



CULTIVE-MOI CULTIVE-TOI

*Tout savoir sur
la culture du Fenua*



Sommaire

* L'AGRICULTURE EN POLYNÉSIE FRANÇAISE	03
* QUE CULTIVE-T-ON EN POLYNÉSIE FRANÇAISE ?	04
* QUELS SONT CES FRUITS ET LÉGUMES ?	06
* COMMENT CULTIVE-T-ON EN POLYNÉSIE FRANÇAISE ?	08
* QUAND PRODUIT-ON ?	12
* LE COCOTIER DES ÎLES	14

QU'EST-CE QUE LA CAPL ?

Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire

La CAPL est un établissement public administratif qui a pour missions de servir et représenter le monde agricole et celui des pêcheurs lagonaires de Polynésie française. Créée en 1884, la chambre est la doyenne des institutions du pays. Elle fait des petits producteurs son fer de lance. La chambre est composée de 19 membres élus pour un mandat de 5 ans qui se réunissent au moins 3 fois par an en Assemblée Générale, et de 20 salariés qui font vivre les actions de celle-ci au quotidien. Le tout sous le regard bienveillant de la présidente **Yvette Témauri**.

SES MISSIONS

- * Représenter les intérêts du monde agricole et de la pêche lagonaire au sein de commissions publiques et conseils d'administration des domaines du secteur primaire.
- * Formuler un avis sur toute question traitant de l'agriculture, la pêche, la valorisation des productions, la gestion de l'espace rural, la protection de l'environnement, l'enseignement agricole ou le système de protection sociale.
- * Gérer le registre des agriculteurs et pêcheurs lagonaires.
- * Diffuser l'information aux professionnels.
- * Réaliser les prévisions des productions agricoles et enquêtes économiques.

SES ACTIONS DE CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

- * Gestion technico-économique, comptable, marketing et/ou juridique des exploitations.
- * Formation professionnelle.
- * Organisation commerciale.
- * Et bien sûr, promotion des produits locaux !



L'AGRICULTURE EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

~ Chiffres clés et provenance ~



Îles du vent

Centre de consommation le plus important de la Polynésie

62,3 % des productions

Tomates, concombres, salades, ananas, citrons, pamplemousses, produits vivriers, produits de l'élevage

Îles sous le vent

Potential pour l'agro-alimentaire et l'agriculture biologique

22,5 % des productions agricoles

Pastèques, melons, produits vivriers, vanille, œufs, nonis

Australes

Potential pour l'agro-alimentaire et l'agriculture biologique

9,8 % des productions agricoles

Carottes, pommes de terre, litchis, produits vivriers

Marquises

Potential pour l'agro-alimentaire et l'agriculture biologique

4,8 % des productions agricoles

Citrons, pamplemousses, miel

Tuamotu Gambier

Climat et qualité des sols mais éloignement et desserte compliquée

0,6 % des productions agricoles



QUE CULTIVE-T-ON EN POLYNÉSIE FRANÇAISE ?



L'AGRICULTURE VIVRIÈRE

C'est une agriculture essentiellement tournée vers l'autoconsommation. La production n'est à l'origine pas destinée à l'industrie agroalimentaire ou l'exportation. Elle est en grande partie auto-consommée par la population locale et les agriculteurs.



L'AGRICULTURE MARAÎCHÈRE

L'agriculture maraîchère (ou maraîchage, ou horticulture maraîchère) est la culture de légumes à usage alimentaire, de manière professionnelle, c'est-à-dire dans le but de les commercialiser ou d'en vivre, ce qui la distingue du jardinage.



L'AGRICULTURE FRUITIÈRE

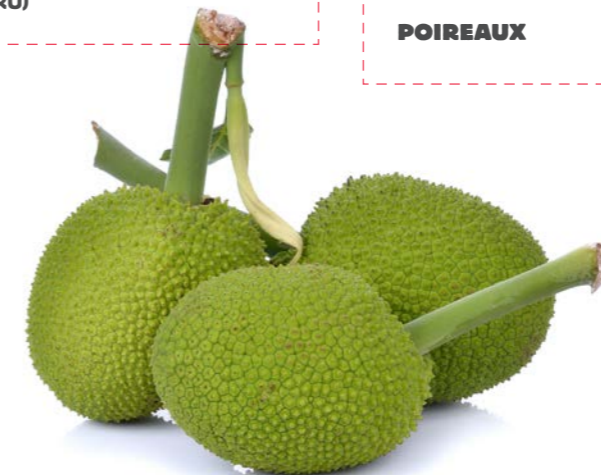
L'arboriculture fruitière, ou fruiticulture, est une branche de l'arboriculture spécialisée dans la culture des arbres fruitiers afin d'en récolter les fruits.

~ Quels produits et quel temps de pousse ? ~

FEI, BANANES (MAOHI)	10 mois
IGNAME (UFI)	8 mois
MANIOC	8 mois
PATATES DOUCE ('UMARA)	5 mois
TARO	8 mois
TARUA	8 mois
ARBRE À PAIN (URU)	4 ans

TOMATES	4 mois
CHOUX	3 mois
CONCOMBRES	2 mois ½
LAITUES	2 mois ½
POIVRONS	4 mois
AUBERGINES	3 mois ½
POMMES DE TERRE	4 mois
CAROTTES	3 mois ½
POIREAUX	6 mois

ANANAS	13 mois
AVOCATS	6 ans
BANANES	10 mois
CITRONS	4 ans
NOIX DE COCO	6 ans
GOYAVES	2 ans
LITCHIS	3 ans
MANDARINES	4 ans
MANGUES	5 ans
MANGOUSTANS	10 ans
NONIS	3 ans
ORANGES	4 ans
PASTÈQUES/ MELONS	6 mois
PAMPLEMOUSES	4 ans
PAPAYES	11 mois
RAMBOUTANS	5 ans



QUELS SONT CES FRUITS ET LÉGUMES ?



ABIU

Texture crémeuse et gélatineuse dont le goût se rapproche de celui d'une crème anglaise au caramel



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.



CARAMBOLE

Raparapa

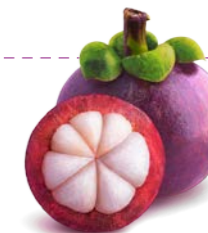
Le faible apport calorique allié à une grande richesse en vitamines font de la carambole un fruit qui apporte tonus et vitalité.



GOMBO

Okra / 'ōporo pūroroā

Certains mangent le gombo cru dans les salades, mais la plupart du temps, on conseille de le faire cuire.



MANGOUSTAN

Hotuarii

Sa coque épaisse cache une savoureuse chair blanche nacrée aux arômes de pêche, d'ananas et de framboise.



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 CANNELLE

Tapotapo

Sa chair est blanche, crémeuse, sucrée et parfumée renfermant de nombreuses graines noires.



CHAYOTE

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



CHOU KANAK

Les jeunes feuilles sont utilisées en salade ou bouillies pour une délicieuse soupe ou dans un bouillon.



ŒIL DU DRAGON

Longane / Mataten

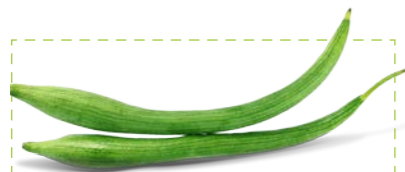
Sous sa peau fine et dure se trouve une pulpe translucide très sucrée.



POMME CYTHÈRE

Vi Tahiti

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



CONCOMBRE SERPENT

Totoma ofi

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



TAMARINIER

Tamerēni

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.



POMME ÉTOILE

'āpara feti'a

D'une couleur pouvant aller du vert-jaune au rouge-violet selon les variétés, elle contient une pulpe laiteuse un peu gluante et sucrée.



COEUR DE BOEUF

Hutu pua'atoro

Le fruit est rempli d'une pulpe crémeuse blanche à rougeâtre, divisée en une soixantaine de loges dont chacune contient une graine noire et luisante. Sa saveur est douce et sucrée.



PACAYE

Inga feuilleci / Pākai

Cette pulpe blanche a la texture de la barbe à papa, ressemble à de la crème glacée.

Nos fruits et légumes offrent une diversité extraordinaire. Certains sont pourtant méconnus alors qu'ils sont succulents voir même surprenants !

COMMENT CULTIVE-T-ON EN POLYNÉSIE FRANÇAISE ?

~ Produire et offrir des fruits et légumes de qualité. ~

UNE AGRICULTURE POLYNÉSIIENNE RAISONNÉE

L'agriculture raisonnée est un système de production agricole ayant pour objectifs :

- * D'optimiser le résultat économique en maîtrisant les produits chimiques utilisés (engrais notamment) dans le but de limiter leur impact sur l'environnement.
- * D'adapter les apports en éléments fertilisants aux besoins réels des cultures en tenant compte des éléments présents dans le sol et du rendement potentiel de la plante.

Les agriculteurs locaux, contrairement aux autres Pays, voient leurs produits agricoles analysés plusieurs fois par an. Les résultats scientifiques démontrent depuis plusieurs années déjà, que nos fruits et légumes locaux sont d'une grande qualité et qu'il serait dommage de s'en priver !

Il est donc important d'indiquer que contrairement aux idées reçues, les fruits et légumes locaux contiennent moins de pesticides que ceux qui sont importés tout en sachant que le Pays analyse en priorité les produits les plus sujets aux problèmes phytosanitaires (liés aux produits chimiques utilisés pour soigner ou prévenir les maladies des organismes végétaux).



Pourquoi peut-on retrouver des résidus dans les aliments ?

On entend par résidu, toute trace de produits phytopharmaceutiques présents dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux. Pour qu'un produit phytopharmaceutique (tout comme un médicament) produise un effet satisfaisant, il est indispensable que son action protectrice s'exerce durant un laps de temps suffisant pour maîtriser l'ennemi de la culture que l'on souhaite combattre. Néanmoins, dès son application sur la plante, la substance active entre dans un processus de dégradation auquel participent les agents naturels : eau (pluie, humidité), lumière, température, enzymes, micro-organismes... Cette dégradation est plus ou moins rapide selon les produits et les conditions du milieu. Si le traitement est trop tardif et donc ne permet pas qu'il soit entièrement dégradé ou si le producteur l'a utilisé en trop grosse quantité, on retrouve des résidus.

LES FAMILLES DE PESTICIDES :



Les insecticides

luttent contre les insectes



Les herbicides

détruisent les mauvaises herbes



Les fongicides

luttent contre les champignons



Les rodenticides

luttent contre les rongeurs



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

L'agriculture biologique est un mode de production de denrées végétales et animales qui :

- * N'utilise pas de pesticides et engrais chimiques de synthèse, d'organismes génétiquement modifiés, d'antibiotiques ou d'hormones de croissance non autorisés.
- * Protège l'environnement, réduit au minimum la dégradation et l'érosion du sol, diminue la pollution.
- * Maintien la fertilité du sol à long terme.
- * Maintien la diversité écologique à l'intérieur de l'écosystème.
- * Recycle les matériaux et les ressources le plus possible à l'intérieur de l'exploitation.
- * Soigne adéquatement les animaux d'élevage de façon à promouvoir leur santé et à répondre à leurs besoins comportementaux.
- * Prépare les produits biologiques, en étant notamment attentif aux méthodes de transformation et de manipulation, afin de maintenir l'intégrité biologique et les qualités essentielles du produit à tous les stades de la production.
- * S'appuie sur des ressources renouvelables.



Depuis quand ?

Année 80 : Naissance de l'agriculture biologique en Polynésie française par quelques personnes convaincues et très déterminées.

2002 : l'association BioFenua est créée pour soutenir le mouvement Bio.

2011 : La Loi du Pays sur l'agriculture biologique est promulguée. La CAB, Commission pour l'Agriculture Biologique est créée ainsi qu'une « cellule bio » au sein de la direction de l'agriculture.

2012 : création du premier SPG BIOFETIA (groupement de producteur et de consommateur) qui a pour objet d'auto certifier les petites exploitations bio augmente fortement le nombre d'exploitations dans la démarche agriculture biologique.

LOGOS SUR LE PRODUIT BIO GARANTI PAR LE SPG :



Ne jetez plus vos déchets FAITES-EN DE L'ENGRAIS !

Le compostage se pratiquait déjà à l'époque de nos ancêtres polynésiens, dans des grandes fosses de culture : les « maite ». Ils avaient déjà compris qu'en apportant régulièrement des déchets d'origine végétale à leur sol, celui-ci devenait plus fertile.

Il s'agit d'un procédé naturel qui permet, avec le temps, de transformer des déchets organiques (végétaux, restes de nourriture, papier, etc.) en une sorte de terreau appelé compost.

Cette matière organique ainsi obtenue produit un engrais de qualité totalement naturel qui nourrit les plantes les rend plus saines, plus résistantes aux maladies et est très riche en éléments minéraux.

Réaliser son composteur

- * Utiliser des planches de bois ou du grillage ou creuser un trou directement dans la terre.
- * Bien laisser le fond du bac à compost en contact avec le sol car c'est une source directe de micro-organismes (comme les lombrics) indispensables à la réussite du compost.
- * L'idéal est d'avoir au moins deux compartiments à compost afin de pouvoir le retourner aisément : pendant que le premier termine sa fermentation, remplir le second et ainsi de suite.
- * Le compost est prêt lorsqu'il sent la terre et s'effrite facilement.
- * Le retirer par la base et l'incorporer au pied des plantes ou dans les trous de plantation. Attention à ne pas l'enterrer mais à l'incorporer de façon superficielle.

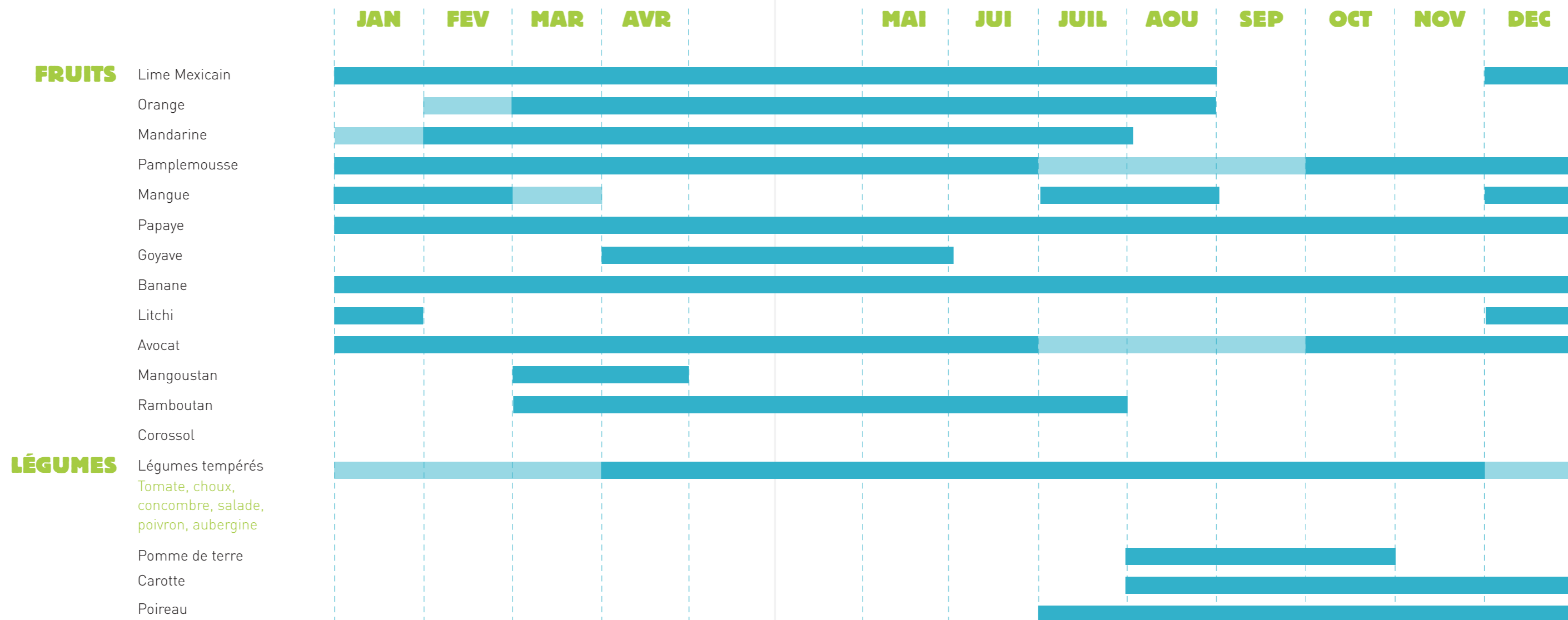
Plus d'éléments différents sont compostés, plus le compost sera complet et apportera eau et nutriments au sol. Un bon emplacement pour un tas de compost est à l'ombre, l'arroser souvent.

A composter :
Feuilles mortes, Tonte d'herbe, Fleurs fanées, Plantes d'appartement, Bois de taille, sciures et copeaux, Aiguilles de conifères, Déchets et épluchures de légumes et de fruits, Peaux d'agrumes (peu), Restes de repas (sans viande, ni graisse), Feuilles de thé et sachets, Marc de café avec le filtre, croutes de fromage, couenne de jambon, Coquilles d'œufs et de crustacés, coquilles de noix, arrêtes de poissons et os, Pomme de terre flétrie broyées. Graisses, huiles de cuisine (peu), Papier essuie-tout (mouillé), Papier, journaux, cartons.

Ne pas composter :
Viandes, poissons. Produits laitiers. Plastiques, métaux, verres (utilisez vos poubelles de tri). Papier glacé, imprimé ou coloré, Tous les produits chimiques.

QUAND PRODUIT-ON ?

■ PLEINE PRODUCTION ■ PRODUCTION PLUS FAIBLE □ PAS DE PRODUCTION



ÉVÈNEMENTS MAJEURS

MARS

FESTIVAL DU URU ET DE LA BANANE

Ces 2 produits connaissent une production importante en mars, il est logique de les fêter à cette période ! Le Uru est un fruit prodigieux en transformation (farine de uru, ma, poipoi...).

MAI

JOURNÉE DU MIEL

Cette journée met en valeur le savoir-faire de nos apiculteurs qui se trouve sur l'île sacrée Raiatea : production du miel, sa provenance, sa conservation, matériel...

MAI - JUIN

FLORALIES ET MARCHÉ DU TERROIR DES ÎLES

Les floralies est un évènement qui célèbre la flore et le patrimoine végétal de la Polynésie. Le Marché du terroir des îles est un évènement qui rassemble le secteur primaire d'un archipel afin qu'ils vendent leurs produits. Chaque archipel a des produits différents. En 2018, l'archipel des îles sous le vent sera à l'honneur !

SEP - OCT

FOIRE AGRICOLE

La foire agricole de Polynésie française est un évènement incontournable qui rassemble tout le secteur primaire de chaque archipel. Cet évènement de 10 jours est un lieu de rencontre entre professionnels qui mettent leurs produits en concours.

OCT

MATETE FENUA

Matete Fenua est un évènement qui permet au secteur primaire de Raiatea d'écouler ses produits et de les valoriser aux yeux du grand public de Raiatea et de Tahaa. Les agriculteurs n'ayant pas pu assister à la Foire agricole s'y retrouvent. Des concours sont également mis en place.

LE COCOTIER ET NOS ÎLES

À l'âge de seize ans, la belle princesse de Pape'uriri, Hina, est promise en mariage par ses parents au prince du lac Vaihiria, Faaravaianuu. Quand on lui présente son époux, elle est stupéfaite : le roi du lac est une monstrueuse anguille. Épouvantée, Hina s'enfuit à Vaira'o, sur la presqu'île de Tai'arapu, chez le dieu Maui. L'anguille, le prince Faaravaianuu, sort du lac et se fraye un chemin dans la vallée de Vaihiria. Elle finit par retrouver Hina. Maui, horrifié, place ses deux tiki en pierre sur la falaise. Grâce à cette protection, il réussit à pêcher la bête monstrueuse. Il la coupe en trois morceaux et, ayant enveloppé la tête dans une pièce de tapa (tissu végétal), il la présente à Hina :

« Ne pose surtout pas ce paquet à terre avant d'être arrivée chez toi, et plante-le au centre de l'enclos de ton marae. Cette tête d'anguille contient de grands trésors. Tu en tireras de quoi construire ta maison, de quoi boire et de quoi manger. »



Le conseil du dieu Maui oublié Hina part. Quelques instants plus tard, elle souhaite se baigner avec ses servantes et dépose son paquet sur l'herbe oubliant ainsi le conseil du dieu Maui. La terre s'ouvre et engloutit la tête de l'anguille. Une plante apparaît alors et se met à grandir. Elle devient un arbre étrange, ressemblant à une immense anguille dressée, la tête vers le soleil : le premier cocotier (tumu ha'ari) vient de naître.

Le cocotier résiste Hina comprend qu'elle ne peut plus rentrer chez elle. Elle doit surveiller la croissance de cette nouvelle richesse. Les jours passent. Une grande sécheresse survient et seul le cocotier résiste. Les hommes goûtent alors les fruits qui contiennent une eau sucrée et sur lesquels apparaissent trois taches sombres, dessinant les yeux et la bouche de l'anguille. Ainsi, boire un coco à la façon de Hina, c'est savourer un baiser royal jadis refusé. Les traces de Faaravaianuu encore visibles

Aujourd'hui, lorsqu'on survole la vallée de Vaihiria, le cours d'eau de la rivière fait penser au chemin d'une anguille, et nous rappelle ainsi le parcours de Faaravaianuu pour retrouver Hina.

D'OÙ VIENT-IL ?

L'histoire du cocotier au cours des millénaires reste encore mystérieuse.

La découverte de noix de coco fossiles en Nouvelle-Zélande et en Inde, montre cependant que le cocotier existe bien depuis plusieurs millions d'années.

Nul ne sait précisément dans quelle région est apparu le premier cocotier. À partir de l'océan Pacifique ou de l'Extrême-Orient, le cocotier s'est disséminé dans l'océan Indien et jusqu'en Afrique. La dissémination du cocotier est due à la flottaison des fruits au gré des courants marins et, beaucoup plus tardivement, aux voyages et migrations humaines.

De nombreuses cocoteraies se sont constituées à partir de seulement un ou deux fruits apportés par la mer, qui ont réussi à se fixer sur une île.

COMMENT EST-IL CULTIVÉ ?

Le cocotier est maintenant cultivé dans toute la zone intertropicale humide, surtout en zone côtière mais aussi jusqu'à 1000 mètres d'altitude !

Le cocotier occupe des espaces difficilement utilisables pour d'autres espèces végétales (les sols sableux des plages ou les sols de tourbe des zones marécageuses). C'est une plante strictement tropicale.

Pour cultiver le cocotier, la nature du terrain importe peu. On trouve le cocotier en bordure de mer, sur sables pauvres, là où il trouve soleil et vent chargé d'embruns salés. On peut même le fertiliser avec du sel, qui a un effet bénéfique sur la taille de l'amande.

La germination des noix de coco est facile : il suffit de poser simplement la noix sur le sol, ou mieux de l'enterrer à moitié après avoir entaillé la bourre.

Chronologie

Transportées par la mer ou par les marins, ces noix ont atteint la côte ouest du Panama, en Amérique centrale.

1514-1525 : C'est la première mention du cocotier sur ce continent. Le cocotier était déjà connu en Inde au 6ème siècle, en Chine au 9ème siècle et sur la côte Est de l'Afrique au 10ème siècle. À partir du 16ème siècle, les navigateurs portugais et espagnols l'ont introduit en Afrique de l'ouest et en Amérique.

En 1569 : Des cocotiers en provenance des îles Salomon sont plantés à Colima, sur la côte est du Mexique.

Entre 1571 et 1816 : D'autres cocotiers, originaires cette fois des Philippines, sont introduits au Mexique.

En 1625 : Dans la Caraïbe, les premières noix originaires du Cap Vert sont plantées à Puerto Rico par un père espagnol nommé Diego Lorenzo.

Notes

Contacts

- | | | |
|---|--|---|
| * CAPL
www.capl.pf | * DBS (BIOSECURITE)
www.biosecurite.gov.pf | * EPIC VANILLE
www.vanilledetahiti.com/fr/ |
| * MINISTERE DU DEVELOPPEMENT
DES RESSOURCES PRIMAIRES
www.presidence.pf | * DIRECTION DE LA SANTÉ
www.service-public.pf/dsp | * SPG BIOFETIA
www.biofetia.pf |
| * DAG (Direction de l'Agriculture)
www.rural.gov.pf | * EPEFPA
www.etablissement-opunohu.com | * BIOAGRICERT
www.bioagricert.org/en/ |



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



MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT
DES RESSOURCES PRIMAIRES



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