉQUIPEMENT DE PLONCÉE 10%
ZI DE LA PAPEAVA - TEL: 40 54 94 54

Note: Les bénéficiaires de ces offres commerciales sont les titulaires de cartes professionnelles à jours.
Si vous êtes une société intéressée pour devenir partenaire de la CAPL : contactez nous !

FOIRE AGRICOLE 2017

LES PRODUITS DE LA TERRE ET NOTRE SANTÉ



A l'initiative de la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire avec la collaboration de la Fédération horticole Hei Tini Rau, dans le cadre de la promotion des produits locaux et des métiers de l'agriculture, la 32ème édition de la « Foire Agricole » s'est déroulée du Jeudi 28 Septembre au Dimanche 8 Octobre 2017, sur le site de Vaitupa à Faa'a.

UNIR LE SECTEUR PRIMAIRE

La Foire agricole est un rassemblement annuel de tous les agriculteurs, éleveurs et de divers commerçants qui sont tous actifs dans le secteur primaire de l'agriculture en Polynésie Française. C'est l'évènement agricole de l'année en Polynésie française, pour certains agriculteurs c'est le seul moment où ils côtoient les consommateurs.

La Foire Agricole, c'est le moment où le secteur primaire se retrouve en un même lieu, c'est le moment propice aux échanges entre tous les acteurs du monde agricole, le moment où les agriculteurs peuvent vendre leurs produits mais aussi apprendre les uns des autres, c'est un moment d'échange.

LES PRODUITS DE LA TERRE ET NOTRE SANTÉ

« Les Produits de la terre et notre santé » soit « Te hotu rau 'o te fenua 'e to tātou 'ea » met en évidence les bienfaits que la terre peut avoir sur notre santé. C'est l'idée que ce qui pousse dans la terre est bénéfique pour la santé de notre population, en effet, avec la surconsommation de sucre de sel ou de produit artificiel, il n'est qu'évident que la nature a beaucoup à nous apprendre. Si on prend soin de la nature, elle prend soin de nous.

On est chanceux en Polynésie. La nature est généreuse, les plantes, les légumes ou fruits, pratiquement tout pousse. Cependant nous avons un gros problème d'habitude alimentaire sur le territoire, en effet, on ne consomme pas assez les produits naturels locaux, au lieu de ça, on mange des produits importés, ceci sont généralement mauvais pour la santé, et notre santé en souffre. La solution est simple, si nous consommons plus de produits issus de nos faa'apu, notre santé s'améliorera.



Ouverture officielle



Cooking class avec Chef Nicolas Baretje

TahitiBull

CAT



- 10 % REMISE*

SUR LES PIÈCES D'USURE EN STOCK !



* Sur présentation de la carte membre valide. Offre non cumulable. Voir conditions en magasin.

FOIRE AGRICOLE 2017



Cooking Class avec Maheata

À LA FOIRE

Des cooking classes pour les jeunes tous les week-ends

Les « cooking classes » sont des ateliers pratiques d'apprentissage de la cuisine avec des produits locaux pour les enfants, encadrés par des chefs stars, dans le but de transmettre aux plus jeunes, et de façon ludique, le plaisir de cuisiner les produits locaux autrement, à travers des recettes simples et saines.

Des ateliers culinaires assurés tous les jours

Les ateliers culinaires ouverts au grand public et tenus par des chefs reconnus, ont été le lieu où l'on a utilisé les produits présents sur la foire. L'objectif sera de mettre en valeur les produits du Fenua pour qu'ils soient utilisés au maximum dans les cuisines de Polynésie française au quotidien. Nous souhaitons faire le lien entre les produits agricoles et le consommateur et tout cela passe par l'assiette. Notre but est d'encourager la pratique du « fait-maison », et valoriser une cuisine, simple, saine, savoureuse et peu coûteuse, à base de produits locaux.

Les chefs : Nicolas Baretje, Anais, Vaipuarii, Veganhine, Maheata et le lycée hôtelier.

Des Animations de la direction de la santé sur l'alimentation.

Présent toute la durée de la foire, les animations ont eu pour objectif de démontrer les qualités nutritionnelles de nos produits locaux.

Deux conférences ont été réalisées durant la foire pour apporter aux

visiteurs des conseils, des informations pratiques et utiles leur permettant de mieux saisir l'importance de consommer des produits frais et locaux, tout en leur présentant les enjeux auxquels doit faire face l'agriculture locale.

« Manger sain au quotidien à tahiti » par Maeva SHELTON

Témoignage d'une mère de famille engagée et convaincue qu'une alimentation saine et locale est accessible au quotidien pour tous.

« La réussite au bout de la fourchette » par Riki WONG YEN

Conférence d'un chef reconnu tant pour ces recettes à base de produits locaux que pour sa connaissance en agriculture biologique et en plantes méconnues adaptés à notre climat tropical et à notre cuisine.

La Foire Agricole 2017 a ouvert les discussions essentielles entre les différents acteurs de l'alimentation en Polynésie française, car l'alimentation est primordiale lorsqu'on parle d'amélioration de notre santé.

Une alimentation saine commence dans la nature.



Pesée pour les concours agricoles

LES CHIFFRES

- 84 agriculteurs
- 12 éleveurs
- 120 horticulteurs
- 20 artisans
- 4 stands de matériels agricoles
- 1 stand regroupant 5 apiculteurs
- 6 stands de restauration
- 1 aquaculteur
- 1 stand d'aquaponie
- 5 stands d'animations et d'informations techniques et réglementaires de plusieurs institutions du secteur primaire



JUSQU'À 10% DE REMISE SUR TOUT LE MAGASIN

Les magasins qui font pousser vos idées! Depuis 1977!
Produits phytosanitaires, graines, bulbes, pots, outils motorisés, plantes, grande animalerie...

Quel sucre naturel ?

Nous mangeons tous trop de sucre car il est présent partout et en trop grande quantité. Mieux vaut surveiller de près sa consommation et se tourner vers les sucres naturels, meilleurs pour notre santé. Tous les sucres ne se valent en effet pas !

Sucres naturels : Appellation qui définit les aliments naturellement sucrés et qui n'ont subi aucun rajout de substance sucrée.

Sucres ajoutés : Se repèrent sur les étiquetages des aliments sous différentes appellations : Sucre, sirop de glucose, sirop de fructose, sirop de maïs, dextrose, maltodextrine, sucre inverti, sucrose, lactose, saccharose...

QUELQUES EXEMPLES DE SUCRES NATURELS

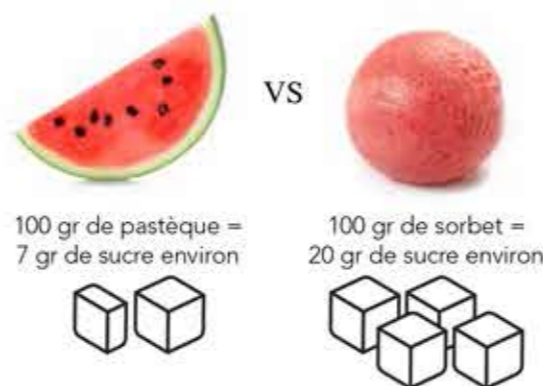
LE SUCRE DE CANNE COMPLET

Il vient directement de la canne à sucre. Broyé et déshydraté, il n'a subi aucune opération de chauffage ou de raffinage, d'où sa couleur ambrée foncée. Il conserve intacte les qualités de ses vitamines et minéraux. Son goût rappelle le caramel et la réglisse.



LE FRUCTOSE DES FRUITS

Ils sont pleins de vitamines, de minéraux et de fibres qui permettent de mieux assimiler le sucre qu'ils contiennent naturellement. Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ils sont bons pour notre santé. La pastèque par exemple a de nombreux bénéfices. D'abord, elle est pleine d'eau (90 % en moyenne), c'est une excellente source d'hydratation. Ensuite, elle est très riche en fibres, ce qui lui donne un haut niveau de satiété et améliore la digestion.



LE MIEL, LE VRAI

Appelé le nectar des dieux, il est une excellente alternative au sucre raffiné. Véritable source d'énergie il s'intègre facilement à diverses préparations culinaires et permet de sucrer délicieusement ses infusions. A consommer tout de même avec modération car il a le même indice glycémique que le sucre blanc !

Savoir lire les étiquettes

«Sans sucres»

L'aliment est peu sucré, il ne contient pas plus de 0,5 g de sucres pour 100 g ou pour 100 ml de produit.

«Allégé en sucres»

Il contient au minimum 30 % de sucres en moins qu'un produit similaire.

«Sans sucres ajoutés»

Le produit n'a pas été additionné de sucres mais peut en contenir à l'état naturel.

ATTENTION

«Allégé» ou «Sans sucres ajoutés» ne signifie pas qu'il n'y a pas de sucres. Pour bien choisir, essayez de comparer les teneurs en sucre des étiquettes de produits similaires.

Recette

GLACE à la pastèque

- 1/ Épluchez la pastèque, retirez les pépins et coupez-en cubes.
- 2/ Mixez très finement.
- 3/ Remplissez des moules à esquimaux de cette préparation et placez 6 h au congélateur.
- 4/ Démoulez les esquimaux juste au moment de servir.



Les glaces, trop sucrées !
Préférez le naturel



Il est important de manger moins sucré.

L'Organisation Mondiale de la Santé préconise de réduire notre apport en sucre à l'équivalent de 6 cuillères à café par jour. Mais les sucres mauvais pour notre santé sont souvent bien cachés dans nos produits transformés, consommés quotidiennement, comme les céréales du petit déjeuner, le ketchup ou les boissons industrielles... Tout en diminuant notre consommation de sucre, il est urgent de revenir aux produits naturellement sains comme les fruits de notre Fenua, sucrés naturellement et qui fournissent de nombreuses vitamines, minéraux, antioxydants et fibres.

Bref, préférez le naturel !

DOSSIER APICULTURE

Dans ce dossier

SITUATION DE LA FILIÈRE APICOLE
EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

L'ÉTUDE ROGERS

RETOUR DU CONCOURS DU MEILLEUR
MIEL DE LA FOIRE AGRICOLE EN 2017

L'ASSOCIATION APIS PORINETIA

LE CONCOURS DU MEILLEUR MIEL
APIS PORINETIA / LA JOURNÉE DU
MIEL ET DES ABEILLES

AMÉLIORER LA QUALITÉ DU MIEL

CONSEILS À L'APICULTEUR EN HERBE
LORS DE L'ACHAT DE SA PREMIÈRE
COLONIE D'ABEILLES !



Situation de la filière apicole en Polynésie française

La Polynésie est un éden pour les abeilles.

La Polynésie Française offre deux conditions essentielles à la réussite de cette spéculation à savoir un environnement mellifère favorable en raison de l'importance de sa richesse botanique et des conditions météorologiques propices aux sécrétions nectarifères.

Par ailleurs l'état sanitaire du rucher polynésien est relativement favorable en l'absence de graves maladies comme la varroase, le petit coléoptère des ruches ou l'acariose qui déciment les ruchers dans le reste du monde. De plus il s'agit réellement d'une production locale qui peut fonctionner de façon autonome sans trop dépendre d'approvisionnements extérieurs.

Elle ne nécessite pas de posséder des terres et ne pose pas de problèmes dans le cadre foncier de l'indivision. Cette production, dont la qualité est appréciée de la population, couvre aujourd'hui les besoins du territoire.

C'est un produit naturel et le service effectué par les abeilles au travers de la pollinisation des cultures est fondamental.

Les abeilles élevées en Polynésie Françaises sont principalement de souches à l'origine importées à l'époque de la colonisation, il s'agit d'*Apis m. mellifica* et d'abeilles italienne *Apis mellifica ligustica* dont les reines étaient régulièrement importées de pays indemnes de maladies des abeilles, ou de leur croisement.

Le miel polynésien est toujours un miel "milli-fleurs" car il n'y a pas (ou peu) de sites en Polynésie française où la flore mellifère comporte une seule variété prépondérante. C'est un miel souvent coloré, très parfumé, savoureux mais parfois quelque peu rustique qui reste liquide longtemps et cristallise peu dans la majorité des cas.

De par le mode de conduite des ruchers il pourrait prétendre au titre de produit naturel et avec peu de contraintes on pourrait produire un miel répondant aux exigences de la norme « bio » océanienne.

Toutefois, de nombreux produits restent insuffisamment exploités (cire, propolis, pollen, gelée royale, hydromel) ainsi que d'autres produits dérivés (confiserie, nougat, pain d'épices, etc...).

Dossier apiculture

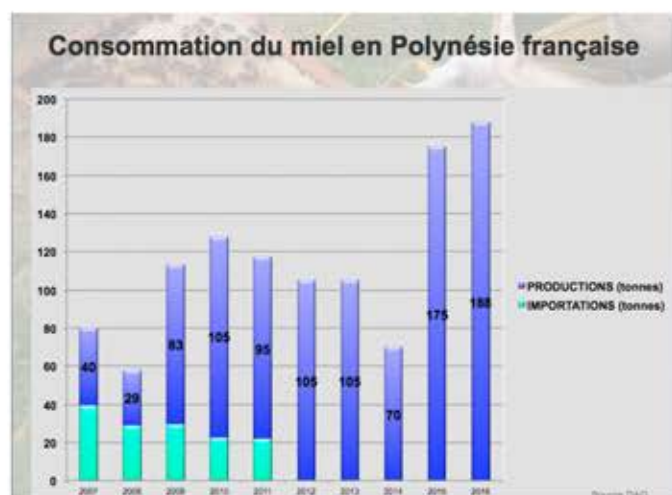
Le développement de l'apiculture pourrait générer la création de petites entreprises artisanales sources d'emplois nouveaux délocalisés dans les archipels car les mesures d'hygiène liées à la production et à la conservation sont moins contraignantes que pour d'autres denrées alimentaire beaucoup plus périssables. Attention néanmoins à la température qui lorsqu'elle est supérieure à 25°C accélère notamment la fermentation.

La filière apicole polynésienne a franchi en 2016, un palier important : La production de miel couvre, pour la première année, les besoins des consommateurs polynésiens.

En effet, avec 9426 ruches en place et 188 tonnes de miels produites par an, elle a rempli les premiers objectifs fixés par le Pays en terme de production de miel et d'installation de ruches. En 2017 on compte 450 apiculteurs pour 10649 ruches. (chiffres DAG)

Toutefois, la filière présente plusieurs difficultés que l'ensemble des acteurs de la filière tente de résoudre. Ces problématiques existantes et clairement identifiées, sont listées ci-dessous :

- Prix élevé du miel sur le marché ;
- Abondance de formation en apiculture mais de contenu insuffisant sur les aspects sanitaire et économique de la filière ;
- Besoin de maîtrise des problématiques zoosanitaires ;
- Risque d'introduction du Varroa (acariens responsables de la destruction de plus de 70% des ruches lorsqu'ils apparaissent sur un territoire) ;
- Qualité du miel hétérogène ;
- Aucune exportation du miel ;
- Peu de cire gaufrée et d'essaïms avec reines d'abeilles disponibles pour les nouveaux apiculteurs ;



L'étude RODGERS

L'étude RODGERS sur les miels est une campagne de collecte de 130 miels, 5 archipels, 69 apiculteurs, 5 archipels, 18 îles et une campagne de collecte de 65 fleurs, 2 îles (étude menée par la DAG)

Objectifs de l'étude

- Identification des plantes d'intérêt mellifère
 - Analyse des pollens d'échantillons de plantes et de miels
 - Elaboration d'un référentiel pollinique
- Evaluation de la qualité du miel
 - Eclairage des problématiques liées à la cristallisation, la fermentation, la durée et les conditions de conservation
- Recherche des spécificités du miel
 - Recherche de miel monofloral
 - Recherche de points communs aux miels dont l'origine de production est identique
 - Recherche de propriétés particulières aux miels polynésiens

Résultats liés à l'analyse des pollens

- 100 types de pollens découverts dans les 44 échantillons de miel, mais la majorité sont relativement peu abondants
- Plus de 60 pollens non identifiés, malgré comparaison aux plantes de référence + littérature scientifique + intervention de palynologues
- Résultats étonnants :
 - Falcata non représenté : Le falcata qui est réputé chez les apiculteurs pour donner le signal de départ de la saison mellifère est finalement quasiment non représenté dans cette étude. Une hypothèse à vérifier est qu'il sagirait d'une plante à fleurs produisant principalement du nectar et peu de pollen.
 - La sensitive, Mimosa pudica, est fortement représentée
- Présence de spores de «rouille», un champignon basidiomycète, mais pas d'incidence sur la qualité du miel
- Remarque : liste non exhaustive, car limitée à la période et aux lieux de prélèvement

Résultats liés à la qualité

Point faibles sur 44 échantillons analysés

- Taux d'humidité : 5 échantillons non conforme
- Fermentation : 10 échantillons non conforme (mais 9 en dessous de 19%)
- Taux de HMF : 11 échantillons non conforme

Points forts sur 44 échantillons analysés

- Pas de sucres ajoutés, pas de miel frelaté
- Pas de radioactivité même sur un échantillon prélevé à Rikitea
- Cristallisation naturelle des sucres des nectars, miel des AUST riche en glucose, miel des TG riche en maltose

Retour du concours du meilleur miel de la foire agricole en 2017



Le concours était ouvert aux exposants de la foire agricole 2017. Cette année, 12 participants ont proposé leur miel au concours. Composé de 6 jury, spécialistes techniques, qualité et culinaire, les critères étaient les suivants:

PARTIE I / CONDITIONNEMENT

Respects des règles d'étiquetage selon la délibération n°98-189 APF du 19/11/1998 : dénomination du produit, liste des ingrédients, quantité nette, DLUO (date limite d'utilisation optimale) et conditions de conservation, nom et adresse du producteur. (sur 1 points) Aspect visuel du conditionnement : originalité du conditionnement...(sur 3 points)



PARTIE II / QUALITÉ DU MIEL

Qualité olfactive : homogénéité, couleur... (sur 4 points)
Qualité gustative : parfum florale, connotation de fermentation... (sur 4 points)
Qualité visuelle : goût distinctif, persistance en bouche, douceur... (sur 4 points)
Qualité tactile : granulométrie, homogénéité...(sur 4 points)

Les trois lauréats

Premier prix : Hoatapu SCHMIDT « miel de Mahina »
Note conditionnement : 2,5/4
Note qualité : 12,4/16
Note finale : 14,9/ 20
Coups de cœur jury
Taux d'humidité observé sur l'échantillon : 17,9

Deuxieme prix :Hitinui LAGARDE « miel de Tahiti » Note conditionnement : 3/4
Note qualité : 11,8/16
Note finale : 14,8/20
Taux d'humidité observé sur l'échantillon : 18,4

Troisième prix :Rainer SELAM "miel de Tahiti" Note conditionnement : 2,9/4
Note qualité : 11,2/16
Note finale : 14,1/20
Observation du jury : Note florale et doux en bouche Taux d'humidité observé sur l'échantillon : 17,5



Etiquettes ADHESIVES

HABILLENZ VOS PRODUITS COMME ILS LE MERITENT

- Etiquette couleur papier, plastique, transparente, etc...
- Aucun minimum de commande • Devis et livraison rapides



Fariipiti - Papeete ☎ 40 428 194
fcreations@mail.pf - www.fenuacreations.pf



L'association Apis Porinetia

Apis Porinetia (Apiculteur Professionnels Indépendants et Solidaires) est un groupement d'apiculteurs professionnels de Polynésie, qui représente aujourd'hui 25 membres dont 17 professionnels pour plus de 1000 ruches et environ 12 tonnes de miel.



Le projet initié par Olivier Vergnet et l'ensemble du bureau sous la Présidence de Kalai Selam se veut ambitieux et se décline de la façon suivante :

- Un volet qualité: Des process sont mis en place dans l'association pour contrôler la qualité des miels des professionnels par leur analyse en laboratoire spécialisé. Ce projet prévoit la mise en place d'un label apis porinetia. La mise en place de registres d'élevages et des registres de miellerie.
- Un volet sanitaire :A ce titre elle initie une cellule spécialisée, la CDSA (Cellule de Défense Sanitaire Apicole), inspirée des GDSA (Groupement de Défense Sanitaire Apicole), un dispositif employé en métropole. L'objet premier consiste à initier et impulser la mise en place d'un maillage sanitaire apicole en Polynésie, inexistant à ce jour.
- Un volet contribution participative: L'association se veut, malgré un intérêt particulier porté aux professionnels, un lieu de rencontre et d'échange pour tous les apiculteurs.L'idée étant de contribuer à mieux encadrer cette activité en échangeant avec l'ensemble des personnes qui la pratiquent et dans l'intérêt de tous. AP souhaite également être acteur dans les choix et les stratégies du pays en tout ce qui impacte l'activité apicole. Elle participe également à différents projet de recherche sur le miel, comme l'étude sur le vieillissement des miels en Polynésie avec la DIRECTION de l'agriculture et le laboratoire de Papara.
- Un volet solidarité : Assister les membres victimes des intempéries et pour des actes administratifs divers en relation avec l'activité . Les projets : le dossier du label est une priorité, et qui s'inscrit sur 2 ans maintenant. L'association cherche de nouvelles possibilités de services à proposer à ces membres et qui s'ajouteront à ceux déjà existant (Site internet, vente matériel d'occasion, hotline,...) .



Présentation

Apis porinetia est une association de type « Loi 1901 ». Elle regroupe des apiculteurs professionnels ayant pour objet de porter des actions mutualisées au service de la filière apicole et des consommateurs de Polynésie française.

Née en décembre 2016, elle est porteuse d'un projet ambitieux visant à participer à l'organisation de ce secteur agricole. Elle se fait force de propositions auprès des apiculteurs eux-même et des autorités du pays en charge de ce dossier.
Présentation des membres du bureau:

- PRÉSIDENT: KALA'I SELAM
- VICE-PRÉSIDENT : OLIVIER VERGNET
- TRÉSORIÈRE : LOUISE FROGIER ET ADJOINT TANOA BUILLARD
- SECRÉTAIRE: JEAN PATRICK VILLAIN

Contactez l'association Apis Porinetia pour adhérer

tel: 87 74 63 33

apis.porinetia@gmail.com

LA RÉFÉRENCE POUR TOUS VOS PROJETS
DEPUIS PLUS DE 25 ANS PLOMBERIUM VOUS ACCOMPAGNE

PLOMBERIUM
La référence.

PIERRE GARDEN

RAIN BIRD

Jetly

sur présentation de la carte valide **-10%**

Plomberium Tahiti

40 500 444

Email: contact@plomberium.pf
Av. du Chef Vairatao, Taunua, Papeete

Lundi - Vendredi de 7h à 17h15 - Samedi de 8h à 12h

Arrosage - Irrigation - Suppression

LE CONCOURS DU MEILLEUR MIEL APIS PORINETIA



Le 1er concours des miels Apis Porinetia organisé en partenariat avec le Lycée hôtelier de Punaauia, à vu le jour le mardi 26 septembre 2017.

Professionnels de la gastronomie, enseignants, apiculteurs et simples consommateurs, s'accordèrent sur la grande qualité des produits proposés et leur richesse, autant que sur la variété aromatique des miels.

De façon unanime fut souligné le professionnalisme des apiculteurs de l'association, qui rappelés-le, répondent et devront répondre à de nouvelles exigences qualité, telles que définies dans le projet de labellisation à venir.

Chacun s'est vu remettre un diplôme, leur permettant d'arborer leur titre pendant un an sur leur miel.

Un lot d'étiquette leur est offert par l'association et le vainqueur pourra présenter ses produits en vitrine de la boutique du Lycée Hôtelier de Punaauia.

LES LAUREATS :

Médaille d'Or : Ludwig BLANC - Meri Tuam's - Le miel de Rangiroa

Médaille d'Argent : Kala'i & Rainer SELAM - Miel des tropiques - Miel de Tahiti

Médaille de Bronze - Ex-aequo : Benoît Choleau - La ruche Vaiurarau - Miel de Tahiti Benjamin Declume - Vaenoha - Miel de Moorea

LA JOURNÉE DU MIEL ET DE L'ABEILLE À RAIATEA

Les Abeilles, le miel et les apiculteurs de Raiatea ont investi la place Piritua ite rai à Uturoa pour une journée qui fit l'éloge du monde apicole.

En quatre points:

- Les ateliers : fabrication, production, commercialisation, environnement.
- La journée a servi à fédérer et réunir les apiculteurs de Raiatea en un lieu
- La journée a servi à sensibiliser la population sur l'importance des abeilles sur l'environnement local mais aussi l'importance du développement de la filière apicole à Raiatea.
- La journée a mis en avant le miel de Raiatea.

Raiatea compte 52 apiculteurs, 111 ruchers et 798 ruches ce qui fait de l'île la première productrice de miel des îles sous le vent. Tous ses apiculteurs produisent et commercialisent leur miel exclusivement à Raiatea, ils alimentent donc le marché local.



REMISES ADHERENTS CAPL

-25%

-25%

-25%

-13%

MADE IN FENUA

PLASTISERD

TAHITI

Votre magasin d'usine
situé dans la zone industrielle de Tipaerui

Tél. 40 54 34 39
commandes@plastiserd.pf

Lundi 08h30 - 16h15
Mardi - Mercredi - Jeudi 07h30 - 16h15
Vendredi 07h30 - 15h15
Samedi 07h30 - 11h00



Améliorer la qualité du miel

Un miel est un produit vivant qui a une tendance naturelle à fermenter dans le temps. Ce phénomène est accéléré par un taux d'humidité élevé et une température de conservation de plus de 20°C

Critère	Norme	Codex Alimentarius	Observations
Taux d'humidité	≤ 20 %		seuil max export = 18,6 %
Teneur en G+F	≥ 60g/100g		
Teneur saccharose sucrose	en ou	≤ 5g/100g	
Taux de HMF		Pour les pays tropicaux : 80 mg/kg	Autres pays : 40 mg/kg
Isotopes carbone	de	< -23,5 ‰	Détection de sucres ajoutés
Fermentation	Absence		Pas d'indication sur le mode d'évaluation

Pour améliorer le Taux humidité et éviter la fermentation

- Récolte des cadres quasi operculés
- Récolte par temps sec
- Miellerie : local hermétiquement fermé pour la maîtrise des conditions d'ambiance
- Extraction et maturation en chambre chaude et ventilée ou déshumidifiée
- Ne pas récolter les cadres de miel du couvain
- Hygiène du matériel et de l'apiculteur
- Entreposage à T ≤ 20°C
- Etiquetage : indiquer de conserver le miel dans un endroit frais à l'abri de la lumière

Méthode de détection de la fermentation du miel

La recherche d'une méthode de détection efficace et rapide de la fermentation tient dans la technique enzymatique du dosage d'un métabolite de la fermentation alcoolique, le glycérol. Elle est simple à mettre en œuvre, peu onéreuse et surtout fiable.

Nota : le glycérol est naturellement faiblement présent dans les miels du fait de quelques levures (inf. 1000/g). La corrélation est parfaite entre le taux de glycérol dans le miel et l'importance de la fermentation subie par celui-ci. Si le taux mesuré dépasse 100 mg/kg, la fermentation est certaine mais imperceptible à la gustation, à 200 mg/kg des anomalies sensorielles et gustatives sont perceptibles et à plus de 300 mg/kg, elles sont évidentes si le miel n'a pas été déshydraté par évaporation sous vide. Le glycérol ne s'évapore qu'à plus de 200°C.

Si l'analyse avec examen sous micro met en évidence un sédiment important, une présence sub-normale d'amidon, beaucoup de fibres végétales et des particules diverses voire quelques cellules ou tissus de canne à sucre, le miel est suspect.

Source: Syndicat National d'Apiculture

Conseils à l'apiculteur en herbe lors de l'achat de sa première colonie d'abeilles (DAG - CFPPA)

Vous avez comme projet de devenir apiculteur !

Vous vous êtes informés, avez suivi une formation, rencontré des professionnels et voilà que vient le moment tant attendu d'acquérir vos premières colonies d'abeilles. Pour éviter les déconvenues et les retards au démarrage, il est important de contrôler la qualité des colonies que vous allez acheter. Apiculteur novice, ouvrez l'œil, et le bon !

Quels sont les signes de qualité d'une ruchette ?

Une ruchette est une caisse faisant la moitié de la taille d'une ruche et comportant en général 5 cadres :

- 3 cadres de couvain ouvert et fermé (alvéoles contenant des larves d'abeilles) recouvert d'abeilles des deux côtés. Le nombre d'abeille détermine le volume de la colonie. Une colonie trop petite mettra beaucoup de temps à se développer, voir risque de mourir si les conditions extérieures sont trop rudes;
- 1 cadre de réserve de nectar et de pollen car la colonie a besoin de réserves alimentaires pour se développer (au minimum);
- Enfin, 1 cadre contenant une feuille de cire gaufrée entière sans couvain ni réserve que les abeilles vont bâtir. Ce dernier ne doit pas être vide ou contenir seulement une amorce car dans ce cas le développement sera très lent;



Il est donc très important de contrôler la composition des cadres. Par ailleurs, les cadres d'une ruchette ou d'une ruche doivent être de format et de dimensions identiques.

La reine est-elle importante ?

La reine est le pilier central de la colonie, sa présence est impérative. N'hésitez donc pas à réaliser un contrôle visuel qui vous permettra de voir si la reine est marquée (pastille de couleur sur le dos) et si éventuellement elle est « clippée » (aile coupée).



Si vous souhaitez développer une activité professionnelle, l'idéal est d'acheter une reine de moins d'un an. N'hésitez donc pas à demander son âge au fournisseur et renseignez-vous également sur les critères de sélection éventuels de ses colonies. Quoiqu'il en soit, vous pouvez également évaluer la qualité de la ponte en observant le couvain

Où peut-on se procurer des abeilles ?

Pour démarrer, vous pouvez acheter une ou plusieurs colonies chez un apiculteur professionnel et notamment chez certains spécialisés dans la vente de ruchettes. Vous pourriez être tenté, par souci d'économie, de capturer une colonie sauvage repérée dans un arbre ou une cavité... Attention, cette méthode requiert une certaine technicité, et comporte parfois des risques liés à la hauteur du nid d'abeilles. De plus, nul possibilité d'avoir des renseignements sur la qualité de la reine, ou sur l'état sanitaire de la colonie.

L'association APIS Porinetia est susceptible de vous aider dans vos démarches (contact : Olivier VERGNET 87 74 63 33).

A quelle période se procurer des abeilles ?

Pour un apiculteur qui démarre, il est conseillé d'acquérir ses premières colonies en saison de miellée, d'octobre à février. Les abeilles disposeront ainsi de ressources alimentaires dans l'environnement pour faire croître leur colonie.

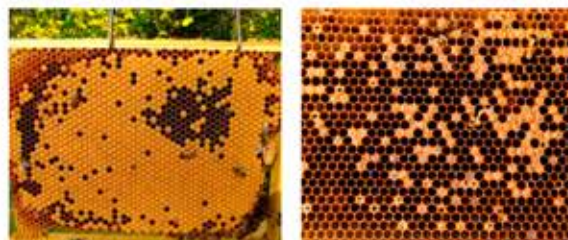
Quel budget dois-je prévoir ?

Quelque soit le modèle, le prix actuel d'une ruchette sur 5 cadres peuplés varie entre 25 000 et 30 000 xpf. Si vous souhaitez vous procurer directement une ruche avec 8 à 10 cadres peuplés, il faudra alors compter 50 000 xpf.

Dernier Conseil

Si dans le cadre d'un projet professionnel, vous financez vos ruches avec un emprunt, vous devez d'autant plus être vigilant sur la qualité de l'investissement.

En conséquence, n'hésitez pas à demander conseil auprès d'apiculteurs confirmés ou d'organismes spécialisés, et faites vous accompagner le jour où vous achetez les ruchettes!



LANCEMENT DE LA CAMPAGNE « MANGER LOCAL »



Le ministère du Développement des ressources primaires mène actuellement plusieurs projets, dans le cadre d'une démarche globale de promotion et de valorisation des produits et des filières agricoles et piscicoles.

Faisant face au constat d'un besoin de revaloriser l'image et de promouvoir la qualité et la diversité des produits locaux, une campagne de communication sur le thème « Manger Local » a été défini par la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire (CAPL), afin de sensibiliser le public aux bénéfices du « Manger local ».

LES 5 BÉNÉFICES

Une déclinaison de **5 bénéfices**, chacun, représenté par un ambassadeur, du concept « Manger Local » ont été définis :


- **la Qualité**, incarnée par Cédric Wane, sportif de haut niveau et responsable du Café Maeva. Depuis 2012, le centre de recherche agronomique de Papara mène régulièrement des campagnes d'analyses de résidus de pesticides démontrant une quantité inférieure, voir quasi-inexistante de résidus de pesticides dans les produits locaux, comparé aux produits importés.
- **la Provenance**, par Teiva Manoi, orateur lors du Heiva i Tahiti et le **Développement durable**, par Heia Teina, agricultrice biologique et présidente de l'association Bio Fetia. La volonté de favoriser la consommation locale de proximité, l'économie de notre fenua est mise en avant par ces 2 ambassadeurs.
- **le Goût**, par Jean-Pierre Desperiers, cuisinier de renom et la **Variété**, par Nathalie Convert, responsable d'une unité de transformation à Raiatea, pour la promotion des qualités nutritives et gustatives, ainsi que la variété des produits locaux, disponibles, et transformables en fonction des envies.



Des affiches et spots télé à l'effigie des 5 ambassadeurs seront diffusés à compter du 15 janvier 2018 et ce, durant toute l'année.



Parallèlement, une campagne d'affichage des produits locaux, démarré en décembre dernier, qui se poursuivra jusqu'en fin d'année 2018, mettra en avant un produit local, en fonction de la saisonnalité des produits.

 Mangerlocal.pf /  [Mangerlocal](https://www.facebook.com/Mangerlocal)

Un site internet et une page facebook seront prochainement lancés. Il sera un concentré d'information concernant l'agriculture en Polynésie, des astuces pour créer sa propre plantation avec la saisonnalité, des recettes originales pour varier les plaisirs d'utilisation des produits locaux.



Fa'ati Fa'a'apu, à la rencontre des agriculteurs.

Durant l'année, des visites seront organisées chez les agriculteurs afin de permettre aux consommateurs d'aller à la rencontre des agriculteurs. Rassurer, échanger et renseigner les consommateurs, afin d'apporter plus de transparence sur les pratiques agricoles seront les principaux objectifs de ces visites.



Cultive moi Cultive-toi, une brochure sur l'agriculture en Polynésie française

Cette brochure regroupe des données de spécificités de production par archipel de la Polynésie française, des fruits et légumes tropicaux cultivés localement, des types de culture, des astuces afin de produire des fruits et légumes de qualité, d'un calendrier des saisonnalités et des événements agricoles de l'année.

DES PUBLI RÉDACTIONNELS

Des thèmes, reliés à un l'un des bénéfiques vont paraître dans quelques magazines de la place afin d'informer le public sur des sujets tels que le Tarena (calendrier lunaire et des saisonnalités), l'agriculture biologique ainsi que sur la qualité exceptionnelle de certains produits).



CALENDRIER 2018

Ce calendrier contient l'ensemble des informations relatives au Tarena (calendrier lunaire) dans une version simplifiée, reprenant les jours favorables de plantation ou de pêche.

Par sa vocation pédagogique, il sera prioritairement distribué auprès des scolaires et institutions du Pays.



DES DOCUMENTAIRES DE PROMOTION DES PRODUITS OU FILIÈRES LOCALES

En marge de la campagne « Manger local », le ministère a lancé la production de 10 documentaires de 6 minutes, qui seront diffusés à compter du 31 janvier 2018 sur TNTV. 10 thèmes ont été retenus, 6 issus de l'agriculture (le maraîchage, le vivrier, le coco, le miel, les agrumes, le taro) et 4 issus de la mer (les crevettes bleues, le Paraha Peue, la pêche hauturière, le Rahui de Ha'apu).

A travers 3 portraits de professionnels, ces documentaires présenteront à la fois, des niches pouvant susciter de nouveaux porteurs de projets, mais aussi de l'attention portée par chaque professionnel pour fournir un produit de qualité au consommateur.

LES AFFICHES




**POLYNESIE
 MARINE**
 Tél : 58 47 47 / Vini : 78 15 69
 E-mail : polymarine@mail.pf

**Jusqu'à 10% de
 remise en magasin**

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LE SYSTÈME PARTICIPATIF DE GARANTIE

DANS CE DOSSIER

- 1- Le SPG Bio Fetia
- 2- Fonctionnement de la garantie biologique

Ferme école bio d'Oyubohu

Le SPG BIO FETIA



Fondé le 5 Novembre 2011, le Système Participatif de Garantie (SPG) Bio Fetia est une association de producteurs Bio et de consommateurs impliqués dans la garantie de produits agricoles biologiques. Le SPG se consacre aussi au développement de productions adaptées à nos conditions climatiques, environnementales et culturelles.

Le 18 Décembre 2012, le SPG Bio Fetia est officiellement reconnu par Arrêté en Conseil des Ministres et par le POETCom*.

L'association a pour but :

- de gérer la procédure de garantie des produits issus des exploitations des membres adhérents engagés en bio ;
- de susciter la création de groupes locaux SPG et de les fédérer ;
- de promouvoir le développement de l'agriculture biologique et du commerce équitable ;
- de rechercher et de faire connaître les techniques et les pratiques culturales en vue d'une amélioration biologique des terres et de leurs produits ;
- d'établir des rapports concrets et directs entre professionnels (producteurs, éleveurs, apiculteurs).

Bureau 2018

NOM	PRENOM	STATUT	FONCTION
TEINA	Heia	Productrice	Présidente
HENRY	Françoise	Productrice	Vice-présidente
FABRESSE	Marc	Consommateur	Trésorier
BONNETTE	Marie-Claude	Productrice	Trésorière adjointe
JACQUES	Claude	Consommateur	Secrétaire
DIALLO	Saidou	Consommateur	Secrétaire adjoint
DIVOUX	Christina	Consommatrice	Assesseur
LUCLANI	Karel	Consommateur	Assesseur
CUNEO	Jonathan	Producteur	Assesseur
CUNEO-PARAU	Nathalie	Productrice	Assesseur

Le siège social est situé : PAPARA PK 40,5 c/mont ancienne station d'essence désaffectée

Bureau relais: SDR de Pirae route de l'hippodrome.

- Secrétariat SPG BIOFETIA : (+689) 87 35 49 35 ;
- E-mail : info@biofetia.pf ;
- Site internet : www.biofetia.pf

* Le POETCom : Communauté d'experts du Pacifique pour l'Agriculture Biologique et le Commerce Équitable, issu de la CPS-SPC et fondateur de la norme choisie par le SPG Bio Fetia (la NOAB).

LE SYSTÈME PARTICIPATIF DE GARANTIE

Qu'est-ce qu'un SPG ?

Les SPG sont des systèmes d'assurance qualité biologique orientés localement. Ils garantissent les producteurs sur la base d'une participation active de tous les acteurs concernés et sont construits sur une base de confiance, de réseaux d'échanges de connaissance et de contrôles. Ils représentent une alternative à la certification par tiers.

Le SPG est particulièrement adapté aux marchés locaux et tient compte des conditions climatiques, culturelles et géographiques. La spécificité première qui fait la force des SPG est la transparence et l'ouverture des exploitations au contrôle ce qui permet la réalisation d'audits objectifs.

L'association se compose principalement de membres participatifs : consommateurs, producteurs, transformateurs, distributeurs et d'autres entités affiliées.

Le POETCom*a créé la Norme océanienne d'agriculture biologique (NOAB) en 2008 sous l'égide de la CPS-SPC (Secrétariat général de la Communauté du Pacifique). Le groupe de travail a réuni des représentants du secteur privé ainsi que des associations, des institutions publiques des états & territoires membres de la CPS-SPC. La NOAB est reconnue officiellement par l'ensemble des états et territoires du Pacifique, par l'Europe, ainsi que par la Fédération Internationale des Mouvements d'Agriculture Biologique (IFOAM).

En tant que norme, elle a pour vocation d'être la référence pour les processus de certification et de garantie des productions biologiques du Pacifique.



Salades Bio

LA NORME DÉCRIT LES PRINCIPES ET OBJECTIFS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS LE PACIFIQUE:

PRÉCAUTION

Construire une agriculture autonome, durable & productive.
Assurer l'intégration & la diversification

ÉTHIQUE & ÉQUITÉ

Suivi de l'équité commerciale & du bien-être social
Accompagnement qualifiant

CULTURE&TRADITIONS

Maintien du lien océanien entre agriculture & culture
Respect des composantes spirituelles traditionnelles

ÉCOLOGIE

Adaptation au changement climatique & atténuation des effets
Reconstruction des équilibres & de la biodiversité

SANTÉ

Sécurité alimentaire & nutritionnelle
Bien-être dans un environnement sain

Démarches à faire pour obtenir la garantie BIO avec le SPG BIOFETIA

- 1- Adhérer à l'association : Remplir le bulletin d'adhésion, lire et signer la fiche d'engagement
- 2-Respecter la Norme océanienne de l'agriculture biologique/NOAB (disponible sur le site www.biofetia.pf) . La NOAB est un cahier des charges avec les principales règles à respecter lorsque l'on est en bio.
- 3-Remplir le PLAN GESTION BIO et ses annexes (modèle disponible au siège de Biofetia à Arue)
- 4-Fournir la documentation (attestation des antécédents du terrain par la DAG, Plan cadastral, Copie de la carte agricole)
- 5-Remplir des registres (registre de travaux, registre des ventes, registres des achats, registres des récoltes-ventes)



10 % de réduction sur l'engrais "IKA FISH"

LE SYSTÈME PARTICIPATIF DE GARANTIE

Procédures de l'association pour attribuer la garantie BIO:

1- CONTRÔLE DU DOSSIER PAR LE COMITÉ TECHNIQUE ÉVALUATEUR CTE :

Membres de la commission : 2 agriculteurs et 1 consommateur

Ils contrôlent les pièces du dossier, si ce dernier est complet, le dossier est envoyé à la Commission de Conformité (CDC).

2- CONFORMITÉ DU DOSSIER PAR LA COMMISSION DE CONFORMITÉ CDC :

Membres de la commission : Présidente, Vice-Présidente, 1 consommateur et 1 agriculteur.

Si le dossier est conforme, que les membres n'ont pas besoins de compléments, la CDC transmet un mandat au Comité Technique de contrôle (CTC) pour faire l'audit.

3- AUDIT DE L'EXPLOITATION :

Membres de la commission : 2 agriculteurs et 1 consommateur

Vérification des déclarations du dossier sur l'exploitation du demandeur par le CTC qui rédige un rapport de contrôle.

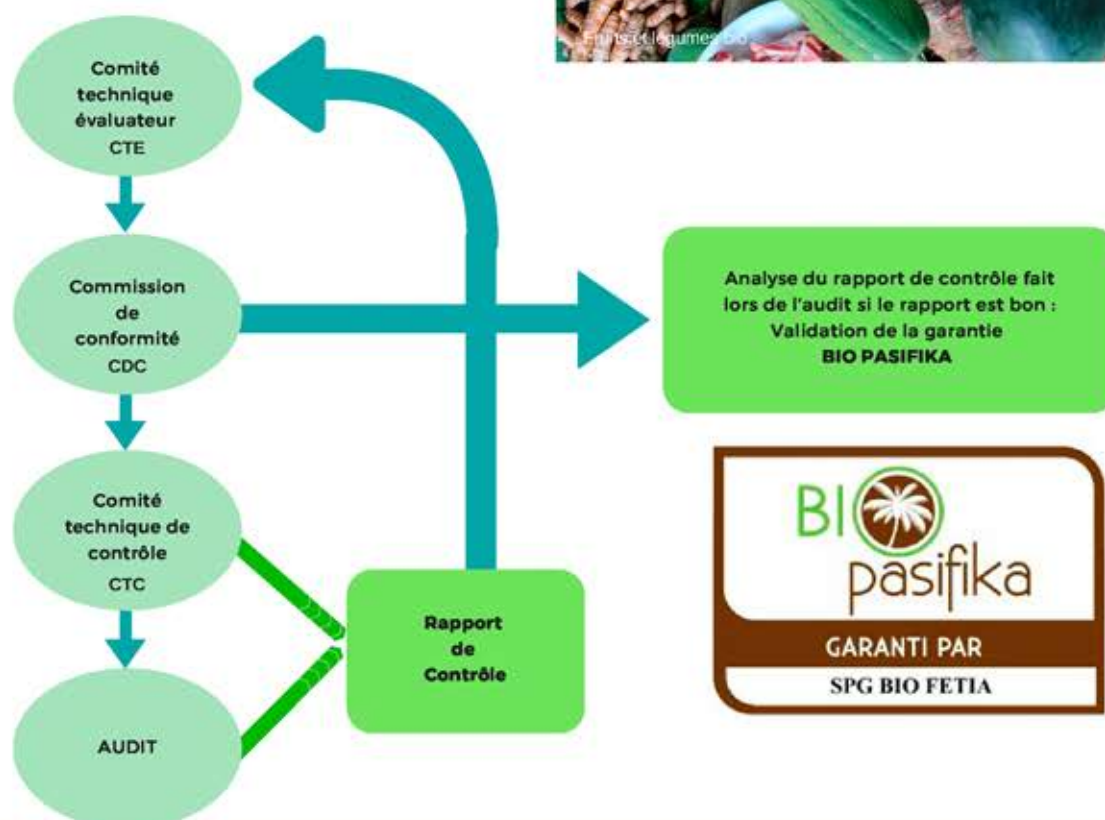
4- ANALYSE DU RAPPORT D'AUDIT PAR LA CTE ET LA CDC :

Le rapport est transmis au CTE qui l'évaluera et proposera des mesures correctives si besoins. Ensuite, il transmet le rapport au CDC (Possibilités de prendre par l'exploitant des mesures correctives jusqu'à cette étape avec l'aide d'un comité technique du SPG // Possibilité d'intervention d'un comité de litige en cas de difficultés).

Le CDC analyse le rapport de contrôle et si tout est conforme, il valide la garantie BIO du demandeur.

5- OFFICIALIZATION DE VOTRE GARANTIE BIO:

Votre exploitation est désormais officiellement BIO, vous pouvez utiliser l'étiquetage BIO-PASIFIKA sur vos produits.



LES ÉVÉNEMENTS AGRICOLES 2018

15 - 17 MARS

Festival du Uru et de la Banane

Le festival du Uru et de la Banane, c'est un hommage aux fruits qui ont nourri des générations entières de polynésiens. L'objectif principal de ce festival est de promouvoir l'utilisation des produits de l'arbre à pain et de la banane, en mettant en exergue notamment leur place dans l'histoire des Polynésiens et leurs diverses utilisations (culinaire, médecine et textile)



LE 11 MAI

La journée du Miel et des abeilles

La journée du Miel et des abeilles est une manifestation qui met en valeur le savoir-faire de nos apiculteurs de l'île sacré, Raiatea. C'est aussi une rencontre entre professionnels et consommateurs. Un échange enrichissant pour les deux parties: Les consommateurs sont mieux informés sur la production du miel, la provenance, le savoir-faire et la conservation du miel, et les producteurs sur l'attente des consommateurs, le conditionnement, le prix. La Journée du miel c'est aussi l'occasion de fédérer la filière.

24 MAI - 3 JUIN

Floralies et Marché du terroir des îles

Les floralies est un événement Horticole de la Polynésie Française, un événement qui met en avant le secteur horticole, la flore, le patrimoine végétal de la Polynésie. C'est l'occasion de sensibiliser les horticulteurs sur les fléaux qui ravagent notre Fenua. Le Marché du terroir des îles est un événement sur Tahiti qui rassemble les acteurs du secteur primaire d'un archipel afin qu'ils vendent sur Tahiti leurs produits. Chaque archipel possède des produits différents ; cette année se sera l'archipel des îles sous le vent qui sera à l'honneur !



27 SEPTEMBRE - 07 OCTOBRE

Foire agricole

La foire agricole de Polynésie Française est un événement incontournable qui rassemble les acteurs du secteur primaire de chaque archipel. La Foire agricole c'est 10 jours de concours, de fruits et légumes frais, des agriculteurs fiers de leurs productions, mais surtout une ambiance unique et conviviale pour les petits et les grands.

25 - 27 OCTOBRE

Matete Fenua

Un peu comme la Foire agricole sur Tahiti, Matete Fenua vise à devenir un rassemblement annuel de tous les agriculteurs, éleveurs et de divers commerçants qui sont tous actifs dans le secteur primaire de l'agriculture aux Raromatai.

Matete Fenua vise à devenir l'événement incontournable des Îles sous le vent et de ce fait, la Foire Agricole permettra à nos îles de réaliser leurs foires agricoles à proximité.



BTNG
INSECTICIDE
ÉCOLOGIQUE
AUX HUILES
ESSENTIELLES

NON TOXIQUE



A l'ingestion, à l'inhalation, au contact cutané

RESPECTUEUX
DE L'ENVIRONNEMENT



LA GESTION D'UN TROUPEAU

ELEVAGE



GERER 2 bêtes n'est pas la même chose que GERER un troupeau.

- Il faut **S'ORGANISER**, **DECIDER** et **PLANIFIER** ses actions
- Il faut **CONNAITRE** les animaux et le fonctionnement des femelles.

La **GESTION** d'un troupeau tourne autour des naissances **ET DONC** autour des femelles reproductrices.

LA GESTION DU TROUPEAU PERMET DE

- **FACILITER** le travail
- **GAGNER** du temps
- **AMELIORER** les rendements

3 POINTS IMPORTANTS À APPLIQUER

- **L'IDENTIFICATION** des animaux
- Tenir un **REGISTRE D'ELEVAGE**
- Créer des **D'ANIMAUX**

INFOS PRATIQUES

Cycle sexuel (chaleurs)	19 à 23 jours
Durée de gestation (mise au taureau → mise-bas)	270 à 280 jours
Maturité sexuel (âge pour mise au taureau)	20 mois <i>pour un vêlage à 30mois</i>

L'IDENTIFICATION

POURQUOI?

- **RECONNAITRE** l'animal
- **AIDER** à prendre des décisions

COMMENT?

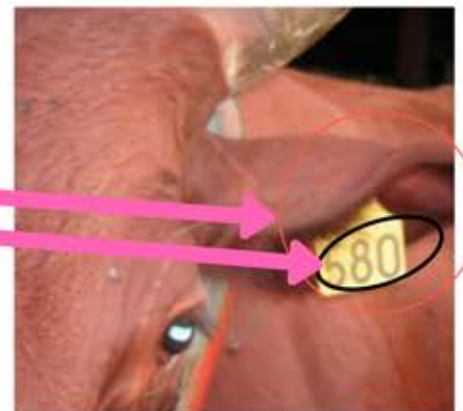
- **BOUCLE** d'identification
- **NUMERO** d'identification

Recommandations :

- +VEAU = 1 double-boucle (Recto/Verso)
- +JEUNE BOVIN ≥12mois =2 double-boucle (Recto/Verso)

QUAND?

LES 1ER JOURS après la naissance (avant 90 jours) Facilement approchable et plus docile. **ATTENTION** à la mère



ETS DIEUMEGARD

Adresse Pk 3.3 Arue
+689 40 42 32 38



ELEVAGE



INFOS PRATIQUES	
Le numéro doit:	1) être PRATIQUE 2) PERMETTRE d'identifier l'animal au 1 ^{er} coup d'œil
Recommandations Utilisé un numéro de travail à 4 chiffres maximum « 0001 » ou « 1 » « 0101 » ou « 101 » Vous pouvez rester à 3 chiffres en Polynésie	
!! ATTENTION !! 1 numéro par bête = OUI 2 bêtes avec le même numéro = NON	



1 - VEAU de quelques jours sous la mère



2 - INSCRIPTION du numéro d'identification avec le feutre spécifique



3 - MISE EN PLACE de la boucle sur la pince



4 - IMMOBILISATION du veau pour le bouclage



5 - VEAU IDENTIFIÉ bouclage terminé



6 - REPERTORIER l'animal dans le REGISTRE

Information pratique:

Si vous identifiez vos animaux, vous pouvez bénéficier d'une majoration de 50 fcpf sur l'aide délivrée par le Pays pour le kilo de carcasse vendu.



TECHNIVAL

Service commercial:

Tel : 40 50 28 70
 Nui : 87 74 69 39
 Fred : 87 23 88 55



OFFRE BIGBAG SPECIALE AGRICULTEURS

- 10 % de remise avec la carte CAPL
- Livraison gratuite sur Tahiti
- Mise à quai gratuite pour les îles avec passage au service phytosanitaire inclus

LES PRIX MOYENS DES FRUITS ET LEGUMES PRATIQUÉS PAR LES PRODUCTEURS LOCAUX DEPUIS 2012



Les chiffres sont issus de prix observés en magasin sur lesquels nous avons retiré les marges de commercialisation et taxe pour obtenir les prix producteurs.
Vous trouverez dans les tableaux ci dessous les prix moyens par mois qui ont été proposés par les agriculteurs depuis 2012

La période 2012-2017 permet d'obtenir un prix moyen par mois sur les 5 dernières années afin de limiter les variables influençant fortement les prix (surproduction, pénurie, problèmes climatiques...)

LES LÉGUMES

Les données mensuelles depuis 2012 (moyenne)	Aubergine PPN	Carotte	Concombre PPN	Chou vert PPN	Courgette PPN	Haricots verts	Haricots longs	Navet PPN	Persil	Poireau	Poivron vert	Radis rouge
JANV	215	171	212	235	443	429	260	231	1711	456	503	446
FEV	219		238	279	541	443	251	250	2125	504	518	412
MARS	218	165	224	282	515	434	270	256	1844	466	551	507
AVRIL	216	164	236	277	502	450	254	247	2048	490	541	450
MAI	215		249	272	526	453	252	228	1639		529	459
JUIN	228		274	273	516	429	257	248	1764		509	408
JUILLET	226		273	256	460	439	273	228	1937	282	528	467
AOUT	221	171	266	234	416	426	251	211	1997	502	529	447
SEPT	216	177	234	192	366	421	261	198	1974	473	512	403
OCT	211	187	202	169	342	406	241	191	1754	469	489	462
NOV	206	175	205	195	341	420	244	192	2123	455	499	478
DEC	208	176	230	215	372	413	245	203	2378	467	505	444
MOYENNE DU PRIX PRODUCTEUR DEPUIS 2012	217	176	242	239	442	429	255	222	1968	464	519	451

Les données mensuelles depuis 2012 (moyenne)	Laitue Minetto PPN	Laitue beurre PPN	Laitue sachet (PPN)	Tomate *	Tsoy-sim (pota vert) PPN	Kal tsoy (pota ava ava) PPN	Pa tsoy (pota blanc) PPN	Cresson	Gingembre chinois	Oignon vert	Avocat	pomme de terre **
JANV	434	515	241	522	222	209	223	206	621	1092	223	128
FEV	454	518	181	516	255	256	256	200	1040	1113	211	
MARS	480	526	265	525	252	246	254	202	1165	1157	212	
AVRIL	465	529	246	532	239	238	239	212	1061	1120	212	
MAI	461	531	247	532	234	219	234	194	950	1174	222	
JUIN	470	516	253	546	252	260	253	217	981	1250	217	
JUILLET	448	509	244	548	234	260	234	201	943	1135	225	
AOUT	441	527	243	537	222	238	222	194	901	1123	224	128
SEPT	419	476	237	470	211	211	211	196	867	1141	228	128
OCT	414	492	231	393	206	207	207	201	861	1096	215	128
NOV	414	497	254	407	204	201	204	191	875	1105	227	128
DEC	433	517	244	484	214	215	215	189	903	1180	224	128
MOYENNE DU PRIX PRODUCTEUR DEPUIS 2012	444	512	244	498	229	233	229	200	953	1144	220	128

*Sources DGAE

*Tomate: marge de commercialisation réglementée à 120 FCFP

*Pomme de terre: Le prix maximal de vente à la production des pommes de terre de conservation d'un calibre supérieur ou égal à 40 millimètres est fixé à 120 F CFP/kilogramme (+ 8 F CFP en frais annexe compris).

 Prix le plus élevés

 Prix le plus bas

DEVAPPRO-AGRO SARL

BP 70254 - 98719 TARAVALO
TÉL ; +689 40 42 48 63
EMAIL : DEVAPPRO@GMAIL.COM

**Intrants réservés
exclusivement aux
détenteurs de cartes CAPL**



LES FRUITS ET PRODUITS VIVRIERS

Les données mensuelles depuis 2012 (moyenne)	Melon	Banane rio	Banane hamao	Fei	Papaye solo	Orange	Mandarine	Citron tahiti petits	Citrons marquises	Autres Citrons	Pamplemousse	Pastèque
JANV	270	116	115	282	154	204	275	499		416	150	
FEV	289	114	112	283	154	219	321	423	449	365	152	254
MARS	271	113	113	275	160	215	313	408		325	151	212
AVRIL	264	112	112	279	158	214	322	396		317	150	340
MAI	270	113	112	280	159	221	325	397	325	317	148	246
JUIN	285	114	113	284	158	214	320	414		321	142	238
JUILLET	254	112	111	292	160	210	317	428	146	313	143	278
AOUT	267	113	112	284	160	210	314	443	350	344	141	211
SEPT	300	112	111	286	160	216	325	488		370	147	319
OCT	276	112	110	279	159	226	284	587		443	152	242
NOV	256	113	111	280	160	206	320	631	896	503	149	302
DEC	264	112	111	275	161	198	335	663		480	152	365
MOYENNE DU PRIX PRODUCTEUR DEPUIS 2012	272	113	112	281	159	214	318	483	408	374	148	278

Les données mensuelles depuis 2012 (moyenne)	Pastèque japonaise	Ananas	Coco sec débou.	igname	Patate douce	Tarua	Taro au paquet (PPN)	Taro PPN	Potiron	Fafa	Uru
JANV	250	148	64	269	244	223	682	264	123	200	177
FEV	242	146	69		252	209	685	264	124	217	182
MARS	264	153	71	200	237	229	596	258	122	212	206
AVRIL	272	147	66	222	234	243	537	255	118	204	210
MAI	247	150	67	247	237	233	669	263	126	214	198
JUIN	266	153	67	238	256	232	566	255	128	220	241
JUILLET	271	155	69	243	251	224	636	264	119	204	216
AOUT	262	154	66	239	248	208	565	263	121	199	210
SEPT	279	153	64	243	259	225	622	265	126	218	193
OCT	268	165	63	250	268	221	652	275	126	212	141
NOV	253	160	63	272	252	219	633	269	127	211	203
DEC	256	153	63	268	250	206	639	272	125	204	203
MOYENNE DU PRIX PRODUCTEUR DEPUIS 2012	262	154	66	246	250	223	645	264	124	210	202

*Sources DGAE


PPN (produit de première nécessité): Marge de commercialisation fixe à 35%

Les autres produits dit PGC (produits de grande consommation): Marge de commercialisation fixe à 35% + 5% de TVA

Attention: Les prix producteurs moyens affichés ci dessus ne sont en aucun cas des coûts de production. Ils varient fortement en fonction de la surproduction, de la pénurie locale ou de la présence des produits équivalents importés.

Le coût du stockage, lavage, conditionnement des produits agricoles et pour certains de la livraison sont inclus dans les prix producteurs.

Le Pays prend en charge le coût du fret maritime pour les produits provenant des îles autres que Tahiti

 Prix le plus bas

 Prix le plus élevés

Sources réglementaires : Arrêté n° 171/CM du 7 février 1992 modifié fixant le régime général des prix et des marges des produits aux différents stades de la commercialisation dans le territoire // Arrêté n° 119 CM du 24 août 2004 relatif aux prix des pommes de terre locales

Ets Farnham

Distributeur exclusif STHH.

Z.I. de la Papeava

B.P 41 - 98713 Papeete

tel: 40 50 31 31

fax: 40 41 93 11

mail: farnham@mail.pf

 Ets Farnham S.A

horaires d'ouverture:

lundi -jeudi

7:30 - 11:30

13:30 -16:30

vendredi

7:30 - 11:30

13:30 - 16:00

Remise de 10%
sur présentation
de la carte agricole
délivrée par la
CAPL



PORTRAIT D'AGRICULTEUR

DIRECTION TUBUAI



DOMINIQUE PIQUET

Née le 3 Février 1978, c'est à l'âge de 6 ans que sa famille s'installe à TUBUAI sur un terrain de 12000 m2 dans la commune associée de MAHU.

Avec un BAC ES, elle a travaillé 6 ans dans l'administration puis est revenue aux ressources de la terre. Elle a participé avec ses parents à la mise en valeur du terrain. La production animale et végétale est surtout destinée à l'autoconsommation.

DEPUIS 2015

Dominique s'est inscrite au registre de la chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire et s'occupe de l'exploitation qui est actuellement composée de :

- 2000 m2 : ANANAS.
- 6000 m2 : BANANES variété HAMOA.
- 60 PIEDS DE : ORANGES, CITRONS, MANDARINES, PAMPLEMOUSSES 10 PAPAYERS.
- 4 PIEDS DE : LITCHI
- 19 RUCHES qui sont destinées surtout pour la pollinisation des arbres fruitiers et la récolte de miel pour la famille.
- 500 POULES PONDEUSES ; pas de problème pour la vente, depuis deux ans, elle est l'unique productrice d'oeufs à TUBUAI.

Elle livre 60 kg de bananes et 60 kg d'ananas par semaine au collège. Le surplus des bananes sont données aux poules, qui participent à l'amendement du terrain et également au désherbage.

" Mes parents ont produit des fruits et de la viande pour nos besoins et on a bien apprécié. Aujourd'hui, je continue pour que ma petite tribu déjà bien habituée, continue à consommer les produits de mon exploitation. Ceux qui en ont la possibilité, prenez la peine de produire, et surtout de préparer et consommer vos produits. Produire des légumes en grande quantité nous oblige à gérer beaucoup d'argent, à surmonter les problèmes climatiques et surtout d'assurer l'acheminement des produits sur Tahiti et leurs commercialisations."

- DOMINIQUE PIQUET



TAHITI HERE VERT

5% de remise sur tout le magasin hors produits PPN et hors promotions à partir de 5 000 FCFP d'achat

LES FICHES TECHNIQUES

Dans le cadre du projet INTEGRE financé par le fond européen de développement (Xème FED régional PTOM), des fiches techniques sur l'agriculture biologique ont été élaborées et vont très prochainement être éditées par la direction de l'agriculture. En attendant, et en avant-première, dans le bulletin, vous trouverez deux premières fiches. Les thèmes abordés par les fiches techniques « bio » sont les suivants :

FICHES CULTURALES

- Ananas
- Aubergine
- Carotte
- Chou
- Concombre
- Courgette
- Laitue
- Poivron
- Tomate

PETITE MÉCANISATION

- Le cultirateur
- Le désherbeur thermique
- Le filet micro-climat
- La houe maraîchère
- La motteuse manuelle
- La poudreuse ventrale
- Le semoir manuel

AUTRES THÈMES

- La pépinière
- Les plantes de couverture et engrais verts

DANS CE BULLETIN:

LA PÉPINIÈRE

LE FILET MICRO-CLIMAT

Bandit INDUSTRIES, INC.
FHFARESIN
TEMANA IMPORT
Engins - Equipement - Pièces - Maintenance
HAMM
HIDROMEK
MANI
YANMAR

» SAV GARANTI »

Icons: Tractor, Loader, Excavator, Truck, Gear, Wrench.

» Tél. : 40 54 35 30 - Fax : 40 85 62 01 - E-mail : contact@temana-import.pf - www.temana-import.pf - Vallée de TITIORO après SOMAC »

Fiche technique en **AGRICULTURE BIOLOGIQUE** **LA PÉPINIÈRE**

La pépinière est l'endroit où l'on procède à la production et à l'élevage des plants avant leur repiquage en plein champ ou sous abri. La bonne conduite des semis et de leur élevage en pépinière conditionne toute la saison de production. Il est alors primordial de mener à bien cette première phase du cycle de production afin de repiquer en terre des plantules saines et vigoureuses et obtenir de bons rendements.

Cette fiche a été réalisée par l'équipe technique en charge du réseau de fermes pilotes en agriculture biologique du projet INTEGRE en Polynésie française et vous propose les conseils nécessaires afin de mener à bien votre pépinière sous nos climats tropicaux.

Choix de l'emplacement de la pépinière

L'installation de la pépinière doit se faire sur un terrain :

- **Plat avec une légère pente** afin de faciliter l'évacuation de l'eau de pluies
- **Bien drainé** afin d'éviter l'accumulation d'eau et le développement des maladies
- **Dépourvu d'obstacles** (fourmilière, trou, souche d'arbre...)
- **Bien aéré** mais protégé des vents violents
- **Proche d'une source d'eau** pour faciliter l'irrigation
- **Proche du lieu d'habitation** pour faciliter sa surveillance et sa maintenance
- **Au vent dominant** : la pépinière est placée en amont des terres cultivées par rapport au vent dominant afin d'éviter les contaminations (des plantes cultivées vers la pépinière)
- **Avec une orientation de la pépinière est-ouest** (dans la longueur) conseillée, avec pente vers le nord pour avoir une meilleure luminosité en jours courts - à partir du mois de mars les jours déclinent rapidement en Polynésie française et cette période (fin de saison des pluies) est recommandée pour procéder aux semis maraichers.

Dimensionnement de la pépinière

Conseil pour une surface cultivée de 1 ha et demi (15 000 m²), à adapter en fonction de la taille de votre exploitation :

- **10 mètres de long par 5 mètres de large**
- **Hauteur de 2 mètres à 2,5 mètres avec légère pente**

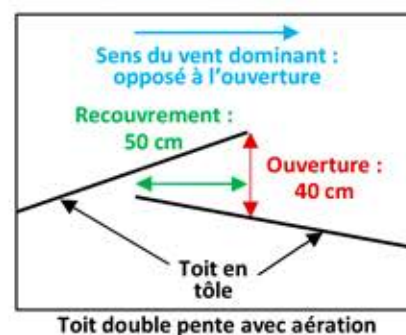
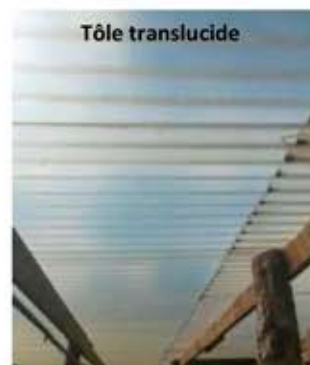
Les critères à respecter pour la construction d'une pépinière saine

- **Toit étanche** pour protéger des pluies
- **Couverture du sol** pour éviter la pousse des mauvaises herbes et la contamination par les maladies présentes dans le sol
- **Parois qui protègent des ravageurs (oiseaux) et du vent** mais qui **laissent passer l'air** pour aérer et limiter les fortes chaleurs
- **Tables de multiplication à 1,2 mètre du sol** pour limiter l'action des ravageurs et la contamination par les maladies du sol ainsi que pour faciliter le travail (meilleure ergonomie)
- **Plan de travail en hauteur** pour procéder aux opérations culturales (semis, bouturage...)
- **Système d'irrigation**, de préférence par aspersion à fines gouttelettes avec programmeur

Recommandations pour la construction de sa pépinière

❖ Le toit

- Installer un **toit étanche** afin de **protéger les semis des pluies** et ainsi de **limiter les risques sanitaires** (pourritures des semis, levées hétérogènes...) par la **maîtrise de l'irrigation**.
- Le toit doit être **légèrement en pente** afin de permettre **l'écoulement des eaux de pluies** et de faciliter le nettoyage (très fréquent – conseillé deux fois par an).
- Le **matériau recommandé** pour la confection du toit est la **tôle translucide** qui permet de **laisser passer les rayons du soleil** et évite ainsi l'étiollement¹ des plants afin qu'ils soient plus vigoureux pour le repiquage.
- L'optimum, afin d'avoir une **pépinière la plus saine possible**, est la confection d'un **toit en double pente avec une aération centrale**. Cela consiste à laisser un espace de 40 cm à la jonction des deux tôles afin de laisser pénétrer l'air par le toit et permettre une bonne circulation de l'air ambiant à l'intérieur de la pépinière. Il faut prévoir un recouvrement de la tôle du dessous de 50 cm par la tôle du dessus afin de protéger des pluies et vents violents. **Attention au vent dominant !** Orienter l'aération centrale à l'inverse du vent dominant.
- Il est important de pouvoir **protéger les semis de la lumière trop forte du soleil** pendant la phase de levée. En effet, les rayons du soleil risquent de déshydrater voire de brûler les jeunes plantules, ainsi que d'assécher la terre et retarder la levée. Une **ombrière clouée sur un cadre en bois** peut être facilement installée, en la posant directement sur le toit et retirée quand nécessaire - une semaine ou deux après la levée, ou reprise pour les boutures, afin d'endurcir les plants et d'éviter leur étiollement avant le repiquage. Une ombrière peut aussi être installée directement au dessus des tables de multiplication à l'intérieur de la pépinière.



Ombrière sur cadre en bois posé sur tôle translucide

❖ La couverture du sol

- Il est important que la pépinière soit **dressée sur un sol sain** afin d'**éviter la contamination des plants par les maladies du sol** ainsi que la **pousse des mauvaises herbes**, qui peuvent abriter des ravageurs, maladies et virus.
- **Travailler le sol de la pépinière** avant sa construction et **enlever les 5 à 10 premiers centimètres de terre** afin de retirer les graines de mauvaises herbes.
- Poser une **couverture du sol** afin de le **protéger des repousses d'adventices** mais surtout afin de créer une barrière pour éviter la contamination par les maladies présentes dans la terre.
- La **couverture du sol** peut être constituée d'**éléments naturels d'origine végétale** qui devront alors être assez **grossiers**, comme un broyat forestier, afin de ne pas se dégrader trop vite. Il faut prévoir de rajouter une couche de broyat environ tous les 3 mois sous nos climats tropicaux. La couverture naturelle peut aussi être constituée d'**éléments minéraux** (cailloux, graviers...). Pour la couverture du sol d'origine naturelle il est **nécessaire de s'assurer qu'elle soit saine**, indemne de maladies et de graines d'adventices.
- La couverture du sol peut aussi être constituée d'une **toile tissée épaisse** afin qu'elle ne se perce pas trop facilement - recommandée en 135 g/m²



Broyat forestier



Graviers grossiers

¹ L'étiollement des plants correspond à l'allongement de la tige pour aller chercher la lumière.

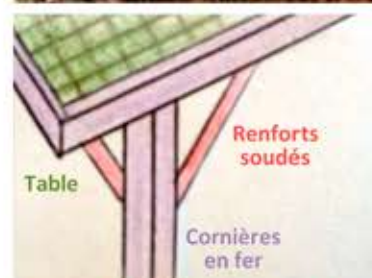
❖ Les parois

- Construire une pépinière avec des **parois** qui permettent de **protéger les plants** contre les **ravageurs extérieurs (oiseaux)** et les **vents forts**. Cependant, il est important que la **pépinière** soit **bien aérée** afin de maintenir un **climat propice** en limitant la montée en chaleur et la saturation du taux humidité.
- Le **matériau recommandé** pour la confection des parois est la **toile brise-vent**, spécifique à cette usage (il existe différentes tailles de maille). La **toile insect-proof** est aussi utilisable pour les parois : elle protège bien la pépinière des nuisibles mais les mailles très serrées ne permettent pas une bonne aération. La **toile d'ombrage** peut aussi être utilisée, elle permet de protéger la pépinière des ravageurs mais elle assombrit l'intérieur et peut donc engendrer un étiolement des plants.



❖ Les tables de multiplication

- Les **tables de multiplication** doivent être **en hauteur** afin de **limiter la présence des ravageurs** et la **contamination par les maladies du sol**. La **hauteur recommandée** est de **1,20 mètre**, ce qui permet ainsi de faciliter le travail de surveillance et d'entretien des jeunes plantules.
- Le **matériau recommandé** pour les tables est le **métal** qui a une durée de vie plus importante que le bois et ne comporte aucun risque sanitaire pour les plants.
- Les tables de multiplication peuvent être **confectionnées "maison"** en assemblant les éléments de métal par soudure (voir schéma ci-contre). Il est recommandé d'utiliser des **cornières de fers** qu'il faut **souder en "L"** avec un **renfort en biais** et d'y **souder une plaque de métal déployé, mailles (trous) de 3 cm sur 3 cm**, afin que l'eau de drainage ne s'accumule pas sur les tables.



❖ Le plan de travail

Prévoir un **plan de travail ombragé, en hauteur** afin de procéder aux opérations culturales (semis, bouturage...) **sans risquer de contaminer** les substrats, semences ou boutures. De plus, il est préférable de travailler à hauteur d'homme afin de **faciliter les travaux à réaliser**.



❖ Le système d'irrigation

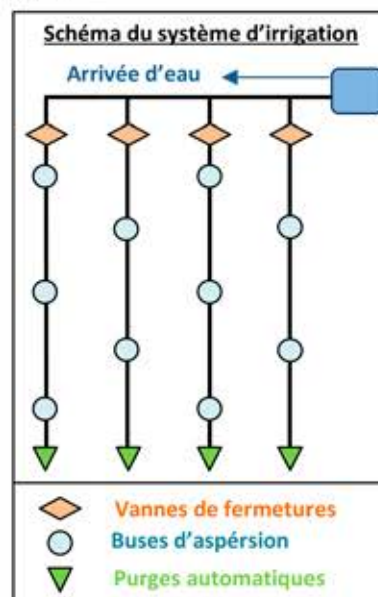
- Le **substrat des semis et boutures** doit **toujours être humide** afin d'avoir des **levées optimales et homogènes** et une **bonne reprise des plants**. Il est donc nécessaire de prévoir un système d'irrigation dans la pépinière. Les semis et plants doivent être arrosés par **aspersion avec de fines gouttelettes** afin de **ne pas déplacer le substrat** et de **ne pas abîmer les jeunes plantules**.
- Installer une **lance d'arrosage par aspersion à fines gouttelettes**, à raccorder sur un tuyau d'arrosage classique, afin de procéder à une **irrigation manuelle** dans les pépinières de petite superficie, lorsque nécessaire et notamment juste après les opérations de semis et bouturage ou en cas de problème du système d'irrigation.



- Pour les pépinières de grande taille, il est recommandé d'installer un **système d'irrigation automatisé avec programmateur** afin d'être sûr de **garder un substrat bien humide** toute la journée sans perdre de temps dans l'arrosage de la pépinière.

- En premier lieu, il est nécessaire de **dimensionner son réseau d'irrigation** :

1. **Calculer la longueur de tuyaux** nécessaire au **maillage homogène** de la pépinière. Ces tuyaux en "**PVC pression**" (résistant à la pression nécessaire pour alimenter le réseau - **minimum 3 bars**) apportant l'eau doivent être placés **parallèlement en long** sur le plafond de la pépinière avec un **espacement de 2 m** entre chaque tuyau (**diamètre des tuyaux** recommandé de **32 cm** ou 1 pouce).
2. **Dénombrer le nombre de buse** nécessaires à installer sur le réseau. Il faut compter un **espacement de 2 m** entre chaque **buse** pour des **modèles d'asperseur à fines gouttelettes** à **débit de 200 litre par heure** (**asperseur à lame** avec **envergure d'arrosage de 1 m** de diamètre autour de chaque buse – Cf. photo page précédente). Le maillage de l'irrigation de la pépinière se fait en disposant les **buses d'aspersion en quinconce**, comme représenté sur le schéma du système d'irrigation, fixé au plafond de la pépinière (schéma ci-contre).



→ Les espacements entre les buses et les tuyaux mentionnés ici correspondent aux caractéristiques du matériel utilisé. Ils sont à adapter en fonction de celui-ci, et notamment en fonction de l'envergure d'arrosage des buses, afin d'avoir une couverture optimale de toute la pépinière.

- **Chaque ligne d'irrigation** (une ligne d'irrigation = un tuyau portant les buses d'aspersion) doit comporter en amont une **vanne de fermeture** afin de pouvoir couper l'eau au besoin, indépendamment sur chaque ligne. Cela sert en cas d'intervention sur l'une des lignes du réseau ou afin de couper l'eau sur une zone non exploitée dans la pépinière.



- Deuxièmement, une fois le réseau d'irrigation dimensionné et installé, il faut monter, en amont du réseau, tous les **éléments nécessaires à la bonne gestion du système d'arrosage** (Voir annotations des pièces sur les photos ci-contre) :

- **Mise sous pression** du système à **3 bars minimum** afin que l'eau soit bien acheminée jusqu'à la sortie des buses. Si le **système gravitaire** a une **pression trop faible**, il est nécessaire d'installer un **surpresseur (pompe de mise sous pression)**.
- Un **programmateur** (A) afin d'automatiser les arrosages. Il est conseillé de le régler pour procéder à des **arrosages de 2 à 4 min, 4 fois par jour**, à programmer en fonction de la saison. Augmenter la fréquence des arrosages, en saison chaude, plutôt que la durée afin de faire baisser la température.
- Un **filtre** (B) à **tamis** (conseillé en **200 microns minimum**) afin d'éviter que des résidus ne bouche le circuit (à la sortie des buses). Rincer à l'eau une fois par semaine pour le nettoyer.
- Un **robinet** (C) afin d'avoir un point d'eau indépendant, de pouvoir brancher un tuyau d'arrosage et de vidanger le réseau.
- Un **manomètre** (D) qui mesure la pression de l'eau afin de pouvoir contrôler et réguler le système, avec une vanne de dépressurisation pour vider l'air du réseau en cas de problème.
- Un **régulateur de pression** (E) pour limiter la pression d'entrée dans le circuit - à régler à la pression souhaitée.
- Une **vanne de fermeture** (F) afin de pouvoir couper l'arrivée d'eau dans tout le réseau en cas d'intervention technique.



- Enfin, il est nécessaire de faire très **attention à la température de l'eau** d'arrosage. En effet, l'eau stagnante dans les tuyaux a tendance à chauffer fortement durant la journée et risque de brûler les plants. Il est nécessaire d'installer un **système de vidange automatique des tuyaux** afin que ceux-ci ne se remplissent que lors des aspersion avec de l'eau à température ambiante. Cette **purge automatique** fonctionne grâce à la pression de l'eau et **s'installe en bout de réseau**, à la sortie des tuyaux d'irrigation, **de préférence à l'extérieur de la pépinière** pour éviter les éclaboussures qui risquent de contaminer les plants (transport des maladies du sol).



Purge automatique

Recommandations pour l'entretien de sa pépinière

- **Nettoyer les tôles translucides** du toit au minimum **deux fois par an**, avec un balai brosse, afin de retirer la couche de saleté opaque qui s'y fixe et cache la lumière.
- **Disposer des panneaux englués jaunes** à l'intérieur de la pépinière afin de détecter précocement les ravageurs et pouvoir agir à temps.
- Pour **lutter contre les rongeurs**, friands des graines fraîchement semées et particulièrement celles des cucurbitacées, vous pouvez :
 - **Utiliser des pièges à rat électriques** (voir photo ci-contre)
 - **Disposer les quatre pieds des tables de multiplication dans un récipient avec de l'huile** pour les empêcher de grimper - il faut utiliser de l'huile pour les pieds en métal afin d'éviter qu'ils ne rouillent avec l'eau. De plus, cela empêche les autres ravageurs, et notamment les fourmis, de monter sur les tables et de contaminer les plantules.
 - **Couvrir les bacs de semis avec un bac vide renversé et poser un poids assez lourd dessus** afin que les rats ne puissent pas le pousser. Les semis sont attaqués avant leur germination, une fois les graines levées elles n'intéressent plus les rongeurs.
- **Surveiller régulièrement l'état sanitaires** des plantules, **supprimer et détruire** tous les **plants malades** dès la détection des premiers symptômes afin d'éviter la contamination de toute la pépinière.
- **Procéder à un vide sanitaire une fois par an** : **Retirer tous les plants** de la pépinière et **traiter**, avec un insecticide agréé en agriculture biologique, les **tables de multiplication** et le **plan de travail** ainsi que toute la **structure de la pépinière** afin de l'assainir.
- **Ne pas stocker le terreau dans la pépinière** mais dans un **local frais, sec et à l'abri de la lumière**, afin d'éviter la minéralisation trop rapide et donc la perte des éléments nutritifs.



Piège à rat électrique



Les remises:

- => Mercury : 10% moteur et 10% pièces détachées
- => Yanmar : 10% pièces détachées
- => Accastillage / résine 10%
- => consommables : filtres/courroies Yanmar 10%
- => canne à pêche / équipement de plongée 10%

Fiche technique en AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le filet micro-climat

Le filet micro-climat comporte différents avantages, de la création d'un climat propice au bon développement des jeunes plantules à la protection des cultures par barrière mécanique. Cette fiche vous dispense les conseils nécessaires pour l'installation d'un filet micro-climat sur votre exploitation, afin de mener à bien vos cultures maraichères sous nos climats tropicaux. Elle a été réalisée par l'équipe technique du réseau de fermes pilotes en agriculture biologique du projet INTEGRE, qui a mis cette technique à l'essai en Polynésie française.

Avantages du filet micro-climat et utilisations

- ❖ Le filet micro-climat comporte deux avantages primordiaux pour les cultures maraichères :
 - Il joue un rôle de **barrière physique** contre les **ravageurs extérieurs**, les empêchant ainsi de pénétrer à l'intérieur et de s'attaquer aux planches de culture.
 - Il permet de créer un **climat propice au bon développement des jeunes plantules** car il :
 - **Protège les plants de l'action des vents forts**
 - **Limite la transpiration et le dessèchement des plants** grâce à un **ombrage de 17 %**
 - **Evite les dégâts causés par les fortes pluies**, ainsi que les **contaminations par "effet splash"**¹
- ❖ Le filet micro-climat peut s'intégrer de deux manières dans votre exploitation, en fonction des plantes maraichères cultivées :
 1. Pour les **cultures maraichères semées en pépinière** avant leur plantation en plein champ :
Un passage sous filet micro-climat permet d'éviter un **choc trop important entre les conditions favorables de la pépinière et les conditions rudes du plein champ** (vent, pluie, soleil direct, ravageurs, ...). Il permet donc de faire une **transition favorable à la bonne implantation des jeunes plantules** afin d'éviter les pertes à la sortie de la pépinière.



→ Pour toutes les plantules maraichères élevées en pépinière, prévoir une dizaine de jours sous micro-climat pour une reprise optimale en plein champ

2. Pour la **culture de laitue et de chou**, le filet micro-climat peut être utilisé sur une **plus longue période**, afin d'**optimiser au mieux les effets positifs** de celui-ci.
 - En ce qui concerne la laitue :
Ce dispositif mis à l'essai dans le cadre du réseau de fermes pilotes INTEGRE à Opunohu – Moorea, a donné de **très bons résultats** et montre que pour mener au mieux sa plantation de laitue en Polynésie française, il est recommandé de **cultiver sous une toile micro-climat durant tout le cycle de la culture**.



→ Il est donc conseillé d'installer la toile micro-climat dès la plantation des laitues au champ et de la retirer seulement au début des récoltes afin de faciliter celles-ci.

¹ Éclaboussures de pluies pouvant apporter des spores des allées avoisinantes.

- En ce qui concerne **les choux** (pommés et chinois) :

Dès leur plantation au champ, les jeunes pousses sont **attaquées par des papillons** qui peuvent causer d'importants dégâts à ce stade. Le **meilleur moyen de protéger sa culture** contre la ponte des papillons est de disposer une **barrière physique** afin d'**empêcher les nuisibles de pénétrer** sur la surface cultivée.



→ Il est donc fortement recommandé d'installer une **toile micro-climat avec arceaux bien fermée**, sur la planche de culture en **début de cycle**. Il faut la **laisser en place** durant environ **3 semaines**, de la **plantation jusqu'au moment où les feuilles touchent la toile** (car les papillons peuvent pondre au travers des mailles).

Installation d'un filet micro-climat

- ❖ **Matériel nécessaire** pour l'installation d'un filet micro-climat :

- Un **rouleau de filet micro-climat** (vendu en 2 m par 100 m) : Prévoir la **longueur de la planche plus 1 m de filet** afin de l'attacher à chaque extrémité, soit 31 m de filet pour une planche de 30 m. Le filet est élastique et peut donc être tendu facilement.
- **Deux piquets en métal** afin d'attacher le filet aux deux extrémités de la planche de culture. Utiliser des fers à béton de 10-12 mm de diamètre, coupés en tronçon de 40 cm.
- **Des arceaux en métal avec boucle** (pour y passer la ficelle), de **1 m 80 de diamètre** pour enjamber la planche et maintenir le filet au dessus des cultures : Compter **deux arceaux, posés en diagonal aux deux extrémités**, plus **un arceau tous les 2 m** soit 18 arceaux pour une planche de 30 m.
→ **Attention! Ne pas utiliser de fer à béton car ils risquent de râper et déchirer le filet micro-climat.**
- **Une bobine de ficelle de palissage** pour maintenir le filet et relever les cotés de manière à pouvoir aérer : Prévoir **plus du double de la longueur de la planche** afin de **procéder à un aller-retour en diagonal sur le filet** soit 65 m de fil pour une planche de 30 m.

- L'installation du filet micro-climat nécessite la présence de deux personnes -

- ❖ **Installation étape par étape :**

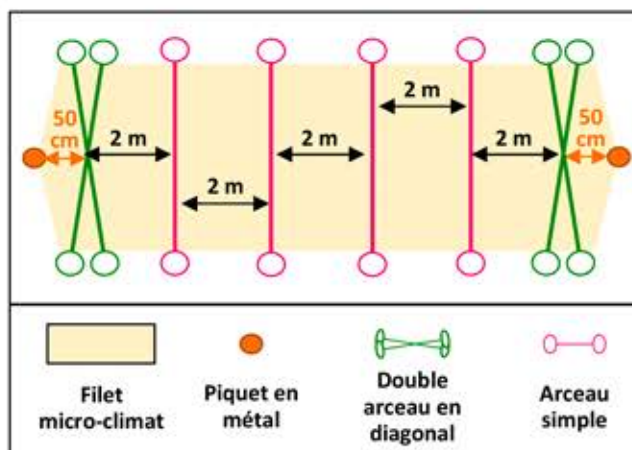
1. **Planter les deux piquets en métal**, auxquels sera attaché le filet, à **chaque extrémité de la planche** :

- Placer les piquets à **environ 50 cm du bout** de la planche, au milieu de celle-ci
- Enfoncer les dans le sol en **laissant dépasser 20 à 30 cm hors de terre**
- **Attacher le filet avec un nœud simple bien serré** au premier piquet, comme indiqué sur la photo ci-contre.



2. **Placer les arceaux en métal sur la planche**, ils maintiendront le filet micro-climat au dessus des cultures.

- **À chaque bout de la planche**, placer **deux arceaux en diagonal** (comme indiqué sur le schéma ci-contre) afin de renforcer la structure et d'éviter qu'elle ne s'effondre - un arceau simple s'écrase lorsque l'on tend le filet.
- Placer ensuite **un arceau tous les 2 m sur toute la longueur de la planche**, comme d'après le schéma.
- **Enfoncer les arceaux dans le sol**, jusqu'à la boucle où passera le fil de maintien.



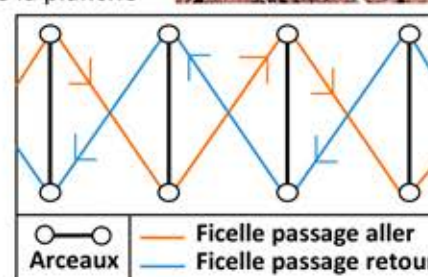
3. Dérouler le filet micro-climat sur les arceaux le long de la planche de culture.

- Après avoir **attaché le filet micro-climat au premier piquet en métal**, le dérouler en le positionnant bien au milieu de la planche sur les arceaux, le filet doit dépasser de 10 cm de chaque côté de la planche – filet de 2 m pour des arceaux de 1,80 m de diamètre.
- Bien **tendre le filet micro-climat**, qui est un peu élastique, **tout au long de son déroulage** sur la planche.
- Une fois arriver au bout, **attacher le filet micro-climat au deuxième piquet en métal** à l'autre extrémité de la planche, en le tendant bien, **avec un nœud simple bien serré**, comme pour l'attache de départ.



4. Positionner la ficelle de palissage, qui sert ici à maintenir le filet micro-climat et permet d'en relever les bords pour aérer l'intérieur de la structure sans avoir à le retirer entièrement – permet un gain de temps.

- **Attacher le fil de palissage au premier piquet** à l'extrémité de la planche
- Passer ensuite le fil dans l'une des boucles du premier arceau, comme indiqué sur la photo ci-contre.
- Passer la ficelle en diagonal au dessus du filet micro-climat et la fixer dans la boucle de l'arceau suivant mais du côté opposé de la planche et répéter cela jusqu'au bout de la planche en reliant les arceaux toujours en diagonal.
- En bout de planche, repasser le fil dans la boucle opposée du dernier arceau et faire un deuxième passage dans le sens opposé au premier, toujours en diagonal comme le montre le schéma ci-contre vu du dessus.
- Une fois les deux passages effectués dans chacun des sens, **réattacher le bout du fil au premier piquet de départ**.
- **Tendre légèrement la ficelle au fur et mesure de l'avancement**, de manière à bien retenir le filet micro-climat, notamment lorsqu'il est en position relevée. Mais il ne faut pas trop tendre le fil afin d'éviter qu'il n'appuie en excès sur le filet micro-climat, qui risquerait de s'affaisser.



- ❖ L'investissement dans ce matériel représente un **faible coût, rapidement amorti**. De plus, les **arceaux et piquets en métal** peuvent être **réutilisés indéfiniment** et les **filets micro-climat** peuvent être gardés jusqu'à 5 ans s'ils sont **manipulés avec précaution**.

Quelques conseils pour garder vos filets micro-climat le plus longtemps possible :

- **Manipuler les filets avec précaution** en faisant bien attention de ne pas le trouser lors de l'installation, du relevage (pendant le développement de la culture) et du démontage.
- **Surveiller la pousse des mauvaises herbes** et veiller à ce qu'elles **ne traversent pas les mailles** du filet, ce qui risquerait de le percer et notamment lors du relevage de celui-ci.

Coût du matériel acheté en France métropolitaine et livré en Polynésie française (car pour l'instant le filet micro-climat, les arceaux et la ficelle de palissage ne sont pas disponible sur le territoire) :

Matériel	Prix du lot	Coût pour une planche de 30 m
Arceaux	20 000 XPF les 100	soit les 18 : 3600 XPF
Filet micro-climat	5300 XPF les 100 m linéaire	soit les 31 m : 1643 XPF
Ficelle de palissage	6000 XPF les 1000 m	soit les 65 m : 390 XPF
Piquets en métal	775 XPF les 6 m en 12 mm	soit les 2 de 40 cm : 103 XPF

→ Soit un investissement de 5736 XPF pour une planche de 30 m de long sur 1,80 m de large

QUELS SONT CES FRUITS ET LÉGUMES ?



ABIU

Sa texture est crémeuse, gélatineuse, translucide et sucrée.



BADAMIER

Autera'a

C'est le noyau qui est généralement consommé car il contient de petites amandes à la chair délicate et parfumée.



CACAOYER

Les fèves, triées, nettoyées, fermentées, séchées, grillées puis concassées nous donnent la pâte de cacao, origine du chocolat.



KIWANO

Concombre cornu

Dès que le kiwano commence à développer une couleur orange, il peut être consommé. Sa saveur se situe entre celle de la banane et du citron, et fait également penser à celle du fruit de la passion.



POMME CYTHÈRE

Vi Tahiti

Sa saveur est sucrée et acidulée avec un léger goût de térébenthine lorsqu'il est bien mûr.



CHAYOTE

Les fruits s'accrochent de la même manière que les courgettes. On les prépare aussi en daube ou en gratin, salade ou soupe.



CONCOMBRE SERPENT

Totoma ofi

Mêmes utilisations que le concombre. Très croustillant, doux et un peu acide.



TAMARINIER

Tamaroni

Sa pulpe est peu parfumée mais sa saveur est nettement acidulée, fruitée et rafraîchissante.



HARICOT AILÉ

Tout se mange chez le haricot ailé. Il est cuisiné comme des haricots verts, ses jeunes feuilles tendres sont consommées cuites comme des épinards ou le fafa.



Pro Jardin

REDUCTION DE 10% SUR LES
ARTICLES DU RAYON JARDINAGE

Le spécialiste de l'outillage de jardin a sélectionné pour vous les meilleurs modèles de
chez MITSUBISHI et SHINDAIWA.



Le concours TIARE HERE



La chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire (CAPL) a le plaisir de vous dévoiler la photo gagnante du concours TIARE HERE. Le concours TIARE HERE (fleur d'amour) est le premier concours sur les réseaux sociaux mis en place par la CAPL pour valoriser les fleurs polynésiennes. L'objet du concours était de photographier pour la St Valentin un couple qui s'offre des fleurs produites par nos horticulteurs du Fenua. Près de 2000 votes ont permis de distinguer 10 photos gagnantes parmi près de 40 candidats. Plusieurs sociétés locales, sensibles au développement de la filière horticole polynésienne, ont offert de nombreux cadeaux et nous remercions leur générosité:

- La société AIR TAHITI NUI
- La société L'AMOUR DE LA NATURE A CHEVAL
- L'association APIS PORINETIA
- La société AREMITI
- La société L'ARTISANE DE TAHITI
- La société la BULLE SUCREE
- Le Restaurant le COCO'S
- Le DEEP NATURE SPA TAHITI
- La fédération HEI TINI RAU
- La société NIAU ORGANIC
- La société TAHITI SMOOTHIES
- La société VINI



Notre gagnante, Tehea SOULLIER, grâce à cette magnifique photo, va pouvoir s'envoler gratuitement pour Auckland avec son valentin. Vous pouvez trouver les autres gagnants sur la page Facebook de la CAPL.

NOS PRODUITS LOCAUX ONT UNE HISTOIRE !



ORIGINE ET UTILISATION DU TARENA

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

★ LES MATARI'I

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

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

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

PÊCHE, AGRICULTURE LOCALE ET PHASES LUNAIRES

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

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

..... Anecdote

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

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



TÉMOIGNAGE

Teiva Manoi
ORATEUR DU HEIVA I TAHITI

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

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

Des produits de qualité

Qui se trouvent à côté de chez nous !

Qui ont plus de goût

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

Qui favorisent l'économie de notre pays

Manger
LOCAL

Nos produits locaux et notre gastronomie à l'honneur

Le Salon de la gastronomie des outre mers et de la francophonie: Le Trophée "Babette"



Alann POILVET, Frédéric Bolmont, professeur, Tehuiarii PAPAURA, Jason HO

Ils étaient trois élèves du lycée hôtelier de Punaauia, sélectionnés en raison de leur qualité et de leur savoir-faire pour participer à ce concours organisé par la cuisinière Babette de Rozières. Jason Ho avait obtenu une médaille d'argent au Concours ISSCC Asie Pacifique à Taiwan en sept 2017, Alann Poilvet et Tehuiarii Papaura la médaille d'or du même concours à Sydney en octobre 2016. Côté efficacité, les « 3 mousquetaires de Tahiti » se sont octroyés trois des six places réservées à la finale. Le plat gagnant était un Blanc de volaille fermier accompagné d'une purée de betterave aux épices et patates douces : de quoi faire saliver les membres du jury, composé notamment du chef trois étoiles Yannick Alléno !

A l'issue de la finale, c'est Alann, élève en mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant (MCCDR), qui a remporté le trophée, suivi par son compère Tehuiarii, étudiant en 1ère année en BTS Hôtellerie et Restauration. Quant à Jason, étudiant en 2ème année en BTS Hôtellerie et Restauration, s'il n'est pas sur le podium, il est loin d'avoir démerité avec sa qualification en finale.

Source : l'hotellerie-restauration.fr

Le salon international de l'agriculture: Concours Générale agricole

David Moux et son fils Rony de la distillerie Moux ont obtenu la médaille d'argent dans la catégorie « Punchs au rhum / Punch Schrub » au concours général agricole de Paris – Edition 2018, pour son produit Tamure dream : liqueur d'orange de Tamanu. Planteur de canne à sucre depuis 1982, à Atimaono, David Moux est le premier à obtenir l'autorisation de distiller en 1992. Il vend une partie de sa canne, en jus, au marché de Papeete et l'autre partie de la production sert à la fabrication de rhum, dans sa distillerie installée au cœur de ses 17 hectares de cannes. Sa gamme « Tamure Rhum » comprend aujourd'hui une dizaine de produits différents :



David MOUX, Yvette TEMAURI Présidente de la Chambre, Caroline TANG Déléguée de la Polynésie Française, Rony MOUX et Hélène TANGUE

- Rhum ambré 12 ans d'âge, vieillit en fût de chêne
- Rhum ambré 3 ans d'âge 47° et Rhum ambré vanille 3 ans d'âge 47°
- Rhum blanc 47° et Rhum blanc 47° vanille
- Rhum brun 45 °
- Rhum blanc 38° et Rhum brun 38°, idéal pour la cuisine (punch, pâtisseries...)
- Tamuredream : liqueur d'orange de Tamanu 45°
- Tamure punch 22° à la vanille
- Sirop vanillé
- Mignonnettes : « rhum ambré 3 ans d'âge 47° et rhum blanc 47° »

Source : Délégation de la Polynésie Française



Les contacts utiles de l'agriculture

Chambre de l'Agriculture et de la pêche lagonaire (CAPL)

Secretariat — tel: 40 50 26 90 - Fax : 40 43 87 54 - Email : secretariat@capl.pf

Direction de l'Agriculture (DAG)

Secretariat — tel: 40 42 81 44 - Fax : 40 42 08 31 - Email : secretariat@rural.gov.pf

Direction de la biosecurité (DBS)

tel: 689 40 544 585 - Fax : 689 40 410 530 - Email: dpv.sdr@rural.gov.pf

Direction des ressources marines et minière (DRMM)

tel: 40 50 25 50 - Email: drm@drm.gov.pf

Lycée Agricole de Opunohu

tel: 40 56 11 34 - Email: lpa.opunohu@educagri.fr

Etablissement Vanille de Tahiti (EVT)

tel: 40 50 89 50 - Email: vanille@vanilledetahiti.pf

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles (CFPPA)

tel: 40 56 39 45 - Email: lpa.opunohu@educagri.fr

Système Participatif de Garantie Bio Fetia

tel: 87 35 49 35 - Email: info@biofetia.pf

Direction de l'environnement de Polynésie française (DIREN)

tel: 40 47 66 66 - Email: direction@environnement.gov.pf

SAEM Abattoir de TAHITI

tel: 40 57 39 60 - Email: abattoir@mail.pf

Huilerie de TAHITI

tel: 40 50 74 00 - Email: huilerie@mail.pf

Usine de Jus de fruits de MOOREA

tel: 40 55 20 00 - Email: rotui@rotui.pf

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.CAOPL.pf

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

