



te vea fa'a'apu e te rava'ai tairoto



Jun 2006

Sommaire

Foire Agricole 2006
du 13 au 23 juillet

lire l'éditorial ci-contre

Bulletin mensuel gratuit d'informations générales et techniques du Ministère de l'agriculture et de l'élevage, de la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire, du Service du développement rural et du Service de la pêche

éditorial

par Claude Havata

Président de l'association Fa'a'ihu tumu
Coordinateur à l'organisation de la Foire agricole 2006



La Foire Agricole, année après année, est devenue un événement majeur du calendrier polynésien. Ce succès populaire témoigne de l'importance de la terre pour le monde rural et tend à confirmer le redressement de l'agriculture que nous appelons de nos vœux et sa participation active au redressement économique de notre Pays.

La Foire agricole 2006 va bientôt rassembler les agriculteurs de tous les archipels polynésiens. Cette grande fête des richesses agricoles du fenua et des hommes qui les produisent se déroulera du 13 au 23 juillet prochains sur le site d'Outumaoro Punaauia. Le thème retenu cette année est l'agriculture d'hier et d'aujourd'hui, et nous avons souhaité que cette idée représente et symbolise l'alliance de la tradition et du moderne dans un secteur professionnel en constante évolution et cependant fondé sur la transmission du savoir et des gestes presque séculaires de nos ancêtres.

Nous allons donc fêter et honorer une nouvelle fois le mérite, le courage, la persévérance et l'esprit d'entreprise et de solidarité de ces hommes et de ces femmes (1/4 de la population active du Territoire !) qui font fructifier la terre des Anciens pour subvenir aux besoins croissants de la population de nos îles, tout en développant de nouveaux marchés pour l'exportation dont la vanille, le noni ou les fleurs sont le fleuron, je dirais même l'emblème de la qualité de nos produits.



La Carte Professionnelle

page 3



Le calendrier de l'agronome polynésien

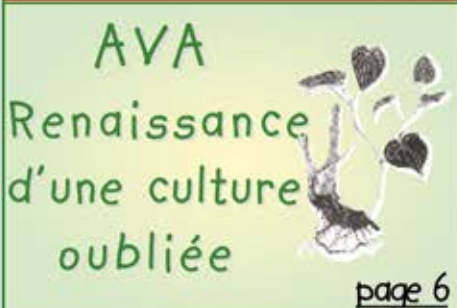
page 4



Consommez local !

le Poulet Fafa

page 5



AVA
Renaissance
d'une culture
oubliée

page 6



Histoire de la mouche des fruits en Polynésie



La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche lagonaire vous invite à la Foire Agricole du 13 au 23 juillet 2006 !

Dégâts, Cycle biologique et lutte contre *Bactrocera dorsalis*

La Mouche des fruits orientale, *Bactrocera dorsalis*, a été accidentellement introduite en Polynésie française en 1996 avec pour conséquence immédiate la suspension des exportations de fruits vers les marchés extérieurs et l'application de mesures draconiennes de contrôle au niveau des échanges inter insulaires de fruits et légumes sur le territoire. Un important programme d'éradication a été mis en œuvre par le ministère de l'agriculture dès janvier 1997 pour enrayer le développement de cette mouche. Le SDR en fut le principal maître d'œuvre, avec la participation active de la CAPL. Une conférence régionale sur l'éradication de la mouche des fruits orientale fut organisée à Papeete les 24 et 27 /11/97 à l'initiative de la Communauté du Pacifique (CPS). A cette occasion, les représentants des services de l'agriculture des pays de la région Pacifique ont pu prendre conscience de l'ampleur des problèmes posés par ces pestes économiques qui, malgré la faiblesse des échanges avec les pays de la zone (USA, Japon, Chili, N° Zélande, Australie...) peuvent réduire le revenu économique des exportations en fruits et légumes frais.

Cette mouche a été identifiée officiellement en juillet 1996 comme une *Bactrocera* (ex-*Dacus*) appartenant au groupe "dorsalis", espèce redoutée depuis longtemps par les services de la protection des végétaux de la région du Pacifique. Appelée également "mouche des fruits orientale" elle constitue en effet, avec *Bactrocera tyroni* dont elle occupe les mêmes niches écologiques, les pestes économiquement les plus nuisibles - *B. dorsalis* affectant par ailleurs un plus grand nombre d'espèces légumières et fruitières, nidifiant même dans les fruits à peau épaisse comme l'ananas, la papaye ou la banane. Cette grande variété de plantes hôtes cultivées ou sauvages permet à l'espèce de survivre toute l'année. Si *Bactrocera dorsalis* ne se reproduit pas dans la noix de coco, le hôte est plante hôte de *Bactrocera tyroni*, le pua ou l'ananas variétés "Cayenne lisse" et "Queen", les oeufs de la mouche orientale se déve-

loppent dans pratiquement tous les autres fruits y compris la banane, le "vi Tahiti" ou le fruit de farbre à pain, avec une certaine préférence, semble-t-il pour le mape et le auteraa.

La mouche adulte est de couleur brun foncé avec des marques jaunes brillant sur le thorax ; le scutellum est soit blanc soit jaune pâle et la paire d'ailes transparentes présente une ligne colorée le long de la nervure antérieure qui se termine au niveau des veines anales alaires. L'aile a une envergure d'environ 15 mm et le corps une longueur de 8 mm. L'abdomen des mouches présente une tache

Extérieurement, le trou de la ponte se présente sous la forme d'un point coloré. Ce trou de ponte peut servir de porte d'entrée à une infestation de champignons et de bactéries, provoquant alors une pourriture rapide du fruit. Le développement larvaire peut se dérouler en 7 jours au moins, avant que les larves âgées ne sortent du fruit infesté et ne tombent au sol où a lieu la pupaison. L'insecte adulte émerge de la pupa au bout d'environ 10 jours.

Les adultes peuvent vivre 2 mois au moins et voler sur une distance de 60 kilomètres. La femelle pond au bout de 7 jours. Le cycle biologique, sous nos climats, est donc en moyenne de 27 jours et il peut y avoir plusieurs générations par an. Le développement larvaire est perturbé pour des températures inférieures à 14°C et à 21°C pour les mouches adultes. Plusieurs moyens de lutte existent pour contrôler les populations de mouches des fruits mais pour lutter principalement contre *Bactrocera dorsalis*, c'est la lutte biologique qui a été retenue en Polynésie. Le Service du développement rural a procédé récem-

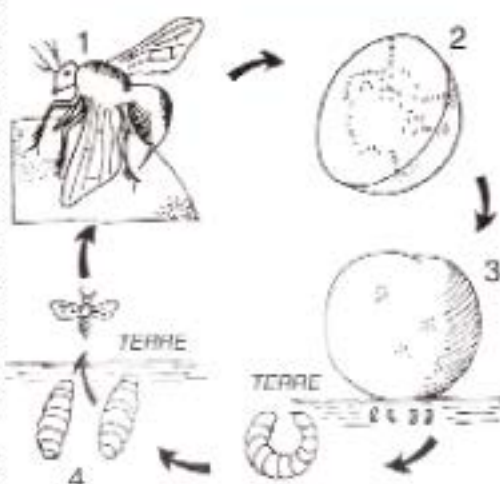
ment et apparemment avec succès, dans plusieurs zones infestées, à des lâchers de la micro-guêpe *Oiuis oophilus* qui parasite les oeufs des mouches et réduit ainsi peu à peu leur population. Parallèlement à cette méthode de lutte, il est toujours fortement recommandé de ramasser les fruits mûrs tombés à terre et de les brûler car ces fruits constituent un réservoir pour les larves de mouches.

TRAITEMENT PHYTOSANITAIRE

Dès la déclaration officielle de la présence de *B. dorsalis* en Polynésie française, les exportations de la plupart des fruits et légumes hôtes de cette mouche ont été interdites.

Au niveau de la Polynésie française, le transport interinsulaire des produits hôtes ne pourra se faire qu'après fumigation de ces produits au bromure de méthyle, traitement effectué par le Département de la Protection Végétale, (DPV) à Motu Uta.



SCHEMA DE LA REPRODUCTION



noire caractéristique en forme de "T". L'abdomen de la mouche mâle est rond, mais celui de la femelle est pourvu d'un oviscapte pointu très visible qui s'allonge lorsqu'elle pond. La longueur de cet oviscapte est un critère d'identification de la mouche ; chez *Bactrocera dorsalis*, la longueur de l'oviscapte est de 1,5 à 2 mm. Les oeufs mesurent environ 1 mm de long sur 0,2 mm de large ; ils sont pondus par groupes. Les larves (ou astécots) mesurent de 3 à 15 mm de long. Elles sont de couleur ivoire, très effilées antérieurement, tronquées à la partie postérieure. Au dernier stade, les astécots ont l'habitude d'arquer leur corps, puis par une détente brusque, parviennent à sauter hors du fruit pour tomber au sol. Les mouches femelles déposent leurs oeufs, par groupes, à 5 mm sous la surface des fruits mûrs. Les oeufs éclosent au bout de 2 à 3 jours. Les larves s'enfoncent alors dans le fruit mûr pour se nourrir.



Le calendrier de l'Agronome polynésien

CULTURE	VARIETE	CYCLE DE CULTURE RENDEMENT POSSIBLE		SAISON DE PLANTATION OBSERVATIONS	
AUBERGINES	Nice	5 mois	35 t / ha	Saison chaude	Septembre à mars
	Norton	X	65 t / ha	Saison chaude	Mars à juillet
	Chinoise	X	60 t / ha	Toutes saisons	Janv ier à décembre
CAROTTES	Royal Cross	3 mois	30 t ha	Toutes saisons	Janv ier à décembre
	Touchon	3 mois	25 t / ha	Saison fraîche	Mars à juillet
CHOUX VERT	K.k Cross	2 mois 1/2	35 t / ha	Toutes saisons	Janv ier à décembre
	Crown	X	45 t / ha	Saison sèche	Juillet à octobre
	Green Coronet	X	35 t / ha	Toutes saisons	Janv à décembre
	Express	X	35 t / ha	X	X
CONCOMBRES	Sweet slice	3 mois	10 à 15 kg/m2		Janv ier à décembre
	Hybrid Gemini	100 jrs	15 à 20 kgs/m2		
	Gemini 7	100 jrs	10 à 15 kgs/m2		
	Southern Cross	100 jrs	10 à 15 kgs/m2		
HARICOTS VERTS	Mange tout	2 mois	2.5 kgs / m2	Saison sèche	Juillet à Octobre
	St Fiacre	2 mois	3 kgs / m2	Toutes saisons	Janv ier à décembre
	Blue Lake	2 mois	3 kgs / m2	Saison fraîche	Mars à juillet
	Manoa Wonder	2 mois	2 à 3 kgs / m2	Saison fraîche	Juillet à octobre
LAITUE	Minetto	75 jrs	6 kgs / m2	Toutes saisons	Janv à décembre
	Mignonette	X	3 kgs / m2	Saison fraîche	Mars à juillet
	Verpia	X	3 kgs / m2	X	X
MELONS	Best 45	4 mois	25 à 30 t / ha	Toutes saisons	Janv ier à décembre
	Burbee hybride	X	30 à 35 t / ha	X	X
PASTEQUES	Charleston Grey	4 mois	25 à 30 t / ha	Toutes saisons	Janv ier à décembre
	Baby Sugar	X	20 à 25 t / ha	X	X
POIREAUX	Gros long	3 mois	55 t / ha	Saison sèche	Juillet à octobre
	Géant de Musel	X	35 t / ha	Toutes saisons	Janvier à décembre
	Burgh	X	35 t / ha	X	
POIVRONS	Midway	4 mois	15 à 20 t / ha	Toutes saisons	
TOMATES		5 mois	75t/ha	Saison chaude	

Une recette facile avec des produits locaux

le Poulet fafa

Pour quatre à six personnes : Choisissez 1 gros poulet ou une boîte de cuisses. Environ 1 kilo de fafa. 2 oignons. 3 gousses d'ail. 1 boîte de lait de coco ou le lait de 2 noix. 3 ou 4 citrons. Huile. Sel. Poivre.

1. Découpez le poulet en morceaux ou coupez les cuisses en 2.

2. Triez les feuilles de fafa et bien les laver puis les cuire environ 45 minutes dans une eau bouillante salée et citronnée. Une fois cuit, égouttez le fafa et pressez le pour en extraire l'eau de cuisson.

3. Pendant la cuisson du fafa, vous aurez épluché l'ail et les oignons et les aurez ciselés bien fin.

4. Faites revenir les morceaux de poulet dans une cocotte avec l'huile et un peu de beurre.

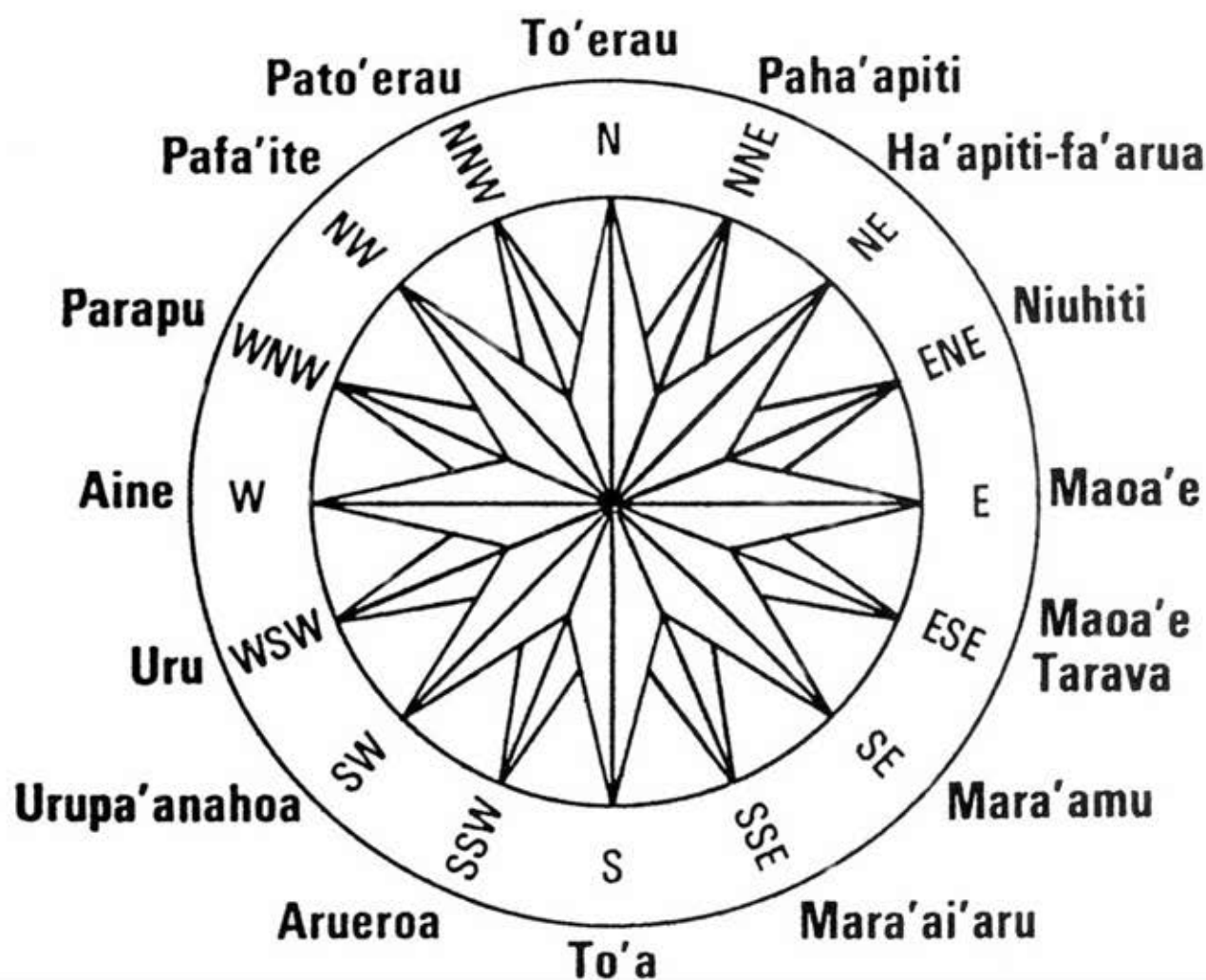
5. Quand les morceaux sont bien dorés, ajoutez l'ail et les oignons hachés.

6. Ajoutez le fafa cuit et égoutté et laissez le cuire à couvert avec le poulet pendant environ 10 minutes.

7. Baissez le feu, ajoutez le lait de coco, rectifiez l'assaisonnement et servez chaud avec du riz.



Mangez les fruits et les légumes du fenua



Parmi les nombreuses coutumes maohi hélas disparues aujourd'hui, il en est certaines qui mériteraient amplement d'être réhabilitées. La civilisation polynésienne d'avant l'arrivée des Européens était riche de multiples traditions qui se sont hélas peu à peu perdues au fil des années.

Raymond GRAFFE, bien connu parmi les grands spécialistes de la culture traditionnelle, nous parle aujourd'hui du **ava**, cette boisson euphorisante que les missionnaires ont interdit dès leur arrivée à Tahiti.

Le **ava**, breuvage céleste des dieux, boisson délicieuse des chefs, qu'importe, il s'agit avant tout de réhabiliter sa mémoire...

La signification du mot maohi **<ava>** a considérablement évolué au cours des deux derniers siècles, après l'arrivée des premiers Européens. En fait, il désigne aujourd'hui une substance qui n'existait pas dans la société traditionnelle ancienne : l'alcool. Le maohi des temps reculés ne connaissait pas l'usage de l'alcool. A vrai dire, il ne connaissait d'autres boissons que l'eau pure des sources ou des rivières, et l'eau de coco. A l'origine, **<ava>** était uniquement le nom d'une plante aux propriétés diverses, qui fournissait une boisson inébrutante à partir des racines (Steinmetz, 1960). A l'heure actuelle, la coutume de consommer le **ava** a complètement disparue dans les îles de la Société, voire dans toute la Polynésie.

Il ne s'agit pourtant ni d'un hallucinogène, puisque la perception des conditions de la réalité n'est pas altérée, ni d'un stupéfiant, le **ava** ne provoquant pas d'inhibition du système nerveux. Ces précisions sont importantes parce qu'elles permettent de mieux comprendre l'esprit convivial qui entourait l'absorption de ce breuvage, et donc, le rôle socio-culturel que jouait le **ava** dans la société traditionnelle d'autan. Il est grand temps aujourd'hui de rétablir la vérité historique, simple et claire, et pourtant non dénuée d'intérêt. James Cook a étudié, au cours des trois mois qu'il a passés à Tahiti lors de son premier séjour, les mœurs de ces îliens étonnants. Ses observations complètes et détaillées permettent de mieux considérer le maohi en train de boire le **ava**. Dès le début de l'ère européenne, le **ava** a dû affronter les interdits religieux, proclamés par les premiers missionnaires qui en firent rapidement détruire les plants. Le pouvoir colonial est à ce titre responsable de sa disparition dans de nombreuses îles à l'heure actuelle.

ORIGINES COUTUMIÈRES DU AVA

Traditionnellement utilisé comme offrande coutumière, le **ava** était une boisson rituelle et une plante médicinale. Il s'agit d'une des rares plantes cultivées sur la côte, autour des habitations. Mais le **ava** poussait également en abondance dans la montagne, et on en rapportait lors d'expéditions vers le cœur des îles. Le **ava** représentait la prise de conscience du peuple maohi de sa propre identité culturelle et de sa volonté de l'affirmer.

Autrefois, le **ava** était particulièrement apprécié parce que les racines avec lesquelles on le préparait étaient préalablement mastiquées. On le préparait toujours au moment où on désirait en boire, en y ajoutant de l'eau de coco et en mélangeant parfaitement le breuvage ainsi acquis.

On distingue de nombreuses variétés de **ava** dont quelques-unes prolifèrent dans les terrains secs, d'autres aux abords des ruisseaux ou dans des terres très humides. Les maohi n'employaient pas indifféremment telle ou telle espèce

de **ava**. Ils les connaissent par la lenteur, la rapidité ou la durée de l'effet qu'elle produit.

La consommation du **ava** fut un plaisir réservé aux arii, tahu'a et autres chefs, mais il n'y avait pas d'interdits absolus d'y toucher pour les femmes de la noblesse. Il convient aussi de souligner l'absence de rituel cérémoniel entourant la consommation du **ava** à Tahiti.

Pourtant, dans d'autres archipels proches de la Polynésie occidentale, à Wallis, aux Samoa, aux Tonga ou aux Fidji, la cérémonie du **ava** se déroule encore aujourd'hui dans un grand faste. Chaque participant est servi strictement dans l'ordre protocolaire, déterminé par sa place au sein de la hiérarchie sociale.

Mais toutes les variétés de **ava** étaient utilisées autrefois en Polynésie. Le **ava maohi** ne compte pas moins de 14 variétés différentes. Il n'en est plus de même aujourd'hui parce qu'on ne cultive plus le **ava** à Tahiti comme autrefois. On rencontre néanmoins quelques espèces dans des endroits éloignés des rivages et dans certaines vallées de l'île. Les particularités qu'on assigne à ces variétés sont principalement empruntées à la qualité des racines. Viennent ensuite la coloration, la hauteur et la grosseur de la tige, la longueur des entrenœuds (mérithalles) et enfin la nuance des feuilles.

Les deux variétés de **ava** maohi qu'on peut encore récolter de nos jours sont le **fauri** et le **raramaete**. Voici les noms et caractères principaux de ces variétés de **ava**:

1. **Hahateaa** :

Cette espèce possède des tiges ligneuses, d'un vert très foncé, de trois centimètres et demi de diamètre. L'épiderme des jeunes tiges est maculé de glandes ou de taches nombreuses. Les mérithalles sont courts. Elle se trouve dans des terrains humides, aussi n'est-elle que peu recherchée car difficile d'accès. L'ivresse qu'elle produit se fait attendre et n'est pas de longue durée.

2. **Avini-te (rouge)** :

Ses tiges sont ligneuses, d'un rouge violacé foncé, tout à fait semblable à celle de la tige du *saccharum officinarum* L. Son diamètre est de 3 cm environ, et plus large aux nœuds. Ses mérithalles mesurent 8 cm de longueur. Les jeunes tiges sont verdâtres et maculées de taches rouge foncé. Les feuilles sont d'un beau vert. Cette espèce pousse dans des terrains secs. Sa racine, fort estimée, est tendre, facile à mastiquer et donne une boisson qui produit rapidement l'ivresse. Coupée, elle rougit à l'exposition à l'air. Cette variété a reçu le nom de **<avini>** (le plaisir) à cause de l'ivresse calme et durable qu'elle produit ainsi que des hallucinations riantes et voluptueuses qu'elle entraîne. Cette dernière particularité pourrait rapprocher le **ava** du cannabis sativa. Parmi les témoignages des anciens, on releva celui du Uta qui nous dit : « Quand on fait du **ava** préparé avec la racine de **avini-te**, on pense beaucoup au **vin**. » Il est logique alors de prêter attention aux témoignages plus anciens qui font mention que les **vaivine** cherchaient, de préférence, les buveurs de **ava** parce qu'ils étaient « plus raffinés en amour ».

3. **Avini-tea** :

Les tiges sont minces et allongées, d'un vert pâle, à mérithalles longs de 15 centimètres. Les tiges sont d'un vert tendre.

4. **Tooparu, Tooparu, Paru**.

Les tiges sont d'un gris verdâtre, de 5 cm de diamètre, à mérithalles longs de 11 cm. Cette espèce se

trouve surtout dans les terrains secs et sa racine est très estimée. Elle est grosse, fibreuse, difficile à mâcher...

5. **Toa**.

Sa tige est d'un vert jaunâtre, pâle et mince, d'une teinte uniforme, avec des mérithalles allongés. La racine est dure; Ce nom de **toa** (dur) peut s'appliquer d'une manière générale à toutes les espèces suivant le terrain dans lequel ces plantes poussent. Les racines de **ava** sont tendres quand on les cultive; elles sont au contraire très fibreuses si la plante provient d'un sol aride et aride. On les dit alors **toa**, dures.

6. **Orava, Marava**.

Ava à tiges rougeâtres, à longs mérithalles et à feuilles foncées.

7. **Aue**.

Ses tiges sont foncées, grosses, à mérithalles courts. La racine est assez volumineuse.

8. **Fauri**.

Ses tiges sont vert clair, de 2 cm de diamètre et de 3 aux nœuds. Ses mérithalles sont allongés et marqués de glandes d'un vert sombre, ordinairement réunies autour de la partie inférieure de chaque nœud : ce caractère est très tranché. On obtient une bonne liqueur avec la racine de cette espèce.

9. **Raramaete**.

Cette variété doit son nom à la grande élévation de ses tiges d'un vert foncé, maculées de taches vert sombre. Le **ava** qu'on offrait aux dieux dans les grandes occasions, et surtout lors des sacrifices humains, était préparé à partir de ces racines.

10. **Marea**.

Les tiges de cette espèce sont verdâtres. La racine est jaune citron à l'intérieur. On pourrait, à la rigueur, ne pas considérer cette variété comme particulière, car plusieurs espèces offrent des colorations jaunes plus ou moins accusées lorsqu'on vient de les arracher du sol. Les Tahitiens en font cependant une variété à part.

11. **Morotoi**.

Ses tiges sont foncées, noirâtres, à mérithalles courts. Cette espèce n'est pas originaire de Tahiti. Elle y a été introduite il y a fort longtemps et est devenue très rare. Seuls les vieillards la connaissent encore aujourd'hui.

12. **Maopi**.

Cette espèce tire son nom du caractère de ses feuilles, qui sont plissées sur les bords. Les tiges sont vertes et ressemblent à celles du **ava** **toa**.

13. **Poihaa**.

Ses tiges sont courtes, sans caractère bien déterminé. Elles ressemblent à celles du **ava** **aue**.

14. **Ataura**.

Ses tiges sont rougeâtres, à mérithalles allongés. La racine est assez grosse, mais de qualité ordinaire.

On ne peut ici qu'observer les bienfaits du **ava** maohi, ce breuvage extraordinaire galvaudé au fil des années par les boissons introduites par les Européens : l'alcool ou **ava** **popaa**. Il faudrait qu'enfin, cette cérémonie rituelle puisse retrouver ses lettres de noblesse dans la renaissance des coutumes de notre fenua, afin d'enrayer aussi les ravages de l'alcoolisme dans nos îles. Le **ava**, survivance des traditions ancestrales, est le breuvage du maohi. Réservons donc une place d'honneur au **ava maohi** lors du prochain Heiva i Tahiti.

La Carte Professionnelle

La carte professionnelle d'agriculteur et de pêcheur lagonaire a été instituée par l'arrêté n° 330 CM du 9 mars 1998. Elle est délivrée par la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche lagonaire. La carte professionnelle, c'est la reconnaissance par les autorités administratives et privées de votre statut d'agriculteur, de forestier ou de pêcheur lagonaire. Avec la carte professionnelle, vous êtes automatiquement inscrit sur la liste des électeurs à la Chambre. Par ailleurs, les aides attribuées par le Territoire ne seront, sauf dispositions contraires, attribuées qu'aux seuls détenteurs de la carte professionnelle. Pour obtenir la carte professionnelle, il vous faut répondre à l'ensemble des 4 conditions suivantes:

1ère condition

ETRE DE NATIONALITE FRANCAISE ET
JOUIR DE SES DROITS CIVIQUES

Les ressortissants étrangers peuvent obtenir la carte professionnelle mais ne pourront être électeurs à la Chambre.

2ème condition

AVOIR UNE EXPLOITATION AGRICOLE, FORESTIERE
OU PRATIQUER UNE ACTIVITE DE PÊCHE LAGONAIRE
Il faut que vous soyez propriétaire, locataire ou encore que vous disposiez d'une exploitation agricole ou forestière ou enfin que vous pratiquiez une activité de pêche lagonaire.

3ème condition

JUSTIFIER D'UN MINIMUM DE PRODUCTION

Les productions et moyens de production seront pris en compte. Il est attribué à chacun d'entre eux un certain nombre de points suivant leur nombre, surface, volume ou poids. Il faut que le total des points soit au minimum de 500 points. Les points de chaque activité sont cumulables avec ceux des autres activités lorsqu'il s'agit de pluriactifs. Autrement dit :

Points décomptés =

points Agriculture + points Forêts + points Pêche

Les agriculteurs, exploitants forestiers et pêcheurs lagonaires qui n'atteignent pas les 500 points nécessaires à leur inscription et qui désirent mettre en place les productions pour répondre aux conditions exigées doivent s'engager par écrit à le faire dans le délai d'une année à l'issue de laquelle un contrôle sera effectué. En cas de non respect de l'engagement, la radiation du registre sera effectuée.

4ème condition

JUSTIFIER D'UNE CAPACITE PROFESSIONNELLE

Cette capacité professionnelle vous sera reconnue si vous répondez à au moins un des critères suivants :

- a) Avoir exercé pendant 2 années consécutives l'activité de chef d'exploitation ou d'aide familial ou de salarié dans le secteur de l'agriculture, de la forêt ou de la pêche lagonaire;
- b) Avoir un diplôme national ou territorial d'enseignement professionnel dans les secteurs visés ci-dessus;
- c) Avoir un diplôme égal au moins au Brevet des collèges et avoir suivi un stage agréé par le Chef de service du Développement rural ou par le Chef de service des ressources marines;
- d) Etre attributaire d'une terre domaniale agricole et avoir suivi un stage technique ou remplir une des conditions a, b, c ci-dessus.

La carte professionnelle est attribuée au chef d'exploitation dans le cas d'une exploitation individuelle. Dans le cas d'une exploitation appartenant à une personne morale, la carte est donnée au mandataire désigné par la société. Ce mandataire ne pourra alors être inscrit une seconde fois à titre individuel au registre de l'Agriculture

La carte est délivrée pour deux ans mais est révisable chaque année.

Vous êtes inscrit
Vous êtes reconnu
Vous décidez
de
votre avenir !

IARITA

REGISTRE DE
L'AGRICULTURE

TE. PUTA HAU

IARITA

Ua tapura hia oe,
Ua ite hia oe,
Tei roto to oe
rima te parau
no ananahi !