



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



Mai 2006

Sommaire

Que mangeons nous ?
Avant le recensement
général agricole :
Regard sur les importations
de produits agricoles
et sur la production
locale en 2004
page 3 et 4



Forum de Tahaa
mobilisation générale
des agriculteurs à Patio
Bilan et Perspectives
page 2

Consommez local !
la recette du mois
le "uru punu pua'toro"
page 5

te Tarena
le calendrier lunaire
page 6

Pêche lagonaire
Réglementation de la Pêche
page 8



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

éditorial

par Roberto Teriitehau

Président de la Commission interne de l'Assemblée
Territoriale chargée de l'Agriculture



U a riro noa ana te fa a apu e te tai roto e imi ra a faufa a tumu te nuna a maohi. Mauti teie nau hotu nei i nehenehe ai to tatou mau tupuna e ora o ratou ana e i ni a i to rato motu e ati a e te moana patitifa.

T e fa a naho ra a totaie te i iri mai i ni a i te nuna a i te taime te CEP i parahi mai ai io tatou nei e te matara ra a te mau oti a tapiho o ra a e ati a e te ao nei o teie e ha a fifi nei te ora ra a o te maohi e ua te ferurira a e aita e ora mai te peu aite te hau metua e tauturu mai.

U a papu te mana o o te fa a tere ra a hau a Temaru tane e to mataou ato a, te mau ti a i maiti hia e nehe a te fa a apu e tairoto e tauturu i te nuna a maohi ia patu fa a hou i ta ana faufa a.

T e piha fa a apu e te tautai roto o te hoe ia moiha a puai no te patura ra a. No te reira tumu, ua ti a roa ia u ia peretetini i te tomite i arata i mai i te parau te fa a api ra a i te mau ti a fa a tere o te piha e te ha a parahi ato a ra a ia ratou i ni a i te tere ra a tere ha a i te ta ata fa a e te i te apo o ra a rali e i roto i te piha fa a apu e te tautai roto.

L agriculture et la pêche lagonaire ont de tout temps Les principales sources de revenu du peuple polynésien Pendant des siècles ils ont permis nos parents? de vivre s sur leurs petites îles parpillées dans l'océan. Le système de société imposé au polynésien depuis la présence du CEP et la mondialisation font qu'aujourd'hui le Pays se retrouve encore une fois isolé, dépendant entièrement des aides de l'Etat.

L e gouvernement Temaru et les élus du peuple que nous sommes sont intimement persuadés qu'une fois encore, l'agriculture et la pêche pourront aider notre peuple faire face à la crise économique que nous traversons.

Farereira'a no te ta'ata faa'apu no Raromatai

Forum de Taha'a



Le Président Temaru et son ministre de l'agriculture très attentifs aux interventions des agriculteurs des Raromatai



Le Président de la CAPL, Henri Tauraa



Organisé par le ministre de l'agriculture, ce Forum de l'Agriculture des Îles sous le Vent s'est déroulé à Tahaa les 30 et 31 mars derniers et rassemblé environ 1500 agriculteurs venus de tout l'archipel. Le Président du

ont ensuite pris la tribune autant pour décrire leurs difficultés que de leurs attentes. On a évidemment beaucoup parlé de la vanille. Par la voix d'Henri Tauraa, le nouveau Président de la Chambre de l'Agriculture de la Polynésie française, celle-ci s'est engagée à soutenir activement la création d'une coopérative Vanille Tahaa en partenariat avec l'EPIC Vanille ainsi que les planteurs, les transformateurs et tous les acteurs de la filière aux Îles sous le Vent. Une visite sur le terrain a permis de prendre la mesure du développement actuel et des perspectives d'avenir de la culture de la vanille sous ombrière qui est

des élus de la Région de Tahiti et de nombreux acteurs du secteur privé ont assisté à ce rendez-vous exceptionnel pour témoigner de l'importance de ce secteur dans la future économie polynésienne. Dans son discours, Oscar



Une partie du personnel de la Chambre d'Agriculture avait fait le déplacement...

Temaru a insisté sur la nécessité pour les Polynésiens d'apprendre à s'auto-organiser afin que l'agriculture soit la clé de leur indépendance. La relation entre l'agriculture et son développement est donc un enjeu primordial de son gouvernement. Le ministre de l'Agriculture Roomataroa s'est également engagé à soutenir ce secteur et a appelé le monde agricole à renforcer sa capacité à produire, puis à partager la parole, notre ministre a dit, et une barre mine, sous l'égide des conseils du public ! De nombreux ora

Opération Vanille



Vers la création d'une coopérative "Vanille" à Tahaa avec le soutien actif de la CAPL

m thode de culture la plus aujand
hui gr ce aux efforts de l'Agence
Rural depuis quelques ann es dans l'archi
pel et qui est appliqu e dans pr?s d'une cen
taine d'exploitations. La production atteignait
peine une cinquantaine de tonnes en 2005
et les efforts des acteurs paul s par les
services techniques du pays devraient donner
d j quelques r sultats encourageants cette
ann e.

Une recette facile avec des produits locaux

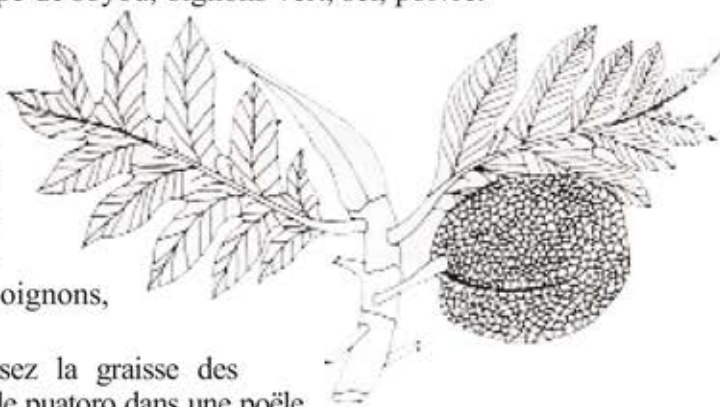
le Uru punu puatoro

Pour quatre à six personnes : Choisissez 1 gros Uru, de préférence un "puero" mûr à la chair jaune et un peu sucrée, ou à défaut un "rare" bien mûr, 2 boîtes de puatoro de votre marque préférée, 2 oignons, 1 belle tomate, 2 gousses d'ail, 2 cuillères à soupe de soyou, oignons vert, sel, poivre.



1. Incisez le uru d'une croix avec un gros couteau sur le côté opposé à la queue. Arracher la queue. Mettre le uru sur un feu de bois bien vif, avec la peau et retournez le fruit de temps en temps pour que la peau forme finalement une croûte noire régulière.

2. Pendant que le uru cuit, ciselez finement les oignons, l'ail et la tomate.



3. Versez la graisse des boîtes de puatoro dans une poêle et faites y revenir les oignons, puis l'ail et la tomate.

4. Quand les oignons commencent à blondir, ajoutez la viande des boîtes et mélangez bien le tout.

5. Ajoutez le soyou, salez, poivrez et laissez mijoter 2 minutes. Réservez.

6. Le uru est cuit quand une petite fumée se dégage au dessus du fruit (environ 15 minutes). Le prendre avec des feuilles et l'éplucher avec le dos d'une fourchette en prenant soin de ne pas noircir la chair du fruit. Quand le uru est épluché, enlevez le noyau à l'intérieur à l'aide d'un couteau pointu et en incisant la chair.

7. Farcir le fruit avec la préparation de puatoro, refermez et servez des tranches décorées avec les oignons vert. Pour certains amateurs, on aura prévu sur la table, du beurre salé, du lait de coco, éventuellement du "ketchup"...Bon appétit !



Le URU est cultivé depuis des siècles dans tous les archipels polynésiens mais c'est en 1595 aux Marquises que le navigateur LOUIROS l'identifia et le fit connaître. Les Tahitiens disent que l'arbre à toujours existé dans leur pays, cependant on s'accorde à penser que cet **ARTOCARPUS ALTILIS** (ou **INCISA**) est originaire des îles de la Sonde (Indonésie) ou on compte une trentaine d'espèces sauvages. Les anciens polynésiens auraient donc amené l'arbre avec eux au cours de leurs migrations.

De fait, le URU est présent dans tout le triangle polynésien.

Plus d'une trentaine d'espèces

AATA, AFARA, APUAPUA, ARAVEI, ATIATI, HARARE, HAVANA, HUHA PAPAE, HUERO, MAIRE, MAOHI, MAREA, MATATEOA, PAEA, PAE FEE, PARU ou PAPARU, PEI, PETI, PIRIATI, PUAA, PUERO, PUERO OVIRI, RARE, RARE AUTIA, TATARA, VAI PAERE

d'après P. PETARD

PLANTES UTILES DE POLYNÉSIE. Ed. HAEREPO



Mangez les fruits et les légumes du fenua

Calendrier lunaire / Tarena

| Quatrième Numera | NOM DES NUITS l'oa o te mau pō | Lune Ava'e | EXPLICATIONS | Haamaramaramaa mana'o |
|------------------|--------------------------------|------------|---|--|
| 1 | Tiroo | ● | NOUVELLE LUNE | AVA'E API |
| 2 | Hirohiti | ● | Lune dévoilée... Poisson également | Ua hiti te ava'e... etc i'a toa. E manini te i'a etc upa'i toa |
| 3 | Hoata | ● | Lune souriante, se montre mieux. Poissonneux | Ua rahi rii e te ata nei. E pan'e maamaa, orare, van, iihii, te i'a e omuri toa te rama hia i tua |
| 4 | Hamiama | ● | Elle grandit. Poissonneux | Te itesitia mai ra. E i'a atoa |
| 5 | Erototahiama | ● | Elle grandit par le dedans. Poissonneux, langoustes | Oroto tona faarahiraa o'na iho. E oura miti e te oire te rama hia i nia ite auu. Pō i'a atoa |
| 6 | Efaaotihamaama | ● | Les deux cornes sont au diamètre. Poissonneux | Farereiraa tarava i na tara ra. E mu e te ume te rama hia i te hiti ava i te topa raa o te ava'e |
| 7 | Oreoretahi | ◐ | 1^{er} QUARTIER ... Pas de poisson | AFARAA AVA'E ... E pō i'a ore. E pō haamoc raa no te mau i'a |
| 8 | Efaaotioreore | ◐ | Nuit de vent de nord. Pas de poisson | E pō Toerau. E pō i'a ore |
| 9 | Tamatea | ◐ | Lune éclairant poisson au couchant | Ua hūti te to'au, taata te i'a (tuhara). E to'au, tuhara (taata), maene te i'a. Te mau i'a rarahi na te moana e haere mai ia i te papiti |
| 10 | Huna | ◐ | Le poisson reste invisible | Ua huna te i'a. Eiaha e rava i teie pō a sti i te rohirohi |
| 11 | Rapu | ◐ | Pluie (à certaines époques). Pas de poisson | Ua rapu te amari e te i'a (ite tahti tau noa). E pō i'a ore |
| 12 | Mahari | ◐ | Nuit non poissonneuse | E pō i'a ore |
| 13 | Hua | ◐ | Nuit de frai. Poissonneux | Ua horo te i'a, taakū ai te maou |
| 14 | Maitu | ◐ | PLEINE LUNE (les femelles fuient) | ATIRAA AVA'E (ua horo te anire) |
| 15 | Hotu | ◐ | Excellente nuit pour planter. Poissonneux | Pō tano no te tanu i te maā. E horo te mau i'a toa |
| 16 | Marai | ◐ | Ombres comprimantes, orbe diminuis. Pas de poisson | Ata i taahi i te ava'e, e topa'i. E pō i'a ore |
| 17 | Turu | ◐ | Poissons et crabes voisinent | Ua turu te i'a e te tupa - Maou - Papaa |
| 18 | Raahuō | ◐ | Nuit courte. Les revenants rôdent. | E pō polo. Haeras no te heva. E pō tahae raa no te iihii |
| 19 | Raauroto | ◐ | Les semences germent. Pas de poisson | Ua puta mai te huero. E pō i'a ore |
| 20 | Raaufaoti | ◐ | Les germes sortent de terre. Pas de poisson | Ua hū'o mai te ohi api. E pō i'a ore |
| 21 | Oreoretahipiti | ◐ | DERNIER QUARTIER (nuit sans poisson) | OHOPARAA AVA'E (pō faatopa i'a) |
| 22 | Erotooreore | ◐ | Le poisson remonte des profondeurs | Ua puha mai te i'a |
| 23 | Efaaotiorecepiti | ◐ | Nuit extrêmement poissonneuse | E pō i'a rahi roa |
| 24 | Ehahitaaroa | ◐ | Nuit divine et sacrée. Pas de poisson | E rui mo'a, faasahia no te ataa. E pō i'a ore |
| 25 | Erototaaroa | ◐ | Pensée spéciale au dieu TAAROA. Poissonneux | Manononora ia Taaroa ataa. E i'a te toa i te i'a e rahi te iihii |
| 26 | Ehaaotitaaroa | ◐ | Pensée tujant TAAROA. Pas de poisson | Ua hūere te manao ia Taaroa ra. E pō i'a ore |
| 27 | Tane | ● | Nuit fructueuse en beaucoup de choses. Poissonneux | E pō manua i te mau mea raa. E pō i'a |
| 28 | Roomai | ● | Nuit «cassée» (jusqu'au lendemain). Poissonneux | Mutu te pō (roomauri ma te ao tiroo te ahiahi). E pō i'a i te ahiahi |
| 29 | Mauri | ● | Nuit sans lune | Pō poihi |
| 30 | Mōtu | ● | Nuit sans lune | E pō moi |

Réglementation de la Pêche lagonaire

Il était une fois sur des îles éparpillées dans l'océan Pacifique des «arii», des «tahua» et des «tomite» qui, pour la survie de leur population totalement dépendante des ressources naturelles, dont les poissons et les coquillages, avaient édicté des «tapu» et des «rahui» sur tout. Les sanctions étaient sévères pour ceux qui brisaient le «tapu» et le «rahui». Cette grande sévérité était une nécessité car la survie de l'ensemble de la population s'en trouvait menacée.

Les «arii» et les «tahua» ont disparu, les choses ont changé. Avec les importations, les populations ne sont plus totalement dépendantes des ressources du milieu naturel mais elles ne sont pas totalement indépendantes non plus du poisson, des paha, des langoustes, etc...

L'Assemblée Territoriale et le Conseil des Ministres ont les mêmes soucis que les «arii» et les «tahua» d'il y a très longtemps. C'est pour la survie des populations qu'ils ont fait des lois en protégeant certaines espèces et en réglementant les techniques de pêche.

Les sanctions ne sont plus aussi sévères qu'aux temps anciens, mais elles existent pour protéger l'ensemble de la communauté contre l'égoïsme de quelques uns.

Les «tomite» sont remplacés par des comités de surveillance car les gendarmes tout seuls ne peuvent être partout. Le pouvoir de ces comités n'est pas très grand mais il existe. Et il faut bien prendre conscience que chacun de nous est responsable des ressources naturelles du lagon et des rivières.

I tera ra tau, haati tià aè i na poro e ha o te moana Patitifa, te vaivai noa ra e rave rahi mau motu o te mau arii, te mau tahuà e te mau tomite em, no te mea hoi e àmu noa te huiraatira i te maa o te fenua iho e te mau hotu moana, mai te ià, te pupu. Haamauhia iho ra te tapu e te rahui i nià i te mau mea atoà. Te taata e ôfati i te ture o te tapu e te rahui e faautuàhia ia i te utuà ètaèta mau.

E faatoàraa o te huiraatira i te fifi.



Ua moè te mau arii e te mau tahuà, e ua tau i te mau mea atoà. Na roto i te mau ma'a poroi na te ara aita atu ra te huiraatira e àmu noa i te mau hotu o te moana, aita atoa ra hoi i faaruè roa i te ià, te paha, te oûra miti e te vai atu ra.

Hoè a anacè manaònaòraa ta te Apooraa Rahi e to

Apooraa Faatere Hau e ta te mau arii e te mau tahuà i to tera ra tau. No te ora o te nunaa i haamauhia ai te mau ture e paruru vetahi mau huru e i faaturchia ai te mau raveà rava'ai.

Ecre te mau utuà i te mea ètaèta mai to te tau tahito ra ua haamauhia ra ratou no te paruru i te taatoaraa o te huiraatira i te àau miimii o vetahi mau taata.

Ua monohia mai te mau «tomite» e te mau tomite hiòpoà no te mea cita e maraa i te mau mutoi farani anacè ia hiòpoà i te mau vahi aotà. Ecre te mana o teie mau tomite i te mea rahi, te vai ra ra. E, e au ia tatou tatai tahi ia hiroà e, e ôhipa na tatou te ora o te mau hotu o te moana e to te mau ànavai pape.