

Le Bulletin

de la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche lagonaire de Polynésie française

ELECTIONS CAPL - HELICONIA/ALPINIA
FICHES TECHNIQUES RAVAGEURS

FOIRE
AGRICOLE
2014

La tortue marine



Elections à la Chambre de l'agriculture et de la Pêche lagonaire du mardi 17 juin 2014 (*Arrêté 714/CM du 21 mai 2010 modifié*)

La liste HAUTUAORA élue

Madame TAPEA Yvette épouse TEMAURI
Nouvelle Présidente de notre établissement



Collège	Archipels	Siège	Nom(1)	Prénom	Date de naissance	Numéro CAPL	Profession
1	IDV	7	1. TAMA	Jean	26/04/1968	1399 A	Agriculteur
			2. COPPENRATH	Eric	03/07/1982	0049 A	Agriculteur
			3. TEINA	Heia	05/03/1974	1169 A	Agricultrice
	ISLV		4. TETUANUI	Cyril	07/12/1961	13 G	Eleveur
			TG	5. TAPU épouse RENVOYE	Ilona	20/03/1953	0056 A
	AUS		6. TEREOPA	Jacques	31/05/1965	0482 A	Agriculteur
	MAR		7. GENDRON	Jean	04/09/1956	0426 A	Agricultrice
2	IDV	7	8. TETUANUI	Teva	11/06/1960	0787 A	Agriculteur
			9. IORSS	Abel	15/12/1955	1046 A	Agriculteur
	ISLV		10. TEAHUI	Jacques	07/01/1952	1293 A	Agriculteur
			11. TUFAMEA	Wan Sam Ben	17/05/1962	1338 A	Agriculteur
	AUS		12. HAUATA épouse TAHUHUTERANI	Luisa	18/09/1977	0506 A	Agricultrice
	TG		13. LAINE	Roland	07/01/1964	0819 A	Agriculteur
	MAR		14. LE BRONNEC	Michel	19/02/1967	0975 A	Agriculteur
3	Autres Archipels	2	15. TAMA épouse TIHONI	Varink	15/04/1980	038 P	Pêcheur
			16. BELLAIS	Tom	28/05/1959	003 P	Pêcheur
4	Autres Archipels	3	17. TAPEA	Yvette	07/08/1946	50 G	Horticultrice
			18. TAURUA	Tihoni	22/06/1957	56 G	Agriculteur
			19. TAMA-TEGARIPA	Tapuni	29/09/1955	52 G	Agriculteur

Objectifs recherchés

- Améliorer la couverture de nos besoins alimentaires en stimulant l'augmentation et la diversification des productions.
- Encourager les initiatives d'agrotransformation des produits locaux.
- Favoriser la consommation des produits locaux de qualité.

Nos mesures de soutien

- Des mesures règlementaires.
- Des aides financières.
- La location de terres agricoles
- Des actions d'accompagnement à l'organisation des filières.
- La conservation et la diffusion de matériel génétique.
- Des actions de formation.
- Divers projets pilotes.

Nos propositions d'action

- Sécurisation des débouchés des petits producteurs agricoles dans le circuit commercial moderne.
- Une meilleure organisation de la distribution des produits agricoles, source d'élargissement des débouchés, facteur d'incitation à l'augmentation de la production.
- Action volontaire de régulation de la production pour favoriser un juste prix.
- Construire une agriculture apte à satisfaire nos besoins alimentaires par une production agricole abondante, diversifiée et viable économiquement.
- Location des terres agricoles appartenant au Pays.
- Soutien à l'organisation des filières.
- Choix des filières à développer.
- Formations techniques pour une agriculture plus performante.
- Actions de vulgarisation visant une meilleure productivité.
- Mise en place d'un réseau de collecte et de commercialisation rationnel dans les îles en vue d'une "exportation" vers Tahiti.
- Utiliser la Société Kai Hotu Rau comme un véritable outil de commercialisation.
- Une production diversifiée, mais respectueuse des capacités de nos "terroirs" et de nos traditions productives séculaires (productions vivrières et fruitières).
- Garantir les débouchés de nos productions.
- Des productions légumières et maraîchères 2 à 3 fois supérieures pour satisfaire la demande locale.
- Diffusion et commercialisation des produits agricoles auprès de la restauration classique et de la restauration collective.

Le 17 juin dernier, les agriculteurs inscrits au Registre de l'Agriculture et titulaires d'une carte professionnelle ont porté Madame Yvette Témauri à la présidence de la CAPL en remplacement de Monsieur Henri Tauraa. Nous souhaitons donc la bienvenue à la nouvelle Présidente qui prend ses fonctions au moment où le ministre Thomas Mouthame quitte les siennes, laissant sa place à Frédéric Riveta, qui fut lui-même longtemps ministre de l'agriculture sous différents gouvernements.

Vous trouverez dans cette édition du Bulletin le détail de la liste Hautuaora ainsi que, dans les grandes lignes, le programme de notre nouvelle équipe de direction. Une réorganisation de notre établissement est donc mise en œuvre et chacun espère que la CAPL retrouvera bientôt un rôle majeur dans l'orientation de la politique agricole du Pays.

Le dossier de cette édition du Bulletin est consacré à la tortue marine. La tortue est un animal protégé dont la pêche, la commercialisation et la consommation sont interdites. Cette interdiction fait cependant polémique car la consommation de la chair et des œufs de tortue fait partie des coutumes et des traditions polynésiennes parmi les plus anciennes. Certains amateurs de tortue prétendent que l'élevage est la solution permettant à la fois la protection de l'espèce et la consommation. Notre dossier vous fera découvrir et mieux connaître une des plus anciennes espèces animales aujourd'hui en danger d'extinction et vous permettra de vous faire une opinion.

Vous trouverez également dans ce numéro la réédition de quelques fiches techniques toujours utiles aux agriculteurs et aux établissements de formation agricole.
Bonne lecture....

La Rédaction

Le Bulletin
de la Chambre de l'Agriculture
et de la Pêche lagonaire

est un magazine gratuit
tiré à 2500 exemplaires sur les presses de
l'imprimerie Tahiti Graphics à Punaauia

Directeur de publication : Yvette Témauri
Conception et Maquette : Claude Beucherie

CAPL : 40 50 26 90 - BP 5385 Pirae
Dépôt légal : à parution



Dossier - La tortue marine



La pêche des holothuries en Polynésie



Fiche technique Héliconia et Alpinia



Guide du lagon polynésien



Fiches techniques "Ravageurs des cultures"



Fiche technique "Insectes auxiliaires"



la filière Poules pondeuses



Faire du compost aux Tuamotu



Crédits photographiques et documentaires

Documentation Service du développement Rural
Mata atu - Département Recherche SDR
Département de la protection des végétaux
Laboratoire d'entomologie agricole
Direction des ressources marines et minières
Service de la Pêche
Programme DADP
Documentation CAPL
Délégation à l'environnement

Divers sites internet : google + mot clé

Foire agricole 2014



Le jeudi 25 Septembre à 10h, le Président Edouard Fritch, le ministre du Développement des activités du secteur primaire Frédéric Riveta, ainsi qu'une grande partie du gouvernement et la Présidente de la Chambre d'agriculture et de la Pêche lagonaire Madame Yvette Temauri étaient présents sur le Motu Ovini de Vaitupa, à Faa'a, pour l'ouverture de l'édition 2014 de la Foire Agricole.



Le Président de la Polynésie française a tenu à saluer le travail du précédent ministre de l'Agriculture, Thomas Moutame, et à souligner l'importance de l'agriculture et du secteur primaire dans le développement socio-économique des archipels. Il a notamment rappelé que ces activités pratiquées par de nombreuses familles de la presqu'île et des archipels sont en accord avec les « réalités naturelles et culturelles » de notre Pays. Il a également expliqué les grands axes d'intervention de son gouvernement, qui comprennent la mise à disposition de terres et le développement des filières de commercialisation des produits, lesquelles sont aujourd'hui encore insuffisamment organisées. Il a annoncé la mise en place par le ministre Frédéric Riveta d'un dispositif de collectage, de calibrage, de conditionnement et de commercialisation dénommé Kai Hotu Rau, au service des agriculteurs et des horticulteurs.



Il a enfin insisté sur l'importance de la promotion des activités du secteur primaire auprès de la jeunesse polynésienne, ce secteur étant créateur de métiers d'avenir. Il a ainsi expliqué que « la relance de notre économie passe également par la multiplication rapide des petites activités et des petites entreprises dans le secteur primaire », en ajoutant que le ministère de l'agriculture veillera à soutenir ces entreprises.



Foire agricole 2014

Cette manifestation, qui existe depuis 1985, est devenue au fil des ans un événement incontournable qui attire de plus en plus de visiteurs. En 2013, des milliers de personnes avaient fait le déplacement chaque jour, et autant sont attendues pour cette édition 2014, dont le programme comporte de nombreuses innovations. Les visiteurs pourront ainsi découvrir sous un même chapiteau un grand marché regroupant des agriculteurs, une ferme pédagogique, des stands de découverte des produits locaux transformés mais également des dégustations et des cours de cuisine, des concours des produits vivriers et maraîchers, ainsi qu'un concours qui récompensera le meilleur paysagiste horticulteur.



Ces nouveautés, ainsi que des stands de restauration, des ahima'a ainsi que diverses animations, sont donc à découvrir à la Foire Agricole de Polynésie 2014 jusqu'au 4 octobre prochain. "



LA TORTUE MARINE

Tortue verte en Polynésie
(*Chelonia mydas*)



On compte aujourd'hui près de 260 espèces de tortues comprenant les **tortues terrestres**, les **tortues d'eau douce** et les **tortues marines**. Les deux-tiers sont menacés par l'homme soit directement (capture en mer et à terre, récolte des oeufs...), soit indirectement par ses activités (destruction des milieux, pêche hauturière, pollution...).

Huit espèces de tortues marines sont actuellement reconnues par les systématiciens : la tortue verte (*Chelonia mydas*), la tortue imbriquée (*Eretmochelys imbricata*), la tortue luth (*Dermochelys coriacea*), la caouanne (*Caretta caretta*), la tortue olivâtre (*Lepidochelys olivacea*), la tortue de Kemp (*Lepidochelys kempii*), la tortue noire (*Chelonia agassizi*) et la tortue à dossière plate (*Natator depressus*).

Trois de ces huit espèces sont rencontrées dans les eaux polynésiennes : la tortue verte ou *Honu*, la tortue imbriquée ou *Honu afii moa aore* ou *Honu kea* et la tortue luth ou *Marena*.

En Polynésie française, comme partout dans le monde, la tortue marine est en danger d'extinction. Elle a bien sûr des prédateurs animaux, mais ceux-ci ne constituent pas une réelle menace, pas davantage, d'ailleurs, que les dégradations d'origine humaine. Le véritable problème est la consommation de la viande de tortue.

Dans la Polynésie contemporaine, convoitée pour sa chair, ses oeufs, son foie, sa carapace, la tortue verte est restée très prisée par la population et n'est plus, comme à l'époque pré-européenne, un met des

deux seulement réservé aux rois, aux prêtres et aux notables des *marae*. Avec la disparition de la tradition et le passage à une économie marchande, la chair de tortue a fait l'objet d'un commerce intensif, que même la réglementation en place n'a pas réussi à enrayer. L'amélioration des liaisons maritimes et le peuplement humain qui s'en suivit contribuèrent à la raréfaction de l'espèce, notamment aux Îles Sous-Le-Vent. Mopelia, Tupai, Bellinghausen et Scilly, encore pillés actuellement, ne sont plus des sanctuaires préservés comme autrefois. De plus, on a souvent, à tort, prêté aux tortues une légendaire insensibilité à la douleur qui a justifié les pires massacres.

Aujourd'hui, les tortues sont à la mode : l'année 1995 a été déclarée "année de la tortue marine" dans le Pacifique, par le Programme Régional Océanien pour l'Environnement (PROE). La tortue "Tifai" a même été l'emblème des X^{èmes} jeux du Pacifique Sud. Alors pourquoi ne pas profiter de cet intérêt pour faire découvrir les tortues marines au public?

Notre objectif ici n'est pas simplement de montrer leur aspect sympathique, mais aussi et surtout de faire apparaître les menaces qui pèsent sur elles et d'envisager des moyens à mettre en oeuvre pour véritablement les sauvegarder.

**la
tortue
marine
est en
danger
d'extinction**



UN PEU D'HISTOIRE

La place de la tortue dans la culture polynésienne

Les tortues sont des reptiles et forment l'ordre des *Chéloniens* qui s'est développé il y a environ 200 millions d'années, à l'époque des premiers dinosaures. Les mammifères, les oiseaux et les grands reptiles de l'ère secondaire n'existaient pas encore. Le sous-ordre des *Cryptodires* auquel appartient le groupe actuel des tortues marines est apparu probablement au Jurassique. Véritables fossiles vivants, les tortues se sont très peu transformées au cours de leur évolution. L'étude des tortues marines fossiles a permis de constater un perfectionnement progressif dans l'adaptation au milieu marin.

Les deux familles actuelles de tortues marines sont apparues au Crétacé (75 millions d'années) pour les *Chéloniidés*, et à l'Eocène (50 millions d'années) pour les *Dermochélyidés*.

On distingue donc de nos jours deux familles :

- la famille des *Chéloniidés*, dont la carapace est recouverte d'écailles, est constituée de quatre genres : *Eretmochelys*, représenté par la tortue imbriquée *Eretmochelys imbricata* ; *Lepidochelys*, représenté par la tortue olivâtre *Lepidochelys olivacea* ; *Caretta*, représenté par la tortue caouanne *Caretta caretta* ; *Chelonia*, représenté par la tortue verte ou tortue franche *Chelonia mydas* et la tortue à dossière plate *Chelonia depressa*.
- la famille des *Dermochélyidés* dont la carapace n'est pas recouverte d'écailles, est uniquement représentée par la tortue luth *Dermochelys coriacea*.

L'histoire de la tortue précède de loin l'apparition des îles polynésiennes (4 à 20 millions d'années) et l'arrivée de leurs premiers occupants humains. Guides des anciens navigateurs dans leurs périples pour traverser le Pacifique, les tortues sont étroitement associées au peuplement des îles. Parmi d'autres légendes, la tradition rapporte que dans les montagnes de l'île de Raiatea, considérée comme le point de départ de la colonisation des archipels polynésiens, il existe sept pierres marquées d'un pétroglyphe représentant une tortue. Et la légende dit que celui qui parvient à les découvrir acquiert la connaissance et la sagesse. On retrouve l'empreinte de la tortue gravée dans le tuf ou le basalte dans presque toutes les îles de la Polynésie. La tortue est *tapu*, c'est à dire sacrée depuis l'origine des temps jusqu'à nos jours. Considérée comme un don des ancêtres défunts, elle marque le début du calendrier lunaire qui gouvernait la vie polynésienne d'antan. Elle était dépecée et tuée sur le *marae* (plate-forme cérémonielle) lors de grandes cérémonies rythmées par des chants, des incantations faites aux dieux, des invocations aux esprits des grands-prêtres disparus. En dehors de ces événements placés sous le sceau du *mana* (pouvoir surnaturel), il était interdit d'ôter la vie à une tortue sous peine d'être mis à mort à son tour. Très stricts, tous les rituels qui suivaient la capture, la mort et la consommation de la tortue étaient destinés à réconcilier l'homme, la nature et les dieux.



La tortue est sacrée depuis l'origine des temps



“La Tortue marine” a été initialement édité par la Délégation à l'Environnement
BP 4562 Papeete. par Miri Tatarata en collaboration avec JP Landret.
Conception graphique et illustrations : Alternative - 40 46 60 06 - Février 1996

QUELQUES NOTIONS D'ANATOMIE

Les tortues marines possèdent une carapace composée de la dossière qui couvre le dos, et du plastron qui en constitue la partie ventrale. Cette carapace constituée de plaques osseuses soudées au squelette est recouverte d'écailles cornées, excepté chez la tortue luth. La partie osseuse est très réduite chez les tortues marines, ce qui allège le poids du corps dont la forme hydrodynamique permet de glisser facilement dans l'eau.

Véritables palettes natatoires, les nageoires antérieures servent à la propulsion par des mouvements comparables à des battements d'ailes, et les nageoires postérieures à la direction et à la stabilisation dans l'eau.

Les espèces diffèrent entre elles par des caractères morphologiques portant sur l'écailure de la tête et de la carapace, la coloration et la taille.

Les larmes : une sécrétion de sel

Les tortues absorbent de l'eau de mer et par conséquent emmagasinent une grande quantité de sel. Des glandes situées près des conduits lacrymaux permettent d'excréter l'excès de sel sous forme de solution très concentrée. Cela se remarque surtout lorsque les tortues sont à terre car ce liquide salé prend l'apparence de larmes. Celles-ci présentent également l'avantage de maintenir une certaine humidité de l'oeil, lorsque la tortue se trouve hors de l'eau.

Les larmes : une sécrétion de sel

Des glandes situées près des conduits lacrymaux permettent d'excréter l'excès de sel

Nageoire antérieure

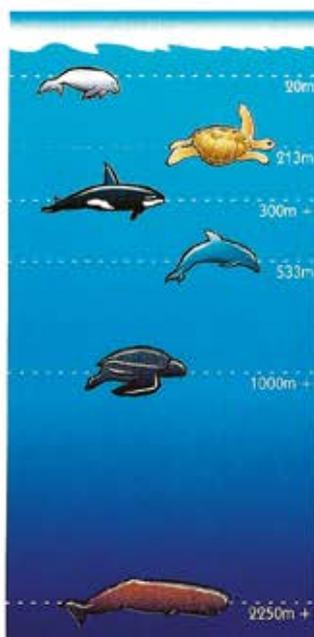
Elle sert à la propulsion

Des poumons et non des branchies

Les tortues marines possèdent des poumons et ont donc besoin de remonter à la surface de l'eau pour respirer. Une certaine flexibilité au niveau de la jonction plastron-dossière permet des mouvements respiratoires. A la surface, les tortues expirent bruyamment et ventilent complètement leurs poumons afin d'emmagasiner un maximum d'air avant la prochaine plongée.

La tortue luth détient le record de plongée : elle est capable de rester une demi-heure sous l'eau et peut dépasser les 1000 mètres de profondeur.

Schéma comparatif des différentes capacités de plongée de différentes espèces marines



Carapace

Constituée de plaques osseuses soudées au squelette

Nageoire postérieure

Elle sert à la direction et à la stabilisation dans l'eau



LE CYCLE BIOLOGIQUE DES TORTUES MARINES

Les tortues marines sont des animaux de grande longévité (entre 50 et 80 ans), mais de croissance très lente : elles mettent donc plusieurs années à atteindre leur maturité (20 à 50 ans selon les espèces) et à se reproduire.

Les tortues marines arrivent des aires d'alimentation vers les aires de ponte et les accouplements ont lieu généralement au large des côtes. Durant la période d'accouplement, les femelles présentent des "chaleurs" qui durent un à plusieurs jours et pendant lesquelles elles sont réceptives et acceptent le mâle. Ensuite, elles refusent de s'accoupler.

La ponte a lieu principalement de nuit environ 4 semaines après l'accouplement. Les femelles se dirigent vers la terre, puis se hissent hors de l'eau pendant la marée haute pour monter sur la plage et y choisir leur lieu de ponte.

Les tortues pondent en moyenne entre 50 et 150 oeufs

Les tortues pondent en moyenne entre 50 et 150 oeufs ayant l'aspect de balles de ping-pong. Après la ponte, elles ramènent le sable dans le nid avec leurs nageoires postérieures puis le tassent. A l'aide de leurs nageoires avant, elles amassent à

nouveau du sable pour brouiller l'aire de ponte. Au cours d'une saison de ponte, les tortues viennent pondre plusieurs fois, (en général entre 3 et 7 fois), à dix ou quinze jours d'intervalle. On pense que selon l'espèce, la localité et les individus, les tortues se reproduisent tous les un à quatre ans.



Toute une organisation

Les tortues dégagent une aire de ponte en balayant le sable avec leurs nageoires antérieures. Elles creusent ensuite un nid en forme de puit d'environ 70 cm de profondeur à l'aide de leurs nageoires postérieures, celles-ci prenant tour à tour la forme d'une petite pelle et raclant le sol avant d'expulser le sable qu'elles ont recueilli.

Dans le milieu naturel, le sexe des jeunes tortues dépendra donc de la température d'incubation laquelle est liée à l'emplacement du nid sur le site de ponte, (à l'ombre ou en plein soleil), aux variations climatiques (température et pluviosité au cours de la saison de ponte) et à la profondeur du nid.

La stratégie du nombre

Dès l'émergence des jeunes tortues, environ deux mois après la ponte, de nombreux prédateurs viennent exterminer ces juvéniles : crabes, oiseaux, chiens et même cochons et chats, et dans l'eau poissons carnivores. Les milliers d'oeufs pondus compensent ce déficit naturel, assurant ainsi la pérennité de l'espèce.

Malheureusement, l'homme influant négativement sur ce mécanisme et la capacité adaptative des tortues n'étant pas assez rapide, l'espèce régresse à grands pas...

Cap sur le grand large...

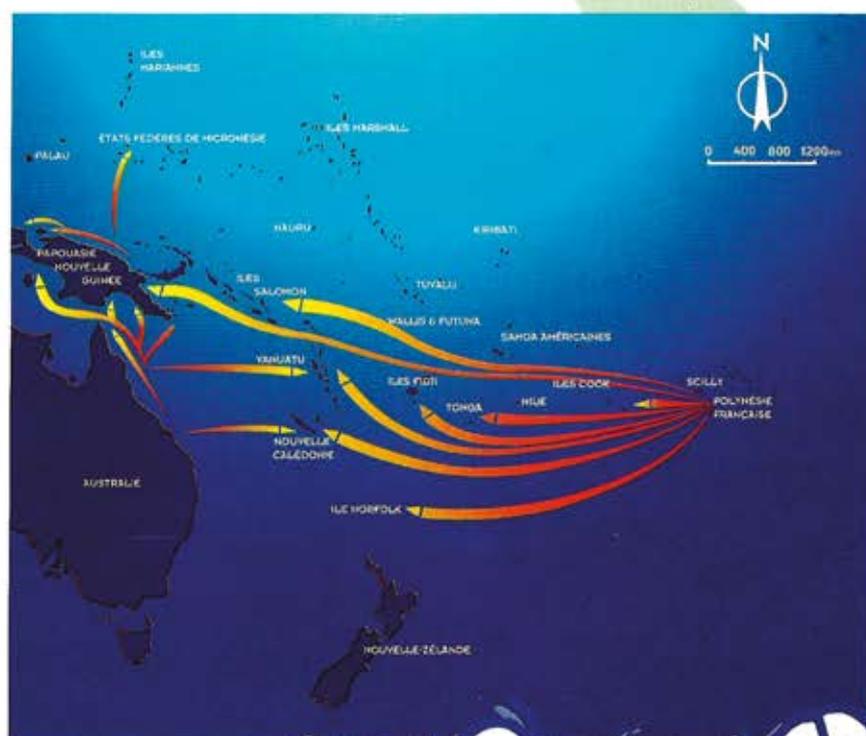
Une fois dans l'eau, les jeunes tortues se dirigent systématiquement vers le large. Elles se laisseraient dériver en haute mer durant leur première année, avant de rechercher des aires d'alimentation.

LES MIGRATIONS DES TORTUES MARINES

Les tortues marines sont des espèces migratrices. Elles sont capables d'effectuer plusieurs milliers de kilomètres pour relier les zones d'alimentation et celles de reproduction, parfois séparées par de grandes distances. Ces reptiles sont dotés d'une remarquable faculté d'orientation et de navigation faisant appel à des systèmes biologiques très complexes et encore mal connus : ainsi, elles utiliseraient le champ magnétique terrestre et auraient des repères de nature chimique.

Des campagnes de marquage de femelles reproductrices ont permis de fournir quelques

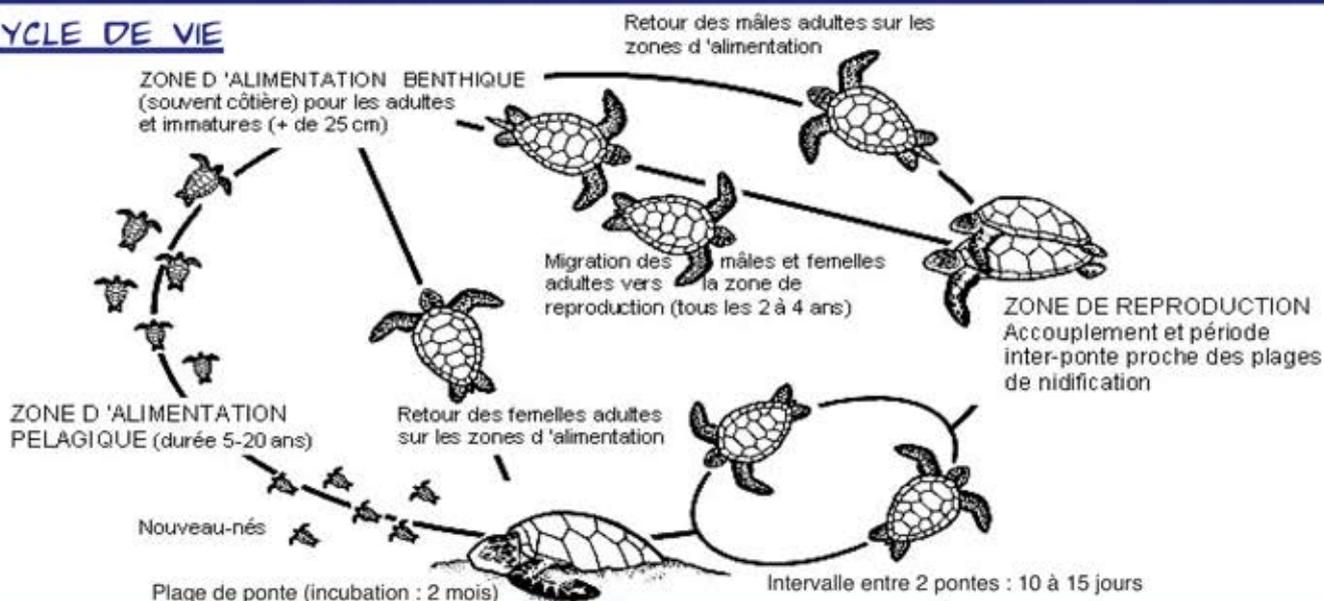
renseignements sur les distances parcourues, la fréquence des pontes, la fidélité à certains sites. Mais cela est encore mal connu de nos jours.



Migration des tortues vertes de scilly (site de ponte) vers les aires d'alimentation.



CYCLE DE VIE





PROTÉGER LES TORTUES MARINES

En danger d'extinction

Les tortues marines sont convoitées dans le monde entier pour leur chair, leurs oeufs, leur carapace...

Les trois espèces de tortues marines présentes en Polynésie Française n'échappent pas au braconnage et font l'objet de pêches et de ventes illégales. La pollution fait également de nombreuses victimes. Les tortues peuvent succomber à la suite d'occlusions intestinales dues à l'absorption de sacs plastiques qu'elles prennent pour des méduses.

L'empiètement des populations humaines sur le littoral entraîne une détérioration des aires de ponte, des zones d'alimentation... Sans intervention humaine rapide et efficace, nous assisterons à l'extinction des populations des tortues marines.

Face à ce déclin inquiétant, des mesures de protection ont été mises en oeuvre mais elles s'avèrent insuffisantes et difficiles à faire respecter.



**Les tortues
marines
sont
convoitées
dans
le monde
entier**



CONCLUSION

Il ne suffit pas aujourd'hui de constater que les tortues marines sont en voie de disparition. Il faut maintenant tout mettre en oeuvre pour les protéger au profit des générations futures, car assurer la survie de ces géantes est aussi assurer la survie de toute une civilisation.

Il reste encore beaucoup à faire en Polynésie française pour que les tortues soient reconnues par toute la population comme étant des espèces en danger. L'information et la sensibilisation sont essentielles pour que la réglementation en place, souvent ressentie comme importée, soit comprise et respectée. De plus, l'effort de protection doit être régional. Il est décourageant qu'une tortue protégée dans une île soit tuée dans une autre. C'est pourquoi les actions menées dans chacun des pays du Pacifique Sud ne seront véritablement durables et efficaces que dans le cadre d'une coopération régionale. Les stratégies de protection comportent des actions de terrain, comme le gardiennage des plages de ponte contre le braconnage ou le contrôle des bateaux de pêche et de goélettes, mais aussi des actions de lobbying auprès des différents pays, afin d'amenuiser pollutions et surexploitations des côtes.

**Il faut
maintenant
tout
mettre
en oeuvre
pour
protéger
les tortues...**



RÉGLEMENTATION EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

Application de la Convention de Washington

Toutes les espèces de tortues marines figurent en annexe 1 de la convention internationale sur les espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES) ce qui implique l'interdiction de l'importation et de l'exportation de leurs produits.

La **Délibération 90-83AT du 13 juillet 1990** interdit toute l'année le transport, la détention, la collecte des œufs, la capture à terre ou en mer, la taxidermie, la commercialisation, l'importation et l'exportation de toute partie ou tout produit des espèces *Chelonia mydas*, *Dermochelys coriacea*, *Eretmochelys imbricata*, à l'état vivant ou mort.

Arrêté 1230 CM du 12 novembre 1992 prononçant le classement des atolls Scilly (Manue) et Bellinghausen (Motu one) en réserve territoriale sis dans la commune de Maupiti, ces sites de ponte constituant des lieux privilégiés pour la conservation des tortues marines.

Karima Miri-Fauchon

Secrétaire Générale de
la Chambre de l'agriculture
et de la pêche lagonaire



Karima MIRI, épouse FAUCHON, naît le 13 avril 1969 à Alger. Ses parents, victimes de violences durant la guerre d'Algérie, sont des héros de la libération. Elle obtient son diplôme d'ingénieur agronome en 1993, puis un troisième cycle d'agronomie quelques années plus tard, à l'Institut National Agronomique de Paris Grignon.

Avide de connaissance elle intègre la Sorbonne-Paris V et décroche une licence puis une maîtrise de sociologie, pour finalement clôturer ses 11 années d'études universitaires par un second troisième cycle universitaire de sciences sociales, la consacrant sociologue. Elle fait des conférences et forme les formateurs en *sociologie de groupe et comportement sociaux*. A peine devenue française (double nationalité), elle s'installe en Polynésie française et est recrutée au Service du Développement Rural en 2000.

Très vite, forte de sa longue formation universitaire, elle appréhende avec aisance les acteurs du secteur primaire et s'implique dans les dossiers techniques. Devenue responsable des filières maraîchères, vivrières puis horticoles, on lui confie en 2004 la coordination du programme de Développement d'une Agriculture Durable dans le Pacifique (DADP), expérimentant les dossiers FED (Fonds Européens de Développement) de la Commission du Pacifique Sud (CPS).

Parallèlement, elle enseigne *l'amélioration des filières de production* à l'Université de Polynésie française, pour la *licence professionnelle de conseiller agricole*. En 2008, elle est nommée chef de secteur des Tuamotu Gambiers et responsable de la filière cocotier.

L'incontestable qualité de son travail l'amène à être nommée au poste d'adjointe technique du chef de Service du Développement Rural en 2012 et, depuis août 2013, Secrétaire Générale de la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire.

Sa longue expérience dans le secteur primaire lui permet d'appréhender avec pertinence les enjeux et les contraintes du secteur de l'agriculture et de la pêche lagonaire, par ailleurs, ses capacités de manager et son assurance personnelle lui ont permis de mettre en place des relations de coopération constructives en faisant preuve d'écoute et de confiance avec les agents de l'établissement. Elle a ainsi su recréer un climat sain, convivial et constructif dans lequel le personnel s'est senti revalorisé.

Ce sont ces atouts qui ont permis à Karima MIRI-FAUCHON de produire un travail de haute qualité, contribuant à la réussite des activités de l'établissement et à l'aboutissement de certains projets en suspens depuis plusieurs années (création d'une régie et mise en place d'une cotisation, création du site internet, renouvellement de la charte graphique, réorganisation des locaux et des missions des agents...).

L'intéressée a su relever le défi de redynamiser la chambre de l'agriculture en redonnant entre autre, à chacun, le goût du travail et la motivation nécessaire au travail bien fait.

Coraux / Corals / Pu'a

Tailles non proportionnelles/Sizes not to scale



24 Corail massif
Massive coral



25 Corail champignon
Mushroom coral



26 Corail massif digité
Digitate massive coral



27 Corail encroûtant
Encrusting coral



28 Corail chou-fleur
Cauliflower coral



29 Corail tabulaire
Tabular coral



30 Corail foliacé
Foliose coral



31 Corail branchu
Branching coral



33 Concombre de mer
Sea cucumber / Rori



34 Synapte
Synapta
Autres invertébrés
Other invertebrates



35 Bénitier
Giant clam / *Pahua*



~~32~~ brûlures
Corail de feu
Fire coral



~~36~~ piqûres
Oursin diadème
Long spined sea urchin / *Vana*



37 Acanthaster
Crown of thorns starfish
Taramea



38 Ver spirobranche
Christmas tree worm



39 Halimeda
Algues
Algae
Remu



40 Sargasse / *Sargassum*



RECOMMANDATIONS

Le récif corallien est un milieu vivant sensible et fragile. Respectez le.
Coral reefs are alive and fragile. Protect them.

Lors du mouillage de votre embarcation cherchez à placer l'ancre de façon à minimiser les dégâts sur la faune et la flore. Préférez les fonds sableux aux fonds rocheux.
Do not anchor on corals. Use sandy patches.

Ne jetez pas vos déchets au lagon.
Do not dump your rubbish in the lagoon.

Ne ramassez pas les coquillages et les coraux.
Do not collect shells and corals.

Évitez de toucher, contentez-vous de regarder. Attention aux coups de palmes qui dégradent le milieu.
Avoid touching. Watch only. Be aware of fin damage on corals.

Certains animaux sont dangereux : Poisson pierre, Poisson dragon, Murène, Raie, Cône, Etoile de mer épineuse, Oursin, Corail de feu.
Some species are dangerous : Stonefish, Lionfish, Moray eels, Stingrays, Cone shells, Crown of thorn starfish, Sea urchins, Fire coral.



41 Turbinaria



Pas de déchets dans le lagon
No rubbish in the lagoon



Ancrez seulement sur le sable
Anchor on sand only



Ne ramassez pas coquillages et coraux
Do not collect shells and corals



Attention, le corail est fragile!
Protect coral

Guide du lagon polynésien



Fabrication de compost

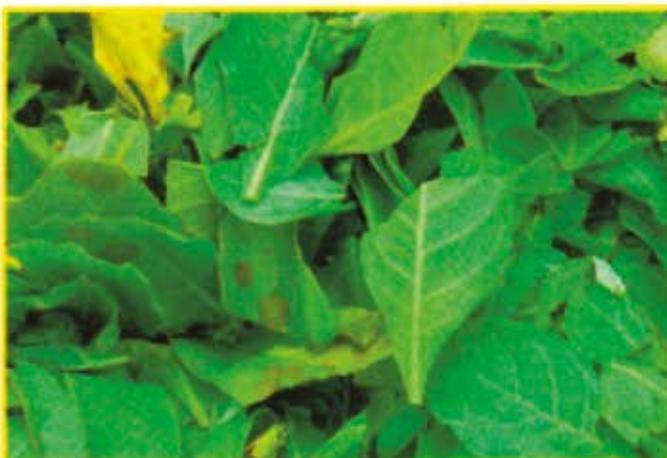
Te hamanira'a o te ha'apori



- 1** Creuser une fosse de 1m x 1,50m et d'une profondeur de 60 cm à 1m
Faineine te tahi apoo 1m x 1.50m e 1m te hohonu



- 2** Couvrir le fond de la fosse avec une couche de bourres de coco (10 à 15cm)
A tu'u hō'e 'ana'ira'a puru ha'ari i raro roa i te 'apoo



- 3** Remplir la fosse de feuillage de Tohonu coupés en petits morceaux - Ne pas mettre de branches
Tu'u atu te mau rauere tohonu e ia faahuahua hia eiaha ra te mau amaa



- 4** Ajouter quelques pelles de cendres ou de charbon de bois et de fumier
Anoi atu te tahi rehu auahi aore ra te tuta'e animara



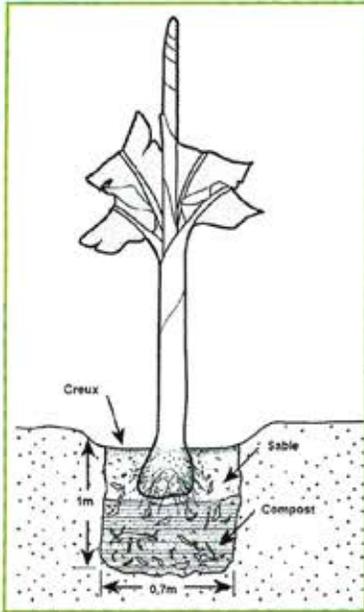
- 5** Arroser légèrement pour humidifier le compost
A pipi ia rari te tā'ato'ara'a, eiaha rā ia puru.



- 6** Couvrir de feuilles de cocotier
Tāpo'i te apoo ite rau'ere ni'au

Utilisation du compost

Fa'a'ohipara'a o te ha'apori



1 à 2 mois après, les feuilles sont décomposées et le compost est prêt pour planter.

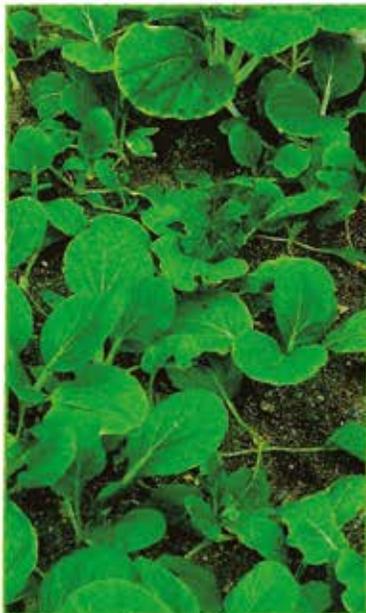
Ho'e aore ra e piti ava'e i muri mai, ua rehu roa
Te mau rau ere ua ineine ia no te tanu

Plantation de fruitiers :

Bananier, citronnier, papayer, uru ...
Recouvrir la fosse de sable et planter les plants dans la fosse ou autour de la fosse.

Tanuraa ma'a hotu :

Me'ia, taporo, iita, uru ...
Haapoi atu i teie apoo ite one et a tanu atu ta outou mau hotu i roto aore ra na te hiti o teie apoo



Plantation de légumes :

Tomate, pota, concombre, patate douce ...
Mélanger le compost avec du sable, moitié compost, moitié sable.
Utiliser ce mélange pour les semis et le repiquage des plants.

Tanuraa ma'a hotu :

Tomati, pota, totoma, umara
Ta afa mai te tahi repo ha'apori e te tahi one anoi atu ai ia raua.
A faaohipa teie repo no te mau tanuraa aore ra no te haapata raa huero ma'a.



Programme

Développement d'une Agriculture

Durable dans le Pacifique

Route de l'hippodrome - Pirae

BP 100 - Tahiti Tél : 40 42 35 31

PRODUITS DES ILES

Santé des îles





Heliconia

Oiseau de Paradis

Heliconia est un genre de plantes à fleur originaire de l'Amérique tropicale et de certaines îles du Pacifique, de la famille des Musacées.

Heliconia compte entre 100 et 200 espèces, dont la plupart sont originaires d'Amérique. De nombreuses espèces sont cultivées pour leurs inflorescences de couleurs vives et voyantes.

C'est une magnifique plante tropicale dont le feuillage rappelle celui des bananiers. Ce genre possède de larges et longues feuilles, un peu coriaces et aux pétioles d'ordinaire très allongés. La plante est une vivace aux feuilles persistantes qui produit de nombreux rejets et s'étoffe très rapidement. Les bractées colorées ont une forme étrange et rappellent celles du *strelitzia*, également nommé oiseau de paradis.

Cette plante peut vivre très longtemps et elle se multiplie très facilement par prélèvement de ses nombreux rejets.



Alpinia

Purpurata

Opuhi

Alpinia est un genre de plantes de la famille des Zingibéracées. Il comprend environ 400 espèces répandues dans les régions tropicales.

Ces plantes herbacées poussent à partir d'un rhizome épais, rampant. Elles mesurent entre 1 et 3 m de hauteur et présentent chez de nombreuses espèces du genre une fausse "tige", en fait constituée de feuilles imbriquées. Les feuilles sont de forme lancéolée ou oblongue. L'inflorescence apparaît à l'extrémité de cette fausse tige.

Originaires d'Asie et de diverses îles de l'Océanie, ces espèces ont été introduites sur d'autres continents, notamment comme espèces ornementales. Pour être cultivées en extérieur, elles demandent un climat plutôt chaud, tropical ou subtropical.



Les **Heliconia** et les **Alpinia** appartiennent à des familles botaniques voisines de celle du bananier. Ces plantes possèdent une tige souterraine horizontale appelée «rhizome» qui produit des racines à sa partie inférieure et émet des rejets progressivement. Chaque tige ne donne qu'une fleur ou plus exactement une inflorescence. Cette inflorescence comporte plusieurs bractées colorées protégeant chacune une fleur.

HELICONIA ET ALPINIA

CHOIX DU TERRAIN - PRÉPARATION DU SOL

Les Heliconia et les Alpinia demandent un sol humide, aéré et un sol riche en matières organiques, caractérisé par une couleur brun-noir. Ils s'accommodent cependant de sols plus difficiles mais il vaut mieux éviter les sols coralliens.

Avant d'installer la culture, il est conseillé d'ameublir et d'aérer le sol sur les 20 premiers centimètres et sur une bande de deux mètres, surtout si le sol a tendance à s'agglomérer, les Heliconia et les Alpinia étant très sensibles à une asphyxie racinaire.

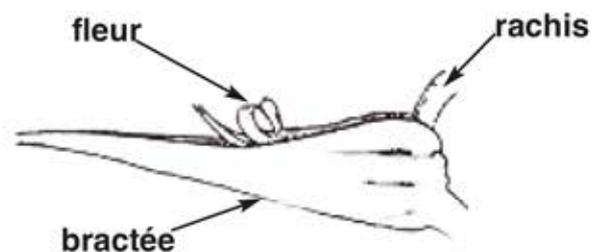
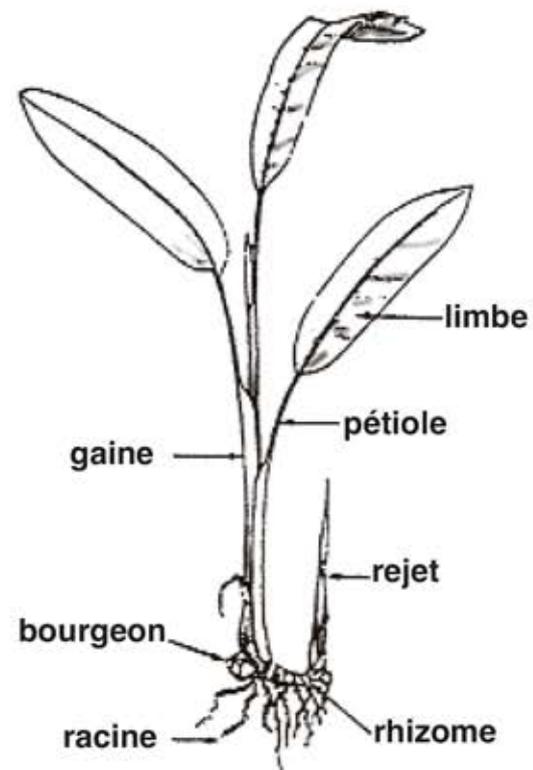
Pour cela, il faut prévoir un labour ainsi que le passage d'un outil à dents comme le rotavator ou le passage d'un outil à disque.

Dans les sols marécageux, il est conseillé de planter sur billons, bandes de terre rehaussées de 10 à 15 cm. Il faut éviter les terrains trop exposés au vent pour limiter les déchirures foliaires et l'évapo-transpiration, ou dans ce cas, prévoir des brise-vents ou éventuellement un grillage autour des bandes. En Floride, les Heliconia sont plantés sur des bandes de 0.8 m délimitées par des obstacles mécaniques (planches, murs) de 30 cm de profondeur empêchant la progression des rhizomes dans les allées.

CHOIX DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

De nombreuses variétés d'Heliconia existent. Cependant seules certaines variétés de par leur couleur, leur tenue en vase, leur rendement, leur période de floraison ainsi que leurs possibilités en matière d'exportation sont recherchées. Elles appartiennent ou sont assimilées à l'espèce *Heliconia Psittacorum*.

L'Alpinia rouge se cultive généralement en plein soleil. Quant à l'Alpinia rose, le plein soleil est à déconseiller car on obtient alors des fleurs de couleur très pâle, la mi-ombre étant préférable. De façon générale, une exposition mi-ombragée génère des fleurs de meilleure qualité.



MULTIPLICATION

La multiplication des Heliconia et des Alpinia se fait principalement par rejet (voie végétative).

Les rejets aériens des vieilles inflorescences d'Alpinia peuvent déjà développer des racines et ils peuvent donc être directement mis en terre. Cependant, il est préférable de les planter en pots pour obtenir des plantes plus développées et un meilleur enracinement avant de les mettre en pleine terre. Le mode de multiplication le plus rapide et le plus efficace est sans aucun doute la division des rhizomes.

L'unité minimale est un rejet de 20 à 30 cm de haut avec environ 10 à 15 cm de rhizome. La croissance sera d'autant plus rapide que le rejet est gros.

Si l'on constate la présence d'insectes ou de dégâts racinaires, il faut nettoyer le rejet et le tremper dans une solution insecticide.

MISE EN PLACE DE LA CULTURE

On creuse des trous de plantation espacés d'au moins 30 cm. De l'espacement choisi dépendra la durée de la plantation (2 ans et demi au maximum).

Il est conseillé d'y incorporer un substrat riche en matière organique que l'on préparera en mélangeant à la terre de l'écorce et des racines de cocotier, de la tourbe ou du terreau à base de tourbe tel que le compost à usage universel, ou des copeaux de bois en quantités égales. La sciure de bois est à éviter car cela risque d'agglomérer les particules du sol et d'asphyxier les racines de la plante.

On place la touffe à 10 cm de profondeur, entourée du substrat préparé. Il faut arroser abondamment et il est conseillé de disposer sur le sol un tapis de matières organiques (feuilles de cocotier, résidus de cultures, etc..) qui, en se dégradant, amélioreront le sol.

On observe une meilleure reprise de la végétation lorsque le sol est chaud et bien ensoleillé.

Si l'irrigation n'est pas régulière, il est préférable de multiplier en fin d'année, période où les pluies assureront une reprise rapide. Les nouvelles pousses apparaîtront dans un délai de 3 à 4 semaines après la plantation du rejet.



Il est fortement déconseillé de planter les Heliconia et les Alpinia à proximité des bananiers. En effet ces genres sont également sujets à la Cercosporiose, maladie très fréquente et grave dans les plantations de bananiers.

a/ fertilisation minérale

Les Heliconia sont très exigeants en éléments fertilisants et répondent favorablement à des applications importantes d'engrais (plus de fleurs, développement floral rapide) surtout pour les cultures de plein soleil.

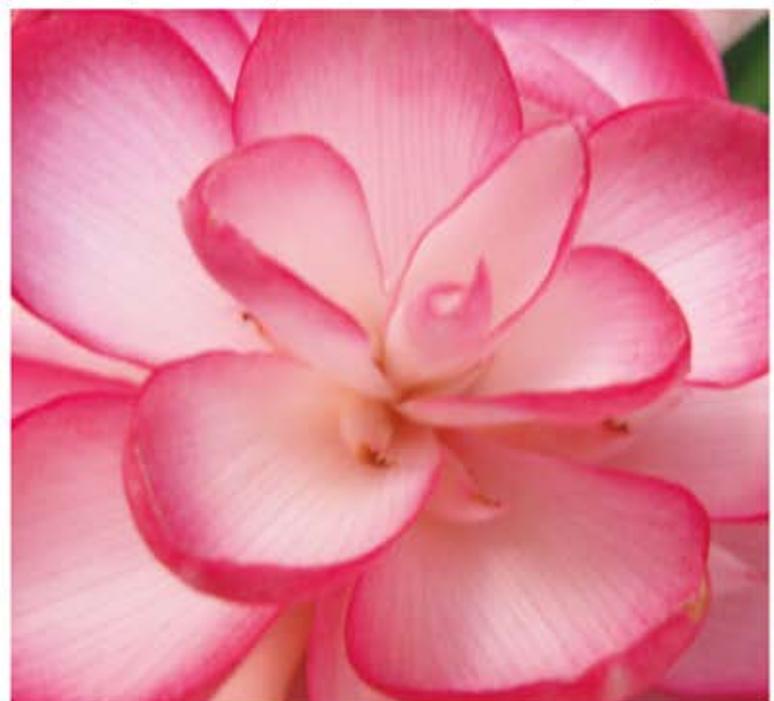
Dans ce cas il est conseillé d'apporter du **phosphore** qui favorise la floraison, de la **potasse** qui est l'élément de turgescence et de santé et de l'**azote** qui assure le développement et l'allongement des tiges. Il est donc préconisé d'appliquer environ tous les 2 mois un engrais complet 10/5/20 à raison de 200 grammes par touffe et de pulvériser un engrais foliaire une fois par mois : **nitrate de potassium** (6 g par litre d'eau) ou une autre spécialité commerciale recommandée.

On peut également pulvériser une solution d'oligo-éléments sur les feuilles pour prévenir les déficiences en **Manganèse** et en **Fer** 3 à 4 fois par an.

La méthode la plus pratique et la plus efficace serait d'intégrer la solution fertilisante dans le système d'irrigation, et dans ce cas, on utilisera un produit adapté de type 15/5/30.

En raison du développement rapide de ces plantes, il devient très vite difficile d'obtenir un traitement homogène. De plus, il faut veiller à ne pas brûler les jeunes pousses.

On obtient également de bons résultats en incorporant des engrais à libération lente dans le sol avant la plantation. En effet, le système racinaire des Heliconia et des Alpinia étant superficiel, les éléments minéraux, s'ils étaient libérés rapidement, risqueraient d'être entraînés par les pluies, fréquentes en Polynésie, et d'être inutilisables par les plantes.



Les oligo-éléments, dénommés ainsi en raison de leur faible teneur dans le sol et les plantes, participent aux réactions internes de la plante et donc à son développement.

Une déficience en fer se manifeste au niveau des nouvelles feuilles, par des rayures transversales nécrotiques, une décoloration vert clair et une distorsion. Ceci se rencontre d'autant plus dans un sol mal drainé, au PH élevé ou en présence de nématodes et de pourriture racinaire.

Une déficience en manganèse entraîne l'apparition d'une bande vert clair en bordure des feuilles. Pour y remédier, on utilisera des mélanges complets d'oligo-éléments en pulvérisation foliaire à l'occasion des traitements phytosanitaires mensuels.

Un mauvais drainage du sol est tout aussi préjudiciable : asphyxie racinaire, attaques de champignons, tenue en vase moins longue. Il faut donc éviter tout stress hydrique.

b) Irrigation

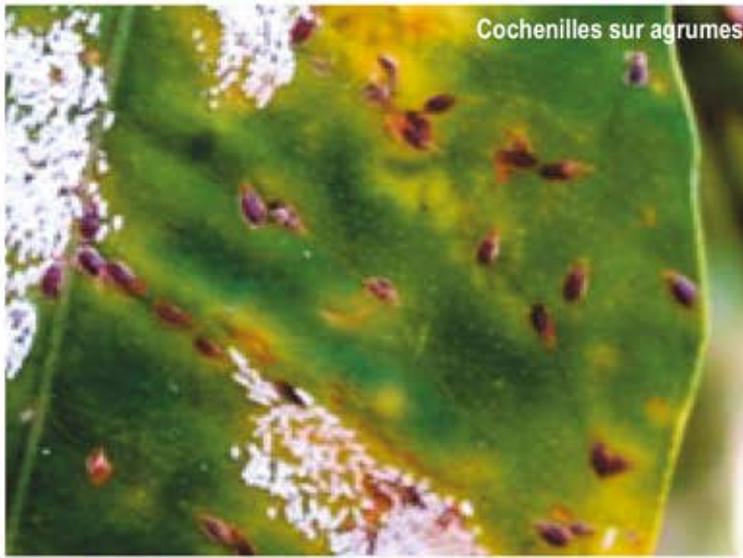
Les Heliconia sont très sensibles à un manque d'eau (enroulement du feuillage). On préconise une irrigation aérienne par sprinklers dont la fréquence sera fonction de la texture du sol et des conditions climatiques. Le sol doit toujours rester frais.

c) Parasites et ravageurs

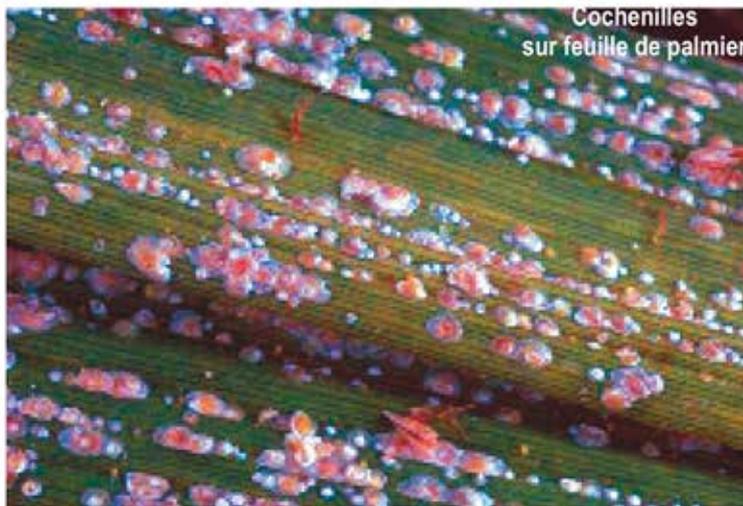
Les cultures d'Heliconia et d'Alpinia sont relativement indemnes

de maladies et de ravageurs graves. Les principales maladies sont le **Phytophthora** provoquant une pourriture des racines et le **Pythium** responsable de la pourriture de la tige. Ces maladies se rencontrent fréquemment en sols gorgés d'eau, asphyxiants et mal drainés, d'où l'intérêt de pratiquer des labours plus ou moins profonds visant à ameublir le sol et permettre l'écoulement de l'excès d'eau. Par ailleurs, il est conseillé à titre préventif de tremper les rejets avant leur plantation dans une solution fongicide systémique.

Cochenilles sur agrumes



Cochenilles sur feuille de palmier



On observe souvent dans les cultures trop denses d'*Heliconia psittacorum* des taches foliaires. Ceci est dû au fait que l'air y circule très peu et que les feuilles restent alors trop longtemps mouillées.

On observe également en présence d'insectes suceurs (pucerons et cochenilles) une couverture noirâtre, collante sur les feuilles, due à un champignon, la **fumagine**. Ce champignon se développe sur les excréments sucrés de ces insectes et, en freinant la photosynthèse déprécie les cultures ornementales. Des méthodes de lutte contre ces insectes réduiront le développement de la fumagine. Il est donc conseillé d'appliquer les traitements adéquats contre les pucerons et contre les fourmis, en alternance.

Les cochenilles, ou "poux des plantes" sont des insectes suceurs de sève de petite taille, ayant un aspect globuleux arrondi ou ovoïde, immobile. Les cochenilles sont véhiculées par les fourmis et en général, un traitement anti-fourmis permet d'éviter l'infestation de cochenilles et doit accompagner tout traitement direct contre ces dernières.

d/ Productivité

Dès la 7^{ème} ou 8^{ème} semaine, on obtient les premières fleurs, non commercialisables. En période de production normale, certaines variétés peuvent atteindre 160 fleurs au m² dès la 2^{ème} année (*Heliconia Andromeda*). Le *Golden Torch* produit environ 80 à 150 fleurs par m², mais toutes ne sont pas commercialisables. La pulvérisation d'inducteurs floraux ne donne pas de résultat concluant. Lorsque les touffes deviennent trop denses, la lumière pénètre moins bien et les rendements diminuent. C'est la raison pour laquelle un éclaircissage ou une coupe des plus vieilles feuilles doit être effectué.

RENOUVELLEMENT DE LA CULTURE

La culture devenant de plus en plus dense, on observe un allongement des tiges correspondant à une compétition entre les plants pour la lumière. Les fleurs sont alors plus petites et les tiges longues et fragiles ce qui est peu conforme aux normes de qualité. Il est donc nécessaire de renouveler la plantation au bout de 1,5 an pour le type *Psittacorum* et 2,5 ans pour le *Golden Torch*, ceci pour une meilleure rentabilité de la parcelle.

On sélectionnera les rejets en bordure de bande, ces derniers mieux alimentés auront une meilleure reprise de végétation. La replantation devra s'accompagner au préalable d'une désinfection du sol.

RÉCOLTE et CONDITIONNEMENT

Les critères de choix des fleurs à couper dépendent du marché auquel elles sont destinées. Les fleurs à l'exportation et dans une moindre mesure, celles destinées aux fleuristes, doivent répondre à des normes de qualité strictes : taille de la tige, taille et maturité de la fleur, état sanitaire.

Ces normes sont définies pour chaque espèce et varient selon les pays destinataires. Par contre, sur le marché local est proposée une qualité de fleurs très variable laissée à l'appréciation de l'acheteur.

Pour limiter les problèmes de récolte liés à l'encombrement, la tige des *Heliconia* doit être enlevée en même temps que l'inflorescence. On peut retirer le plant entier avec une partie du rhizome d'un mouvement brusque ou le couper au niveau du sol. De plus une tige qui a déjà fleuri n'a plus cette fonction, elle devient donc concurrentielle vis à vis des nouvelles pousses.



En ce qui concerne les *Alpinia*, plus la tige coupée est longue et plus sa durée de conservation augmente. Cependant, un équilibre doit être recherché car la longueur de la tige intervient aussi sur les possibilités de constitution de réserves dans le rhizome et donc sur la quantité et la qualité de la production ultérieure.

En fait, lorsque la longueur de la tige est supérieure à la taille souhaitée, il est conseillé de laisser la partie inutilisée uniquement si elle est feuillée.

Le stade floral a aussi son importance : pour les *Heliconia*, il faut savoir qu'après la coupe, une bractée fermée se développe très peu et qu'une fleur jeune dure plus longtemps. Il est donc préconisé de couper les fleurs au stade optimum pour la commercialisation soit : 1 ou 2 bractées ouvertes.

Sur le marché local on préfère généralement des inflorescences plus ouvertes.

Connaissant l'importance de l'alimentation hydrique dans la durée de conservation des fleurs, la coupe doit se faire pendant les périodes fraîches de la journée, tôt le matin ou en fin d'après midi.

Les résidus d'éclaircissage de récolte (vieilles feuilles et fleurs) seront laissés en plein champ et constitueront une source de matière organique pour le sol. De même, il est primordial immédiatement après la coupe, de tremper le bas des tiges dans de l'eau sinon un bourrelet de cicatrisation difficilement perméable, se formera au niveau de la section.

Après le lavage des feuilles et des bractées avec du matériel non-abrasif, la fleur doit être mise à sécher, verticalement les pieds dans l'eau pendant plusieurs heures. On conseille également de tremper les tiges entières dans un produit insecticide anti-fourmis avant de les laver. Cette opération est plus que nécessaire dans le cas de fleurs destinées à l'exportation.

Lors du transport, on veillera à ce que les tiges restent trempées dans l'eau et ne soient pas exposées au vent et au soleil. Pour l'exportation, un conditionnement particulier ; gaine plastique, carton doublé de plastique ou lanières de papier sont nécessaires. La température de stockage ne doit pas excéder 20°C.

CONSERVATION

Les *Heliconia* ne donnent pas de réponse positive à l'addition de conservateur dans l'eau du vase. Par contre, cela est bénéfique pour les *Alpinia* qui dureront donc plus longtemps.

L'addition d'un conservateur (sucrose, acide citrique) retarde l'enroulement et le brunissement des feuilles. Cela est dû sans doute à l'action anti-bactérienne des conservateurs, les bactéries étant responsables de la réduction de la remontée hydrique dans la tige florale.

Fiche technique SDR/CAPL. Dernière réédition avec le concours de Reia LIANT, Yanick HEBERT, Ah Shi YAU

LA COMMISSION DES FLEURS COUPÉES

La Commission des fleurs coupées se réunit pour définir les quotas d'importation de fleurs en vue des différentes fêtes annuelles. Les prévisions de récolte des fleurs locales sont établies par le service du développement rural. En 2010, par exemple, la production locale des fleurs coupées était significative pour les *Anthuriums* (38 000 tiges), les Orchidées en pots (54 000 tiges), les fleurs exotiques (70 000 tiges) et les *Tiare* (900 paquets). A l'inverse, on signalait une insuffisance de production pour les roses et une absence de production locale de lys en provenance des Australes cette année là, sans doute liée au cyclone Oli.

En ce qui concerne les demandes des fleuristes, celles-ci, agrégées, dépassent légèrement le seuil de 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 événements 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.

Qui attaque mes feuilles ? Na vai e tuu ino nei i te mau rau ere ?

Reconnaître les ravageurs et leurs dégâts

Nahea i te ite papu i te manumanu e tuu ino nei i te maa

Type de dégât
Te hoho'a o te ino

Type de ravageur
Te hoho'a o tei faaino



Trous partant du centre
Apoo omua hia na ropu

Chenilles (Lépidoptères)



Trous partant du bord
Apoo omua hia na te hiti

Scarabées (Coléoptères)



Petits trous
Apoo nai nai

Altises (Coléoptères)



Galleries internes
Area i roto

Mineuses (Diptères)

Déformation (ou dessèchement) associé à : Tauui aoreara papamaro :



Piqûres, parfois décoloration
patia, te tahi taima ore roa e u



Cicadelles et punaises (Hémiptères)



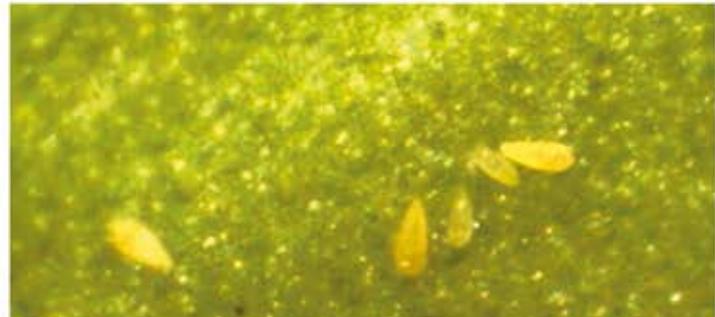
Décoloration en pointillé le long des nervures
Ore roa te u i te roaraa o te mau uaua



Thrips (Thysanoptères)



parfois décoloration - aspect bronzé
u ravarava



Acariens (< 1mm)



parfois fumagine (champignon noir poudreux)
Ninaemoa te iore rehu



Aleurodes (Hémiptères)



Pucerons (Hémiptères)



Cochenilles (Hémiptères)



Reconnaître les insectes auxiliaires et les préserver

Tous les insectes ne sont pas nuisibles aux cultures, bien au contraire, de nombreux insectes sont utiles. C'est le cas des pollinisateurs, mais aussi des auxiliaires (prédateurs et micro-guêpes) qui s'attaquent aux ravageurs et limitent ainsi leurs dégâts.

Il est important de les reconnaître pour ne pas les éliminer, et si possible pour les préserver. En Polynésie, il existe plus de 100 espèces d'auxiliaires. Parmi lesquels des prédateurs et des micro-guêpes qui attaquent les œufs, les larves ou les adultes des ravageurs. Certains sont spécialistes d'un ravageur tandis que d'autres sont généralistes, ils s'attaquent à plusieurs ravageurs.

Le SDR prépare actuellement un guide de reconnaissance des principaux ravageurs et auxiliaires des cultures, qui sera publié prochainement.

Julie GRANDGIRARD

LES PRÉDATEURS : Ils capturent et dévorent les ravageurs

Adultes

Larves



CHRYSOPES (adultes généralistes larves prédatrices de pucerons)

ARAIGNÉES (généralistes)



COCCINELLES (adultes et larves prédatrices surtout de pucerons ou cochenilles selon les espèces)

PUNAISE
prédatrice de thrips

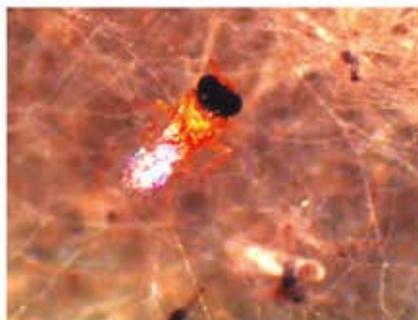
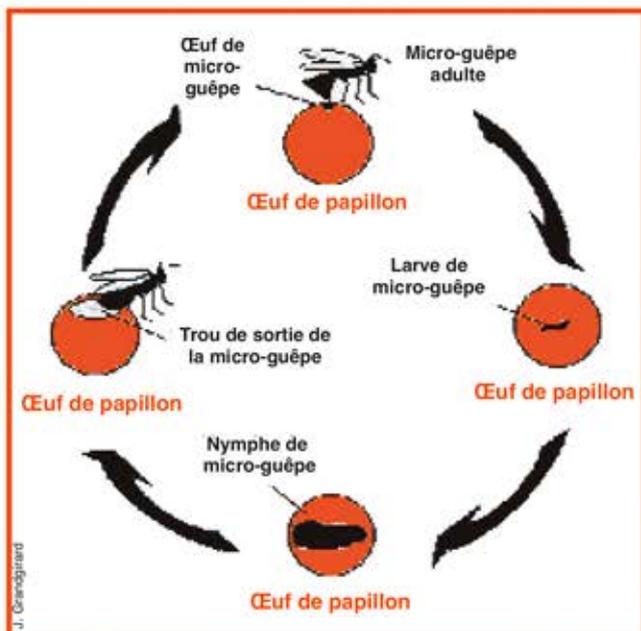


SYRPES (larves prédatrices de pucerons, les adultes se nourrissent de nectar)

Il existe aussi des thrips prédateurs d'autres thrips, des acariens prédateurs de thrips et d'acariens, des punaises généralistes...

LES MICRO-GUÊPES PARASITOÏDES

Elles se développent dans les ravageurs et les dévorent de l'intérieur



Par exemple, *Encarsia* attaque les larves d'aleurodes (mouches blanches) qui deviennent noires.



ou *Lipolexis* attaque les pucerons qui se momifient.



Diglyphus attaque les larves de mouches minces. *Diadegma* attaque les chenilles de *Plutella*.

Les micro-guêpes pondent leurs œufs sur ou dans le ravageur.

Les larves de la micro-guêpe mangent le ravageur de l'intérieur, ce qui finit par le tuer.

A la fin du développement, une micro-guêpe adulte sort du ravageur.

Les micro-guêpes adultes se nourrissent de nectar et de pollen. Elles ne piquent pas.

Elles sont de très petite taille (1 mm-1 cm).

COMMENT LES PRÉSERVER ?

Attention aux pesticides !

Utiliser des solutions alternatives à la lutte chimique quand elles existent (ex : pièges à phéromones, pièges collants,...).

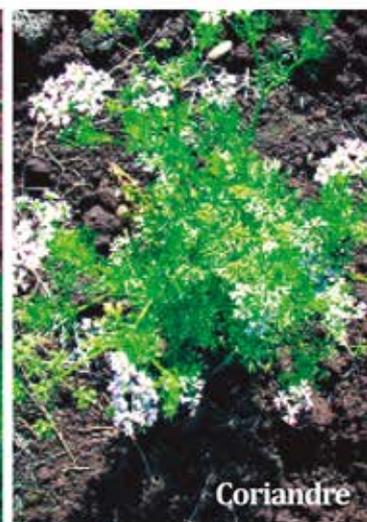


Eviter de traiter systématiquement, traiter uniquement en cas de besoin.

Utiliser des pesticides spécifiques du ravageur visé (respectueux des auxiliaires) et à faible rémanence.

AMÉNAGER DES REFUGES !

Installer des bandes de plantes fleuries au sein ou en bordure de la culture (Aneth, Coriandre = persil chinois).

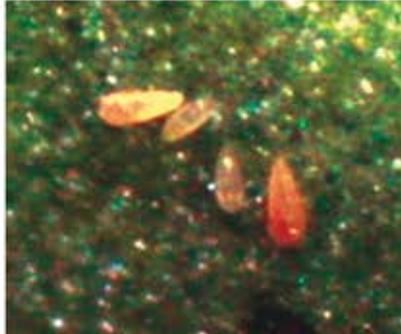
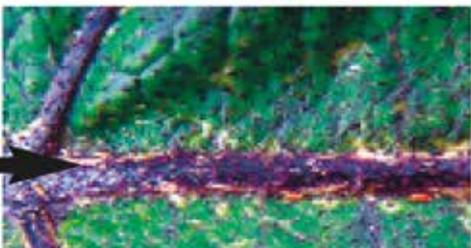


Ces plantes fournissent aux auxiliaires un abri, de la nourriture (pollen et nectar) et les conditions nécessaires à leur reproduction.

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
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="504 567 783 868"> <p>Chûte des fruits (poivron, aubergine)</p> <p>Topa te maahotu (oporo popa'a, hua puaaniho)</p> </div> <div data-bbox="807 567 1495 868">   <p>Charançon du poivron (Coléoptère) Manumanu Charançon no te oporo popa'a</p> </div> </div>
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="504 879 783 1213"> <p>Déformation, aspect bronzé</p> <p>Faahurueraa, rehu paapaa mahana</p> </div> <div data-bbox="807 879 1086 1213"> <p>Acariens (< 1 mm)</p> <p>Manumanu acariens (aita e hau i te hoe mirimetera)</p> </div> <div data-bbox="1094 879 1495 1213">  </div> </div>
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="504 1224 783 1537"> <p>Déformation, traits</p> <p>Faahurueraa, te reni</p> </div> <div data-bbox="807 1224 1495 1537">   <p>Thrips (Thysanoptères) ou acariens si dégâts à l'extrémité du fruit</p> </div> </div>
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="504 1548 783 1839"> <p>Trous, galeries (tomate surtout)</p> <p>Apoo, apoo tereraa animara (tomati hoara)</p> </div> <div data-bbox="807 1548 1086 1839"> <p>Chenilles (Lépidoptères)</p> <p>Manumanu veri (lépidoptères)</p> </div> <div data-bbox="1094 1548 1495 1839">  </div> </div>
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="504 1849 783 2140"> <p>Piqûres, galeries, pourrissement</p> <p>Patia, apoo tereraa animara, ua pe aore ra ua ino</p> </div> <div data-bbox="807 1849 1495 2140">   <p>Mouches des fruits (Diptères) manu patia maa hotu</p> </div> </div>

FICHE TECHNIQUE "RAVAGEURS"

Qui attaque mes fleurs, mes tubercules ? O vai teie e fa'aino nei ta tatou mau u'aa tiare e ta tatou mau maa hotu raro i te fenua ?

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



Piqûre, Chûte

Patia, topa-ra'a
o te u'aa



Punaise
(Hétéroptère)
Manumanu Punaise



Cétoines (Coléoptère)
Destruction du cœur
Manumanu Cétoines
tu-ino-ra'a i te ropu-ra'a o te u'aa



Trou dans
le bourgeon
(poivron)

Apoo i roto
te 'omau



Charançon du poivron
(Coléoptère)

Manumanu
Charançon patia
te oporo popa'a



Piqûres,
Déformation,

Patia



Thrips
(Thysanoptères)
Manumanu Thrips



Trou à la base de la fleur (agrumes)
Apoo o te murira'a o te u'aa

Chenilles (Lépidoptères)
Te he (Manumanu lépidoptères)



Galeries dans les
tubercules

Apoo tereraa
manumanu i roto
i te maa hotu raro
i te fenua



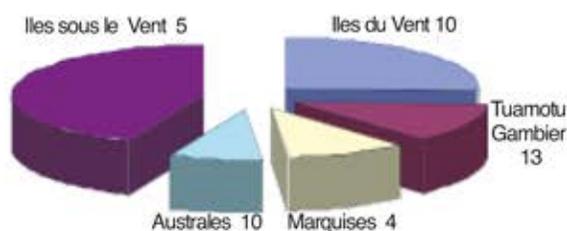
Charançons
(Coléoptères)
Te manumanu
Charançon



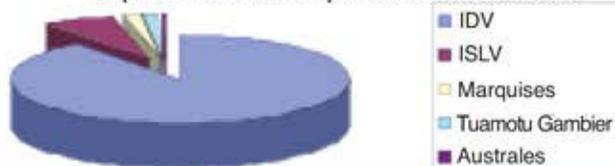
Organisation de la filière poules pondeuses en Polynésie française

Il existe, tous archipels confondus, environ 42 élevages de poules pondeuses connus. Les élevages les plus productifs sont localisés sur Tahiti et sont des entreprises ayant une importante activité professionnelle. Les exploitations localisées dans les îles ont, quant à elles, une activité familiale pour contenter une demande locale. La majorité des aviculteurs de Tahiti se sont regroupés pour créer le syndicat des aviculteurs, qui est aujourd'hui le principal interlocuteur des pouvoirs publics.

Répartition des exploitations polynésiennes en 2012



Répartition de la production d'œufs



Le cadre réglementaire.

La filière « poules pondeuses » est une filière très réglementée en Polynésie française, l'objectif des diverses réglementations étant de protéger la production locale et de permettre un développement harmonieux des élevages dans toutes les îles de Polynésie française. Tout d'abord, les importations d'œufs de consommation sont interdites. Tous les œufs consommés localement sont produits localement. Il existe des dérogations possibles en cas de problème dans la production ou pour les croisiéristes. Cette mesure vise à protéger la filière. Pour permettre un développement harmonieux des élevages, il a été créé deux commissions :

La commission « Création/Extension des élevage de poules pondeuses »

Cette commission a pour objectif d'étudier les conséquences économiques sur le marché local de l'implantation de tout nouvel élevage de poules pondeuses dont le cheptel est supérieur à 300 poules pondeuses (500 poules pondeuses pour Tahiti et Moorea).

Cette commission est présidée par le ministre de l'agriculture; elle émet un avis après présentation du rapport effectué par le SDR. La décision revient au ministère de l'agriculture qui établit un arrêté d'autorisation d'exploiter.

En 2012, la production d'œufs de consommation a été évaluée à plus de 4 millions de douzaines pour un cheptel total d'environ 198 000 poules pondeuses.

ZONE	PRODUCTION	%
Iles du Vent	3 497 430	89,3
Iles sous le Vent	274 666	7,0
Marquises	61 026	1,6
Tuam.Gambier	64 600	1,7
Australes	16 740	0,4
Total	3 914 462	100

En Polynésie française, le renouvellement du cheptel s'effectue exclusivement par l'importation de poussins dits de 1 jours depuis les Etats Unis, la Nouvelle Zélande ou les Nouvelle Calédonie. Il n'existe pas sur le pays les compétences ni les infrastructures nécessaires pour la mise en place d'un couvoir permettant les reproductions des animaux de races pures.



La commission avicole.

Cette commission se réunit tous les débuts d'année afin d'établir les quotas d'importation de poussins de 1 jour pour tous les éleveurs qui ont en fait la demande. Elle est présidée par le ministre en charge de l'économie et elle assure l'attribution de quota après présentation par le Service du Développement Rural de la situation avicole. Cette situation avicole est faite après le recensement avicole effectué chaque année par les agents du SDR.

Afin de permettre la création d'élevage dans le respect de l'environnement, les exploitations de poules pondeuses dont le cheptel est supérieur à 500 poules doivent avoir l'autorisation d'exploiter une installation classée pour la protection de l'environnement de 1^{re} classe. Cette autorisation est délivrée par le ministre en charge de l'environnement sur avis de la commission des installations classées organisée par la Direction de l'environnement et à laquelle participe le SDR.

Enfin, les prix de vente des œufs est lui aussi réglementé par arrêté du conseil des ministres, sur proposition du service des affaires économiques (SAE). Aujourd'hui, le SDR travaille avec le SAE et le CHSP pour modifier cet arrêté sur demande des aviculteurs.

Organisation de la filière "Poulets de chair"

Cette filière n'est pas soumise à autorisation émanant du ministère de l'agriculture et de la pêche comme peut l'être la filière poules pondeuses. Toutefois, une exploitation de volailles de plus de 500 animaux est considérée comme une installation classée de type 1 pour l'environnement. La direction de l'environnement se charge donc de réunir la commission ad-hoc après réception du dossier d'étude d'impact sur l'environnement que le demandeur doit fournir. Le renouvellement du cheptel de l'exploitation s'effectue uniquement par importation de poussins de un jour. Ces importations ne sont pas soumises à quota pour les poulets de chair mais à des licences d'importation délivrées par le service du commerce extérieur et à des laissez-passers sanitaires délivrés par le département Qualité Alimentaire et Action Vétérinaire.

Concernant l'alimentation du cheptel, étant donné le faible volume d'aliment que représente la consommation des exploitations, il est plus rentable pour les éleveurs de s'approvisionner chez l'unique fabricant d'aliment de poulets de chair que de l'importer. Cependant, cet aliment, principal intrant, reste cher pour une qualité parfois discutable.

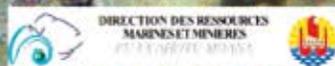


L'abattage des animaux doit s'effectuer obligatoirement à l'abattoir de Papara pour les exploitations situées aux îles du Vent. Une dérogation permet l'abattage sur l'exploitation de 50 animaux maximum par semaine. Quelque soit le lieu d'abattage, les carcasses doivent être inspectées par un agent du QAAV et estampillées avant commercialisation. Cette opération s'effectue à l'abattage ou alors, l'éleveur doit amener ses carcasses au SDR-QAAV en cas d'abattage sur l'exploitation.

Aux îles du vent, il existe 6 éleveurs de poulets de chair, localisés sur les communes de Papara, Mahina et Faaa. Un élevage est situé aux Marquises. Toutefois, les élevages dits « sauvages » existent mais ne sont pas recensés et participent à une production non quantifiable destinée au marché de proximité.

Par la spécificité de la filière (importation des poussins de 1 jour, âge d'abattage, renouvellement du cheptel, ...), le chiffre le plus représentatif de la filière locale « poulets de chair » est le nombre de poussins de 1 jour importés, soit en 2006 : 55400 Poulets et 300 Canards.

La pêche des holothuries (rori) en Polynésie française



HOLOTHURIE, RORI ou CONCOMBRE DE MER

Lors de vos promenades en bord de mer, ou nageant dans le lagon, vous avez sûrement déjà aperçu une holothurie ou rori.

Espèces et morphologie

Les rori font partie de l'embranchement des échinodermes et de la famille des holothuriidés. Ils ont un corps en forme de concombre et rampent sur le fond. Sur la vingtaine d'espèces présentes dans nos îles, seules quelques unes sont consommées crues ou cuisinées, et 5 présentent un potentiel commercial.

Habitats

On trouve certaines espèces dans les lagons peu profonds, sur le sable ou sur les platiers, alors que d'autres préfèrent les zones de déferlement ou les passes profondes.



En bref

Rori : nom tahitien

Holothurie ou Concombre de mer : animal frais

Bêche de mer : produit issu de la transformation du rori

Trévang : autre appellation du produit sec obtenu après traitement

Taille : de 15 à 80 cm de long et de 3 à 15 cm de large selon les espèces

Poids : peut atteindre 3 kg ou plus

Durée de vie : de 5 à 15 ans

Habitat : lagons, passes et platiers

Alimentation

Les rori sont essentiellement détritivores. Ils ingèrent de grandes quantités de sédiments, la plupart du temps en se déplaçant lentement. Ils se nourrissent des débris, de microalgues et de bactéries contenues dans le sédiment. Quelques espèces filtrent les particules en suspension grâce à leurs tentacules buccaux.

Ecologie

Le rôle des rori est très important car en recyclant les nutriments du sédiment, les rori participent activement à l'équilibre de l'écosystème du récif corallien.

Les cinq espèces de Rori autorisées à la pêche commerciale en Polynésie française

Rori tii blanc



Holothurie blanche à mamelles
Holothura fuscogilva
Nom tahitien : Rori ti uoua
Nom usuel : Rori té blanc

Valeur commerciale : forte
Habitat : lagons et passes, sur sol pierreux ou sable
Profondeur : 3 à 40 m
Coloration : variable : brun foncé ou blanc crémeux, avec ou sans taches, face ventrale brun clair. Face dorsale peut être recouverte de sable
Morphologie : corps épais à félons latéraux portés (emamelés). Texture grossière, papilles très courtes. Anus terminal à petites dents
Taille : maximum 55 cm

Période d'interdiction de pêche
du 1er novembre au 31 janvier
Taille minimale
Pêche commerciale et vivrière
(alimentation) : frais 35cm / séché 15cm

Rori tii noir



Holothurie noire à mamelles
Holothura whitmaei
Nom tahitien : Rori ti ore ore
Nom usuel : Rori tii noir

Valeur commerciale : forte
Habitat : platiers, fronts récifaux et passes sur dalles coralliennes ou sable
Profondeur : 1 à 33 m
Coloration : Toujours noire, face dorsale souvent couverte de sable, face ventrale gris foncé.
Morphologie : corps épais à protubérances latérales (x-mamelles). Texture rugueuse, papilles très courtes. Anus terminal à petites dents
Taille : maximum 54 cm
Ancienne désignation en Océanie : *Holothura nobilis*
Période d'interdiction de pêche
du 1er juin au 31 août
Taille minimale
Pêche commerciale et vivrière
(alimentation) : frais 30cm / séché 15cm

Rori ananas



Holothurie ananas
Thelenota ananas
Nom tahitien : Rori euata - Rori painepa
Nom usuel : Rori ananas

Valeur commerciale : moyenne
Habitat : lagons, dans des zones débrilliques, passes et pentes externes
Profondeur : 1 à 35 m
Coloration : Rose foncé à brun-rouge
Morphologie : Grandes papilles coniques sur tout le corps, en particulier sur les flancs ventraux et les extrémités. Face dorsale arquée, face ventrale aplatie. Anus terminal.
Taille : maximum 70 cm
Période d'interdiction de pêche
du 1er novembre au 31 janvier
Taille minimale
Pêche commerciale et vivrière
(alimentation) : frais 45cm / séché 20cm

Rori léopard



Holothurie léopard
Bolitaethis argus
Nom tahitien : Rori nuahine
Nom usuel : Rori vermicelle ou léopard

Valeur commerciale : moyenne
Habitat : habituellement sur le sable à la base des pentes récifales, ou sur les platiers et dans le lagon
Profondeur : 1 à 30 m
Coloration : gris clair, brun ou parfois mauve, avec des tâches ocellées caractéristiques avec un centre foncé
Morphologie : corps cylindrique à face ventrale aplatie. Anus quasi-dorsal, expulse facilement des tubes de Cuvier
Taille : maximum 90 cm
Période d'interdiction de pêche
du 1er novembre au 31 janvier
Taille minimale
Pêche commerciale et vivrière
(alimentation) : frais 40cm / séché 15cm



Holothurie brune des brisants

Actinopyga mauritiana
 Nom tahitien : Rori papa'o
 Nom usuel : Rori marron de récif

Valeur commerciale : moyenne
Habitat : zones où les vagues viennent se briser sur l'extérieur du récif et pentes externes.

Profondeur : 0 à 10 m
Coloration : brun rouille, avec des marbrures et taches blanchâtres.
Morphologie : corps rigide de section trapézoïdale, partie ventrale à nombreux podia. Cinq dents anales.
Taille : maximum 35 cm

Période d'interdiction de pêche du 1er novembre au 31 janvier
Taille minimale

Pêche commerciale et vivrière (alimentation) : frais 20cm / séché 10cm

Autres espèces

Pêche vivrière

Elle est autorisée dès lors qu'elle respecte les tailles de capture et les périodes de pêche des espèces commerciales. Pour les autres espèces ne figurant pas ici, une taille minimale à l'état frais de 15cm et séché de 10cm doit être respectée.

Techniques de pêche et conservation

Récolte du rori

Le rori se déplace lentement et est inoffensif, il est donc ramassé à la main lors de marée basse ou sur la bannière du récif ou en apnée dans les eaux plus profondes du lagon ou sur les pentes externes.

Transformation du rori en bêche de mer

C'est une préparation simple mais délicate.

Etape 1 : les cuire dans de l'eau de mer (dans des cuves) puis les sécher au soleil, ou dans un lieu chaud et aéré. Laisser reposer au moins 2 jours afin que l'eau s'évapore.

Etape 2 : les cuire à nouveau dans de l'eau douce ou de l'eau de mer selon les méthodes préconisées par les négociants. Le temps de cuisson peut varier suivant les tailles et les variétés de rori.

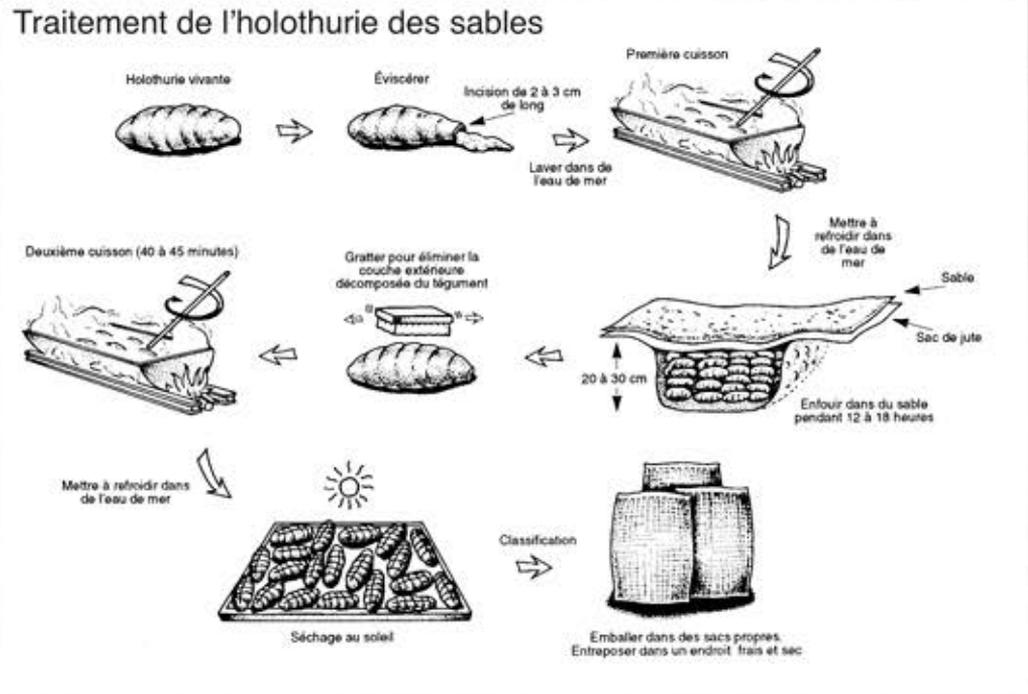
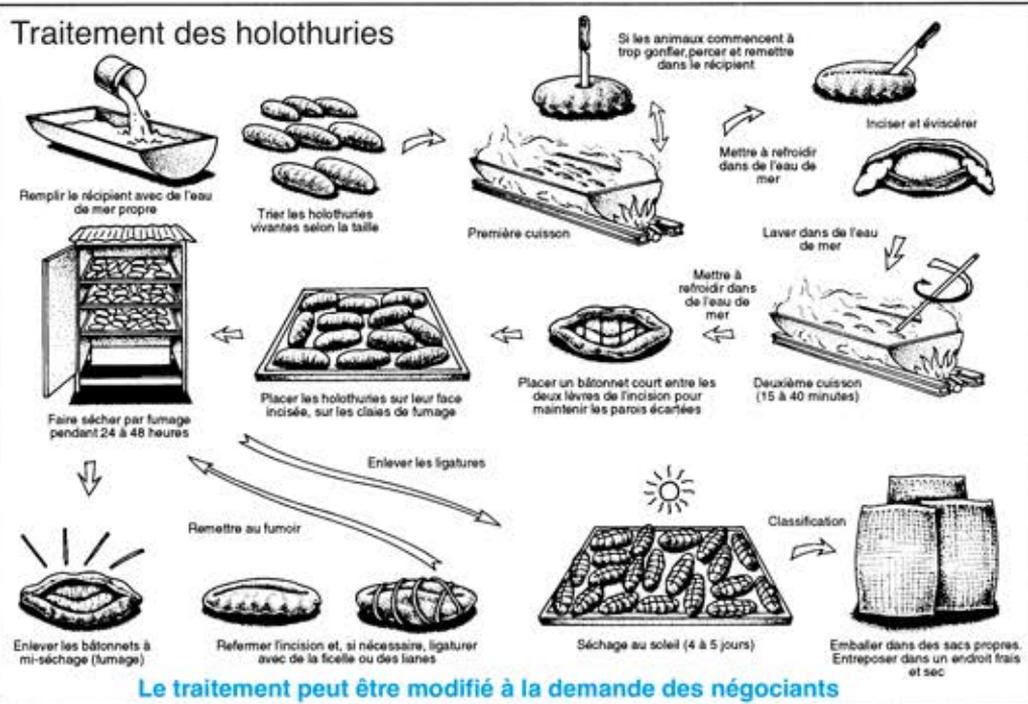
Le rori va perdre de 50 à 90 % de son poids après cuisson.

Etape 3 : le second séchage au soleil doit durer une quinzaine de jours. Retourner régulièrement les rori pendant cette période.

Voir le schéma au dos pour plus de détails sur le « Traitement des holothuries ».



Exemple de séchage des holothuries



Exportation et commercialisation

Le commerçant en rori doit être titulaire d'une carte en cours de validité pour pratiquer la pêche commerciale du rori.

Pour obtenir une carte, une demande d'agrément doit être faite auprès de la DRMM.

Précautions pour la pêche

Pour obtenir un produit de qualité, le rori doit être traité dans de bonnes conditions entre la pêche et la transformation.

- respecter les périodes d'interdiction,
- ne pas pêcher entre 18h00 et 6h00,
- ne ramasser que des rori adultes et aux tailles autorisées,
- laisser les petits pour qu'ils grandissent,
- respecter les zones de réserve choisies par les comités pour assurer le repeuplement du lagon.

OUVERTURE DE LA PÊCHE DES RORI DANS PLUSIEURS ATOLLS DES TUAMOTU

La pêche des rori (holothuries ou concombres de mer) avait été suspendue depuis novembre 2012 pour faire face à la demande croissante importante d'un produit dont les stocks sont connus pour être très fragiles et vulnérables.

Cette suspension de la pêche a été mise à profit pour mettre en place un cadre réglementaire pour réguler cette exploitation très lucrative, notamment en exportant sur les marchés asiatiques.

Parmi les mesures mises en place, on peut citer :

-L'agrément de commerçant d'holothurie pour pouvoir vendre des rori sur le marché local et à l'export avec des locaux de stockage respectant des règles sanitaires ;

-La constitution d'un comité de gestion dans chaque île qui souhaite une ouverture de la pêche avec implication des pêcheurs, des représentants des autorités locales et de représentants d'associations de protection des ressources ;

Seules 5 espèces ayant les plus fortes valeurs marchandes sont exploitables : rori titi blanc, rori titi noir, rori painapo, rori papa'o et rori ruahine avec des tailles minimales à la pêche et séché ;

Période interdite à la pêche :

du 1er juin au 31 août pour les rori titi noir et du 1er novembre au 31 janvier pour les 4 autres espèces ;

Quota pour chaque espèce et chaque île :

Zone de réserve dans chaque lagon, équivalent au tiers de la superficie du lagon ;

Le suivi des produits de la pêche à l'exportation (traçabilité). Ainsi 13 atolls, qui ont fait la demande d'ouverture et ont constitué leur comité de gestion seront ouverts à la pêche pour une période d'essai du 1er mars au 31 octobre 2014 ; il s'agit de :

- Manihi de la commune de Manihi
- Fakarava et Toau de la commune de Fakarava
- Apataki de la commune de Arutua
- Faaitē, Tahanea et Motutunga de la commune de Anaa
- Makemo, Marutea Nord et Nihiru de la commune de Makemo

de Makemo

Les 3 ci-dessous, n'ayant pas encore de convention enregistrée, ne sont pas encore ouvertes à la pêche commerciale du rori : Taenga (Makemo), Raraka et Aratika de la commune de Fakarava

Les autres communes qui sont intéressées par l'ouverture de cette pêche pourront se rapprocher de la Direction des ressources marines et minières pour constituer une demande d'ouverture pour la prochaine saison. Aucune pêche commerciale sans ouverture officielle ne sera tolérée.

NB : Les exports de 2013, correspondent à des pêches qui se sont déroulées avant la fermeture de novembre 2012, où il avait été donné un délai de 6 mois aux exportateurs pour exporter leur produit.



aboute (ORSTOM)



aboute (ORSTOM)



Le calendrier du maraîcher polynésien

Le tableau ci-dessous permettra aux agriculteurs, amateurs comme professionnels, de connaître les caractéristiques générales des cultures maraîchères les plus communes. Les chiffres et les indications sont des moyennes et ils peuvent varier en fonction de la variété choisie, de la qualité du sol et des différentes méthodes de culture : plein champs, hors sol ou serre, irrigation, fertilisation, traitements, etc...

CULTURE	CYCLE	RENDEMENT POSSIBLE	SAISON DE PLANTATION	PRÉFÉRENCES SELON LA VARIÉTÉ
AUBERGINES	5 mois	30 à 60 tonnes à l'hectare	Saison chaude	septembre à mars mars à juillet janvier à décembre
CAROTTES	3 mois	25 à 30 tonnes à l'hectare	Saison fraîche	mars à juillet
CHOUX VERTS	2 à 3 mois	35 à 45 tonnes à l'hectare	Toutes saisons	juillet à octobre janvier à décembre
CONCOMBRES	3 mois	10 à 15 kilos au m ²	Toutes saisons	janvier à décembre
HARICOTS	2 mois	2 à 3 kilos au m ²	Saison fraîche	juillet à octobre mars à juillet
LAITUES	2 à 3 mois	3 à 5 kilos au m ²	Toutes saisons	mars à juillet janvier à décembre
MELONS	4 mois	25 à 35 tonnes à l'hectare	Toutes saisons	janvier à décembre
PASTÈQUES	4 mois	20 à 30 tonnes à l'hectare	Toutes saisons	janvier à décembre
POIREAUX	3 mois	20 à 30 tonnes à l'hectare	Saison fraîche	juillet à octobre janvier à décembre
POIVRONS	2 à 3 mois	15 à 20 tonnes à l'hectare	Toutes saisons	janvier à décembre
TOMATES	5 mois	60 à 75 tonnes à l'hectare	Saison chaude	janvier à décembre



25 septembre 2014 : Ouverture de la Foire Agricole
par le nouveau Président du Pays Edouard Fritch
et la nouvelle Présidente de la CAPL Yvette Temauri