Mata atu juin 2010 n° 3

MATA ATU

Regards sur l'agriculture

La semaine de la vanille

La route du monoi

Popoi ou tuparu de Tubuai ?

Magazine mensuel gratuit d'informations générales et techniques - juin 2010 - n°3

Mata atu nous invite au voyage dans ce numéro du mois de juin !

Sur la Route du Monoi, grâce au groupement interprofessionnel du monoi de Tahiti, laissez vous guider pour découvrir ou redécouvrir les étapes fabuleuses du savoir faire traditionnel, les secrets botaniques de la fabrication du monoi. Observez le mariage subtil de la fleur du tiare Tahiti et de l'huile sacrée.

Un voyage qui commence aux Tuamotu, plus précisément à Rangiroa, avec Maevatua qui nous fait découvrir son quotidien de copraculteur. Une vie simple, un regard posé entre le bleu du lagon et celui du ciel paumotu : pourvu qu'il ne pleuve pas pour que le coprah sèche vite avant l'arrivé de la goélette !

Mata atu vous propose une étape gourmande avec les parfums subtils de la Vanille de Tahiti, la plus belle vanille du monde ! C'est le salon de la vanille pour partager, humer, réveiller les papilles. Un désir, une envie tout simplement ! C'est une rencontre avec les professionnels de la filière, des échanges, des moments partagés pour construire l'avenir plus sereinement.

Mata atu vous propose les spécialités des Australes : le popoi et le tuparu de Tubuai ! Celui qui n'en a pas mangé dans sa jeunesse ne peut en comprendre les goûts subtils. Cette onctuosité, cette douceur, ce mielleux qui colle au doigt, cette pointe d'acidité, ce…. comment dire ? C'est notre madeleine de Proust ! Le tuparu qui après 24 heures à mijoter au *ahima'a* délivre enfin son fruité ! Qui aurait deviner que le taro en est l'ingrédient principal ? Comment ne pas être tenté d'y adjoindre quelques gousses de vanille de Tahiti, pour une rencontre de deux terroirs ? Pourquoi n'y avons nous pas pensé avant ? C'est notre avenir alimentaire qu'il faut conserver et re-inventer, le sommet sur la sécurité alimentaire récemment tenu au Vanuatu nous le rappelle.

Mata atu a rendez-vous le 11 juillet 2010 pour l'éclipse totale du soleil. Pensez à vous munir dès maintenant de lunettes spéciales pour protéger vos yeux ! Sans cela comment se revoir prochainement ?

Savourons cet instant, ce nouveau voyage pour partager l'agriculture de nos îles : a mata atu !

Page

ACTUALITÉS

4 Actualité du ministre
5 Sommet océanien de la sécurité alimentaire
6 Eclipse solaire totale : 11 juillet 2010

ÉVÈNEMENTS

8 **La semaine de la Vanille**
10 **La Route du monoi**

ENTREPRISES ET MARCHÉS

12 Copraculture: la double vie de Maevatua
14 Popoi ou tuparu de Tubuai?
17 La conférence agricole

FICHE TECHNIQUE

18 Le greffage des agrumes
Choix des porte-greffes

LONGUEUR D'AVANCE

20 Pêche lagonaire : Matorai le pêcheur
22 Calendrier de Coupe de Vanille 2010
23 Journées techniques : Diagnostic maladies et ravageurs
24 Réglementation : les autorisations d'embarquement
25 Avis d'invasion de la Galle de l'Erythrine
26 Agenda/Entomocroisés

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 :
Valérie Antras, Claude Beucherie, Julie Grandgirard, Tatiana Hart, Corinne Laugrost, Jérôme Lecerf, Teupoo Poulard, Rudoph Putoa, Valérie Roy, Gustave Sanford, Vincent Vaucherot, Eric Vaxelaire, Taraina Vota, Christine Wong.

Crédits photographiques et documentaires
Valérie Antras, Sylviana Aumeran, Claude Beucherie, EVT, GIMT, Julie Grandgirard, Teupoo Poulard, Rudolph Putoa, Valérie Roy, Gustave Sanford, Vincent Vaucherot, Eric Vaxelaire, Taraina Vota, Christine Wong, Maurice Wong.

Mata atu est transporté dans les îles Australes par la **SNA Tuhaa Pae** ;

Privatiser l'abattoir de Tahiti

Le *faatere hau* de l'économie rurale en charge de l'agriculture Frédéric Riveta s'est rendu à l'abattoir de Tahiti situé à Papara. Le Ministre a effectué cette visite accompagné par de nombreux acteurs de la filière de l'élevage : le président de la coopérative des éleveurs, le président du syndicat des éleveurs, le vétérinaire et chef du département QAAV (qualité alimentaire et action vétérinaire) du SDR. Le conseiller spécial du vice-président a également fait le déplacement. C'est avec une grande satisfaction que Frédéric Riveta a constaté l'avancement des travaux de réhabilitation qui ont été effectués depuis une année. Le matériel d'exploitation a entièrement été remis à neuf : la chaudière, les chambres froides et la station d'épuration. Deux nouveaux camions frigorifiques complètent l'investissement.. Le coût de l'investissement s'élève à 84 millions de francs. Il a été financé sur les fonds propres et avec le concours d'un pool bancaire socredo-sofidep mais sans faire appel aux fonds publics. Par ailleurs, le ministre a exprimé son souhait de privatiser à terme l'abattoir de Tahiti, un moyen pour relancer cette entreprise et de la développer. Les salariés ont bien accueilli cette nouvelle démarche. Depuis sa création en 1989, aucun travail de réhabilitation n'avait été effectué sur cet abattoir. Cette entreprise compte actuellement 24 salariés. La S.A.E.M « Abattoir de Tahiti », outil indispensable de la filière « élevage », abat 15 000 porcs par an,100 bovins et 50.000 poulets.

CALLA : 30 lots attribués à Raiatea et à Tahaa

Les membres de la commissions d'attribution des lots des lotissements agricoles (CALLA) se sont réunis au ministère de l'agriculture sous la présidence du ministre de l'économie rurale Frédéric Riveta. Cette commission est composée de 12 membres, des ministres, des représentants de l'Assemblée de Polynésie Française, de maires, de la Chambre de l'agriculture et du SDR. Les membres ont examiné les dossiers de demande d'attribution des lots des lotissements agricoles de Raiatea et Tahaa. Ils ont aussi fait un bilan des parcelles de terres occupées depuis 2 ans. Ces lots agricoles sont situés à Faahue sis à Tahaa, Hamoa sis à Raiatea, Maraeroa, lotissement Bachelier, Opoa et Faaroa sis à Raiatea. Ces attributions représentent près de 160 lots répartis sur 418 hectares. 30 lots ont été attribués aux nouveaux agriculteurs, les 130 autres parcelles ont déjà été attribuées en 2008. Ces terres sont occupées à 70% de cultures vivrières et 30% de cultures maraîchères. Les membres de la CALLA ont résilié 8 conventions, donné 24 avertissements, ils ont aussi modifié les cahiers des charges qui fixent les conditions de locations de ces parcelles de terres.

Sommet océanien de la sécurité alimentaire

Valérie Roy

Le Sommet océanien de la sécurité alimentaire s'est déroulé à Port-Vila (Vanuatu) du 21 au 23 avril 2010. Selon la définition établie par le sommet alimentaire mondial de 2009, la sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active.

Le sommet avait pour objectif de faire approuver par les ministres chargés de la santé, de l'agriculture et de l'économie de chaque pays du Pacifique un projet de cadre d'action formulé en réponse à un appel à l'action sur la sécurité alimentaire lancé par des responsables du Pacifique au 39ème Forum des îles du Pacifique qui s'est tenu à Niue les 19 et 20 août 2008. Le projet de cadre d'action figure sur le site www.foodsecurepacific.org. Il explique la démarche du Pacifique pour garantir la sécurité alimentaire.

Traditionnellement, les îles garantissent la sécurité alimentaire en préservant durablement les pratiques agricoles et de pêche et en s'appuyant sur les aliments de base locaux tels que les racines et les tubercules, les bananes et les uru. Plus récemment, les aliments importés ont permis de contribuer à la sécurité alimentaire en répondant à la demande croissante pour une plus grande quantité et une plus large variété d'aliments. Toutefois, l'évolution de l'offre et de la demande en matière d'aliments met davantage en péril la sécurité alimentaire et cette menace se reflète sur la santé des populations du Pacifique.

La sécurité alimentaire est tributaire d'un ensemble complexe de facteurs. Le lait maternel est la base même de la sécurité alimentaire pour les nourrissons, mais le nombre des femmes qui allaitent reste faible, et est même en baisse dans certains pays. Si les importations ont contribué à la sécurité alimentaire en rendant davantage d'aliments disponibles, elles la mettent également en péril en offrant aux populations des aliments moins chers et de qualité médiocre. Les aliments bon marché font concurrence aux aliments produits localement et augmentent la dépendance à l'égard des fournisseurs étrangers. Les aliments de faible qualité nutritive (teneur élevée en calories mais faible en vitamines et en sels minéraux) contribuent aux taux élevés de diabète, de cardiophathies, d'accidents vasculaires cérébraux et de cancer. Avec la faible consommation de fruits et de légumes, ils contribuent également à des carences en vitamines et en sels minéraux. Qu'ils soient produits localement ou importés, les aliments sont parfois insalubres (pas frais ou contaminés) et peuvent être à l'origine de toxi-infections alimentaires et, tant au niveau national qu'à l'échelon régional, ils compromettent ainsi la capacité des produits du Pacifique à répondre aux normes d'exportation.

L'environnement et les crises économiques ont aussi une incidence sur la sécurité alimentaire. Avec le changement climatique, on s'attend à une accélération de la vitesse maximale des cyclones tropicaux (jusqu'à 20 %), la variation des précipitations déstabilise les terres cultivées (70 % de la surface cultivée est arrosée par les pluies), les terres agricoles sont endommagées, les zones côtières sont inondées, l'eau douce est salinisée, les bancs de thons se déplacent loin des zones d'exclusivité du Pacifique et les maladies et les risques sanitaires (dengue, ciguatera) sont en augmentation. Les crises économiques liées par exemple à la flambée récente des prix des denrées alimentaires et du carburant entraînent une réduction du budget des ménages qui ont plus de difficultés à acheter la nourriture, particulièrement dans les zones urbaines de plus en plus étendues où il est difficile de disposer de terrains pour le jardinage.

Il est urgent de prendre des mesures pour influencer les politiques, l'environnement, les organisations et les individus qui contribuent à la sécurité alimentaire. Il n'est pas réaliste d'envisager le retour à un mode de subsistance qui permettrait de nourrir toute une population. Toutefois, la production locale doit demeurer au cœur du système alimentaire et il faut soutenir et préserver la capacité des agriculteurs et des pêcheurs à vendre leurs produits localement et sur les marchés régionaux et internationaux. Il est indispensable de développer et d'investir dans des méthodes d'agriculture durable et de développer la capacité des agriculteurs à résister aux changements environnementaux et à s'y adapter. De même, un commerce international bien géré et favorable à la santé, dans les exportations comme dans les importations, est indispensable pour préserver la sécurité alimentaire. Des mesures doivent être prises pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits importés et pour modemiser le système de sécurité alimentaire afin qu'il puisse effectivement tenir son rôle de protecteur. L'industrie alimentaire, qu'elle soit implantée à l'intérieur ou à l'extérieur du Pacifique, peut contribuer de façon significative à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments disponibles grâce à la diversification des produits et à leur reformulation (réduction de leur teneur en sel, en sucre ou en gras et enrichissement en nutriments par exemple).

Les six thèmes suivants sont détaillés dans le document et ont été discutés lors du sommet :

- direction et coopération ;
- cadres règlementaires, mise en œuvre et conformité et collaboration entre secteurs public et privé ;
- développement et pérennisation de la production, de la transformation et du commerce d'aliments locaux sains et nutritifs ;
- protection des nourrissons et des groupes vulnérables
- responsabilisation des consommateurs et mobilisation des partenaires ;
- système d'information sur la sécurité alimentaire.

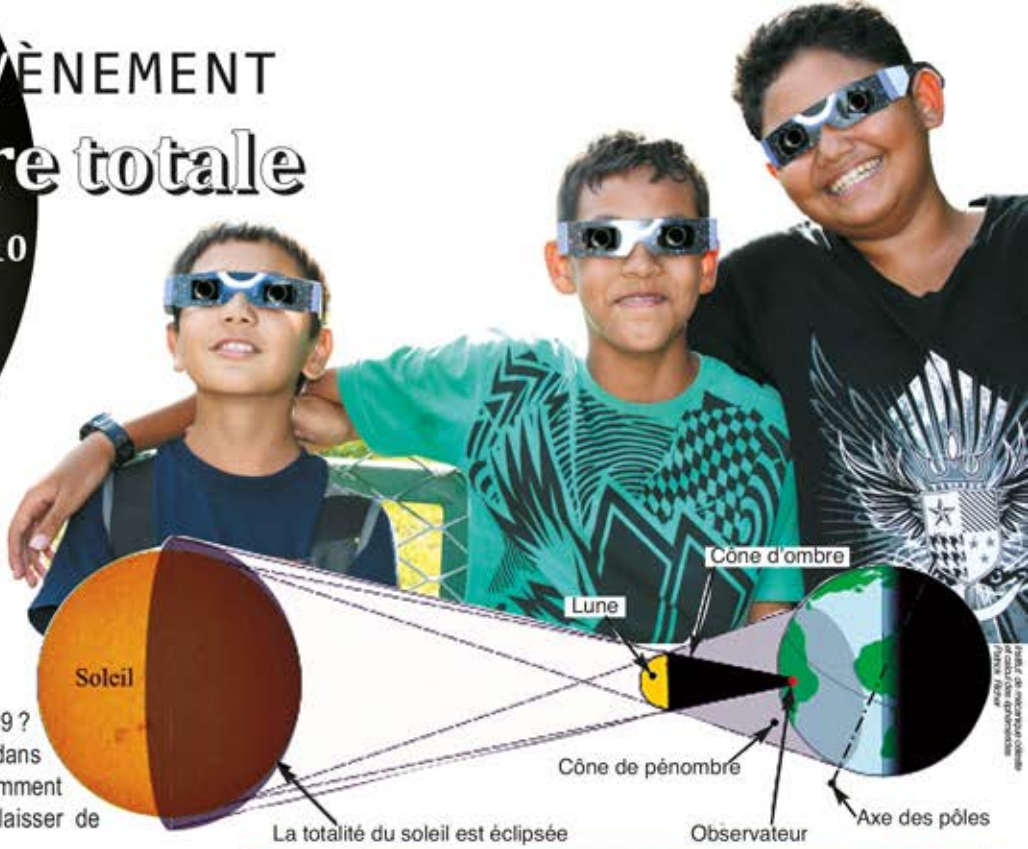
auxquels s'est rajouté un septième thème incluant la prise en compte du système de propriété foncière, des transports, de l'énergie et des technologies de l'information et de la communication à la demande des participants.

Le ministre en charge de l'économie était représenté par M.Patrice PERRIN, chef du service des affaires économiques, le ministre en charge de la santé était représenté par Mme Yolande MOU de la direction de la santé et celui de l'agriculture était représenté par Mme Valérie ROY, chef du département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire du service du développement rural. Les missionnaires ont approuvé le projet de cadre d'action et assuré les participants de la pleine adhésion de la Polynésie à la vision de la sécurité alimentaire et aux thèmes et stratégies déclinés.

Faisant suite à ce sommet, une communication en conseil des ministres va être préparée par les missionnaires pour la présentation et la mise en oeuvre du cadre d'action en Polynésie française. Une commission de sécurité alimentaire a récemment été créée aux Samoa, une est en cours aux îles Cook, des colloques de l'alimentation ont été organisés aux îles Cook, Fiji, Kiribati, Marshall, Samoa et au Vanuatu.

Eclipse solaire totale

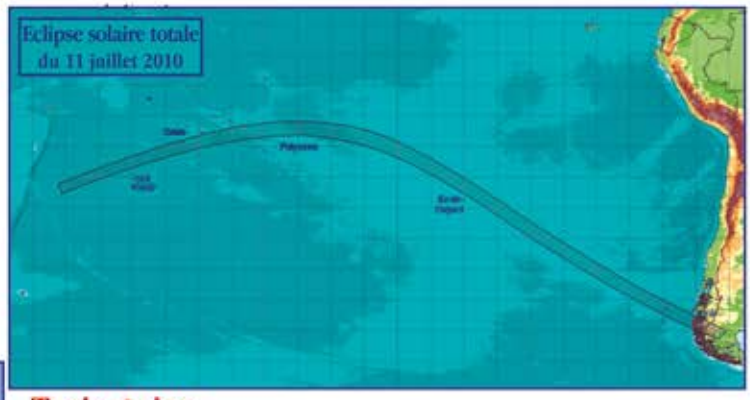
11 juillet 2010

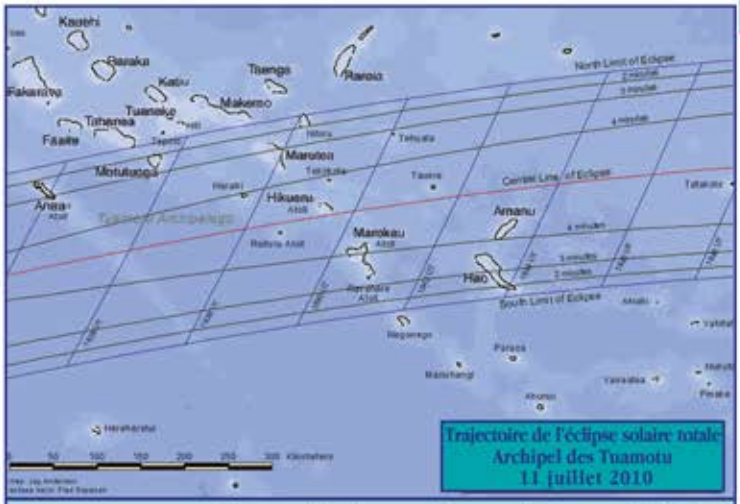


Attention les yeux !

Que faisiez vous le 11 juillet 2010 entre 7h15 et 10h19 ? C'est la question que l'on vous posera dans quelques temps ! Cet événement astral est suffisamment exceptionnel pour se préparer à le voir sans laisser de séquelle.

Une éclipse solaire se produit quand la lune passe devant le soleil. Vu de la terre, la lune et le soleil ayant quasiment le même diamètre, la lune masque le soleil. Le ciel s'obscurcit alors en pleine journée durant quelques minutes. L'éclipse totale, ou éclipse annulaire, intervient quand le soleil est complètement caché par la lune, il faut la conjonction parfaite des astres par rapport à leurs distances *(voir schéma)*. Elle est rare et ne dure que quelques minutes. Celle de juillet 2010 durera 5 minutes et 20 secondes pour des observateurs placés sur la ligne centrale de l'éclipse. La dernière éclipse visible de Tahiti avait eu lieu le 8 avril 2005, visible aux Raromatai, certains s'en souviennent encore.





	Hikueru	Tatakoto	Hao	Anaa	Tahiti
Début de l'éclipse	7h22	7h27	7h24	7h19	7h16
Maximum	8h39	8h48	8h43	8h33	8h27
Fin de l'éclipse	10h07	10h19	10h13	10h00	9h50
Durée du la phase totale	4mn20	4mn38	3mn03	2mn40	-

Southern stars observatory

Trajectoire

L'éclipse solaire totale du 11 juillet 2010 pourra être observée depuis une bonne partie du Pacifique sud et notamment depuis l'archipel des Tuamotu en Polynésie française, Rapa nui, l'extrémité sud du Chili et de l'Argentine en Amérique du sud. La zone grisée de la carte indique la trajectoire de l'éclipse et la zone géographique dans laquelle elle sera totale. Plus l'île ou l'atoll est proche de cette zone, plus l'éclipse est visible même si elle n'est plus que partielle. Ainsi, l'éclipse sera totale depuis certaines îles des Tuamotu notamment les atolls de Anaa, Hikueru, Marokau, Tauere, Amanu, Hao, Tatakoto mais aussi Motutunga, Marutea, Nihiru, Tehuata, Reitoru, Ravahere, Tehuata. Depuis Tahiti, elle sera de 99% (la lune masquera 99% du soleil), de 94% à Bora-Bora, 92% à Tubuai, 77% à Rapa aux Australes, 77% à Nuku Hiva aux Marquises, et de 90% à Fangataufa aux Gambier.

Attention les yeux , lunettes obligatoires !

Lorsque l'on regarde directement le soleil, même pendant quelques secondes, la lumière qui pénètre dans l'œil est tellement concentrée qu'elle peut brûler les cellules de la rétine. Les cellules sont alors irrémédiablement détruites et la partie blessée de la rétine devient inactive et rend aveugle. Il faut vraiment faire attention aux yeux des enfants qui sont encore plus fragiles. La brûlure n'est pas immédiatement douloureuse et le danger en est d'autant plus grand. Quelques secondes d'observation suffisent pour provoquer des dégâts irrémédiable sur la vue. Il n'y a qu'un seul moyen de protection : les lunettes spéciales de protection certifiées « CE ». Les lunettes de soleil ou tout autre moyen sont à proscrire absolument. Les lunettes spéciales "éclipse" sont vendues en pharmacie au prix de 250F environ la paire. Entre la finale du mundial de foot et la phase maximale de l'éclipse, il est parfois des choix cornéliens ! Pourvu que la lune n'éclipse pas totalement l'équipe de France !

Faut-il laisser son chien regarder l'éclipse ? Pour lui aussi le risque de brûlure est réel, mais il faut bien convenir qu'il ne viendrait pas à l'idée, ni au chien, ni à la vache, de regarder le soleil ! Pendant la phase totale, c'est bien la baisse soudaine d'intensité lumineuse et cette impression de fraicheur qui saisit tous ceux qui ont vécu cet événement. Les oiseaux, les coqs et les poules s'arrêtent soudain de chanter et cherchent un abri croyant la nuit arrivée. Pas de panique, cela ne perturbe pas la ponte des poules, ni ne fait tourner le lait des vaches. En revanche, l'inquiétude des humains est ressentie par les chiens qui risquent de donner un concert d'aboiements. Les poissons, eux, vont se cacher dans les pâtés de coraux pendant la phase obscure ... Avis aux pêcheurs !

MATA ATU

Regards sur l'agriculture

ABONNEMENT POLYNÉSIE

(frais d'expéditions)

6 mois : 6 enveloppes A4 timbrées à 150FCP avec l'adresse

1 an : 12 enveloppes A4 timbrées à 150FCP avec l'adresse

à adresser à :

SDR (Mata atu) BP 100
98713 Papeete TAHITI

La Route du Monoï®

Monoï Road® TAHITI Te ara o te Mono'i®

Le Groupement Interprofessionnel du *Mono'ï* de Tahiti (G.I.M.T.) appelé Institut du *Mono'ï* a pour missions de développer la connaissance sur le mono'i, faire la promotion et la protection du "*Mono'ï* de Tahiti" appellation d'origine.

Eric VAXELAIRE
Directeur du G.I.M.T.

En parallèle de sa principale activité auprès des professionnels de l'Industrie cosmétique, l'Institut du Monoï a créé à Tahiti dès 2007 un espace inédit de (re)découvertes et d'échange, un rendez vous désormais incontournable des amoureux du mono'i : **Monoï Here, la semaine du Monoï®.**

En complément de cet évènement, l'Institut du Monoï a inauguré ce 3 juin 2010, la première route touristique en Polynésie française, une animation à l'année baptisée **la Route du Monoï ®** Ce projet élaboré depuis plus de 2 ans a été soutenu dès l'origine par le Ministère de l'Economie Rurale, et supporté depuis plusieurs mois par l'ensemble de l'Industrie Touristique et la CCISM. Une signalétique particulière a également été mise e"n place avec l'accord du service des transports terrestres.

La définition d'une route touristique peut se résumer à "un parcours, généralement circulaire qu'un touriste entreprend pour fréquenter des attractions formant un ensemble". Si l'idée d'une route touristique n'est donc pas nouvelle puisqu'il en existe de très nombreuses (route du fromage, du vin, de la lavande, du macadamia, de la soie...), l'originalité de ce projet made in Tahiti est double :

- la première nouveauté est de développer une animation proposant dans un ensemble cohérent la mise en valeur de nos propres atouts : la culture ma'ohi, les ressources naturelles et la biodiversité de nos archipels, et la population. Cette route est donc destinée à présenter aux visiteurs la richesse de notre culture, de nos communautés, et d'un produit unique polynésien.

- le deuxième intérêt, est d'avoir réussi à associer le traditionnel et le moderne, à fédérer l'ancien au nouveau dans un constant souci de valorisation réciproque. Ce parcours a en effet pour ambition de présenter la richesse d'un produit millénaire dont tout polynésien de cœur ou d'adoption peut légitimement et doit revendiquer une part de patrimoine. Cette Route est la vôtre et l'objectif est aussi de vous faire agir et réagir. Car en effet La Route du Monoï® doit permettre à tous les amoureux du *mono'i* de mettre en valeur ce produit emblématique et d'en montrer sa richesse tout autant que sa grande diversité.

"C'est la fleur de tiare, ce gardénia endémique à la Polynésie qui différencie le *mono'i* de toutes les autres productions similaires à base d'huile de coco. Son parfum et ses qualités sont uniques. Utilisé traditionnellement par les polynésiens comme produit thérapeutique et de soin du corps, le *mono'i tiare* se trouve partout en Polynésie, s'est diffusé dans toute la société pour ses propriétés hydratantes et protectrices, recommandées pour la peau et les cheveux. On peut également, en y ajoutant des filtres solaires, l'utiliser comme huile bronzante".

"La fleur de tiare et l'huile de coco sont les productions agricoles locales qui constituent notre matière première. Nous demandons donc aux agriculteurs une production de qualité, des fleurs fraîches et blanches cultivées sans pesticides. Des produits naturels de grande qualité fournis régulièrement pour éviter autant que possible les ruptures d'approvisionnement qui désorganisent notre filière".

"Le GIMT a été créé en juillet 1992 suite à la reconnaissance de la marque "Mono'i de Tahiti" par décret le 1er avril 1992. C'est une appellation d'origine simple (AOS) qui garantit une qualité et une origine. Le GIMT travaille essentiellement pour l'industrie cosmétique et était peu présent auprès du public. Nous avons pris conscience que le *mono'i* était de moins en moins présent dans le paysage polynésien ces dernières années. Nous sommes donc allés à la rencontre des producteurs, soit des industriels soit des *mamas* qui fabriquent encore le *mono'i* de façon traditionelle, surtout dans les îles, à la rencontre de ce patrimoine polynésien qui est une vraie richesse".

"Le *mono'i* représente une petite niche d'activité économique dont 80% de la production est destiné à l'exportation et 20% suffisante pour le marché local. Il y a plus de 220 marques dans le monde qui utilisent du *mono'i* dans leurs produits : baumes, gels, crèmes, shampoings, produits de maquillage, etc... C'est une matière première pour l'industrie cosmétique qui a l'intérêt d'être un produit naturel et agréable avec une image polynésienne très positive sur le marché".

"Nous avons donc décidé de créer la "Semaine du *mono'i*" puis l'idée de cette "Route du *mono'i*" s'est imposée pour ré-ancrer l'image du *mono'i*, autant auprès d'une clientèle touristique que polynésienne. Toute la filière "*Mono'i*" a adhéré à ce projet, le jugeant intéressant et réalisable, et permettant surtout de fédérer autant l'artisanat que l'industrie cosmétique, les producteurs de tiare et les copraculteurs. C'est un projet rassembleur".

La "Route du *mono'i*" est le fruit d'une collaboration exemplaire entre l'administration et le secteur privé. Le soutien dont cette idée a fait l'objet, particulièrement du ministre de l'agriculture et de celui du tourisme, marque la reconnaissance de l'intérêt d'un tel projet dynamique et fédérateur pour le Pays. C'est une grande satisfaction.

Dès le 3 juin 2010 sur l'île de Tahiti, il sera donc possible de partir à la rencontre des personnes qui détiennent le secret de fabrication de cette huile précieuse et s'initier aux rituels de beauté polynésiens : vous pourrez composer votre voyage entre nature, culture et art du soin. Quelques clefs et repères pour prendre la route…

Les 22 arrêts à la carte sur l'île de Tahiti sont répartis dans 3 thèmes :

- la botanique avec 8 arrêts qui proposent un voyage au cœur de la nature ;
- la fabrication avec 9 arrêts pour une rencontre avec ceux qui fabriquent le *mono'i* traditionnel et le *Mono'i* de Tahiti appellation d'origine ;
- l'utilisation avec 5 arrêts pour s'initier aux rituels de soin polynésiens.

2 formats sont disponibles :

- le premier consiste à créer sa Route du Mono'i®. Quel que soit votre point de départ, que vous disposiez de quelques heures ou d'une journée complète, vous pouvez choisir à travers un menu de 22 arrêts:
- pour ceux qui préfèreront se laisser transporter et guider par un professionnel, des agences de voyage, pourront vous proposer une sélection d'arrêts avec un accompagnement adapté à vos besoins *(voir site internet www.monoiaddict.com)*.

La double vie de Maevatua, copraculteur à Rangiroa

Gustave Sanford

Maevatua est copraculteur à Rangiroa. Ce pourrait être le titre d'un film ou l'affiche d'une publicité style «Joe le plombier ». Maevatua, lui est copraculteur, non pas à Kaukura, Reiao ou Hereheretue, mais à Rangiroa. Imaginez une minute l'affiche dans les rues parisiennes et ça en plein hiver : Maevatua avec son sac de coprah et son sourire de paumotu, les pieds dans le lagon, bleu bien évidemment. En arrière plan, imaginez encore la cocoteraie, la plage de sable blanc et le bateau un peu plus loin ! A coup sûr, une belle promotion pour le tourisme en Polynésie ! Faire du coprah, ce n'est pas seulement une question de muscles et de volonté. C'est un mode de vie ou plutôt de deux vies : celle de Maevatua, 57 ans et celle de son épouse qui habitent tous deux dans le village de Tiputa, de l'autre coté de la passe. C'est une question de point de vue. Pour lui, ce sont les autres qui sont de l'autre coté ! C'est sa résidence principale. Son lieu de travail est situé à Pavete, au secteur d'Avatoru, à 6 km du village et n'est accessible que par le lagon. Aller au « « secteur », comme on dit ici, c'est la seconde vie de Maevatua. Cela signifie s'isoler du monde 6 jours par semaine pour travailler le coprah. Si Maevatua insiste sur la pénibilité de son travail, il est aussi conscient qu'il lui permet d'assurer le maintien de sa famille sur l'atoll.

Au secteur, Maevatua a construit un « logement de travail » de 32 m2 installé près de la cuve à eau de 3000 l qu'il réserve aux usages ménagers. C'est sa « résidence secondaire » comme il aime le dire avec humour. Il y vit sommairement lorsqu'il travaille les noix de coco. Il n'a que la radio pour écouter les nouvelles sur AM. Vivres et eau potable sont à chaque voyage amenées du village. C'est un peu Kho-Lanta mais sans équipiers. C'est lui contre les moustiques et les tupa et ça pour quelques sacs de coprah.

Sa cocoteraie de 27 ha est un héritage familial. Les arbres ont plus de 50 ans et les jeunes cocotiers qu'il a plantés sont pour le décor autour de son habitation. Le travail de l'exploitation consiste au quotidien à nettoyer la cocoteraie : ramasser les palmes, rassembler les noix, débrousser. Pour le coprah proprement dit, les cocos sont récoltées et transportées le plus près possible du séchoir au moyen d'une petite remorque d'une capacité de 100 kg, tractée par une vespa de 200 cm3. Les noix sont ensuite fendues à la hache et empilées les unes sur les autres pour le séchage, face interne contre le sable pour éviter le retrempage en cas de pluie. Deux jours plus tard, Maevatua peut extraire les amandes (phase de détroquage) et les placer sur le séchoir. Celui ci occupe une surface d'environ 23 m2 (6.5 x 3.5m). La durée du séchage est d'environ 4 jours. Maevatua doit la calculer avec précision car il ne doit pas rater l'avis de départ du cargo ou de la goélette qui transportera sa production jusqu'à l'huilerie à Tahiti. C'est la raison pour laquelle, il a l'oreille collée au transistor le soir dès 18 heures et écoute avec attention les avis et annonces. Il récolte entre 16 à 20 sacs de 50 kilos de coprah par semaine, soit environ 1 tonne, qu'il transporte au retour sur sa « coque alu » (un Quintex de 14 pieds) dotée d'un moteur hors bord de 25 CV. A chaque voyage son bateau lui permet de ramener 350 kg de coprah (soit 7 sacs). Compte tenu de la capacité de son bateau, cela fait 3 voyages jusqu'au secteur (soit 72 L d'essence) et 3 fois plus d'efforts arrivé à Avatoru (le village principal de Rangiroa) pour « courir après le représentant de l'huilerie qui doit vérifier la qualité et étiqueter les sacs », charger et décharger le coprah.

Maevatua estime que la copraculture est rentable dès lors qu'il est possible de produire 1 à 2 tonnes de coprah par semaine. Avec une tonne, il est donc juste au seuil de rentabilité. Maevatua pense que, compte tenu de sa charge de travail, le résultat est peu satisfaisant : « un copraculteur n'a jamais le temps.... il est météo, ouvrier et patron à la fois».

Ce que souhaiterait Maevatua pour l'avenir ? Comme tout le monde sans doute, une vie meilleure ! Tout d'abord un plus large accès aux aides que propose le Territoire. Le copraculteur estime qu'il est mal informé et qu'il ne bénéficie de ce fait d'aucune des mesures mises en place dans le cadre du développement de la filière parce qu'il arrive trop tard. Il n'a pas pu bénéficier ainsi d'un séchoir subventionné car il n'y en avait déjà plus lorsqu'il a reçu l'information. De même pour les engrais ou les bagues de cocotier dont les stocks étaient épuisés au moment de sa demande. Il critique également le dispositif DDA, trop long à mettre en œuvre et qui de fait ne répond pas toujours à l'urgence de la demande. Maevatua souhaiterait ainsi pouvoir être aidé pour l'achat d'un monitor et d'une remorque de plus grande capacité. Il pense également que le territoire devrait prendre en charge une partie du carburant bateau dont le coût, trop lourd, ne permet pas au copraculteur de dégager un réel bénéfice de son travail.

Le développement et la vulgarisation de certaines techniques permettraient également d'améliorer la rentabilité du coprah tout en diminuant la pénibilité de sa préparation. Maevatua pense essentiellement au travail de la noix qui serait facilité par la mise en œuvre de machines permettant de fendre le coco et d'en extraire l'amande. Enfin et pour terminer, le copraculteur souhaite que le SDR reprenne l'entretien des cocoteraies et le baguage des troncs : « Si j'entretiens et à côté c'est la brousse, ça sert à rien ».

Maevatua conclut sur le fait qu'il n'a pas le pouvoir de changer les choses. Ce qu'il veut pour demain c'est des personnes compétentes dans les services administratifs pour le former et l'informer ainsi qu'un équilibre politique qui permette d'avancer. En attendant Maevatua profite de son temps libre pour taquiner les carangues pour son repas du soir !

POUR VOUS ... CE SERA POPOI... OU TUPARU DE TUBUAI ?

Spécialité des îles australes, le *popoi* et le *tuparu* se déclinent en autant de recettes que d'îles, cependant les préparations de Tiare FLORES à Tubuai font l'unanimité.

Elle nous accueille pour nous faire découvrir ces spécialités typiques.

Maurice WONG

Au bout des 3 kilomètres de la longue plage de sable blanc partant de l'aéroport, se dresse un petit *fare* posé sur le bord de la route. Qui aurait pu croire que le cyclone Oli qui a déversé sa furie et sa houle au mois de février ait pu laisser cette cabane debout? Non, sitôt détruite, sitôt reconstruite. Avec Tiare FLORES et sa tribu, on n'est pas du genre à se plaindre et à rester les bras croisés. Ce n'est pas dans l'esprit des *pa'au* de Rapa, ni de celui de Tubuai ! Les lève-tards de l'île auront toujours vu ce *fare* fermé et pour cause : pour avoir sa part de *popoi* ou de *tuparu,* mieux vaut se lever tôt et la récupérer à la première heure, de préférence à 6h30 car une heure plus tard, au mieux vous aurez un grand sourire et un « *aita fa'au* », au pire il n'y aura plus personne. L'adresse est connue et les clients fidèles. Car c'est la seule à proposer du *popoi* et du *tuparu* à Tubuai.

Originaire de Rapa, Tiare FLORES (63 ans) vit depuis 1964 à Tubuai d'où son mari est originaire. Avec ses 8 enfants, 23 petits enfants, 5 arrières petits enfants, c'est une matriarche comblée. Son île natale ? Elle y pense tous les jours, et y retourne pour les vacances de temps à autre.

Tiare fait du *popoi* depuis 40 ans. Elle a ça dans le sang. C'est sa culture ! Pendant 12 ans, elle a fait du *popoi* et du *poe* banane puis, en arrivant à Tubuai, elle découvre le *tuparu* de Tubuai, une spécialité différente de celle de Rapa. Elle apprend tous les secrets et commence à en faire avec le *popoi taro* de Rapa puis le *popoi maniota*. Elle continue à faire de temps en temps du *popoi taro* quand elle a du taro, sinon elle utilise le manioc. Actuellement, elle a besoin de 30 à 40 kilos de manioc par semaine qui proviennent de son exploitation. En période de manque, elle s'approvisionne chez un autre agriculteur de l'île. Il n'y a pas, selon elle, de différence entre les variétés quand les tubercules sont utilisés en mélange : manioc jaune, blanc, ufi (elle aime bien !). Pour le *popoi taro*, c'est différent, il faut des variétés particulières. A Tubuai, elle utilise le *taro raiatea*.

A Rapa on utilise le *taro maareva* et le *taro ara ara* qui est très dur : « il faut *tupai* quand il est chaud, sinon c'est impossible de l'écraser à froid ». Par contre pour le t*uparu*, Tiare utilise toutes les variétés de taro sans distinction. Là aussi, l'approvisionnement est issu de sa propre production mais il lui arrive d'en acheter à «de la famille» environ 20 kilos par semaine à 350 F/kg.

La préparation du *popoi* commence dès le mercredi par la récolte du tubercule, puis il est épluché et gardé dans de l'eau pour éviter qu'il ne noircisse. En fin d'après midi, commence la cuisson dans une grosse marmite noircie par le feu de bois. Pour Tiare, cette énergie est gratuite. Du bois elle en trouve partout, tous les bois : aito, burau, pistachier pour la marmite et le four tahitien. Il faut dire qu'avec le cyclone OLI, ce ne sont pas les aito qui manquent. Il suffit de le ramasser : seuls le courage et le travail font défaut à certain. La cuisson se fait à feu doux pendant 6 heures, puis elle laisse refroidir jusqu'au petit matin. Vers 4 heures du matin, Tiare commence le vrai travail du *popoi*. Armée de sa planche et de son caillou, elle travaille le manioc avec de l'eau pour lui donner la texture du *popoi*. Le geste est précis et énergique. On voit que le métier est là. Il n'y a pas à réfléchir. Vers la fin du *tupai*, Tiare ajoute le citron qui aidera la fermentation et donne son goût. Vient ensuite la mise en paquets, les feuilles de auti récoltées la veille sont déjà prêtes : le pédoncule a été « épluché » pour faciliter l'attache. Le *puhau* avec le *auti* nécessite 8 feuilles : 3 dedans et 5 dehors suivant la taille des feuilles, puis l'attache finale avec les fibres de la feuille de *auti*. Maintenant il ne reste plus qu'à laisser fermenter pendant 24 heures à l'ombre et à température ambiante, avant de se régaler. Dans cette affaire, évidemment, Tiare utilise le citron et le *auti* de sa plantation.

Pour frapper le *popoi*, le caillou est un outil très important. Tiare en a trois de tailles différentes mais venant tous de Rapa. L'un lui a été donné par la famille, les deux autres, elle les a trouvés dans la rivière. « On dirait que ce caillou, c'est à moi !» : c'est sa rencontre avec son caillou. Comme une partie d'elle même ou une partie de son île natale, Tiare tient beaucoup à ses pierres, ses compagnons du *popoi*. Les pierres ne sont pas taillées, elles sont juste façonnées par la nature. Un bon caillou doit avoir un coté plat, tenir dans la main, pas trop lourd pour ne pas se fatiguer trop vite. Quand le matin, elle choisit son caillou pour taper le *popoi*, cela dépend de l'humeur du moment. Mais elle a bien entendu son caillou préféré.

La fabrication du *tuparu* est différente. Le taro est épluché, râpé avec une râpe électrique, puis elle râpe aussi le coco dont le lait extrait est mélangé avec le taro. En terme de proportion il faut 15 kg de taro, 2 kg de sucre et 2 saladiers de lait de coco pour obtenir une pâte à mélanger soigneusement pour éliminer l'action des oxalates qui donnent le coté «irritant». La pâte est maintenant prête à l'emballage. Avec des feuilles de *auti*, et des feuilles de bananier préalablement passées aux flammes du feu de bois pour lui donner de la souplesse, Tiare empaquète la pâte de *tuparu*. Son mari a déjà allumé le feu du *ahima'a* et les pierres chauffées à blanc attendent les paquets confectionnés. Une fois dans le *ahima'a*, couvert, et refermé vers les 5 heures du matin , il n'y a plus qu'à attendre le lendemain même heure pour l'ouverture. Le *tuparu* est bien cuit et encore chaud : prêt à être vendu !

Tiare propose du *popoi* et du *tuparu* deux fois par semaine à ses clients de l'île : le vendredi matin et le dimanche matin. Ce jour là, le choix est plus large avec des plats du *maa tahiti* : *poe taro*, *pahua taioro*, poisson cru, poisson *eu*, poulet *fafa*… Un jour comme le vendredi, elle vend environ 45 paquets de *popoi* et 15 paquets de *tuparu* à 700 F/paquet. Ne demandez pas à Tiare de faire 300 paquets de *popoi* ou de *tuparu* pour les amener à Tahiti toutes les semaines, cela ne l'intéresse pas : c'est trop de travail, pas assez de taro, pas assez de manioc, pas assez de main d'œuvre (il faudrait embaucher 2 à 4 personnes) et puis la qualité artisanale et son mode de vie, elle y tient plus que tout . Ceci étant il lui arrive de prendre une commande spéciale pour ses amis de Tahiti ou une commande de personnes repartant à Tahiti, elle prépare alors soigneusement les produits sans les mélanger avec les autres. Une réputation ça ne se refuse pas !.

Finalement, elle reconnaît que ses seuls investissements sont ses deux râpes électriques : l'une pour manioc et taro, l'autre pour le coco car la coque de la noix use les dents : '*mania*' de *taratara* avec le *pu haari*. Tout le reste c'est une valorisation de son exploitation : le manioc, le taro, le citron, les feuilles de *auti* et de bananier, le coco : elle n'achète rien ou presque (le sucre). Dans la famille chacun a son rôle. Son mari s'occupe du *faa'apu* et du *ahima'a*. Elle, de *tupai* le *popoi* et du *tuparu*. Elle a déjà donné tous les secret à ses enfants et à sa belle fille Heitiare qui l'accompagne régulièrement. Il faut bien que quelqu'un s'en occupe quand elle part en vacances à Rapa ! Cela donne du travail à ses enfants et à ses petit-enfants..

Le *tuparu* de Rapa est différent de celui de Tubuai ou de celui de Raivavae Là bas, dans son île natale, on n'utilise pas de sucre. On l'extrait du *auti* dont la racine est cuite au four pendant 3 jours puis on enlève la peau et on l'essore pour sortir le jus que l'on mélange au taro râpé. D'ailleurs, il y a un bois pour presser la racine du *tii* qui se décompose en deux parties : *o'tane* et *o'vahine* dans lesquelles on insère la racine de *tii* et le jus coule le long du bois lorsque l'on frotte l'un contre l'autre : c'est le *neneira tii*. Mais cela est une autre histoire...

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 vendredi 21 mai 2010 à 8 h30.

Jérome LECERF

La tendance exprimée lors de la dernière conférence agricole d'avril, à savoir le retour de la production agricole locale à la normale, est maintenant confirmée. Ainsi moins de 4 mois après le passage du cyclone OLI, la production agricole est repartie et le recours exceptionnel aux importations est terminé. Cette tendance s'observe également au niveau des prix avec une baisse des prix des fruits et légumes ce mois-ci consécutif au retour des productions locales sur les étals (ISPF).

En l'absence de Monsieur William Vanizette, chef du service du commerce extérieur, c'est M. Hervé Duquesnay, du service des affaires économiques (SAE) qui a ouvert la conférence en saluant tous les participants. Il n'a pas failli à la règle et a ensuite commencé par la présentation de l'évolution des prix d'un certain nombre de fruits et légumes frais *(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 hypermarchés)*. Sur l'ensemble des produits relevés, le SAE a noté que 47% des fruits et légumes suivis avaient subi des hausses de prix dont les principales concernent : la courgette (+10%), le haricot long (+7%), le poivron rouge importé (+7%), le tarua (+7%), le petit citron de Tahiti (+8%), le poivron vert (+6%).

Parmi les produits qui ont conservé un niveau de prix stable, on citera l'aubergine locale, la pomme de terre et la carotte importée, l'orange locale, le coco sec, le radis et le melon. Enfin des baisses de prix ont été observées sur certains produits dont les plus importantes sont : le concombre (-10%), le pota vert (-6%), et le navet (-7%). M. Duquesnay a alerté les producteurs et commerçants sur l'évolution des prix remarquée sur les poivrons avec des prix des poivrons importés en moyenne de 1088 F/kg et du poivron vert local en hausse au alentour de 802 F/kg. Il pense que ce sont les prix des poivrons importés qui tirent les prix des poivrons locaux à la hausse. Un producteur rappelle que la situation a été difficile pour les producteurs suite au passage de OLI et que ces derniers ont fait des efforts pour redémarrer. Selon lui, les prix devraient bientôt revenir à la normale. Nous l'espérons tous…

M. Apera lorss, président du syndicat des producteurs de fruits et lui même gros producteur de mandarines sur Tahiti, s'étonne de voir le prix de la mandarine augmenter alors que son prix de vente n'a pas évolué depuis plusieurs années. D'après lui, certains commerçants ne respectent pas la réglementation des prix, qui pour rappel, impose que la marge de commercialisation maximale à se partager entre les prestataires commerciaux (collecteurs, négociants, grossistes, détaillants) ne dépasse pas 35% du prix producteur. M.Duquesnay invite M. lorss ainsi que tous les producteurs à saisir le service des affaires économiques s'ils constatent des niveaux de prix leur paraissant anormaux chez leur distributeurs clients afin de les aider à mieux cibler les contrôles et rétablir des niveaux de prix corrects. M.lorss s'inquiète également de voir dans les rayons de certains commerçants, notamment de Raiatea, des mandarines de moindre qualité qu'il commercialise normalement pour les collectivités et la transformation. Il regrette que cette démarche nuise grandement à l'image du produit qu'il cherche depuis de nombreuses années à valoriser et dont la qualité est maintenant largement reconnue.

La discussion s'est ensuite portée sur la définition des quotas d'importation : Malgré une estimation de la production locale de tomate excédentaire, le représentant du grossiste Comptoir Cécile s'est prononcé pour l'ouverture de quotas d'importation, pour pallier aux problèmes de production de son principal fournisseur Hortiplus. Il lui a été proposé de se tourner vers les autres producteurs de tomates de la place et notamment les producteurs de plein champ dont les productions devraient bientôt arriver sur le marché. Avis donc aux producteurs de tomates de Polynésie, vous trouverez peut-être preneur auprès de Comptoir Commercial Cécile.

Les quotas ont donc été fermés en tomate, concombre choux, salade, navet, aubergine, courgette, mandarine, citron, pastèque, pamplemousse… Par contre, l'absence de productions en carotte, pomme de terre et poireau a conduit à déclarer l'importation de ces produits comme libre. Néanmoins les plantations ont démarré aux Australes et les premières productions de carotte sont prévues fin juillet, début août. Les chiffres précis des importations et de productions seront étudiés lors de la prochaine conférence afin d'éviter le sur-stockage des produits importés et permettre à la production locale d'accéder au marché.

Des manques ont également été mesurés en poivrons couleurs, haricot vert, radis et oranges, d'où l'ouverture de quotas à hauteur de 4 tonnes en poivrons couleur, 4 tonnes en haricot vert, 1 tonne en radis et 50 tonnes en oranges.

Produit	Excédent	Manque	Import
Tomate	6,5		0
Chou pommé	25,0		0
Carotte			
Laitues		100,0	libre
Concombre	13,0		0
Navet	4,5		0
Poivron Vert			0
Poivron coul		4,0	4 T
Haricot vert		4,3	4,3 T
Haricot long			0
Aubergine	4,0		0
Courgette	5,5		0
Poireau		9,8	libre
Radis		0,8	1 T
Persil	0,5		0
P de Terre		200	libre
Oignon Vert			0
Chou chinois			0
Gingembre			0
Orange		47,5	50 T
Mandarine		3,0	0
Citon Taporo	6,0		0
Citron Tanepau			0
Limequat			0
Pastèque		82	0
Melon		5,0	0
Pamplemousse	45,0		0

Le greffage des agrumes

Choix des porte-greffes et effets sur la qualité des fruits

Pourquoi greffer les agrumes ? Les plants d'agrumes issus de semis ne sont pas identiques au plant mère. La qualité des fruits n'est pas garantie. Les plants semés ont en général une entrée tardive en production et un caractère épineux prononcé. De plus, les plants semés ne résistent pas aux maladies, notamment à la tristeza des agrumes.

TARAINA VOTA

Le marcottage permet de conserver les qualités identiques à celles du plant mère, par contre, les arbres ainsi obtenus n'ont pas de pivot radiculaire qui s'enracine profondément. Il est préférable de les planter dans des zones où la nappe phréatique est affleurante. De plus, les plants marcottés ne sont pas résistants aux maladies et notamment à la tristeza des agrumes.

Les plants greffés sont une réplique fidèle du plant mère, ont un bon enracinement dû au pivot radiculaire du porte-greffe. Les porte-greffes peuvent être choisis en fonction de leur tolérance ou d'une résistance à certaines maladies et caractéristiques édaphiques.

Comment reconnaître la tristeza des agrumes ?

La tristeza des agrumes est présente aux IDV et ISLV. Au dernier recensement les Marquises, Australes et Tuamotu étaient indemnes. La tristeza est due à un virus qui crée des occlusions dans le phloème. Le flux de sève est alors bloqué et l'arbre dégénère. Cela peut être comparé à une veine ou artère bouchée dans le corps humain. Le virus existe sous plusieurs formes plus ou moins sévères. Les symptômes sont multiples et sont surtout visibles sur les arbres semés ou marcottés :

- Le tronc des arbres atteints présente des crevasses ;
- L'incision d'une fenêtre dans le tronc de l'arbre montre des épines qui rentrent dans le bois « stem pitting » ;
- Les veines des jeunes feuilles s'éclaircissent « vein clearing » ;
- La finalité est le dépérissement des arbres.

Comment se transmet le virus ?

Le virus de la tristeza peut se transmettre par les pucerons. Il existe plusieurs types de pucerons, mais le vecteur le plus efficace est le puceron brun des agrumes *(Toxoptera citricidus)*. Le virus se transmet aussi durant la taille des arbres lorsque le matériel de travail est infecté. C'est pourquoi, il est conseillé de désinfecter les lames des outils avec de l'eau de javel entre chaque arbre.

Les différents porte-greffes et leurs effets

Le bigaradier n'est plus conseillé comme porte-greffe car il n'est pas résistant à la tristeza. Les porte-greffes suivants sont conseillés :

1. Le Citrus volkameriana

Il est conseillé pour le greffage des citronniers et limettiers. Ce porte-greffe diminue légèrement la quantité de jus dans les fruits, c'est pourquoi il n'est pas conseillé pour le greffage des mandarines, oranges et pamplemousses. Le Citrus volkameria est très vigoureux, il nécessite d'être taillé plus souvent et résiste bien aux sols secs. Il est aussi adapté pour les sols calcaires. Ses fruits sont de taille et de poids plus importants et de peaux plus épaisses comparés aux autres porte-greffes présentés. La durée de production d'un plant greffé sur Citrus volkameriana en pépinière du semis jusqu'à la livraison du plant est rapide et prend de 11 à 12 mois.

2. Le Citrange Carrizo

Ce porte-greffe est le plus utilisé dans le monde. Il est conseillé pour le greffage des agrumes doux (oranges, mandarines …). Il résiste mieux au phytophthora que le Citrus volkameriana. Il a une productivité élevée sans diminution de la taille des fruits. Le Citrange Carrizo est par exemple plus adapté pour l'orange pineapple, le Tangelo Orlando et la mandarine Fremont.

3. Le Poncirus trifoliata Flying Dragon

Ce porte-greffe a pour particularité principale d'être nanifiant. Sa productivité plus faible est compensée par les densités de plantations plus élevées. Le Flying Dragon augmente la qualité des fruits : coloration, jus et fruits plus goûteux. Il faut toutefois faire attention car il diminue la taille des fruits surtout en fin de saison. Il est par exemple adapté pour les oranges Valencia Late et autres agrumes de calibre relativement élevé. La durée de production en pépinière peut durer 2 ans du semis jusqu'à la livraison du plant, car la croissance du porte-greffe est lente et le greffage délicat.

4. La mandarine Cléopâtre

Ce porte-greffe a une productivité moyenne et ses fruits sont de tailles et de poids inférieurs à ceux des autres porte-greffes. Mais il est conseillé pour les atolls des Tuamotu car il résiste bien aux calcaires et moyennement aux chlorures, présents dans l'eau de mer.

Le tableau ci-dessous récapitule quelques aptitudes des différents porte-greffes

	Citrange Carrizo	Citrus volkameriana	Poncirus trifoliata Flying Dragon	Mandarine Cléopâtre
Conduite en pépinière	Facile	Facile	Très difficile	Difficile
Caractéristiques du sol et de l'eau				
Terre sableuse	Non adapté	Bien adapté	Non adapté	Moyennement adapté
Terre limoneuse	Bien adapté	Non adapté	Bien adapté	Moyennement adapté
Résistance à la sècheresse	Moyen/ adapté	Bien adapté	Non adapté	Moyennement adapté
Sol calcaire	Non adapté	Moyennement adapté	Moyen/ adapté	Bien adapté
Sol acide	Bien adapté	Moyennement adapté	Bien adapté	Moyennement adapté
Chlorures	Non adapté	Moyennement adapté	Non adapté	Moyennement adapté
Maladies et ravageurs du sol				
Phytophthora	Tolérant	Sensible	Résistant	Sensible
Pourridiés	Sensible	Résistant	Tolérant	Sensible
Viroses				
Tristeza	Tolérant	Tolérant	Résistant	Tolérant
Psorose	Tolérant	Tolérant	Tolérant	Résistant
Effet sur la qualité des fruits pour oranges, mandarines et hybrides				
Calibre	Moyen	Elevé	Faible	Moyen
Epaisseur peau	Fine	Epais	Fine	Moyen
Couleur peau	Moyen/ colorée	Peau colorée	Très colorée	Moyennement colorée
Teneur en jus	Elevé	Moyen	Elevé	Elevé
Extrait sec	Elevé	Faible	Elevé	Elevé
Acidité titrable	Elevé	Faible	Elevé	Moyen
Comportement de l'association				
Vigueur	Moyen/vigoureux	Très vigoureux	Peu vigoureux	Moyennement vigoureux
Rendement	Moyen	Elevé	Faible	Moyen
Mise à fruit	Précoce	Précoce	Tardive	Tardive

Source : Pépinières et plantations d'agrumes - CIRAD

Yannick Pani, dit "Matorai" le pêcheur...

Bio express

Né à Uturoa, le 11/10/62,
Marié, 2 enfants
CJA 3 ans
puis petits boulots :
agriculture, maçonnerie
et depuis 5 ans
agriculteur à son compte
tout en allant à la pêche
pour son plaisir puis de
façon professionnelle.
Il pratique volontiers
toutes les techniques
(fusil, ligne et filet).
Aujourd'hui il nous
emmène pêcher au filet
dans le lagon de
Tahaa, Raiatea.

Une partie de pêche au filet

par Vincent Vaucherot

On part avec le petit bateau que Matorai a fabriqué lui-même avec des planches et du contreplaqué sur lequel il a monté un moteur de 40CV. On file sur le sable, et puis tout à coup, une accélération brutale, il faut s'accrocher...Matorai jette le filet qui se déroule à toute vitesse dans un grand fracas, un petit tour, le bateau décrit un cercle presque parfait et on s'arrête pour jeter l'ancre. Matorai m'invite à plonger mais je ne vois pourtant aucun poisson dans le filet ! Matorai est mort de rire ! Alors je m'équipe d'un masque, tuba et palmes et je comprends l'hilarité du pêcheur quand je découvre au moins une dizaine de carangues *manini*, que j'attrape non sans difficultés, ce qui amuse encore beaucoup Matorai. Après ce premier coup de filet, il y en aura d'autres dans la journée qui rempliront à ras bord 2 bacs de poissons. Je suis épaté !

Matorai m'explique qu'il voit sur le sable un certain nombre de signes : sillages, sable remué, etc...qui lui indiquent comment mener sa pêche. C'est inné : il sait que selon telle ou telle espèce, la fuite du poisson se fera vers le lagon ou vers le récif et il positionne son bateau en fonction de ces indices. Bien sûr, il garde le secret sur ses coins préférés où le poisson est toujours présent, découverts au cours de ses 20 ans de pêche. Il conserve aussi jalousement le secret de ses amers et devient très évasif quand on le questionne sur ses techniques personnelles...Ce grand gaillard rieur et sympathique fut aussi l'un des premiers à Raiatea à ramasser les *taramea* pour en faire un engrais et un amendement calcaire. Il les met à macérer dans l'eau pendant plusieurs mois puis utilise le jus et le squelette calcaire des acanthasters pour fertiliser son faa'apu, et les résultats sont visibles. Chapeau, Matorai !

Calendrier Vanille 2010

MAI

Date	Île	CSVM
4	Moorea	Haapiti
4	Raiatea	Tevaitoa
5	Tahaa	Tapuamu
6	Tahaa	Poutoru
7	Tahaa	Tiva
8	Tahiti	Taravao
11	Huahine	Fitii
		Maroe
		Tefarerii
		Parea
12	Huahine	Maeva
		Haapu
		Fare
12	Tahaa	Haamene
14	Tahaa	Faaaha
18	Tahaa	Haamene
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	Île	CSVM
1	Moorea	Haapiti
1	Raiatea	Puohine
2	Tahaa	Tapuamu
3	Tahaa	Poutoru
4	Tahaa	Vaitoare
5	Tahiti	Taravao
8	Raiatea	Tevaitoa
9	Tahaa	Haamene
10	Tahaa	Patio
11	Tahaa	Faaaha
15	Raiatea	Uturoa
15	Moorea	Haapiti
15	Huahine	Fitii
		Maroe
		Tefarerii
		Parea
16	Huahine	Maeva
		Haapu
		Fare
16	Raiatea	Opoa
17	Raiatea	Fetuna
19	Tahiti	Papara
22	Tahaa	Hipu
23	Raiatea	Avera
24	Raiatea	Vaiaau
25	Tahaa	Tiva
30	Tahaa	Tapuamu
30	Tahaa	Tapuamu

JUILLET

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

AOÛT

Date	Île	CSVM
3	Raiatea	Puohine
2	Tahaa	Vaitoare
6	Raiatea	Tevaitoa
7	Tahaa	Haamene
10	Tahiti	Taravao
13	Moorea	Haapiti
13	Raiatea	Puohine
15	Tahaa	Patio
16	Tahaa	Faaaha
20	Huahine	Fitii
		Maroe
		Tefarerii
		Parea
20	Raiatea	Uturoa
	Raiatea	Avera
21	Huahine	Maeva
		Haapu
		Fare
22	Raiatea	Vaiaau
24	Tahiti	Taravao
27	Moorea	Haapiti
27	Tahaa	Hipu
28	Raiatea	Opoa
29	Raiatea	Fetuna
30	Tahaa	Tiva

SEPTEMBRE

Date	Île	CSVM
1	Tahaa	Tapuamu
2	Tahaa	Poutoru
3	Tahaa	Vaitoare
7	Moorea	Haapiti
7	Raiatea	Uturoa
8	Tahaa	Haamene
9	Tahaa	Patio
10	Tahaa	Faaaha
14	Raiatea	Tevaitoa
15	Raiatea	Avera
16	Raiatea	Fetuna
18	Tahiti	Taravao
21	Tahaa	Hipu
22	Raiatea	Opoa
23	Raiatea	Vaiaau
21	Huahine	Maeva
24	Tahaa	Tiva
28	Huahine	Fitii
		Maroe
		Tefarerii
		Parea
29	Huahine	Maeva
	Haapu	Fare

OCTOBRE

Date	Île	CSVM
5	Raiatea	Uturoa
5	Moorea	Haapiti
6	Tahaa	Tapuamu
7	Tahaa	Poutoru
8	Tahaa	Vaitoare
12	Raiatea	Tevaitoa
12	Huahine	Fitii
		Maroe
		Tefarerii
		Parea
		Maeva
		Haapu
13	Tahaa	Haamene
14	Tahaa	Patio
15	Tahaa	Faaaha
16	Tahiti	Taravao
19	Raiatea	Puohine
20	Raiatea	Opoa
21	Raiatea	Fetuna
26	Tahaa	Hipu
27	Raiatea	Avera
28	Raiatea	Vaiaau
29	Tahaa	Tiva

NOVEMBRE

Date	Île	CSVM
3	Tahaa	Tapuamu
4	Tahaa	Poutoru
5	Tahaa	Vaitoare
9	Raiatea	Puohine
9	Huahine	Fitii
		Maroe
		Tefarerii
		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	Île	CSVM
1	Tahaa	Tapuamu
2	Tahaa	Poutoru
3	Tahaa	Vaitoare
7	Huahine	Fitii
		Maroe
		Tefarerii
		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

VENTE DE VANILLE MÛRE

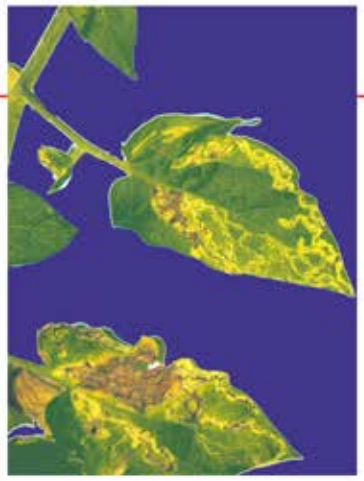
Vanille de TAHITI

Vanille de TAHITI

Diagnostics maladies et ravageurs

On se bousculait dès 8h30 ce mercredi matin 19 mai pour la journée technique de diagnostic sur les maladies et les ravageurs des cultures tenue à la station de recherche du SDR de Papara. Deux agriculteurs sont venus avec des échantillons (voir photos).

La prochaine journée technique sur ce même thème se déroulera le jeudi 17 juin de 8h à 12h toujours au SDR – DRA de Papara (57 40 04).



Mineuse des tomates

Symptômes : sur feuille, galeries dans les tissus des feuilles d'abord de petites tailles, irrégulière puis s'élargissant, avec une petite larve qui se transforme en pupe de couleur jaune ou orange puis en une petite mouche. Utiliser un insecticide à base de cyromazine ou d'abamectine en alternance, en associant au deltamétrine.

Virus du pota

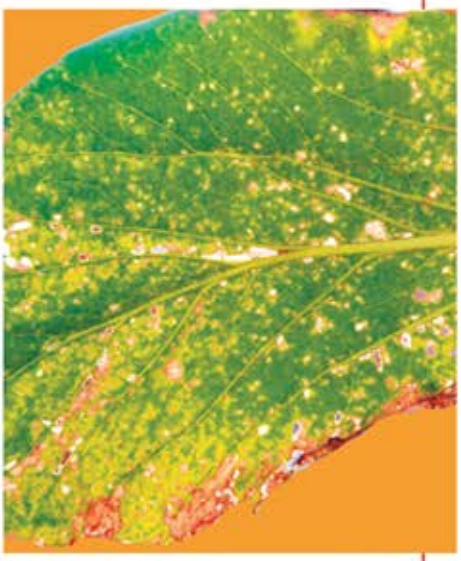
Symptômes : feuilles ayant des décolorations diffuses avec des nuances de verts,, effet de cloques. Il s'agit d'une mosaïque due au virus de la mosaïque du chou-fleur (CaMV) transmis par les pucerons. Pas de traitement curatif, traitement préventif contre les pucerons.

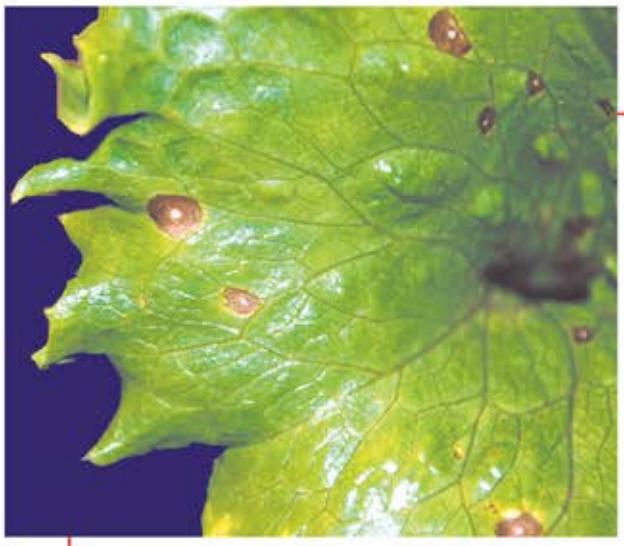
Mildiou sur concombre

Symptômes : sur feuilles, taches marron délimitées par les nervures, se nécrosant rapidement (trou), dues au champignon *Pseudoperonospora cubensis*. Attention son développement est explosif et peut détruire toute la culture en une semaine.
Utiliser des variétés tolérantes ou un fongicide à base de manèbe, mancozèbe, azoxystrobine, Chlorothalonil sur les jeunes plants en début de culture. Ne pas insister.

Maladie des taches noires sur pota et choux

Symptômes : taches brun-noir s'étalant et au centre des points noirs dues à ***Mycosphaerella brassicicola.*** Attaque rapide et fulgurante. Traiter avec un fongicide à base de difénoconazole ou thio phanate-méthyl





Cercosporiose sur salade

Symptômes : sur feuille, taches marron avec un point blanc au centre qui fini par se dessécher et se trouer. Taches délimitées par les nervures .Il s'agit de la cercosporiose dû au champignon ***cercospora longissima.***
On peut utiliser un fongicide à base de manèbe, mancozèbe, azoxystrobine, Chlorothalonil.
Attention à ne traiter qu'une seule fois après le repiquage et attendre 4 semaines avant la récolte. On peut utiliser des variétés tolérantes.

Embarquement des animaux pour les îles
Les autorisations d'embarquement

Les animaux vivants peuvent transporter des parasites et être à l'origine de graves dommages pour l'élevage. Par leur action directe mais aussi parce qu'ils transmettent des maladies, un peu comme le moustique qui, en plus de vous piquer, peut transmettre la dengue.

Les parasites ont souvent un hôte préférentiel mais peuvent aussi intéresser plusieurs espèces. Par exemple la tique des bovins préfère les bovins mais peut aussi infester des chevaux ou des chiens. Les tiques sont les vecteurs des maladies les plus redoutables. En Polynésie elles peuvent transmettre la piroplasmose, une maladie des bovins qui peut entrainer une mort brutale chez les animaux qui n'y ont jamais été confrontés. Cette maladie, largement présente à Tahiti, épargne un certain nombre d'îles qu'il faut continuer de protéger. Tahiti est à la fois le carrefour de la Polynésie française et son ouverture vers le trafic international, ce qui fait que d'une manière générale, les Iles du Vent sont les plus contaminées par les organismes indésirables, qu'il s'agisse de plantes, d'insectes, de parasites, de maladies animales….

Pour protéger le reste de la Polynésie française, les animaux qui quittent les Iles du Vent, par avion ou par bateau sont soumis à un traitement antiparasitaire, en application de l'arrêté n°205/elev du 4 février 1955 modifié, réglementant le transit interinsulaire des animaux. Ce traitement est gratuit et c'est seulement lorsqu'il a été réalisé qu'une autorisation d'embarquement est délivrée.

Les autorisations sont délivrées par les agents du SDR dans les 48h avant le départ prévu, après un traitement contre les tiques

- Soit à Pirae, route de l'hippodrome (tel : 42 35 18) de 7h30 à 12h
- Soit à Faa'a au bureau du département de l'aéroport (tel : 83 34 27 ; vini : 77 96 47) de 7h à 9h du lundi au samedi ou exceptionnellement selon la disponibilité des agents en dehors de ces heures.

Départ \ Arrivée	Tahiti, Moorea, Raiatea, Tubuai, Rurutu, Hiva Oa	Toutes les autres îles
Toutes les autres îles	Sans autorisation	Sans autorisation
Tahiti, Moorea, Raiatea, Tubuai, Rurutu, Hiva Oa	Sans autorisation	**Traitement ixodicide et autorisation d'embarquement obligatoire**

Seuls les chiens et chats voyageant par avion sur certains trajets peuvent être dispensés d'autorisation mais attention, Air Tahiti réclame souvent l'autorisation même lorsqu'elle n'est pas obligatoire.

Attention : en application de l'arrêté n°48 CM du 9 janvier 2004 modifié relatif à l'identification des carnivores domestiques et la création d'un fichier central territorial : tous les chiens et chats de plus de 4 mois doivent être identifiés par tatouage ou par puce électronique. Seuls les animaux en conformité avec la réglementation pourront faire l'objet d'une autorisation de transport.

Enfin, rappelons que certaines espèces sont inscrites sur la liste des nuisibles pour l'environnement et ne peuvent donc être autorisées. C'est le cas en particulier des rats, des tortues vertes de floride, des merles et des bulbuls.

Les animaux appartenant à des espèces protégées inscrites à la convention de Washington sont également interdites de transport.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT CONTACTER LE 42 35 18

Avis d'invasion : Galle de l'Erythrine

La guêpe de la galle de l'érythrine *Quadrastichus erythrinae* a été découverte en mai 2010 sur des érythrines panachées *Erythrina variegata* à Papeete. Dans la zone Pacifique, cet insecte est présent aux Samoa américaines, à Fiji et à Hawai'i. Il cause de graves dégâts sur les espèces d'**ÉRYTHRINE** (arbres à baleines ou *atae*). Les femelles pondent des œufs à l'intérieur des jeunes feuilles et des tissus de la tige. A mesure que les larves se nourrissent et se développent, elles provoquent la formation de **GALLES** (nodules sur les feuilles, gonflement des pétioles et des tiges). Cela peut conduire à une défoliation, un rabougrissement, voire la mort de l'arbre. Pour éviter la prolifération de cette peste et tenter de l'éradiquer, tant qu'il est encore temps, il est indispensable de **TAILLER LES BRANCHES INFESTEES ET DE LES BRÛLER**, et surtout **ne pas les mettre sur le tas de déchets verts** pour le ramassage des ordures. Pour nous aider dans le recensement des sites infestés, veuillez contacter le laboratoire d'entomologie agricole de Papara :

Tél : 575 933 – email : **rudolph.putoa@rural.gov.pf** **ou** **julie.grandgirard@rural.gov.pf**

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

FLORALIES 27 MAI AU 6 JUIN
PLACE VAITUPA FAAA.
Contact : Yvette 78 08 32

INAUGURATION DE LA ROUTE DU MONOI
3 JUIN 2010

JOURNÉE TECHNIQUE
9 JUIN 2010
BIODIVERSITÉ DU MAPE
8H À 12H,
SDR DPT RECHERCHE PAPARA.
AVEC RUBEN AMARU (CAPL)
APPORTEZ VOS VARIÉTÉS
(BRANCHES ET MAPE)

RÉGÉNÉRATION DE LA COCOTERAIE
11 JUIN 2010
MAUPITI ET MOPELIA
MISSION DU MINISTRE

SALON DE LA VANILLE
15 AU 19 JUIN
HALL DE L'ASSEMBLÉE

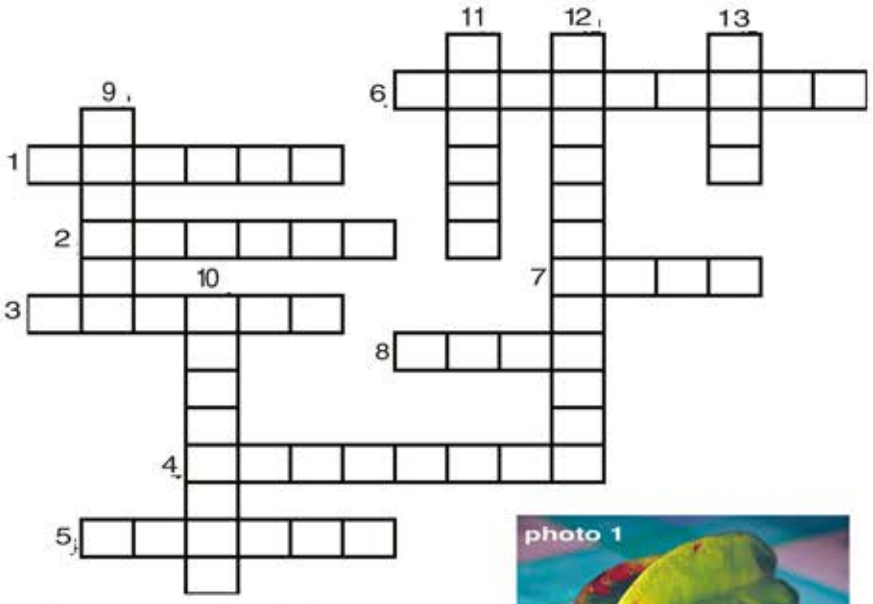
JOURNÉE TECHNIQUE
17 JUIN 2010
DIAGNOSTICS MALADIES ET RAVAGEURS
RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS.
8H À 12H, DPT RECHERCHE PAPARA.
APPORTEZ VOS ÉCHANTILLONS.

CONFÉRENCE AGRICOLE
22 JUIN 2010

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.

FOIRE AGRICOLE À TAPUTAPUATEA RAIATEA
6 AU 8 JUILLET 2010

ENTOMOCROISÉS
"FRUITS"
par Julie GRANDGIRARD et Maurice WONG



1. se porte aussi sur la tête ou autour de la taille
2. chair rose et pleine de graines
3. aux Australes en décembre
4. petit fruit jaune, meilleur confit
5. fréquente aussi les tribunaux
6. photo 1
7. certains ont perdu des doigts en me coupant
8. pomme étoile jaune
9. mission, papa gros, julie
10. anonacée à chair blanche, excellent en sorbet
11. je peux héberger un virus en anneau
12. agrume de Tahiti ou de Ua Huka
13. le monoi me doit une reconnaissance

Résultats de l' Entomocroisé n°2
1.alpinia/2.auti/3.opuhi/4.tipanie/5.chevrette/6.lys/7.lantana/8.orchidée/9.anthurium/10.aute/11.tiare/12.chrysanthème/13.pitate.