Mata atu mai 2010 n° 2

MATA ATU

Regards sur l'agriculture

Le jardin d'Eden de Magali
Kaipeka et les citrons
Calendrier Vanille 2010

Magazine mensuel gratuit d'informations générales et techniques - mai 2010 - n°2

MATA ATU est un périodique traitant des différentes questions touchant le domaine de l'agriculture qui a reçu d'emblée un accueil très favorable de l'ensemble des acteurs du monde agricole, que ce soit les professionnels du secteur, le personnel des services oeuvrant dans l'agriculture ou le ministre de l'économie rurale et son équipe de collaborateurs. De même, les annonceurs du secteur privé, malgré la crise économique, ont trouvé le projet intéressant et ont accepté de nous faire confiance et de nous accompagner dans cette phase de lancement.

Les lecteurs potentiels sont en effet très nombreux, agriculteurs, industries de transformations des productions du secteur primaire, personnels de l'administration, étudiants et enseignants, grand public, et sont présents dans toutes les îles de la Polynésie française. Le nombre de sujets à traiter est par ailleurs quasiment inépuisable, d'autant plus qu'aucune autre publication n'existe dans ce domaine.

La décision a donc été prise de créer **MATA ATU**, un mensuel gratuit, diffusé à 5000 exemplaires dont la moitié sont régulièrement distribués dans toutes les îles des archipels afin de toucher toute la population polynésienne.

Notre ambition est bien sûr de diffuser régulièrement de l'information technique et économique touchant le secteur agricole, mais aussi de donner la parole aux professionnels et à leurs organisations, dont on perçoit bien aujourd'hui la volonté nouvelle de peser davantage dans le débat et dans les choix effectués dans tout ce qui concerne la gestion de ce secteur incontournable de la vie économique et sociale de toute société. A l'occasion, **MATA ATU** peut donc aussi être un lieu de débat et de confrontation d'idées au sein du monde agricole.

Nous avons par ailleurs volontairement choisi de refléter la très grande diversité du monde agricole et des questions qui le concernent. Certains articles pourront être très techniques, alors que d'autres traiteront de sujets très simples, mais essentiels et importants pour des personnes peut-être moins bien informées que d'autres, ou nouvellement arrivée dans ce secteur d'activité. Nous espérons bien sûr fidéliser rapidement nos lecteurs, et nous nous engageons d'ores et déjà à exister dans la durée.

Merci donc à tous ceux qui permettent à ce projet d'exister, ceux qui participent quotidiennement à la fabrication de la revue, maquettiste et rédacteurs, merci à nos annonceurs, merci aux professionnels de l'agriculture qui nous accompagnent, et enfin, merci d'avance à vous lecteurs, à qui cette revue est destinée et qui, nous l'espérons tous, vous permettra de porter un regard nouveau sur le monde agricole.

Bon vent à **MATA ATU** !

Page

ACTUALITÉS

4 Actualité du ministre
6 Formation CFPPA : Coopérative agricole à Tubuai
7 Action syndicale : la fédération *"Te rima hotu rau"*

DOSSIER DU MOIS

8 **Sélection des variétés de litchi aux Australes**

ENTREPRISES ET MARCHÉS

10 La conférence agricole
11 *Kaipeka* transforme les citrons de Nuku Hiva
14 La commission des fleurs coupées
15 Le jardin d'Eden de Magali

FICHES TECHNIQUES

18 Ravageurs : Qui attaque mes fruits ?
19 Eaha tera mea ? Savoir lire une étiquette

LONGUEUR D'AVANCE

20 Pêche lagonaire : Frédéric, *te Aivanaa*
22 Calendrier de Coupe de Vanille 2010
23 Journées techniques : Diagnostic maladies et ravageurs
Résidus de pesticides
24 Réglementation : Apiculture - Cuniliculture
26 Agenda/Entomocroisé

Mata atu - Regards sur l'Agriculture
est le magazine mensuel gratuit du Ministère de l'économie rurale, en charge de l'agriculture, de l'élevage, des forêts et de la promotion des agro-biotechnologies et de ses établissements
tiré à 5000 exemplaires sur les presses de l'imprimerie Tahiti-Graphics à Punaauia.

Régie publicitaire : 52 18 88 / 81 09 36
Directeur de publication : Maurice Wong
Maquette : Claude Beucherie

Service du Développement Rural
BP 100 Papeete - Tél : 42 81 44 Fax : 42 08 31
email : mataatu@rural.gov.pf
ISSN 2107-6790
dépôt légal : à parution

Ont collaboré à ce numéro :
Christophe Bernard, Claude Beucherie, Julie Grandgirard
Harold Hagel, Jérôme Lecerf, Vetea Plichart
Teupoo Poulard, Valérie Roy, Joël Teipoarii
William Vanizette, Vincent Vaucherot, Armand Villierme
Françis Vognin, Taraina Vota, Christine Wong, Tatiana Yau

Crédits photographiques
Claude Beucherie, Renaud Coquille, Julie Grandgirard
Vetea Plichart, Teupoo Poulard, Harold Hagel, Valérie Roy
Vincent Vaucherot, Françis Vognin, Taraina Vota, Maurice Wong

Mata atu est transporté dans les îles Australes par la **SNA Tuhaa Pae** ; dans les îles sous-le-vent par **CFMT Taporo**, à Maupiti, dans les îles Marquises et les Tuamotu Gambier par **Air Tahiti**

L'union fait la force aux marquises

Le ministre de l'économie rurale en charge de l'agriculture Frédéric RIVETA a reçu les maires des marquises le jeudi 25 mars au *fare potee* de la vice présidence. Le *faatere hau* a exposé sa politique agricole et plus précisément le dispositif logistique *Kai botu rau*. Ce dispositif est mis en place afin de collecter et conditionner les produits agricoles de toute la Polynésie Française et en particulier des îles éloignées. *Kai botu rau* permettra de dynamiser toute la filière agricole. Pour ce faire, il est nécessaire qu'une cohésion se mette en place entre les agriculteurs et qu'ils se regroupent sous forme de coopératives. Une mesure qui sollicitera le concours de tous les tavana des îles marquises. La valeur commerciale de la production agricole dans cet archipel s'élève a plus de 276 millions de francs. Les produits phares sont les citrons, le nono, le coprah et les caprins (chèvres). « Il faut inciter les agriculteurs à se rassembler et à unir leur force. *Kai botu rau* sera leur motivation en tant que centre logistique centralisant la production agricole »ce sont les propos tenus par le maire de Nuku Hiva Benoît KAUTAI. Ce dernier a compris que pour relancer la filière agricole et optimiser la réussite du projet, il faut que les agriculteurs des îles marquises acceptent de se regrouper en coopératives. Frédéric RIVETA sensibilisera aussi les *tavana* des australes au projet *Kai botu rau* dans les mois prochains.

La vanille de Tahiti passée au peigne fin

Afin de répondre aux attentes des professionnels de la vanille et compte tenu du pic de production que connaît la Polynésie Française depuis 2009, l'Etablissement Vanille de Tahiti, en collaboration avec le ministère de l'économie rurale en charge de l'agriculture et le Service du Commerce Extérieur a commandé, au mois de novembre 2009, une étude de marché sur le segment particulier de la Vanille à la SA Déméter représenté par Michel MANCEAU, spécialiste mondial de la vanille. C'est dans le cadre de cette étude que M. MANCEAU a restitué ses résultats sur le marché mondial de la vanille et le segment particulier actuel de la vanille de Tahiti avec ses concurrents, ses acheteurs mondiaux et leurs réseaux de distributions, les prix à l'export et les prix de vente à l'international. Le marché actuel de la vanille de Tahiti concerne principalement les restaurants, la pâtisserie et les glaciers de luxe. C'est un système de commercialisation transversal, hyper technique pour un tout petit marché de 400 à 500 clients distribués par une dizaine de distributeurs. Michel MANCEAU a également indiqué les marchés cibles à développer, la France et l'Allemagne avec obligatoirement de la promotion et une stratégie de commercialisation à mettre en place.

Faapiraa i te piha rautea

I te avae no fepuare no te matahiti 2011, e faapi hia te mau tia no te piha rautea.
Te titau nei te faatere hau no te faa'apu Frédéric Riveta e te peretiteni no te piha rautea Henri Tauraa I te feia faa'apu, tautai na roto, faaamu animara ia faa api atu I ta outou mau tareta e hope I teie hopea matahiti 2010.
Ia fareirei atu I te mau tia no te pu faahoturaa I te faa'apu(SDR) no te fanao I ta outou mau tareta api. No outou aita a I fanao I te hoe tareta ia ani atu ia I te pu a te SDR. Te feia anae I faa api I ta ratou mau tareta te nehenehe e maitai I taua mahana ra.

Réunion de travail avec le président de la CAPL Henri Tauraa et le Président de la fédération des producteurs de la Polynésie française "TE RIMA HOTU RAU ", Kalani Teixeira

Election à la chambre de l'agriculture

Au mois de février 2011, la chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire procèdera au renouvellement de ses membres. Le ministre en charge de l'Agriculture, M. Frédéric Riveta et le Président de la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire (CAPL), M. Henri Tauraa invitent les agriculteurs, les horticulteurs, les éleveurs, les mandataires ou gérants des coopératives agricoles, groupements agricoles, associations agricoles et syndicats agricoles régulièrement constitués, les salariés d'exploitation agricole affiliés à la CPS, des pêcheurs lagonaires et des activités annexes à régulariser leur situation suivant les cas suivants :

- au renouvellement de leur carte professionnelle pour ceux dont la date arrive à échéance avant le mois de janvier 2011
- à en faire la demande auprès du service du développement rural pour les nouveaux exploitants et groupements d'agriculteurs ayant réunis les éléments nécessaires à l'obtention de leur carte.
- Seuls les détenteurs de la carte agricole à jour à la date de l'élection, seront inscrits sur les listes électorales et pourront donc participer à cette élection.

Les floralies et la foire agricole 2010

L'année 2010 est une année riche en manifestations. En effet, le ministre de l'économie rurale en charge de l'agriculture Frédéric Riveta a décidé d'organiser au mois de mai prochain, la première exposition floralie. Cette manifestation se déroulera à partir du **27 mai au 06 juin 2010** sur le site de Vaitupa à Faa'a. 140 stands sont mis à la disposition des horticulteurs. La première réunion entre le ministère et la fédération des associations horticoles de Polynésie « *Te bei tini rau* » s'est déroulé le lundi 12 avril. Le deuxième grand évènement est la foire agricole. Une manifestation très attendue par les profesionnels du monde agricole mais aussi par toute la population. La première réunion a eu lieu le jeudi 1er avril au ministère de l'agriculture. Le *faatere hau* a invité la fédération *Te rima hotu rau* de Kalani Teixeira, la chambre de l'agriculture ainsi que le SDR. La foire agricole 2010 devrait se tenir du **30 septembre au 10 octobre 2010**. Ces deux évènements sont très importants pour le ministre de l'économie rurale en charge de l'agriculture Frédéric Riveta.

TUBUAÏ : FORMATION POUR L'ANIMATION D'UNE COOPÉRATIVE AGRICOLE

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLES

Les 7 et 8 avril 2010, dans les locaux du SDR de Mataura, le CFPPA proposait une formation destinée aux agriculteurs qui souhaitent animer et gérer une coopérative agricole. Six membres du conseil d'administration de la coopérative Hotu Rau No Tuhaa Pae se sont déplacés afin de compléter leurs connaissances.

Les grands principes et le but d'une coopérative agricole ont été présentés en introduction. L'objectif d'une coopérative est de développer les activités économiques de ses membres et d'en améliorer les conditions d'exercice et de rentabilité des productions agricoles. Pour atteindre cet objectif, il est nécessaire de construire un projet collectif qui mutualise des moyens humains, techniques, financiers et qui s'inscrit dans la durée.

Les statuts de la coopérative Hotu Rau No Tuhaa Pae ont été le fil conducteur de la formation. En effet, les statuts explicitent les relations entre la coopérative et ses associés, (le contenu de certains articles résulte du choix des membres de la coopérative). C'est là que sont décrits les droits et les devoirs réciproques de la coopérative et de ses membres.

Il a donc été abordé :

- Titre I : Quel est l'objet de la coopérative ? Où exerce t-elle son activité ?
- Titre II : Qui sont les associés coopérateurs ? Comment admettre un nouveau membre ? Quelles sont les obligations des membres sur la livraison de leur récolte ?
- Titre III : Le Capital social de la coopérative est constitué de parts nominatives, comment peut il augmenter et diminuer ? Quelles sont les obligations de chaque membre au regard des parts sociales ? Comment peut-il transmettre, céder ou se faire rembourser ses parts sociales ?
- Titre IV : Comment se compose le conseil d'Administration ? Quel est le rôle des administrateurs ? Quels sont les obligations et responsabilités des administrateurs ? Comment s'organise une réunion du conseil d'administration ?Quel est le rôle du commissaire aux comptes ? Comment préparer l'assemblée générale ordinaire : rapport moral et financier, réserve, répartition des excédents… ?
- Titre V : Dispositions comptables et établissement des comptes
- Titre VI : Dissolution et Liquidation

Enfin, pour clôturer cette formation, les participants ont débattu sur des points particuliers du fonctionnement interne de leur coopérative : quels achats communs de semences et d'engrais pour 2010 ? Quelles livraisons de récolte en 2010 ? Quelles relations économiques avec les autres agriculteurs de Tubuai ? Les participants sont venus en formation, chacun, avec des interrogations différentes. Ils repartent avec une meilleure connaissance du fonctionnement de leur coopérative mais aussi avec la prise de conscience que gérer une coopérative, c'est mettre en place des actions et faire des choix.

Christophe BERNARD - Formateur au CFPPA

Un récent sondage Ipsos montre que 80% des personnes interrogées considèrent les coopératives comme un modèle « solidaire et responsable » et « un modèle d'avenir engagé dans le développement durable ».

FEDERATION « TE RIMA HOTU RAU »

Rencontre avec le président Kalani TEIXEIRA et Françoise HENRY, vice-présidente

TATIANA YAU

Créée le 29 mai 2009, la fédération des producteurs de la Polynésie française "TE RIMA HOTU RAU" rassemble 9 groupements qui se veulent représentatifs du milieu agricole. Conscients des problématiques du secteur, le leitmotiv de la fédération se résume en quelques mots : « de la qualité dans nos assiettes! ». La fédération regroupe le syndicat des maraîchers et vivriers, le syndicat des apiculteurs, le syndicat groupement des éleveurs de bovins, le syndicat des producteurs de fruits, le syndicat des aviculteurs, le syndicat des éleveurs de porcs, la coopérative des producteurs d'ananas de Moorea, la coopérative vanille de Tahiti et ses îles, la société coopérative d'intrants HOTU URA. Elle compte environ 250 exploitations pour un tarif d'adhésion fixé à 3000Fcp par an. Chaque membre possèdera sous peu une carte lui permettant de bénéficier de remises (env.10 à 15%) dans les commerces de la place.

Pourquoi avoir choisi de vous regrouper au sein d'une fédération ?

Le choix d'une organisation comme une fédération nous permet de rassembler toutes les filières agricoles. Cela nous permet de mettre en commun nos forces, de parler d'une seule et même voix et créer des liens solidaires entre les agriculteurs..

Quels sont vos projets ? et comment regroupez vous les intérêts de vos adhérents ?

Avec du recul, nous nous apercevons que les intérêts de nos membres sont convergents. Il y a un problème d'aménagement foncier des surfaces agricoles, une forte demande de la réduction des charges, la nécessité d'améliorer la commercialisation des produits agricoles et d'officialiser un véritable statut de l'agriculteur. Au cours de nos démarches nous nous rendons compte qu'il est impossible de demander des exonérations sur le carburant, de cotiser à la caisse de retraite ou encore de bénéficier d'avantages fiscaux tout simplement parce que le statut de l'agriculteur n'existe pas.

La fédération a choisi d'importer ses intrants via sa propre coopérative, dans quel but et qu'est ce que cela vous apporte ?

Cette coopérative a été créée pour répondre à une réelle demande. De nombreux agriculteurs ont souhaité avoir des marchandises moins chères notamment pour les engrais et les semences.

Quel rôle joue la fédération par rapport à la chambre d'agriculture ? En quoi vos actions sont différentes ?

Notre rôle est complémentaire, et nous pouvons intervenir parfois sur les mêmes dossiers. Par ailleurs, il est légitime que les responsables d'organisations professionnelles souhaitent intervenir au sein de cet organisme. Il est important de rappeler que la chambre d'agriculture bénéficie d'un financement du ministère de l'agriculture (budget d'environ 200 millions cfp par an, voir Mata atu n°1). Une chambre d'agriculture est un outil indispensable et il serait intéressant qu'elle se rapproche d'un véritable statut de chambre consulaire lui permettant de disposer d'une indépendance politique et financière. Selon nous, le reversement de la TEAP (taxe pour l'environnement, l'agriculture et la pêche) devrait davantage revenir au milieu agricole. De nombreux projets pourrait alors voir le jour comme la collecte et le traitement des déchets toxiques, la construction de laboratoires d'analyses et d'élevages d'auxiliaires, la création de marchés communaux, etc.

Quelles actions avez vous déjà réalisées?

Nous sommes particulièrement fiers de la création de notre coopérative. Le projet a rassemblé de nombreux agriculteurs. Les premiers arrivages d'engrais ont eu lieu. Sur le plan technique, nous participons régulièrement à des réunions organisées par le SDR. Notre rôle est d'exprimer les problèmes techniques rencontrés par nos agriculteurs :

- l'amélioration des variétés d'agrumes *(sélection variétale et portes greffes résistants)*
- l'utilisation de produits biologiques *(insectes et champignons)* afin de réduire l'utilisation de pesticides chimiques
- la lutte contre la mouche des fruits *(poursuite des lâchers de micro guêpes et pose de pièges)*
- l'élaboration de projets de loi de pays pour l'officialisation de l'agriculture biologique et raisonnée en Polynésie
- les besoins en formation
- la participation mensuelle à la conférence agricole et à la commission des pesticides.

C'est au cours des Etats généraux que nous avons rencontré le SIPOF (syndicat des industriels de la Polynésie française) devenu aujourd'hui notre partenaire dans la recherche de nouveaux débouchés pour nos produits. Les produits transformés sont l'avenir de nos produits, à l'instar du marché du jus de fruit qui n'est pas suffisamment exploité localement. Les techniques doivent sans cesse évoluer. En dépit des lenteurs administratives, le syndicat apicole a pris à son initiative, la venue du spécialiste Gilles FERT reconnu mondialement pour l'élevage des reines. Nous travaillons également avec le haut commissariat et les maires des communes de Taiarapu Est et Ouest sur un projet de marché intercommunal pour Taravao. Une demande de mise à disposition des locaux de l'ancienne usine TEVA à Afaahiti a été formulée auprès du ministère de l'agriculture.

Quels sont vos projets à venir ?

Nous avons pour objectif de rassembler 2000 exploitants dans 2 ans. Nous appelons toutes les associations et groupements à nous rejoindre. Nos projets à court terme c'est de relancer les ventes de produits agricoles avec des productions biologiques labellisés. Nous avons invité il y a deux semaines l'association Te Tia Ara pour défendre l'image des produits agricoles auprès du consommateurs. Nous souhaitons leur démontrer que de nombreux efforts sont faits et que l'agriculture polynésienne n'est pas aussi catastrophique que l'on veut bien le prétendre. En vérité, l'intérêt des consommateurs et l'intérêt des agriculteurs convergent vers une réduction de l'utilisation des produits toxiques et Te Tia Ara est prêt à nous soutenir auprès de la DIREN pour les autorisations d'introduction d'auxiliaires et de microorganismes utiles.

Suite au cyclone OLI, un syndicat devrait se monter à Tubuai et devrait nous rejoindre. Nous avons proposé au ministère de l'agriculture de créer un dispositif d'assurance en prévention des catastrophes naturelles comme en Nouvelle Calédonie. L 'embauche de plusieurs CVD (corps volontaires au développement), issus de la licence CAMI (conseiller agricole en milieu insulaire) aidera la fédération à avancer plus rapidement dans ses projets. Pour l'instant nous faisons tout nous même. Nous gérons nos exploitations, en parallèle des activités au sein de la fédération. Le bureau se réunit toutes les deux semaines au SDR. Ces jeunes pourront nous épauler dans nos missions et ce sera pour eux l'occasion d'être directement en contact avec des chefs d'entreprise agricole. La formation des nouvelles générations est aussi une priorité de la fédération.

Résultats de la sélection des variétés de litchis

TARAINA VOTA

Le litchi est un fruit très apprécié en Polynésie française et dans le monde. La consommation moyenne de litchi en Polynésie française sur les cinq dernières années est de 111 tonnes, dont 68 tonnes sont importées et 43 tonnes produites localement. C'est une culture à la conduite simple, rentable et demandant peu d'entretien. Cependant, la culture du litchi n'est propice que dans certaines conditions car le litchi a besoin pour fleurir d'une période de repos végétatif induite par une saison fraîche et sèche. En Polynésie française la culture du litchi est propice aux Australes, aux Gambier et certaines zones de Tahiti.

Différentes variétés de litchi ont été collectées et plantées à Tubuai. Les variétés plantées nommées par des lettres (A, B1, B2, C…) ainsi que la Fil vert sont issues de marcottages de plants de litchi prélevés chez différentes personnes habitant à Tahiti. Les autres variétés ont été introduites racines nues de l'étranger. Le département de développement de l'agriculture (DAG) a conduit une sélection de ces variétés en collaboration entre le secteur agricole de Tubuai (3°SA) et le département des industries agro-alimentaires (DIAA). Les premières conclusions de la sélection variétale ont été réalisée en se basant sur une collecte d'information agronomique, physique, chimique et gustative.

La récolte d'information

M. Opeta Vavitu, agent du SDR de Tubuai, a réalisé le suivi agronomique de la parcelle de litchi conformément à l'itinéraire technique défini. Il a aussi réalisé des observations régulières du verger en périodes de floraison et de production. A chaque observation, une fiche de notation était remplie. Différentes mesures permettant de caractériser la vigueur des arbres ont aussi été relevées (section de tronc, volume de frondaison…). Arrivés à maturité les fruits de chaque variété ont été expédiés au département des industries agro-alimentaire de Papara. Une partie de l'échantillon a été utilisée pour réaliser des mesures physiques (taille, poids des fruits, poids des noyaux, pourcentage de noyaux atrophiés) et des mesures chimiques (acidité, teneur en sucre). Ces informations ont permis de déterminer notamment si l'indice de maturité était suffisant, et dans ce cas de caractériser les variétés. Le reste de l'échantillon a été évalué par un panel «naïf» et représentatif de consommateurs durant des séances d'analyses sensorielles.

L'incision annulaire

L'incision est une méthode taiwanaise qui consiste à inciser l'écorce à la base des charpentières, en veillant à laisser une charpentière non incisée qui joue le rôle de tire-sève. L'incision fait le tour de la branche, elle est donc dite "annulaire" et est pratiquée jusqu'au bois, sur une largeur de 2 mm. Les incisions sont pratiquées avant la maturité de la 2ème pousse végétative vers la mi-mars.

L'observation des résultats sur plusieurs années consécutives sur la parcelle de Tubuai montrent clairement que l'incision a un effet positif sur la floraison des arbres. 95 % des arbres incisés ont fleurit alors que la floraison d'un arbre non incisé est plus aléatoire. La pratique de l'incision annulaire permettrait donc bien de garantir une meilleure floraison et donc une meilleure production.

Variétés	Note qualité globale : 2009 1	% noyaux atrophiés	Vigueur[a] 2	Période de production[3] 3	Largeur frondaison[4] (m) 4	Hauteur de l'arbre[4] (m) 4	Ecartement conseillé (m)	Nombre d'arbre / ha	Rendements moyens (kg/arbre)	Rendements (kg/ha)
Kwai Mi	7,7	1,1- 3 1[bc]	MV	Mi décembre	7,1	6,7	10	100	49,1	4 910
FDM	7,5	1,2- 2 9[c]	MV	Mi décembre	6,8	5	10	100	30,3	3 030
Dehradun	7,4	1,3- 1 6[cd]	V	Début décembre	8,5	5,9	12	69	113,9	7 859
C	7,3	1,4- 1 0[d]	PV	Mi décembre	6,3	4	9	123	27,4	3 370
F	7,3	1,5- 1 2[de]	MV	Mi décembre	6,7	5,1	10	100	20,6	2 060
PL	7,2	1,6- 2 1[e]	MV	Mi décembre	7,3	5,3	10	100	87,7	8 770
A	7,1	1,7- 4 2[b]	MV	Mi décembre	7,1	5,3	10	100	40,5	4 050
B1	7,1	1,8- 2 6[c]	MV	Début décembre	6,6	5,4	10	100	41,9	4 190
P	7,0	1,9- 1 4[cde]	MV	Mi décembre	6,9	5,9	10	100	62,5	6 250
H	7,1	1,10- 2 0[cd]	MV	Début décembre	7,3	5,3	11	82	108,8	8 922
D1	7,1	1,11- 1 2[de]	MV	Mi décembre	7,6	4,9	11	82	110,5	9 061
O	7,0	1,12- 1 4[cde]	TV	Mi décembre	8,9	4,8	12	69	166,2	11 192
J	6,8	1,13- 2 6[c]	MV	Mi décembre	7	5,4	10	100	71,1	7 110
G	6,6	1,14- 1 3[de]	V	Mi décembre	6,5	5,8	9	123	90,6	11 144
E	6,6	1,15- 2 3[e]	M V	Mi décembre	6,6	6	10	100	54,8	5 480
Hak Ip	6,8	1,16- 1 6[cd]	PV	Début décembre	6,2	6,5	9	123	77,9	9 582
VA	6,0	1,17- 1 2[cd]	TPV	Mi décembre	3,9	4,3	7	156	19,6	3 058
B2	5,4	1,18- 9 7[a]	TV	Début février	7,2	6,7	10	100	58,8	5 880
Fil Vert*	5,9	1,19- 85	PV	Début février	5,3	5,2	9	123	69,7	8 573
D2*	5,5	1,20- 95	PV	Début février	6,3	5,1	9	123	79,7	9 803
I*	6,3	1,21- 85	PV	Début février	5,4	5,4	8	156	12,5	1 025
KMP*	/		TPV	/	4	5,2	7	156	Pas de production	/

1 Echelle de notation en 9 points (1 mauvais ; 2-3 médiocre; 4-6 acceptable ; 7-8 bon ; 9 excellent)
2 TV : très vigoureuse – V : vigoureuse – MV : moyennement vigoureuse – PV : peu vigoureuse – TPV : très peu vigoureuse
3 Pour une date d'incision réalisée en mi-mars 2009
4 Mesures prises sur des arbres âgés de 10 ans, sauf la variété VA qui a 9 ans
a,b,c,d,e,f Groupes significativement différents dans une même colonne à p=0.05 (* *Variété ayant un indice de maturité insuffisant lors des analyses*)

Les résultas des analyses sensorielles

Les résultats sont présentés dans le tableau ci dessus. Les variétés sont classées par ordre croissant en fonction de la note globale obtenue aux analyses sensorielles. Les 9 variétés suivantes se sont distinguées par leurs qualités gustatives: Kwai Mi (aussi appelée Tai So), PDM, Dehradun, C, F, PL, A, B1 et P auxquelles peuvent s'ajouter les cultivars H, D1 et O. Les variétés G, E et J présentent peu d'avantages mais restent de qualité satisfaisante. La variété VA est peu intéressante de par son calibre inadapté au marché local.

Des analyses complémentaires devront être réalisées lors de la prochaine période de production pour les variétés Hak Ip, I, Fil vert, B2 et D2, les fruits analysés ne présentaient pas un indice de maturité suffisant. Ces variétés sont intéressantes car elles sont pour la plupart tardives et présentent un taux très important de noyaux atrophiés.

Les résultats agronomiques

Toutes les données agronomiques récoltées ont permis de déterminer les périodes de floraison et de production ainsi que la vigueur des variétés, leur efficacité de productivité (production/section de tronc et production/volume de frondaison). Les variétés ayant une efficacité de productivité les plus élevées sont la O, Dehradun, PL, H et D1.

Les variétés à privilégier

L'ensemble des observations a permis de réaliser des fiches descriptives de chaque variétés et d'orienter la diffusion de matériel végétal litchi en priorité vers les variétés suivantes :

- Variété Dehradun : vigoureuse, arbre de grande taille, production à partir de début décembre*, rendements élevés (113 kg / arbre), très bonne qualité gustative des fruits, 16 % de noyaux atrophiés ;
- Variété PL : moyennement vigoureuse, arbre de taille moyenne, production à partir de mi-décembre*, rendements satisfaisants (87 kg / arbre), très bonne qualité gustative des fruits, 21% de noyaux atrophiés
- Variété O : variété qui se démarque par sa vigueur et sa productivité tres importante (166 kg/arbre). Arbre de taille moyenne, mais au développement très important. Production à partir du début décembre, par contre, les fruits présentent de gros noyaux (3g) avec 14 % de noyaux atrophiés.
- Variété H : a sensiblement les mêmes caractéristiques que la variété D1 sauf que son % de noyaux atrophiés est supérieur (20%). Ses rendements sont élevés (108 kg/arbre) et ses fruits arrivent à maturité à partir de début décembre.

Il est conseillé de ne pas diffuser les variétés Kai May Pink, VA, F, PDM, A et B1, en raison de leurs rendements faibles voire nuls et bien que leurs fruits soient parfois de bonnes qualités gustatives. La sélection variétale n'est pas terminé, des informations complémentaires devront être collectées pour pouvoir déterminer la valeur des variétés Hak Ip, I, Fil vert, B2 et D2 et sélectionner une variété tardive intéressante pour une production en février.

La Conférence agricole

La Conférence agricole se tient tous les mois au Service des Affaires économiques et réunit tous les acteurs du marché des fruits et légumeslocaux. Cette réunion a pour but de réguler les importations en légumes et fruits frais afin de permettre à la production locale de s'écouler et aux consommateurs de trouver des produits frais en quantités suffisantes. La dernière conférence s'est tenue le mardi 23 avril 2010 à 8h30.

Jérome LECERF

Cette conférence a montré que moins de 3 mois après le passage du cyclone OLI et les pertes de productions locales engendrées qui ont nécessité l'ouverture de quotas d'importation exceptionnels ces derniers mois, le retour de la production locale à la normale semble se confirmer et le recours aux importations de fruits et légumes pour pallier aux manque de production se termine.

Comme d'habitude, la conférence agricole a démarré par une présentation de l'évolution des prix d'un certain nombre de fruits et légumes frais par monsieur Hervé Duquesnay, du service des affaires économique (SAE). Pour rappel, ces prix sont relevés tous les mois par les agents de ce service auprès d'un ensemble de points de vente : marchés, petits magasins, supérette, super et hypermarché. Sur l'ensemble des produits relevés, le SAE a noté que 40% des fruits et légumes suivis avaient subi une hausse de prix et ces hausses sont parfois importantes notamment sur les produits importés : chou vert importé (+51%), tomate importée (+40%), mandarine importée (+42%) et l'orange importée (+27%). Des hausses de prix ont également été constaté sur des produits locaux mais dans une moindre mesure : citrons des Marquises (+15%), pamplemousses (+12%), mais aussi la papaye solo, l'orange locale, la banane rio, et l'ananas.

Parmi les produits qui ont conservé un niveau de prix stable, on citera le poivron rouge, la tomate locale, le citron de Tahiti, le gingembre, la patate douce, le taro, et le coco sec. Enfin des baisses de prix ont été observées sur certains produits importés : la carotte mais surtout sur les produits locaux : le melon (-29%), le pota (-8%), le navet (-16%), le concombre (-14%), la laitue minetto et la laitue beurre (-8%)…Les consommateurs devraient donc profiter du retour des productions locales à la normale avec une baisse de prix de ces dernières sur les étals et la disparition de certains produits importés comme la tomate pour laquelle nous avons observé des niveaux de prix de l'ordre de 900 F/kg.

Compte tenu des estimations de productions réalisées auprès des principaux producteurs par les agents techniques de la chambre d'agriculture, quelques quotas d'importations ont néanmoins été ouverts sur certaines productions. L'absence de productions en carotte et pomme de terre, dont ce n'est pas encore la saison (saison fraîche aux Australes), et poireau ont conduit à déclarer l'importation de ces produits comme libre. Des manques ont été mesurés en poivrons, radis et oranges, d'où l'ouverture de quotas à hauteur de 4 tonnes en poivrons couleur, 4 tonnes en poivrons verts, 1 tonne en radis et 50 tonnes en oranges.

Si les producteurs et distributeurs se sont déclarés satisfaits des productions locales qui revenaient en force, Mr KalaniTEIXEIRA , représentant la fédération des groupements professionnels agricoles a relayé les difficultés qu'ont parfois connues certains producteurs maraîchers pour écouler leur production chez les commerçants, ces derniers leur déclarant être déjà approvisionnés en produits importés.

Ces problèmes mettent encore en évidence les difficultés rencontrées pour bien réguler les marchés sans léser ni les consommateurs, ni les producteurs. D'une part l'éloignement du pays conduit à un décalage important entre le moment où un quota d'importation est décidé sur la base d'un déficit de production locale estimée et le moment où la marchandise arrive par bateau (parfois plus d'un mois), et d'autre part les importateurs et importateurs/distributeurs préfèrent souvent écouler les productions importées déjà facturées par leurs fournisseurs que les productions locales. De plus compte tenu du peu de bateaux approvisionnant la Polynésie, la totalité du quota d'importation ouvert arrive en masse sur deux et parfois un seul bateau. Il arrive que des volumes importants de produits importés arrivant tardivement sur le marché et entrent en concurrence directe avec la production locale qui redémarre. Cette situation difficile reste heureusement assez exceptionnelle.

Renaud COQUILLE et son épouse

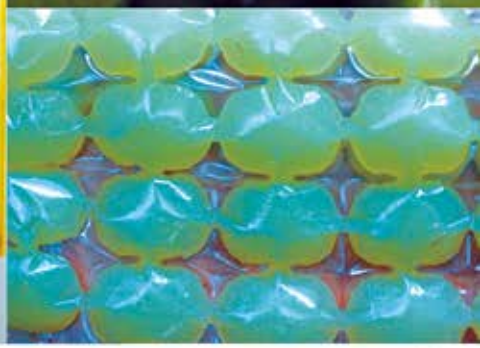
Kaipeka transforme les citrons de Nuku Hiva

A la fin de son contrat dans l'hôtellerie, **Renaud COQUILLE** décide, avec sa femme *(formation Ecole Hôtelière, originaire d'Espagne)* d'essayer de se faire une place au soleil des Iles Marquises et d'y élever leurs 3 enfants. L'idée du jus de citrons congelé lui est venue quand il est arrivé aux Marquises en 1999 et a été impressionné par l'abondance de fruits à Nuku Hiva. En effet, après avoir passé quelques années aux Tuamotu, cette surabondance était incroyable. Le citron est une denrée rare aux Tuamotu, et là, les voitures roulaient sur les citrons tombés à terre ! Afin d'étudier techniquement la fiabilité du projet, il s'adresse au Ministre de l'Agriculture qui, à son tour, le dirige vers le Laboratoire de l'Industrie Agro-Alimentaire de Papara ainsi que vers le Service du Departement Rural de Nuku Hiva. Peu à peu son idée se concrétise et c'est ainsi que Renaud COQUILLE a réussi à créer de toutes pièces l'entreprise **KAIPEKA** à Nuku Hiva...

Issu de l'hôtellerie et ayant étudié la cuisine, ses nouvelles technologies et notamment la surgélation, Renaud a tout de suite pensé que le jus de citron pouvait être congelé mais l'idée était tellement simple qu'il ne comprenait pas pourquoi ce n'était pas encore fait. Il s'est donc rapproché du Laboratoire Agroalimentaire de Papara du SDR afin de faire étudier son idée. Après quelques mois d'essais, l'idée a été validée par le labo IAA. Il restait à faire connaître le produit auprès de ses futurs clients. Savoir s'ils aimaient le produit et étaient prêts à l'acheter. Il a donc fabriqué quelques sachets de citrons congelés et les a envoyés à des chefs de cuisine. Son expérience en hôtellerie l'a aussi aidé à développer un argumentaire de vente.

Avoir une idée est une bonne chose, mais concrétiser son entreprise en est une autre. Beaucoup de gens ont des idées, mais peu les réalisent. Cela est dû en grande partie au fait qu'une idée est une sorte de grosse pelote de ficelle emmêlée, et il faut de la patience pour tout démêler. Heureusement, dit Renaud, en Polynésie nous avons des services qui sont prêts à vous aider et vous donnent beaucoup de conseils. C'est notamment le cas de la CCISM qui l'a aidé à écrire son premier « business plan ». Ils ne font pas le travail à votre place, mais ils sont de bon conseil et vous informent de toutes les étapes. Le temps d'écriture dans un projet est important, car il vous permet de mettre à plat tous les problèmes et de trouver les solutions. Le projet mûrit et vous le connaissez à fond. Cela a été pour lui un moment crucial, car il avait envie de se confier et de demander l'avis des gens, mais d'un autre côté il craignait de trop en parler et de se faire voler l'idée. On se sent seul, dit-il, et trouver le bon interlocuteur n'est pas facile.

Dès le début, il a voulu implanter son entreprise aux Marquises, même s'il savait qu'il augmentait le nombre de problèmes. La première raison est qu'il voulait être près des agriculteurs et ne voulait pas d'une usine dont les Marquisiens entendent seulement parler. La deuxième raison est plus philosophique, car en effet, si nous voulons que nos jeunes restent dans leurs îles, nous devons créer des entreprises qui leur permettent d'avoir un travail et de se sentir bien chez eux. Il a dû faire face à des difficultés dûes à l'éloignement. D'abord un problème de communication avec ses clients, car il n'est pas toujours facile de convaincre de nouveaux clients par téléphone, mail ou fax. Ensuite, dit-il, faire les foires coûte cher, et il est heureux que certaines expositions comme le salon « made in fenua » aident certaines entreprises en début d'exercice.



Ensuite, il y a les formations ou les réunions auxquelles on ne peut pas assister par manque de moyens et de temps. Cela est d'autant plus regrettable qu'il existe aujourd'hui des moyens pour se former sur Internet. Cependant avec l'aide de la CCISM, il a réussi à monter son premier dossier et l'a présenté au concours de « la création d'entreprise » qu'il a eu la chance de remporter. Le montant du prix lui a permis d'acheter ses premières machines, et lui a aussi apporté de la notoriété. Renaud a commencé à produire et à commercialiser ses produits, mais il s'est vite aperçu des limites que sa petite entreprise atteignait. Il fallait trouver un distributeur sur place afin de faciliter l'envoi de sa production chez les clients. Cela n'a pas été facile, car d'une part il fallait une entreprise qui croie en son projet et qui plus est, devait avoir le matériel pour ne pas rompre la chaîne du froid. Mais, par ailleurs, il fallait aussi être prêt à rétrocéder une partie du bénéfice ! Le choix était très simple : soit rester à un niveau très artisanal et produire peu, donc gagner peu, soit accepter d'avoir une marge bénéficiaire plus faible, mais de gagner sur le volume de production. Le SDR l'a aidé à rentrer en contact avec un distributeur. L'aventure à plus grande échelle pouvait commencer. L'entreprise devait rentrer dans une deuxième phase, et il fallait un local adapté et aux normes d'hygiène. Il a donc monté un deuxième dossier plus ambitieux comprenant un local dédié entièrement à la production et un lieu de stockage assez grand afin de pouvoir faire du stock.) Il a finalement fait un dossier avec un apport personnel, un crédit de la banque, deux aides du territoire (FEI, ACDE) et une aide de l'état français (FRED) pour un montant total de 16 millions.

Bio express

Renaud Heitapu COQUILLE

né à Papeete le 16 Août 1965 d'une mère chinoise et d'un père métropolitain, agriculteurs à Tahiti

- **Etudes Secondaires au Lycée Paul Gauguin**
- **2ème promotion BTH à l'école Hôtelière du Taaone**
- **Admis en BTS à l'Ecole Hôtelière Méderic à Paris**
- **Retour en Polynésie après plusieurs stages dans différents hôtels en France**
- **Duty Manager pendant 5 ans au Beachcomber à Moorea**
- **Engagé en 1996 par le groupe South Pacific Marketing pour diriger le premier Pearl Beach Resort sur l'atoll de Manihi**
- **Ouverture du Keikahanui Pearl Lodge à Nuku Hiva en 1999**

Aujourd'hui, nous avons étoffé notre gamme de produits. Nous avons bien sûr du jus de citron, mais aussi du lait de coco, des purées de fruit et des frites de Uru.

"Les petites entreprises comme la nôtre doivent faire face à de nombreux problèmes et il est très difficile de tout faire. En effet, réaliser un projet tel que le nôtre nous oblige à faire la comptabilité, diriger l'entreprise et assurer la partie commerciale. Au départ, on ne peut pas tout connaître, et il faut avoir du temps afin d'apprendre toutes les facettes de notre entreprise, mais cela nous rend plus fort."

"Sur un plan plus général, nos entreprises locales ont un petit marché et nous ne pouvons pas réaliser d'économie d'échelle. Nous devons lutter constamment contre les produits d'importation. En ce qui nous concerne, nous devons faire face à l'importation de lait de coco en boîte et de purée de fruits congelée".

"L'agroalimentaire est un domaine que nous avons peu exploré en Polynésie. Il y a encore beaucoup de produits à inventer. Il ne faut pas faire du « copier-coller », car, comme je le disais plus haut, notre marché est très petit et cela ne sert à rien de se faire de la concurrence. Par contre, nous devons faire appel à notre imagination afin de pouvoir combiner notre culture polynésienne et notre monde moderne".

"L'agroalimentaire est un élément essentiel de l'agriculture. Il ne doit plus être considéré comme le vilain petit canard, mais bien au contraire un élément capital qui permettra à notre agriculture de trouver de nouveaux marchés. L'agriculture et l'agroalimentaire ne sont pas antagonistes, mais complémentaires. Et je pense sincèrement que l'un ne peut survivre sans l'autre."

L'entreprise Kaipeka s'approvisionne en fruits dans les proportions suivantes :

- 1000 à 1200 cocos/mois à 45 fcp/le coco chez un seul fournisseur
- 250 kilos de citrons/semaine à 150 fcp/kilo chez une dizaine de producteurs
- 300 kilos de uru/semaine à 50 cfp/kg chez une dizaine de producteurs
- 150 à 200 kilos de mangues/semaine à 50 cfp/kg chez une dizaine de producteurs
- 150 à 200 kilos de corossol/semaine à 50 cfp/kg chez une dizaine de producteurs
- 100 kilos de goyaves/semaine 50 cfp/kg sur 3 à 4 mois (en fonction de la saison de production) chez 2 à 3 fournisseurs
- 50 kilos/ mois de caramboles et de payayes à 50 fcp/kg (peu de production commercialisée).

Pour l'approvisionnement en matières premières, Kaipeka travaille avec une quinzaine d'agriculteurs et leur achète pour 2 500 000 FCP/an. Cela représente à peu près 10 tonnes de produits par an.

La distribution de ces produits a été confiée au comptoir Cécile et la société Kaipeka a été récemment agréée au titre de la prise en charge du frêt inter-îles pour les produits finis comme :

- le jus de citron et le lait de coco congelés, conditionnés sous forme de sachets alvéolés de 0.33 litre à 600 fcp et en et en sachets de 1 litre.
- le lait de coco (0.33 litre, 0.5 litre et 1 litre)
- les frites de uru congelées et conditionnées sous forme de sachet de 1 kilo
- d'autres produits congelés, tels que les purées de fruits (mangue, corossol, goyave, papaye, carambole), conditionnés en sachet de 1 kilo .
- les sorbets de fruits énumérés en petits pots. Cette gamme de produits est destinée aux magasins de Tahiti, particuliers, collectivités (cantines scolaires), ainsi qu'aux professionnels de la restauration (Hôtels de Tahiti, Hôpital et l'Hôtel de Taiohae).

La Commission des Fleurs coupées en vue de la Fête des Mères 2010

William Vanizette

La commission des fleurs coupée s'est réunie le mardi 06 avril 2010 à 8h30 pour définir les quotas d'importation de fleurs en vue de la Fête des Mères.

Les prévisions de récolte des fleurs locales ont été établies par le service du développement rural et ont été exposées par Armand VILLIERME, agent du SDR.

La production locale des fleurs coupées est significative pour les Anthuriums (38000 tiges), les Orchidées en pôts (54000 tiges), les fleurs exotiques (70000 tiges) et les Tiare(900 paquets). A l'inverse, il signale une insuffisance de production pour les roses (y compris de roses rouges) et une absence de production locale de lys en provenance des Australes cette année sans doute liée au cyclone Oli.

En ce qui concerne les demandes des fleuristes, celles-ci, agrégées, dépassent légèrement le seuil des 30.000 tiges. Ce volume est devenu la référence des dernières années pour la Fête des Mères, suite à la volonté du Pays de privilégier l'écoulement de la production locale des fleurs coupées. Par variété de fleurs, il existe une forte demande des fleuristes pour le Dianthus (œillet : 8440 tiges), la rose (8980 tiges) le Chrysanthemum (5860 tiges), le Lys (5070 tiges), le Gerbera (1125 tiges) et l'Alstromeria (1115 tiges).

Sur la base des recommandations énoncées ci-dessus, pour la fête des mères 2010, la commission a proposé à l'approbation du Conseil des Ministres l'ouverture d'un quota global de 29.465 tiges de fleurs coupées des variétés suivantes : Alstroméria, Chrysanthèmes, Lys, Œillets et Roses.

Ce que disent les textes....

Arrêté n° 287/CM du 17 mars 1995 modifié, relatif au régime d'importation des fleurs coupées

Arrêté n° 688/CM du 18 mai 1998 modifié, autorisant l'ouverture de quotas périodiques d'importation de fleurs coupées

Dans le but de promouvoir le développement de l'horticulture polynésienne, les importations de fleurs coupées sont soumises à un quota global fixé par le Conseil des Ministres. Ce quota est attribué et réparti par le service du commerce extérieur au « bénéfice des fleuristes patentés exploitant un magasin régulièrement approvisionné ». Le quota mensuel actuel est de 26.000 tiges au bénéfice des fleuristes exerçant à Tahiti et Moorea et 4000 tiges pour les fleuristes installés dans les autres îles. Ce quota est figé à ce niveau depuis de nombreuses années. La répartition des quotas peut être évolutive en fonction de la situation d'activité des fleuristes : taux de consommation des quotas individuels, ventes et rachats de fonds de commerce, fermetures de boutiques…

Dans la pratique, tout nouveau fleuriste qui s'installe ou qui rachète un fonds de commerce existant peut et/ou doit adresser une demande de quota au service du commerce extérieur, accompagnée de certaines pièces justificatives : extraits du registre du commerce, numéro Tahiti, photos du point de vente. Une visite du point de vente est effectuée après dépôt de ces pièces et avant décision d'attribution du quota individuel par le service du commerce extérieur. De nombreux ornements naturels d'accompagnement peuvent être importés sans limitation de quantité. Cependant, les importateurs concernés doivent déposer une demande de licence d'importation auprès du service du commerce extérieur. *(Arrêté n° 688 CM du 18 mai 1998, modifié).*

A l'occasion de certains évènements particuliers, Saint Valentin (février), Fête des Mères (juin), Toussaint (novembre), Noël et Fêtes de fin d'année (décembre-janvier), une Commission des fleurs coupées se réunit pour octroyer des quotas exceptionnels qui s'ajoutent au quota mensuel. Dans la pratique, cette commission se réunit 2 fois par an : avant la fête des mères et avant la Toussaint.

Entrez dans le jardin d'Eden de Magali !

L'exploitation de Magali Lehartel a une histoire peu commune. C'est sa grand-mère Mamie Maeva qui la gérait encore 2 ans auparavant. Installée sur les terres familiales, Mamie Maeva a planté les 8 hectares petit à petit depuis qu'elle s'intéresse aux fleurs et cela remonte à sa jeunesse. L'Alpinia, le Bihai, le Psitta, la rose porcelaine sont ses petits trésors, quelques noms qui évoquent toute la poésie des fleurs et du haut de ses 73 ans, Mamie Maeva a transmis sa passion et son savoir-faire à sa petite-fille Magali.

Armand Villierme

Magali avoue que cela n'a pas été évident de gagner la confiance de sa grand-mère du fait de son manque d'expérience. C'est grâce à son amour des fleurs et beaucoup de persévérance qu'elle a pris confiance en elle. Cette passion des fleurs est sans doute héréditaire car ses arrières grand-parents étaient agriculteurs et la jeunesse polynésienne de l'époque aimait faire la fête et porter de belles couronnes de fleurs. C'est sans doute cela qui a poussé sa mamie à en planter et elle a toujours été fascinée et passionnée par la beauté de nos fleurs et leurs parfums enivrants.

Les feuillages comme marque de fabrique

Au départ, l'exploitation était principalement tournée vers des *Opubi* , des Oiseaux Paradis, des *Tiare* autour de la maison familiale. Ensuite, face à la demande grandissante de ces plantes exotiques au niveau local pour la décoration lors de banquet, de buffet ou tout simplement pour la confection de couronnes, l'exploitation s'est agrandie et Mamie Maeva a commencé à livrer sur les marchés de Pirae et de Faaa. Cela a permis d'accroître la production d'Alpinia (*Opubi*) qui, comparée au Psitta (Oiseaux Paradis), ne nécessite pas un renouvellement fréquent, tous les 6 mois pour ce dernier. Aujourd'hui, Magali continue de livrer ses clients au marché de Pirae, de Faaa et des boutiques de fleuristes soit une quinzaine de point de vente. Sa production se partage entre les fleurs comme les *opubi*, spittacorum, torche (rose, shampoo, takino), alpinia (hercule, sassys, émeraude, tropic), mais aussi les feuillages comme le auti, pandanus, faux caféier, philodendron, fougères, palmier areca. Les feuillages, c'est un peu la marque de fabrique de son entreprise. Depuis qu'elle dirige cette exploitation, Magali a enrichi son outil de travail, la "collection", de nouvelles variétés de Bihai qui viennent côtoyer la centaine de variétés de fleurs déjà présentes .

Mamie Maeva et Magali

Bio express

Magali LEHARTEL
32 ans
2 enfants
formation : BEP
Son exploitation
8 hectares
(Afaahiti, plateau dorsal)
Main d'œuvre : 2 temporaires
2 véhicules dont 1
pour la livraison

L'exportation : une bonne école de la qualité !

La qualité de la fleur est une préoccupation de chaque instant. L'exploitation peut se vanter d'avoir acquis une bonne expérience avec l'exportation de fleurs et feuillages vers la France et le Japon dans les années 1995. Comparées aux fleurs du Costa Rica ou de la Martinique, nos fleurs sont homogènes, belles, d'une qualité supérieure et d'une plus grande longévité. Sans oublier, le soin et les détails apportés après la récolte dans le but de proposer un produit finit propre (fourmis, cochenille, poussière..) et de qualité. Cette expérience a été acquise sur le tas, mais aussi grâce aux conseils de Monsieur Herber Yannick ingénieur horticole au SDR et avec la création du GIE à Taravao en 1993, avec la participation du SDR. Il y a un détail qui a son importance : pour une conservation optimale, les fleurs doivent être en contact avec l'eau constamment, elles doivent tremper dans l'eau jusqu'à leur livraison finale. C'est devenu un savoir faire de l'exploitation que Magali compte bien perpétuer.

Conserver la fraîcheur avant toute chose

Contrairement à ce que l'on peut penser, le travail dans la fleur coupée n'est pas de tout repos. Chez Magali, le réveil est matinal et la journée de travail débute à 6h du matin par la préparation du matériel pour la récolte pour se terminer à 17h après les livraisons. Les fleurs de Tiare Tahiti sont cueillies en premier sur une surface de 2 hectares, ensuite au tour des Alpinia, des « Bihai », des « Roses porcelaines », des « Psitta »et enfin les feuillages. Puis il y a le nettoyage, le conditionnement des paquets, et enfin à partir de 11h, la livraison tous les jours, 6 fois par semaine pour garantir la fraîcheur. Toutes les fleurs arrivent chez les clients moins de 8 heures après la cueillette ! Il est vrai que ce produit ne prend sa véritable valeur que s'il conserve sa fraîcheur ! La production de fleurs est irrégulière dans l'année contrairement aux feuillages. Mais par semaine, en moyenne, Magali livre une centaine de douzaines de fleurs, opuhi, alpinia (de 800 FCP la douzaine à 1000FCP les 3 douzaines), une centaine de paquets de feuillage (200 à 400 FCP le paquet) et de 70 à 120 paquets de tiare Tahiti (de 300 à 500 F le paquet). Comme la production, les prix subissent une variation saisonnière liée à la demande et à l'offre. Dans l'année les temps fort sont la Saint Valentin, la fête des mères, et la Toussaint, mais le travail est quotidien. Pour Magali, ce sont 150 kilomètres de route tous les jours pour permettre à ses clients de disposer de la meilleure qualité, son mari au volant et elle pour le contact avec ses fleuristes, avec le sourire et un mot de remerciement. Cela représente effectivement beaucoup de route dans le mois et c'est justement le carburant qui constitue l'un des postes les plus important de l'exploitation. Si seulement il pouvait y avoir du gasoil agricole ! Le reste du temps est consacré à l'entretien de l'exploitation par le débroussaillage à la main parce que les fleurs tropicales sont très sensibles aux herbicides et juste se qu'il faut pour les herbes les plus coriaces (herbicide) ou mécanique (épandage d'engrais, traitement insecticide tous les 3 mois). Comme le disait mamie Maeva : « Sans l'entretien de l'exploitation, on ne peut arriver à un bon résultat». Aujourd'hui elle peut être satisfaite du développement de l'exploitation qu'elle a confié à sa petite fille, mais il reste encore du travail à faire.

Un avenir tout tracé ?

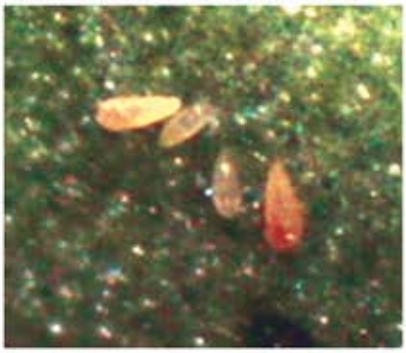
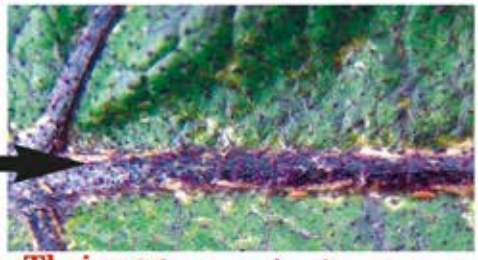
A 32 ans, Magali a la vie devant elle. Son avenir, elle veut le construire de ses mains. L'exploitation est en faire valoir indirect sous une forme de métayage qui tend vers un fermage à la polynésienne avec l'accord de la famille et ses relations avec sa mamie sont basées sur une grande confiance mutuelle. Elle estime avoir une bonne visibilité pour les 5 prochaines années au delà desquelles, l'assise foncière dépendra de la famille. Sa passion pour les fleurs l'amène à développer son activité sur Tahiti par une recherche de nouvelles surfaces foncières et ainsi assurer l'approvisionnement dans les années à venir. L'exploitation de fleurs est très dépendante de l'eau pour l'irrigation et pour le nettoyage avant le conditionnement. Or, il est bien connu que la dorsale du plateau manque d'eau quand il ne pleut pas et heureusement le ravitaillement est effectué par les pompiers. Mais les pluies trop fréquentes entravent l'accès car elles rendent la piste dangereuse voire inaccessible. Elle verrait d'un bon œil que la puissance publique aide les agriculteurs ou les horticulteurs à faire des routes de pénétration et à améliorer les réseaux d'eau agricole. Magali rêve de pouvoir renouveler ses fleurs avec l'introduction de nouvelles variétés de plantes et fleurs exotiques en vue du développement durable de cette filière, et par des prix plus abordable pour les engrais. Enfin, plus tard, elle pourrait, pourquoi pas, réaliser ce que sa mamie n'a pas pu faire : disposer d'un local « fleuriste » dans Taravao Centre, pour la vente en semi-gros et au détail. Mais pour l'heure, Magali a un projet plus important, et c'est un défi qu'elle s'est lancée à elle-même : passer son permis de conduire ! Bon courage Magali !

Qui attaque mes fruits ?

O vai teie e faaino nei tau maa hotu ?

RECONNAÎTRE LES RAVAGEURS ET LEURS DÉGÂTS

NA HEA E ITE TE MANUMANU NINA E TE FIFI E TUPU

Type de dégât Te ati	Type de ravageur Te manumanu nina
Chûte des fruits (poivron, aubergine) **Topa te maahotu** (oporo popa'a, hua puaaniho)	**Charançon du poivron** (Coléoptère) **Manumanu Charançon no te oporo popa'a**
Déformation, aspect bronzé **Faahurueraa, rehu paapaa mahana**	**Acariens (< 1 mm)** **Manumanu acariens** (aita e hau i te hoe mirimetera) 
Déformation, traits **Faahurueraa , te reni**	 **Thrips** (Thysanoptères) ou acariens si dégâts à l'extrémité du fruit
Trous, galeries (tomate surtout) **Apoo, apoo tereraa animara (tomati hoara)**	**Chenilles** (Lépidoptères) **Manumanu veri** (lépidoptères)
Piqûres, galeries, pourrissement **Patia, apoo tereraa animara, ua pe aore ra ua ino**	**Mouches des fruits (Diptères)** **manu patia maa hotu**

Eaha tera mea? Les pesticides ?

Ia ite i te taio i te titeti faararaa
Savoir lire une étiquette

Un pesticide doit être vendu dans un emballage adapté et en bon état. Il doit porter une étiquette en français collée sur l'emballage. Celle-ci comporte des informations sur son contenu et son usage.

E hoo faahepohia te Raau Arai Faaapu i roto te vairaa papu e te maitai. E titeti papai reo farani tei tapirihia inia te vairaa. E faararaa no te Raau i roto e te Faaohiparaa.

1 Nom commercial
Te ioa tapihooraa
Nom sous lequel est vendu le pesticide
Te ioa hoo ia o te Raau Arai Faaapu.

Numéro d'autorisation de mise sur le marché (AMM)
Te numera o te parau faatia no te hooraa
2 Correspond à l'autorisation de commercialisation *(en France)*
Oia hoi te parau faatia no te tapihooraa

Type de pesticide
Te huru Raau Arai Faaapu
3 Herbicide, insecticide, fongicide, ou acaricide
Tupohe aihere, tupohe manumanu,

4 Nom de la matière active
Te ioa ote raau e ohipara
Produit actif du pesticide
Plusieurs pesticides peuvent avoir la même matière active et être vendus sous différents noms commerciaux
Te raau ohipa ia o te raau arai faapu.
Rave rahi raau arai faapu e faaohipara teie raau e hoohia ra e ioa e tona.

Conseils de prudence
Te arairaa i te mau fifi, e te mau ati
Equipement de protection à porter lors du traitement et gestes à faire pour ne pas s'empoisonner
8 E omono te ahu paruru i te taime pipiraa e nahea e rave rave ia ore te taero raa ite raau ia tupu i nia ia oe

Nom et adresse du responsable de la mise sur le marché
7 Te ioa e te nohoraa
Le fabriquant ou la société qui distribue le pesticide
Te fatu aore ra te taiete e opere ra te raau arai faapu

Contenance
Te rahiraa **6**
Le volume en litre du pesticide dans son emballage
Te rahiraa ritera i roto i tona vairaa.

Concentration de la matière active
Te puai o te raau ohipa ra **5**
c'est la quantité de produit actif par litre: plus le nombre est grand plus le produit est concentré.
Te faito ia o te raau ohipa i te ritera hoe, rahi atu te nuamera rahi atu to na puai.

9 Mode d'utilisation du produit
Te faaohiparaa i te Raau Arai Faapu.
La dose d'emploi et le délai avant récolte (DAR) à respecter
Te faito tano e faatura te roaraa taime hou te ootiraa.

En Polynésie, l'étiquette comporte obligatoirement les points 4, 5, 8 et 9. Gardez les pesticides dans leur emballage d'origine, ne pas les reconditionner, ils se conserveront mieux et plus longtemps. Ne gardez pas de pesticides sans étiquette. Respectez les doses d'emploi et les conditions de sécurité. Portez un masque et un vêtement de protection.

I Porinetia nei, faahepohia i nia te titeti te reni 4,5,8 e te 9. Ia vai noa te raau arai faapu I roto i tona iho vairaa, eiaha roa e faaapi. E tapea maoro ia. Eiaha e faaherehere te raau arai faapu aita e titeti faaara. Faatura te mau faaueraa no te faito e te parururaa. Faaohipa te paruru ihu e te ahu paruru.

Frédéric, *te Aivanaa*...

Tombé tout petit dans la marmite de la pêche lagonaire, comme il aime le raconter, il faisait l'école buissonnière dès les classes de primaire pour aller harponner des carangues, des perroquets à bosses ou des mulets...

Comme la plupart des pêcheurs lagonaires,Frédéric est également agriculteur et son temps est partagé entre la pêche et son fa'aapu de vanille traditionnelle, igname de concours et de taro en zone humide.

C'est à l'âge de 18 ans et pour gagner sa vie que Frédéric commence à pêcher les langoustes, les crabes et les chevrettes pour les revendre au magasin Rémy, à Morurua, et en même temps il apprend avec son père de nouvelles techniques de pêche ainsi que la fabrication des filets, des nasses, etc...

Bio express

Frédéric TINIRAU
domicilié à Opoa
Raiatea - ISLV
né le 03/10/1950 à Fetuna
marié et père de 2 enfants

A l'âge de 30 ans, l'acquisition d'un bateau lui donne envie d'essayer la pêche à la ligne dans le lagon. Seul, il essaye, innove, invente pour arriver aujourd'hui à l'âge de 60 ans au sommet de son art et de sa passion. Il pratique plusieurs techniques de pêche (filet, harpon, etc..) mais sa pêche favorite est sans conteste la ligne généralement avec des poissons comme leurre bien qu'il aime aussi pêcher avec des plumes.

L'eschage de l'appât, mort ou vivant, est très important

Son plaisir est d'attraper le plus gros poisson possible à la main, et rien ne lui plait plus que de sentir la puissance du démarrage des prédateurs, se mesurer aux thons à dents de chiens, des carangues, des becs de canne, des loches, des barracudas ...

Ses armes : du nylon, des hameçons, des appâts (*Operu, Ature*) et une solide connaissance des mœurs des poissons qu'il n'hésite pas à partager, comme ses techniques de pêche, avec ses admirateurs !.

Cette passion n'est pas de tout repos car il s'agit, dès 4h du matin, de se rendre sur la zone de pêche car c'est l'heure ou les plus gros poissons rentrent dans le lagon.

Frédéric tient également compte de la lune, du courant, du vent, et du placement de son bateau qui sont également des facteurs très importants.

Bien que ne pêchant pas par obligation professionnelle mais plutôt par plaisir, Frédéric souhaite que son fils de 28 ans reprenne le flambeau pour perpétrer et conserver ce savoir-faire et devienne, lui aussi, ***te Aivanaa*** !.

Texte et photos : Vincent VAUCHEROT

MAI		
Date	Ile	CSVM
4	Moorea	Haapiti
4	Raiatea	Tevaitoa
5	Tahaa	Tapuamu
6	Tahaa	Poutoru
7	Tahaa	Tiva
8	Tahiti	Tareveo
11	Huahine	Fitii
		Maroe
		Teferarii
		Parea
12	Huahine	Maeva
		Haapu
		Fare
12	Tahaa	Haamene
14	Tahaa	Faaaha
19	Tahaa	Hipu
19	Raiatea	Opoa
20	Raiatea	Fetuna
21	Tahaa	Patio
25	Raiatea	Uturoa
25	Moorea	Haapiti
26	Raiatea	Avera
27	Raiatea	Vaiaau
29	Tahaa	Tiva

JUIN		
Date	Ile	CSVM
1	Moorea	Haapiti
1	Raiatea	Puohine
2	Tahaa	Tapuamu
3	Tahaa	Poutoru
4	Tahaa	Veitoara
5	Tahiti	Tareveo
8	Raiatea	Tevaitoa
9	Tahaa	Haamene
10	Tahaa	Patio
11	Tahaa	Faaaha
15	Raiatea	Uturoa
15	Moorea	Haapiti
15	Huahine	Fitii
		Maroe
		Teferarii
		Parea
16	Huahine	Maeva
		Haapu
		Fare
18	Raiatea	Opoa
17	Raiatea	Fetuna
19	Tahiti	Papara
22	Tahaa	Hipu
23	Raiatea	Avera
24	Raiatea	Vaiaau
25	Tahaa	Tiva
30	Tahaa	Tapuamu

JUILLET		
Date	Ile	CSVM
1	Tahaa	Poutoru
2	Tahaa	Veitoara
6	Raiatea	Tevaitoa
7	Tahaa	Haamene
10	Tahiti	Tareveo
13	Moorea	Haapiti
13	Raiatea	Puohine
15	Tahaa	Patio
16	Tahaa	Faaaha
20	Huahine	Fitii
		Maroe
		Teferarii
		Parea
20	Raiatea	Uturoa
21	Raiatea	Avera
21	Huahine	Maeva
		Haapu
		Fare
22	Raiatea	Vaiaau
24	Tahiti	Tareveo
27	Moorea	Haapiti
27	Tahaa	Hipu
28	Raiatea	Opoa
29	Raiatea	Fetuna
30	Tahaa	Tiva

AOUT		
Date	Ile	CSVM
3	Raiatea	Puohine
4	Tahaa	Tapuamu
5	Tahaa	Poutoru
6	Tahaa	Veitoara
7	Tahiti	Tareveo
10	Raiatea	Uturoa
10	Moorea	Haapiti
11	Tahaa	Haamene
12	Tahaa	Patio
13	Tahaa	Faaaha
17	Raiatea	Tevaitoa
18	Raiatea	Avera
19	Raiatea	Vaiaau
24	Tahaa	Hipu
24	Huahine	Fitii
		Maroe
		Teferarii
		Parea
24	Moorea	Haapiti
25	Huahine	Maeva
		Haapu
		Fare
25	Raiatea	Opoa
26	Raiatea	Fetuna
27	Tahaa	Tiva
28	Tahiti	Tareveo
31	Raiatea	Puohine

SEPTEMBRE		
Date	Ile	CSVM
1	Tahaa	Tapuamu
2	Tahaa	Poutoru
3	Tahaa	Veitoara
7	Moorea	Haapiti
7	Raiatea	Uturoa
8	Tahaa	Haamene
9	Tahaa	Patio
10	Tahaa	Faaaha
14	Raiatea	Tevaitoa
15	Raiatea	Avera
16	Raiatea	Fetuna
19	Tahiti	Tareveo
21	Tahaa	Hipu
22	Raiatea	Opoa
23	Raiatea	Vaiaau
24	Tahaa	Tiva
26	Huahine	Fitii
		Maroe
		Teferarii
		Parea
26	Huahine	Maeva
		Haapu
		Fare

OCTOBRE		
Date	Ile	CSVM
5	Raiatea	Uturoa
5	Moorea	Haapiti
6	Tahaa	Tapuamu
7	Tahaa	Poutoru
8	Tahaa	Veitoara
12	Raiatea	Tevaitoa
12	Huahine	Fitii
		Maroe
		Teferarii
		Parea
		Maeva
		Haapu
		Fare
13	Tahaa	Haamene
14	Tahaa	Patio
15	Tahaa	Faaaha
18	Tahiti	Tareveo
19	Raiatea	Puohine
20	Raiatea	Opoa
21	Raiatea	Fetuna
26	Tahaa	Hipu
27	Raiatea	Avera
28	Raiatea	Vaiaau
29	Tahaa	Tiva

NOVEMBRE		
Date	Ile	CSVM
3	Tahaa	Tapuamu
4	Tahaa	Poutoru
5	Tahaa	Veitoara
9	Raiatea	Puohine
9	Huahine	Fitii
		Maroe
		Teferarii
		Parea
		Maeva
		Haapu
		Fare
10	Raiatea	Opoa
12	Raiatea	Fetuna
16	Raiatea	Tevaitoa
17	Tahaa	Haamene
18	Tahaa	Patio
19	Tahaa	Faaaha
23	Raiatea	Uturoa
24	Raiatea	Avera
25	Raiatea	Vaiaau
26	Tahaa	Tiva
30	Tahaa	Hipu

DECEMBRE		
Date	Ile	CSVM
1	Tahaa	Tapuamu
2	Tahaa	Poutoru
3	Tahaa	Veitoara
7	Huahine	Fitii
		Maroe
		Teferarii
		Parea
		Maeva
		Haapu
		Fare
7	Tahaa	Hipu
8	Tahaa	Haamene
9	Tahaa	Patio
10	Tahaa	Faaaha
14	Raiatea	Uturoa
15	Raiatea	Avera
16	Raiatea	Vaiaau
17	Tahaa	Tiva
21	Raiatea	Tevaitoa
28	Raiatea	Puohine
29	Raiatea	Opoa
30	Raiatea	Fetuna

Vanille de TAHITI

VENTE DE VANILLE MÛRE

TAHAA
RAIATEA
HUAHINE
MOOREA
TAHITI

Diagnostics maladies et ravageurs

La journée technique de diagnostic sur les maladies et les ravageurs des cultures s'est tenue à la station de recherche de Papara le mardi 20 avril de 8h à 12h. Les agents du SDR, vulgarisateurs, entomologistes, phytopathologiste et agronomes étaient à la disposition des professionnels pour réaliser le diagnostic des maladies et des ravageurs présents sur les échantillons apportés par les agriculteurs. Trois agriculteurs de Tahiti se sont déplacés avec des échantillons. La prochaine journée technique sur ce même thème se déroulera le mercredi 19 mai de 8h à 12h toujours à Papara.

Phytotoxicité sur agrume lié à un herbicide de type phytohormone

Feuille de papayer virosé (Papaya ring spot virus)

Attaque de cochenille sur agrume

Analyse des résidus de pesticides dans les fruits et légumes commercialisés

L'institut de la consommation (ITC) réalise dans l'année plusieurs séries de prélèvement de fruits et de légumes locaux ou importés dans les points de ventes de Tahiti en vue de la recherche des résidus de pesticides. Le dernier prélèvement remonte au 9 mars 2010 et nécessite un mois pour les analyses en Nouvelle-Zélande. Les résultats obtenus sont les suivants :

Produit prélevé	Origine	Nombre de matières actives détectée
Laitue beurre	Local	0
Chou pommé	Local	0
Chou pommé	Importé	0
Laitue iceberg	Importé	0
Tomate	Importé	0
Concombre	Importé	1 = Metalaxyl à 0,053mg/kg

Seul l'échantillon "concombre importé" révèle un fongicide avec un résidu de 0,053mg/kg alors que la limite maximale de résidus (LMR) est de 0,5 mg/kg. Le produit est déclaré conforme.

Tubuaï, les ruches infestées par la loque américaine

Département Qualité Alimentaire et Action Vétérinaire

Suite à des problèmes de mortalités recensés par les apiculteurs de Tubuai, archipel des Australes, le département QAAV a effectué en 2009 une enquête sanitaire sur les ruches de l'île et a mis en évidence la présence de loque américaine. La loque américaine est une maladie bactérienne qui affecte le couvain et provoque la mort de celui-ci.

Elle n'est pas transmissible à l'homme.

Les symptômes sont un couvain en mosaïque, des opercules affaissés, une odeur nauséabonde et un test de la brindille positive.

Le test de la brindille consiste à planter une brindille dans une alvéole de couvain operculé. Il est positif si on en ressort un filament gluant et brun. Ce signe est caractéristique de la loque américaine.

Cet arrêté interdit tout transport d'abeilles, vivantes ou mortes, de matériel d'apiculture et de produits issus de l'apiculture depuis Tubuai vers les îles de Polynésie française supposées indemnes de loque américaine telles que les autres îles de l'archipel des Australes, cela afin d'empêcher la propagation de la maladie.

Le traitement est uniquement hygiénique, l'utilisation d'antibiotiques rendant le miel impropre à la consommation. Il consiste à détruire par le feu la ruche si elle est trop atteinte (abeilles, cadres, cire, ruche) ou effectuer un transvasement des abeilles adultes dans une nouvelle ruche préalablement désinfectée.

Le couvain et la cire doivent être détruits.

Le conseil des ministres vient de déclarer l'île de Tubuai infectée par la maladie par arrêté n°354 CM du 19 mars 2010 portant déclaration d'infection par la loque américaine de l'île de Tubuai, archipel des Australes".

Test de la brindille positive

Une abeille butine dans un rayon de 1,5 km à 2 km autour de la ruche, en cas de pénurie elle peut s'éloigner jusqu'à 3 km, voire 5 km.

Une abeille pèse environ 0,1 gramme. Un essaim contient environ 10000 abeilles par kg et emporte au départ3 jours de vivres soit 300 grammes de miel.

Un kg de miel sur votre table... c'est le travail de 40 000 abeilles ayant visité un million de fleurs et parcouru en moyenne chacune 1 kilomètre, et de 20000 autres abeilles l'ayant élaboré jour et nuit pendant plus d'une semaine !

Cuniculture : le lapereau d' un jour autorisé à l'importation

Le conseil des ministres a adopté le 19 mars 2010 un arrêté modifiant les conditions d'importation des lapins destinés à l'élevage : l'arrêté 353/CM du 19 mars 2010.

Maintenant, l'importation de lapereaux d' un jour est autorisée afin de permettre aux éleveurs de renouveler plus facilement leur cheptel.

De plus, ce nouvel arrêté dote le Pays d'une réglementation permettant de se protéger plus efficacement contre la maladie hémorragique du lapin et de myxomatose, et contribue à préserver un environnement toujours indemne de ces maladies et donc favorable à l'élevage de lapins en Polynésie française.

Le pays d'origine doit être de préférence indemne des maladies ou sinon, l'élevage d'origine doit être indemne de maladie hémorragique du lapin et ne pas avoir eu de cas de myxomatose depuis au moins 6 mois. Dans certains cas, les animaux ou les mères (dans le cas de lapereaux) doivent subir des tests pour être sûr qu'ils n'ont pas de maladie.

Lapereau d'un jour

La maladie hémorragique du lapin est une maladie mortelle fortement contagieuse qui est provoquée par un virus. Elle se transmet, soit directement (de lapin à lapin), soit indirectement (le lapin se contamine avec le matériel). Le virus entre par la bouche, par le nez ou par les yeux. Cette maladie est très souvent aiguë. Les symptômes sont une forte fièvre (supérieure à 40 °C), des problèmes nerveux, respiratoires, l'animal est faible et ne mange plus. La mort survient généralement 12 à 36 h après le début de la fièvre. L'élevage est très vite entièrement contaminé et tous les lapins meurent en quelques jours.

La myxomatose est une maladie du lapin due, elle aussi, à un virus. Elle se traduit par de la fièvre, une sensibilité à la lumière et surtout par une inflammation purulente des yeux et une tuméfaction qui gagne les autres organes, notamment la tête. Le virus est transmis par de petites mouches qui se posent sur les yeux, les narines ou par les insectes piqueurs comme les moustiques. Une fois le lapin infecté, la maladie peut mettre jusqu'à 3 semaines pour se déclarer. Ensuite les premiers symptômes apparaissent et la mort intervient en moins d'une semaine. Dès l'apparition des symptômes, il faut immédiatement isoler le lapin et désinfecter à l'eau de Javel la cage et le matériel.

Bien que ces deux maladies soient sans danger pour l'homme, elles sont très graves pour le lapin et l'élevage. Il est donc important de ne pas introduire frauduleusement de lapins et que la Polynésie française se protège contre ces maladies.

Pour toute information sur l'obtention d'un permis d'importation de lapins en Polynésie française, appelez le département QAAV au 42.35.18

Contacts

Ministère de l'économie rurale, en charge de l'agriculture, de l'élevage, des forêts et de la promotion des agro-biotechnologies.
BP 2551 Papeete 50.44.55

Service du Développement Rural
BP 100 Papeete

Direction centrale Standard	42.81.44
Dpt Qualité Alimentaire et Action Vétérinaire :	
Pirae	42.35.18 / 42.35.30
Aéroport de Faaa	83.34.27
Port de Pêche	82.96.12
Dpt de la Protection des Végétaux :	
Motu Uta	54.45.85
Aéroport de Faaa	82.49.99
Dpt de la Protection des Végétaux :	
Laboratoire d'Entomologie	57.59.33
Dpt de la Recherche Agronomique :	
Papara	57.40.04
Dpt des industries alimentaires :	
Papara	57.33.77

SDR des Iles du Vent

Papara		57.42.02
Tahiti-Est - Pirae		42.81.44 / 42.34.66
Taravao		57.10.95
Moorea	Afareaitu	56.14.86
	Opunohu	56.11.35
Station horticole de Mataiea		57.41.55
Station forestière de Papeiti		57.47.88

SDR des Iles sous le Vent

Raiatea	60.21.00
Tahaa	65.61.27
Huahine	68.82.39
Bora Bora	67.70.76

SDR des Iles Australes

Tubuai		95.03.25
Rurutu	(Tel/ Fax)	94.03.20
Raivavae		95.43.86
Rimatara		94.42.84

SDR des Iles Tuamotu-Gambiers

Standard		42.81.44
Rangiroa		96.83.99
Fakarava	(Tel/ Fax)	98.42.23

SDR des Iles Marquises

Nuku Hiva	92.07.20
Hiva Oa	92.73.62
Ua Huka	92.65.51
Ua Pou	92.54.18

Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire

B.P 5383 Pirae - Siège Papeete	50.26.90
Antenne de Taravao (Tel/ Fax)	57.17.98
Antenne de Tubuai	95.07.77
Antenne de Huahine (Tel/ Fax)	68.72.75

Ets Vanille de Tahiti

Siège	50.89.50
Laboratoire Uturoa	66.46.59

Lycée Professionnel Agricole d'Opunohu-Moorea

LPA - Standard	56.11.34

Formation Adulte CFPPA

BP 1007-Moorea- Standard	56.39.45

Maisons Familiales Rurales

CPMFR	(Tel/Fax)	58.27.00/42.23.37
Vairao		57.18.25/57.78.77
Papara		57.44.59/57.58.56
Tahaa		65.60.82/72.64.29
Rurutu		94.06.79
Hao		97.05.80

Conférence agricole
21 mai 2010

Journée technique
19 mai 2010
Diagnostics maladies et ravageurs.
Réservé aux professionnels.
8h à 12h - Dpt Recherche Papara.
Apportez vos échantillons

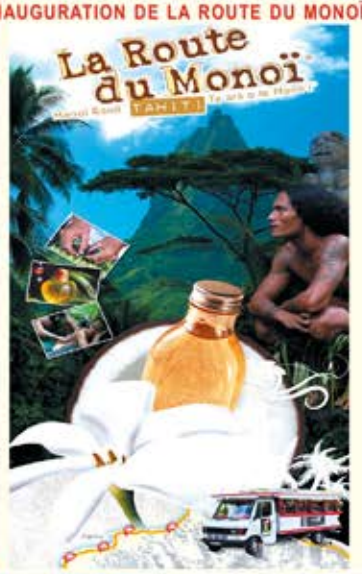
Floralies 27 mai au 6 juin
Place Vaitupa FAAA.
Contact : Yvette 78 08 32

Journée technique
9 juin 2010
Biodiversité du MAPE
8h à 12h - SDR Dpt Recherche Papara.
Avec Rubel AMARU (CAPL)
Apportez vos variétés (branches et Mape)

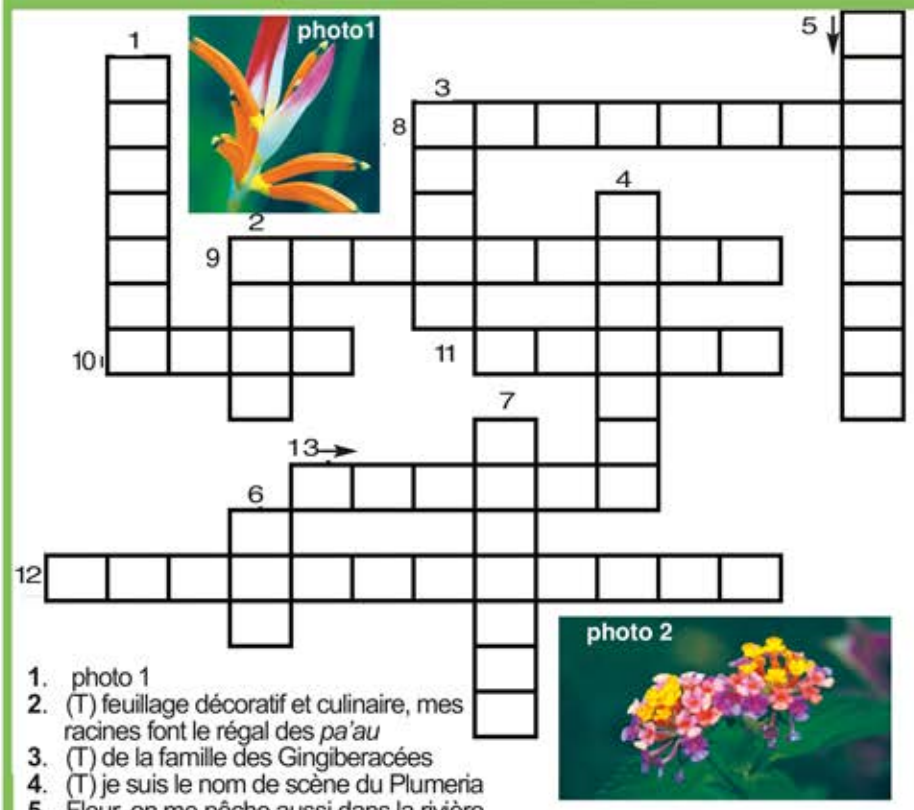
Salon de la vanille
15 au 19 juin
Hall de l'assemblée

Plan de greffage 2011
AVOCAT / MANGUE / AGRUMES
Commande pour les professionnels jusqu'au 30 juin 2010.
Livraison avril 2011.
Contact : Vulgarisateurs SDR de Tahiti et Moorea.

Inauguration de la route du monoï
3 juin 2010



Entomocroisés
"Fleurs et feuillages"
par Julie Grandgirard et Maurice Wong



1. photo 1
2. (T) feuillage décoratif et culinaire, mes racines font le régal des *pa'au*
3. (T) de la famille des Gingiberacées
4. (T) je suis le nom de scène du Plumeria
5. Fleur, on me pêche aussi dans la rivière
6. Fleur réputée à Tubuai
7. Espèce potentiellement envahissante. photo 2.
8. Espèce botanique protégée par la CITES
9. Fleur de mi-ombre, je peux héberger une bactérie mortelle
10. (T)Fleur éphémère, cousine du *purao*
11. On me fête chaque année
12. Fleur symbole du Japon
13. Petite fleur blanche. Tout Papeete a dansé chez moi.

Résultats de l' Entomocroisé n°1
1.punaise/2.parasitoïde/3.aleurode/4.chenille/5.charançon/6.mouche/7.prédateur/8.coccinelle/9.acarien/10.mineuse11.fourmis/12.thrips/13.syrphe.