

Le Bulletin



MAGAZINE DE LA CHAMBRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE

DÉCEMBRE 2024

pages **24-25**

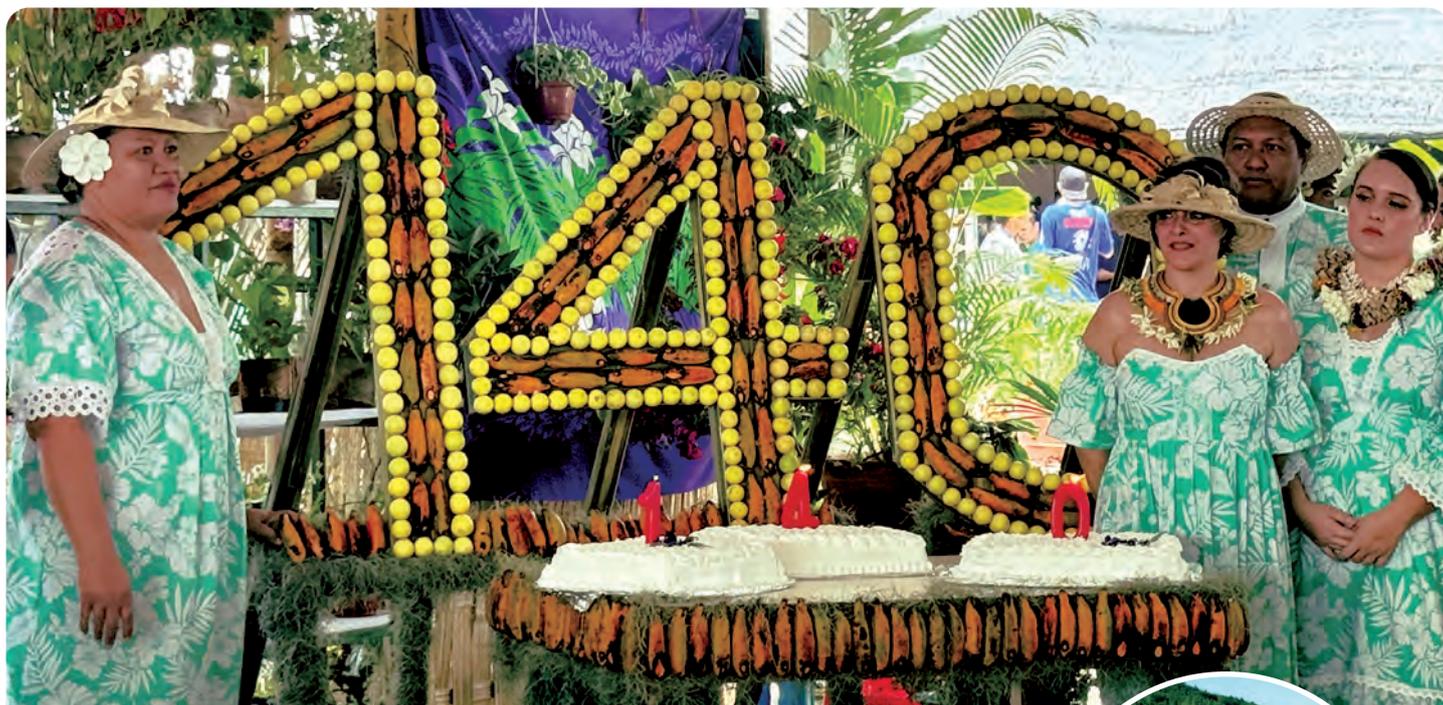
Exonération de TVA
pour le secteur primaire

pages **27-28**

Parcelles de démonstration
en chou rouge

page **37**

Deux recettes à base
de produits locaux



La CAPL se réforme pour ses 140 ans



pages **5-6** | L'avenir en marche...

Manger LOCAL, à la bonne saison!

Production maximale
 Production moyenne
 Production faible
 Pas de production

FRUITS ET ARBRES FRUITIERS : PARTIE 2

		JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DEC
tahitien Français <i>Latin</i>													
tuava Goyave <i>Psidium guajava</i>													
rēmuna Grenade <i>Punica granatum</i>													
pītā Jamelouge (faux-pistachier) <i>Syzygium cumini*</i>													
'uru taratoni Jacque <i>Artocarpus heterophyllus</i>													
Kaki noir <i>Diospyros nigra</i>													
kava Kava (pometier) <i>Pometia pinnata</i>													
kumquat Kumquat <i>Citrus japonica</i>													
Langsat (rincette) <i>Lansium domesticum</i>													
tāporo Lime <i>Citrus x aurantiifolia</i>													
raitihī Litchi <i>Litchi chinensis</i>													
Longane (oeil du dragon) <i>Dimocarpus longan</i>													
'ānani pa'avete Mandarine <i>Citrus x reticulata</i>													
hotuarī Mangoustan <i>Garcinia mangostana</i>													
vī popa'a Mangue <i>Mangifera indica</i>													
merēni papa'a Melon <i>Cucumis melo</i>													
mōpae Mombin <i>Spondias mombin</i>													
mapere Mûre <i>Morus australis</i>													
Nangaille (noix de mission) <i>Canarium indicum</i>													
Nèfle du japon <i>Eriobotrya japonica</i>													
tī'a'iri Noix de bancoul <i>Aleurites moluccanus</i>													
Noix de cayenne <i>Pachira aquatica</i>													
mata'āmīa Noix de Macadamia <i>Macadamia integrifolia</i>													
Noix Navelée <i>Barringtonia edulis</i>													
'ānani Orange <i>Citrus x sinensis</i>													
'ānani Orange de la Puna'ruu <i>Citrus x sinensis</i>													
'ānani 'ava'ava Orange amère (bigarade) <i>Citrus x aurantium</i>													

*Espèce menaçant la biodiversité

Des variations de productions peuvent être importantes selon la variété utilisée, le mode de culture et le climat.
Observations de la saisonnalité principalement aux îles du vent et îles sous le vent.

Conseils techniques : J.F. Butaud et Gilles T. Parzy, EDEN PARC - Bio Strategies.

Chers lecteurs, chers partenaires,

C'est avec une fierté particulière que je m'adresse à vous en cette fin d'année, alors que nous célébrons ensemble les 140 ans de la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL). Cet anniversaire marque une étape essentielle dans l'histoire de notre institution, un moment propice pour revenir sur les fondations solides que nous ont léguées ceux qui, depuis 1884, ont œuvré pour le développement et la prospérité de notre secteur agricole et lagonaire.

Je souhaite tout d'abord rendre hommage à tous ceux qui ont contribué à bâtir cette institution au fil des décennies. Nous sommes aujourd'hui l'héritage de ce travail, et je suis honoré de poursuivre cette mission avec vous. L'année 2024 restera également gravée dans nos mémoires comme celle d'une réforme historique pour la CAPL. Après plus de 10 ans d'attente, nous avons enfin obtenu notre statut de chambre consulaire, avec de véritables missions de chambre d'agriculture. Je tiens à remercier chaleureusement notre Président, son gouvernement et en particulier notre ministre de l'agriculture pour avoir validé cette transformation majeure, qui ouvre de nouvelles perspectives pour l'avenir.

Ce nouveau statut nous permet de renforcer notre accompagnement aux professionnels de l'agriculture et de la pêche, et d'être plus réactifs face à leurs besoins. Il nous permet également d'étendre nos partenariats techniques avec des territoires voisins comme la Nouvelle-Calédonie, Wallis-et-Futuna, et les territoires anglophones du Pacifique. Ces collaborations nous permettront d'échanger des connaissances et des savoir-faire, en vue d'améliorer encore la qualité de nos productions et de nos pratiques.

Avec nos nouvelles missions industrielles et commerciales, nous avons désormais les moyens d'apporter un soutien accru aux organisations de producteurs et transformateurs, notamment à travers des achats groupés, des services innovants, des parcelles de démonstration, ainsi que des outils pour faciliter la transformation de nos produits locaux. Cette réforme est une véritable opportunité pour la valorisation de notre agriculture et de nos ressources naturelles.

Au nom des élus et du personnel de la CAPL, je tiens à vous remercier pour la confiance que vous nous témoignez. Ensemble, nous tâcherons de répondre aux attentes du Pays et de tous les professionnels que nous représentons. Nous continuerons à œuvrer pour le développement d'une agriculture durable, innovante, et porteuse d'avenir pour nos îles.

Je vous invite à parcourir ce bulletin avec attention, où vous trouverez un récapitulatif des nombreuses initiatives que nous et nos partenaires avons menées cette année, ainsi que des perspectives pour l'année à venir. Continuons à avancer, forts de nos 140 ans d'histoire, pour bâtir ensemble l'avenir de notre secteur.

Hoa here ma, la ora na !

Te oaoa nei au i te faatae atu i to'u mau mana'o i roto teie mau mahana rii hope'a o teie matahiti, a fa'ahanahana ai tatou i te 140 raa o te matahiti o te piha Rautea (CAPL). Te ho'e ato'a ia ta'ahira'a faahiahia e te faufaa rahi o te orara'a o ta tatou nei piha. Taime tano ato'a no te ho'i mai i ni'a i te mau faufa'a i niu hia mai e te feia ato'a tei arata'i mai i ta tatou piha mai te matahiti 1884, ratou tei ha'a tu'utu'u ore mai ia tupu ruperupe noa te parau no te faa'apu e te tautai roto i to tatou nei fenua.

Te hina'aro nei au namua roa e ha'amana'o i te feia ato'a tei rohi mai no te patura'a i ta tatou piha i roto i te tau. O ta tatou ato'a ia e fa'ana'o nei i teie mahana e o ta'u ato'a e 'oa'oa nei i te tamau i te arata'i.

Matahiti 2024, e matahiti ato'a ia no te tahi mau tauuiitra'a rahi e te faufa'a rahi o ta tatou e ore i te ha'amana'o i roto i te mau tau i muri nei. Inaha, i muri a'e i te roara'a 10 matahiti te tia'ira'a, ua nehenehe atura i te piha Rautea i te fa'a'a'ano atu a i tana mau tauturu e tana mau tuha'a ohipa ia au i te arata'i raa a te ture e ia au i tona ti'ara'a api. Te ha'amauruuru maita'i nei au i to tatou Peretiteni no Porinetia farani, tae noa atu i to tatou fa'aterehau no te fa'a'apu, raua o tei fa'ari'i i teie mau tauuiira'a rahi, e no te mau rave'a o ta tatou e hina'aro nei no te pae o te faatupu, ia maita'i te ta'ato'ara'a.

Na roto i teie nei ti'ara'a api a te piha Rautea, nehenehe atu'ra ia tatou e ha'amaita'i atu a i te ape'era'a o ta tatou feia faa'apu rau e te feia tautai roto, te pahono vitiviti ato'a i to ratou mau 'ere. Nehenehe ato'a atura tatou i te fa'aro'o e aitau ato'a i ta tatou mau ravera'a, e to tatou mau hoa no te mau fenua no te ara, mai ia Taratoni, Wallis e o Futuna naria ato'a i te tahi atu mau fenua no te moana nui a Hiva, ia maita'i atu a ta tatou mau ravera'a, ta tatou mau fa'ahotura'a.

Na roto i te fa'a 'a'ano a ra'a hia te mau mana a te piha Rautea, ua horo'a ato'a hia mai ia te mau rave'a hau atu no te tauturu i te feia faa'apu e te mau taiete tavrira'a ma'a na roto anei i te hoo amui ra'a mai i te mau tauiha'a fa'a'apu i te vahi ho'e ia topa te moni ho'o, te vai ato'a nei ho'i te mau tauturu fa'ahiahia huru rau no te ape'era'a ia outou, te mau moiha'a tauturu no te pae o te tavrira'a ma'a hotu e ma'a tupu. E nu'u ra'a papu mau a teie no te fa'a'apu i ta tatou iho mau ma'a natura.

Na ni'a i to matou i'oa pa'ato'a, te i'oa o te mau ti'a i ma'iti hia e tae noa atu i te feia rave ohipa, te ha'amauruuru maita'i atu nei au ia outou pa'ato'a no to outou ti'aturi i teie pupu. E tamau a ia matou i te imi i te mau rave'a ato'a no te pahono i te hia'ai o te hau fenua e tae noa atu i to tatou mau ere, tatou e te feia fa'a'apu rau. Ia tupu maita'i noa te parau no te faa'apu, ma te ha'a fa'ana'o ato'a ra ia tatou i te mau rave'a api ia maita'i te ta'ato'ara'a o te mau ta'amotu.

Te faaitoito nei au ia oe i te tai'o maite i teie nei puta no teie toata. Te vai nei i roto, te mau reini rarahi o te mau tapura ohipa i rave amui hia mai e te piha Rautea paturu hia e te mau taiete i 'ati mai i te piha nei i te roara'a no teie matahiti, naria ato'a te mau tapura ohipa titau hia ia rave i teie matahiti i muri nei. Faaitoito ana'e i te haere i mua, inaha ho'i 140 matahiti, e 'ere i te mea potu, ua aravehi tatou i teie nei no te patu amui i te ho'e orara'a maita'i a'e no te feia fa'a'apu rau no ananahi.

Thomas MOUTAME



Le Bulletin est le magazine de la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire

BP 5383 - 98716 Pirae | secretariat@capl.pf | www.capl.pf

• Secrétariat : ☎ 40.50.26.90 | 📠 Fax : 40.50.26.90

• DIRECTEUR DE LA PUBLICATION ⇨ Marc FABRESSE | RÉDACTION, RELECTURE & CORRECTIONS ⇨ CAPL

• CONCEPTION GRAPHIQUE & MISE EN PAGE ⇨ Jean-Philippe MARTIN ☎ 87 74 29 31 | IMPRESSION ⇨ STP-Multipress

📘 **La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche lagonaire est sur Facebook.**

© Décembre 2024 • Le Bulletin est tiré à 5 000 exemplaires. Toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est strictement interdite sans autorisation expresse de l'éditeur.

5 ACTUALITÉS - La Chambre fête ses 140 ans : L'histoire de la CAPL et son rôle aujourd'hui

6 ACTUALITÉS - Réforme de la CAPL : Vers une autonomie renforcée et des missions étendues

7 ACTUALITÉS - Franc succès pour la première Foire agricole des Îles sous-le-Vent

8-9 LA FOIRE AGRICOLE DE TAHITI 2024
A la découverte des secrets horticoles

10-11 LA CAPL SUR LE TERRAIN
Marchés du terroir à Atimaono, Paofai et Arue

12-13 DÉVELOPPEMENT AGRICOLE
• La CAPL au séminaire agroforestier de Fidji
• L'Agriculture Syntropique



14-15 VALORISATION DES DÉCHETS
• Amender et fertiliser son sol
• Un métier à tisser... le vétiver

16-19 ENSEIGNEMENT & FORMATION
• La MFREO de Papara ouvre 2 classes de CAPa
• Au LEAP de Taravao, 3 formations uniques
• La classe CAPa ARC (Marquises) en Bretagne
• Le CFPPA de Polynésie fête ses 30 ans

20-21 AGRICULTURE BIOLOGIQUE
• Actualités Bio Fetia
• Zoom sur la Réglementation Bio en apiculture
• Les nouveaux producteurs Bio Pasifika

23 PARTENARIAT
Les offres de financement Inter Invest outre-mer

24-25 FISCALITÉ
• Exonération de TVA
• CST-A, obligations et calcul de la contribution

26 ALIMENTATION RESPONSABLE
Le Village de l'Alimentation et de l'Innovation

27-28 DÉMONSTRATION
Création de parcelles de chou rouge à Rimatara

29-30 FICHES - AGROTRANSFORMATION
• Réaliser un séchoir solaire artisanal
• Les livres de recettes "Tama'a Ma'ohi"

31-32 FICHES - FILIÈRE ANIMALE
• Comment tropicaliser son cheptel bovin ?
• Les bons gestes pour la mise-bas porcine

33-36 FICHES - APICULTURE
Produire un miel de qualité

37 FICHE - AGROTRANSFORMATION
• La recette du Poe potiron - passion
• La recette du Gratin de patate douce

39 PROTEGE - DÉVELOPPEMENT AGRICOLE
Valoriser les déchets de la coprahculture

40-41 PROTEGE - AGRICULTURE ET PÊCHE
• Un guide pour cultiver les mycorhizes
• La durabilité de la pêche récifo-lagonaire

42-43 RECHERCHE & INNOVATION
• Les actualités de l'AGROPOL
• Le virus du TYCL sur les tomates

44-45 LA FILIÈRE VANILLE
• Des ombrières vanille dans les archipels
• Le pou du cocotier
• Les actualités de l'EVT

46 MÉTÉOROLOGIE
Une saison fraîche plutôt sèche

48 CULTURE FRUITIÈRE
Le mangoustan, un fruit peu connu au fenua

49 DÉVELOPPEMENT AGRICOLE
Eden Team promeut les variétés tropicales

50 BIODIVERSITÉ
Vers la fin des néonicotinoïdes et du fipronil

52-54 AQUACULTURE
• Le *Rimu'ura*, une algue culinaire à découvrir
• Le *Pati*, une espèce piscicole prometteuse



• La spiruline, un potentiel d'avenir au fenua

56-57 ARTISANAT TRADITIONNEL
Le tressage du bambou, l'or vert de Rurutu

La Chambre d'agriculture fête ses 140 ans

L'histoire de la CAPL et son rôle aujourd'hui



La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL) de la Polynésie française est le fruit d'une longue histoire, qui remonte à l'époque coloniale, et qui a su évoluer pour s'adapter aux besoins des professionnels du secteur primaire. Aujourd'hui, elle joue un rôle clé dans le soutien et la modernisation de l'agriculture locale.

■ Les origines : un besoin de structuration

En 1861, le Comité consultatif d'Administration, de Commerce et d'Agriculture est créé pour conseiller les autorités sur les besoins locaux, notamment en agriculture. Ce comité, qui regroupait à l'époque des notables, marque le début de la structuration du secteur agricole en Polynésie. Ce n'est qu'en 1884 que la première Chambre d'Agriculture voit officiellement le jour, suite à un besoin urgent de mieux représenter les agriculteurs, encore peu nombreux à l'époque.

■ Un développement progressif

Dans les années 1900, la Chambre a peu à peu renforcé son rôle, en participant à des expositions internationales et en introduisant de nouvelles plantes et animaux pour diversifier la production agricole. Le soutien à l'agriculture est crucial dans une région où les conditions naturelles imposent des défis constants.

De nombreux présidents, comme Sylvain Millaud ou Guilbert Ufa, ont contribué à moderniser le secteur avec des actions concrètes, telles que l'introduction de quotas d'importation et la création de coopératives agricoles.

■ Les réformes de la Chambre

Au fil du temps, la CAPL a connu plusieurs réorganisations pour améliorer son efficacité. Par exemple, en 1998, une réforme importante a introduit la cotisation obligatoire pour les agriculteurs inscrits au registre, assurant ainsi un financement stable pour la Chambre. Cette réforme a permis de renforcer le rôle de la CAPL en tant que soutien direct des agriculteurs, tout en lui assurant une plus grande autonomie.

En septembre 2024, une nouvelle réforme a donné à la CAPL un statut de chambre consulaire, un changement majeur qui lui permet désormais d'agir de manière plus proactive au bénéfice des professionnels du secteur agricole. Cette évolution louable inclut une gestion plus directe des projets agricoles et une implication renforcée dans la pêche lagonaire, une ressource précieuse pour la région.

■ Une mission au service des professionnels

Aujourd'hui, la CAPL continue d'être un acteur majeur dans le développement de l'agriculture locale. Elle accompagne les agriculteurs dans la gestion de leurs exploitations, la formation, et la modernisation des techniques agricoles. Ses missions incluent aussi le soutien aux filières locales comme le coprah, la vanille, et l'élevage, en plus de promouvoir des pratiques durables.

No roto mai te piha Rautea (CAPL) i te ho'e nu'ura'a roa, mai tona ha'amau a ra'a hia i te matahiti 1884 no te fa'anaho e no te turu papu i te parau no te faa'apu i Porinetia nei. I teie mahana, maoti tana mau tauturu i te feia fa'a'apu i te pae no te ape'era'a ia ratou, na roto i te mau ha'api'ipi'ira'a e horo'a hia nei, te fa'atianira'a i te mau ravera'a maita'i e te fa'ahia hia i roto i te tau. Na roto i te mau mana api tei fa'auta hia mai i ni'a i te piha Rautea, nehenehe e ti'aturi e ha'apu ai atu a te reira ia pahono hia te ere o te feia fa'a'apu i te fenua nei.

Pour les détenteurs de la carte professionnelle, la CAPL offre des services variés : des conseils techniques, des formations spécialisées, l'accès à des ressources précieuses... En tant que partenaire des agriculteurs, elle veille à ce que le secteur primaire continue de prospérer, tout en s'adaptant aux réalités économiques et environnementales.

■ Un avenir prometteur

Grâce aux réformes récentes, la CAPL est aujourd'hui mieux outillée pour répondre aux défis de l'agriculture polynésienne, avec un accent mis sur la durabilité et l'autonomie des exploitations. Les professionnels, soutenus par cette institution historique, peuvent désormais aborder leur avenir avec confiance.

◆ Les présidents de la Chambre

- M. H. LANGOMAZINO (1903 - 1905)
- M. Albert Constant DEFLESSELLE (1905 - 1912)
- M. Martial SAGE (1920 - 1922)
- M. Natua BRANDER (1922 - 1924)
- M. Edouard AHNNE (1924 - 1934)
- M. Emmanuel ROUGIER (1936 - 1938)
- Dr. Serge RABINOVITCH (1938 - 1945)
- M. Henri MILLAUD (1945 - 1954)
- M. René QUESNOT (1957 - 1961)
- M. Hugues LAUGLIN (1967 - 1977)
- M. Sylvain MILLAUD : 1977 - 1997
- De 1998 à 2000, la CAPL est gérée par Ernest GRAND (administrateur provisoire nommé par le gouvernement).
- M. Claude HAUATA : 2000 - 2003
- M. Guilbert UFA : 2003 - 2005
- M. Henri TAURAA : 2006 - 2014
- Mme Yvette TEMAURI : 2014 - 2020
- M. Thomas MOUTAME : Depuis 2021

La réforme de la CAPL

Vers une autonomie renforcée et des missions étendues

La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL), pilier historique du secteur primaire en Polynésie française, engage une réforme ambitieuse pour moderniser son cadre juridique et diversifier ses missions. Cette transformation marque un tournant crucial dans l'histoire de l'institution, fondée en 1884 pour représenter les intérêts des agriculteurs et des pêcheurs. Avec plus de 5 600 professionnels et groupements sous sa responsabilité, la CAPL se positionne comme un acteur clé de l'économie polynésienne.

● Contexte et objectifs de la réforme

La réforme s'inscrit dans la continuité des évolutions entamées depuis plusieurs années. Dès sa création en 1998, par arrêtés n°330/CM et n°331/CM, la CAPL a été reconnue comme un établissement public administratif autonome, avec des prérogatives de puissance publique. Au fil du temps, elle a su adapter ses missions pour mieux répondre aux besoins de ses membres. La nouvelle réforme, validée en Conseil des ministres, vise à renforcer la capacité d'intervention de la CAPL en lui conférant une autonomie financière accrue. Inspirée du modèle des chambres consulaires en métropole, cette réforme permet désormais à l'institution de gérer des services industriels et commerciaux, tout en conservant son rôle administratif et consultatif auprès des pouvoirs publics. Cette approche duale, administrative et commerciale, doit permettre de diversifier les sources de revenus et d'améliorer la viabilité financière de l'établissement.

● Un cadre juridique renouvelé

La CAPL est un établissement public consulaire à statut particulier qui, par l'ajout de missions industrielles et commerciales, « accessoires » à ses attributions tradition-

nelles, crée ainsi un « double visage » pour l'institution. Cette transformation n'est pas sans précédent.

En Polynésie française, des établissements comme la Chambre de commerce, d'industrie, des services et des métiers (CCISM) ou encore le Port autonome de Papeete ont déjà intégré des missions de cette nature dans leur fonctionnement.

Le cadre législatif polynésien permet de telles évolutions sans nécessiter l'adoption de lois spécifiques. Le Conseil des ministres est compétent pour réorganiser les chambres consulaires et leur confier des missions industrielles et commerciales. Ainsi, la CAPL pourra s'adapter à cette nouvelle ère en élargissant son champ d'action, notamment dans les services à destination des professionnels.

● Les enjeux d'une autonomie financière

L'un des axes majeurs de la réforme est de conférer à la CAPL une autonomie financière réelle. Cette autonomie est indispensable pour lui permettre de développer de nouveaux services payants et de réduire sa dépendance aux subventions publiques. À ce titre, la CAPL a déjà amorcé la diversification de ses recettes par la mise en place de tarifications pour des services tels que la location

de stands lors des événements agricoles, la vente de produits, comme les semences et l'engrais de poisson, ou encore la gestion des exploitations agricoles.

En 2023, ces services ont généré des recettes significatives, et les prévisions pour 2024 sont encore plus prometteuses. Cet effort de rentabilisation des activités doit se poursuivre pour permettre à la CAPL de mieux accompagner ses adhérents tout en consolidant sa stabilité financière.

● Une gestion modernisée et des ressources humaines renforcées

Cette réforme ne se limite pas aux aspects financiers. Elle vise également à moderniser la gestion interne de la CAPL. Le personnel, actuellement soumis au statut d'agent public, pourra être recruté selon les règles du droit privé. Ce changement devrait permettre non seulement une plus grande flexibilité dans le recrutement, mais aussi un accès facilité à des formations diplômantes pour les agents. Cette modernisation des ressources humaines est essentielle pour doter la CAPL d'un personnel qualifié et compétent, à même de relever les défis futurs du secteur agricole et de la pêche lagonaire.

● Conclusion

La réforme de la CAPL est une opportunité majeure pour renforcer l'influence de l'institution au sein du paysage économique polynésien. En diversifiant ses missions et en acquérant une autonomie financière et de gestion, la CAPL sera mieux armée pour représenter les intérêts des professionnels du secteur primaire. Ces transformations permettront à l'institution de s'adapter aux enjeux actuels et futurs, tout en assurant un service de qualité à ses membres. ■



Te titau nei te papature api a te piha Rautea ia faa'a'ano hia atu a te mau tauturu i te pae no te mau terera'a ohipa i te pae o te mau taiete e tae noa atu i te pae no te tapiho'ora'a. O te ha'apapu ra'a ato'a ia i tona ti'ama i te pae o te terera'a faufa'a. Maoti teie nei papature api nehenehe ai te piha Rautea e ape'e maita'i atu a i tana mau mero. Rahi atu a te mau tauturu noa atu a te iti o te mau tauturu i te pae faufa'a mai roto mai i te hau fenua. Te tita'ura'a ato'a ia i te ho'e fa'aterera'a e te ho'e ti'a'aura'a api ia au i te hoho'a no teie tau no te fa'aruru i te mau fifi o teie tau.

La Foire agricole des Îles sous-le-Vent

Franc succès pour la première édition



Organisée pour la première fois sur l'île de Raiatea, la Foire agricole des Raromatai a réuni plus d'exposants que l'édition précédente du **Matete Fenua** et a permis de rassembler des agriculteurs de Raiatea, Taha'a et Huahine. Heiarii Roihau, agent de la CAPL, s'est réjoui de cette participation accrue et espère que les îles de Bora Bora et de Maupiti seront représentées lors des prochaines éditions...

Le ministre de l'Agriculture, Taivini Teai, a inauguré la foire, soulignant l'importance du secteur primaire pour le Fenua. Il a mis en avant l'objectif de souveraineté alimentaire, visant à réduire les importations et à promouvoir une production locale, saine et accessible à tous. Le ministre a également insisté sur la transition vers l'agriculture biologique, en annonçant un soutien aux agriculteurs souhaitant se convertir à cette méthode. Selon lui, cette démarche devrait convaincre de plus en plus de consommateurs à privilégier les produits locaux et leurs qualités. La foire a regroupé une cinquantaine d'exposants, des horticulteurs aux agriculteurs, en passant par des éleveurs et des producteurs de cultures vivrières. Les stands de produits transformés ont enregistré une affluence particulière. L'entreprise familiale **Tihoti Tarua**, de Tahia Tefaatau et de son époux Heifara Ebb, transforme le coco depuis 2020, et a récemment obtenu un label biologique pour leurs productions. Ils ont également commencé à commercialiser leur lait de coco pasteurisé dans des bouteilles en verre afin de réduire l'utilisation de plastique. De même, **Faora LAB**, une autre entreprise familiale, a atteint l'autonomie alimentaire en pratiquant l'agriculture biologique et l'élevage. Outre les produits issus de la terre, la foire a mis à l'honneur des produits transformés à base de poisson, comme l'espadon mariné

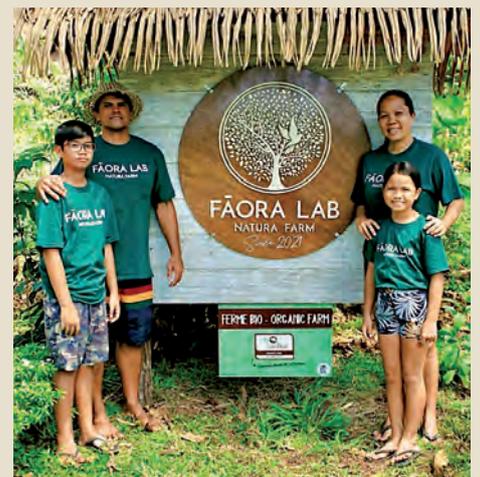


Taivini Teai, le ministre de l'Agriculture, a inauguré la foire des ISLV à Raiatea en compagnie du président de la CAPL, Thomas Moutame

ou fumé, ainsi que des spécialités locales proposées dans une roulotte "zéro déchet".

Enfin, le ministre Taivini Teai a visité un projet de plantation de "uru rare" (arbre à pain) à Faaroa. Ce projet d'agrotransformation sur 10 hectares permettra de fournir les cantines scolaires en produits locaux, contribuant à l'objectif de souveraineté alimentaire. Le "uru rare" sera transformé pour être distribué sous forme de produits surgelés, répondant ainsi aux exigences des normes locales. ■

Manuia rahi te fa'a'ite'itera'a hotu rau no Raromata'i i teie matahiti. Ua amui rahi mai te feia fa'a'ite'ite tae noa atu te feia fa'a'apu no Raiatea, Taha'a e no Huahine. Na te fa'aterehau no te fa'a'apu, Taivini Teai i iriti i teie ta'uru rahi ma te fa'a ha'amana'o i te faufa'a rahi ia ti'ama ta tatou mereti ma'a e ia fa'a'itoito hia te parau no te fa'a'apu natura e ia feruri ato'a hia te parau no te tanura'a i te mau "uru varavara" no te fa'a tama'a i te mau tamarii haere ha'api'ira'a.





La 38^{ème} Foire Agricole



Sous le thème « **À la découverte des secrets horticoles - Te 'itera'a i te mau rave'a fa'ahiahia o te mau ra'au tanu** » et marqué par la célébration des 140 ans de la CAPL.

Cette nouvelle édition a mis en lumière la filière horticole et les potentialités des plantes locales en terme d'utilisation traditionnelles et modernes dans l'alimentation, l'artisanat et le bien être.

Ainsi, plus de 248 exposants étaient présents : une quarantaine d'agriculteurs dont près de la moitié proviennent des archipels, 8 éleveurs, 2 acteurs de la pêche, 17 agro-transformateurs, 115 horticulteurs, 32 artisans traditionnels, 4 masseurs, 5 restaurateurs, ainsi que 19 commerçants en lien avec le secteur primaire dont 8 spécialisés en intrants, outillages et machinisme agricole.

Une foire aux couleurs de la CAPL pour célébrer les 140 ans de la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire, plus vieil établissement du Fenua. C'était également l'occasion de fêter les 30 ans du Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA).

Te fa'aite'itera'a hotu rau no Outumaoro 2024, ua fa'ahanahana hia te 140 ra'a o te matahiti o te piha Rautea, 247 feia fa'a'ite'ite no te pae o te mau tiare e tae noa atu to te pae no te fa'apu tei fa'a'ite'ite i te mau faufa'a no te fenua. Piri i te 90 rahira'a mau fa'a'ana'anataera'a tei fa'anaho hia, mai te ha'api'ira'a nahea i te hamani i te "Para" (ha'amaita'i repo) e tae atu i te tahi mau ha'api'ipi'ira'a na te mau tamarii, (cooking class), nahea i te tunu i te ma'a ma te fa'a'ohipa i ta tatou mau ma'a hotu e ma'a tupu no te fenua nei. Mau fa'anahora'a tei ha'a feruri te feia mata'ita'i ni'a i te parau no te fa'a'apu e te fa'ahereherera'a i te mau mea ora ato'a.



Un programme de visites riche et varié a été élaboré pour tous les âges :

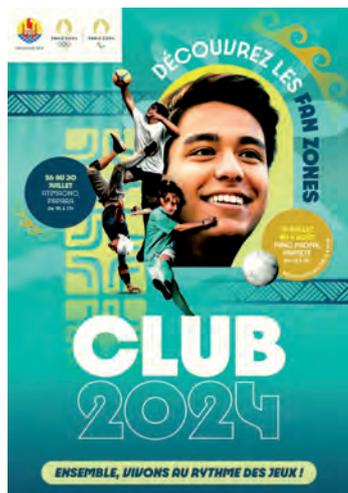
- Les concours incontournables de la foire,
- Des *cooking class* pour apprendre à transformer les produits locaux,
- La remise des diplômes officiels aux lauréats du dernier Concours Général Agricole de Paris,
- Des débats en direct, diffusés sur Facebook, autour des enjeux actuels des filières horticoles,
- La fabrication de teintures à partir de plantes tinctoriales,
- Un "parcours découverte" pour se familiariser avec la diversité des variétés horticoles locales, leurs caractéristiques et modes de production,
- Une chasse au trésor adaptée aux niveaux élémentaire et secondaire pour découvrir de façon ludique la foire.

Une foire exceptionnelle qui illustre aussi l'engagement de l'ensemble des agents et des élus de la CAPL, l'efficacité de la collaboration interservices et le soutien des partenaires publics et privées.

Tous ont contribué à faire de cet évènement un réel succès. ■

La 38^{ème} Foire Agricole en images





Un marché du terroir pour les jeux olympiques de surf

Du 26 juillet au 4 août 2024, sur les Fan zones de Atimaono et de Paofai.

A l'occasion des Jeux Olympiques de surf 2024, la CAPL s'est associé à Tuaro Nui, organisateurs des épreuves de surf pour mettre en avant les produits du terroir durant les fan zones d'Atimaono (du 26 au 30 juillet 2024) et de Paofai (du 31 juillet au 4 août 2024).

Ainsi durant dix jours, sept agriculteurs, neuf agro-transformateurs, quinze horticulteurs et trois restaurateurs ont proposé au

public local ainsi qu'à nos visiteurs, venus pour l'épreuve de surf des J.O., des saveurs et des produits du fenua.

Cet événement, ouvert à tous et gratuit, nous a également permis d'organiser des ateliers de *cooking class*, des ateliers de confection de semis ou encore de fabrication d'engrais de poisson.

Une ambiance festive et conviviale était au rendez-vous. ●



I roto i te Tu'aro Nui rahi no te horue 2024, ua arata'i mai te piha Rautea i te ho'e matete fenua i Atimaono e i Paofai, no te fa'atiani i ta tatou mau hotu no te fenua nei, na roto i te mau fa'a'ana'anataera'a e fa'a'ite'itera'a. Ua nehenehe atura ta tatou feia faa'apu, te feia taviri ma'a anei, te feia tanu tiare tae noa atu i te feia ho'oho'o ma'a i te aitau i te huir'a'atira.



Le marché du terroir de la commune de Arue



Le nouveau rendez-vous de la côte est, organisé deux fois par an.



Te Matete fenua no Arue, fa'anaho amui hia e piti taime i te matahiti maoti te turu a te Oire, ua riro ei turu papu i te feia fa'a'apu rii na'ina'i no te pae hitia'a'otera.

Taime ato'a ho'i no te huiraa'itira e te ratere i te fa'ana'o i te mau hotu rau api i teie matahiti 2025.



Depuis deux ans, en partenariat avec la commune de Arue, la CAPL organise deux fois par an un marché du terroir. Une merveilleuse occasion de ravir les papilles des habitants de la côte est. Ce rendez-vous annuel permet aux petits producteurs de la commune mais aussi à ceux des communes voisines de présenter leurs produits qu'ils soient bruts ou transformés.

Une collaboration réussie avec la commune de Arue et son équipe dynamique et engagée pour la promotion des produits locaux et la valorisation des producteurs, des horticulteurs et des agriculteurs du Fenua.

Pour l'année 2025, ce rendez-vous phare sera renouvelé avec des nouveautés à la clé. ●



L'équipe de la CAPL avec la maire de la commune et ses élus lors du Marché du terroir de Arue



La CAPL au séminaire agroforestier de Fidji

La CAPL a récemment participé à un atelier régional sur l'agroforesterie, organisé par la Communauté du Pacifique Sud dans le cadre du programme PROTEGE. Cet événement, qui s'est tenu à Fidji du 24 au 31 août, avait pour objectif de renforcer les connaissances en agroforesterie et de faciliter l'extension de ces pratiques dans le Pacifique.

L'importance de la présence de la CAPL

La participation de la CAPL à ce séminaire a permis d'établir des contacts précieux et d'approfondir notre expertise sur l'agroforesterie. En effet, ce système qui associe arbres et cultures vivrières, représente une solution durable pour la gestion des terres agricoles. Les échanges lors de cet événement ont offert une perspective sur les innovations et les défis liés à ces pratiques, et ont souligné leur importance pour l'avenir de l'agriculture en Polynésie française.

Des visites instructives et des acteurs clés

La mission de la CAPL a inclus plusieurs visites de terrain, notamment auprès du *Nadroumai Women's Group* et de *Bula Coffee*, qui démontrent comment l'agroforesterie peut générer des revenus tout en répondant à des enjeux environnementaux. Des discussions ont également eu lieu avec des acteurs comme le *Pacific Island Farmers Organisation Network* (PIFON), une organisation soutenant environ 95 000 agriculteurs, et la Communauté du Pacifique Sud, facilitant ainsi de futurs partenariats pour la Polynésie.

Perspectives pour les agriculteurs polynésiens

Les résultats obtenus lors de ce séminaire renforcent l'idée que l'agroforesterie est une voie prometteuse pour améliorer la résilience des sols et préserver la biodiversité. La CAPL envisage de promouvoir ces pratiques au sein des politiques agricoles locales et de proposer des formations adaptées aux agriculteurs.



Ua amui atu te mau ti'a no te piha Rautea i te rurura'a a te mau eivana'a tei tupu i te fenua Fiti, no te tuatapapa amui i te parau no te mau ravera'a e nehenehe i te rave amui, i te pae anei no te faa'apu, te fa'aamura'a animara e te vai atu ra, ia nehenehe te ta'ato'ara'a o te mau fenua no te moana Patifita ia ha'amaita'i atu a i te mau ravera'a e ia pahono hia te mau ere o tera fenua e tera fenua i roto i te mau ravera'a ma te fa'atura i te arutaimareva.



De plus, la valorisation des produits agroforestiers, inspirée des certifications biologiques, sera une priorité pour améliorer leur visibilité sur le marché. ■



La CAPL adhère officiellement au PIFON

- ◆ **Qui est le PIFON ?** Le Pacific Island Farmers Organisation Network (PIFON) est une organisation régionale engagée dans la promotion de l'agriculture durable et la résilience des systèmes agricoles insulaires.
- ◆ **Les priorités du PIFON :**
 - Culture du fruit à pain : valorisation et développement de cette ressource alimentaire essentielle.
 - Conservation des semences : protection et préservation des variétés locales.
 - Attraction des jeunes : inciter les nouvelles générations à s'investir dans l'agriculture.
 - Renforcement du rôle des femmes : encourager leur participation active et leur leadership dans le secteur agricole.
 - Plaidoyer et partenariats : défendre les intérêts des agriculteurs et créer des collaborations stratégiques.
- ◆ **Un engagement pour l'avenir**
En devenant membre officiel, la CAPL participe activement à ces initiatives, affirmant ainsi son rôle dans le développement d'une agriculture durable et inclusive en Polynésie française.

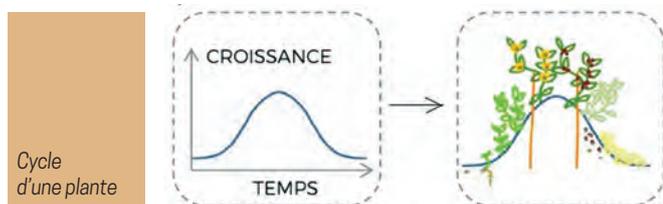
L'Agriculture syntropique... qu'est-ce que c'est ?

L'Agriculture syntropique s'appuie sur des procédés et des méthodes permettant la production d'aliments tout en restaurant et gérant les écosystèmes. Elle a été développée par l'agriculteur et chercheur suisse Ernst Götsch durant les 50 dernières années.

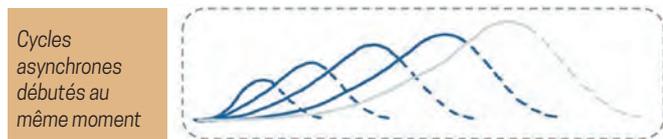
Les techniques se sont montrées bénéfiques pour l'environnement, économiquement viables, et socialement valorisantes pour la société via la production d'aliments de haute qualité nutritive sans apport d'intrants extérieurs. Elle est applicable à toutes les échelles et dans toutes les zones climatiques. L'objectif est de rendre une zone de production autosuffisante en planifiant les associations de plantes sélectionnées dans le temps et dans l'espace.

Plantes et cultures gérées dans le temps...

La sélection des cultures et des plantes cherche à les rendre complémentaires vis à vis de leur cycle de vie, leur production, leur capacité d'adaptation à l'environnement et leur rôle dans l'écosystème.



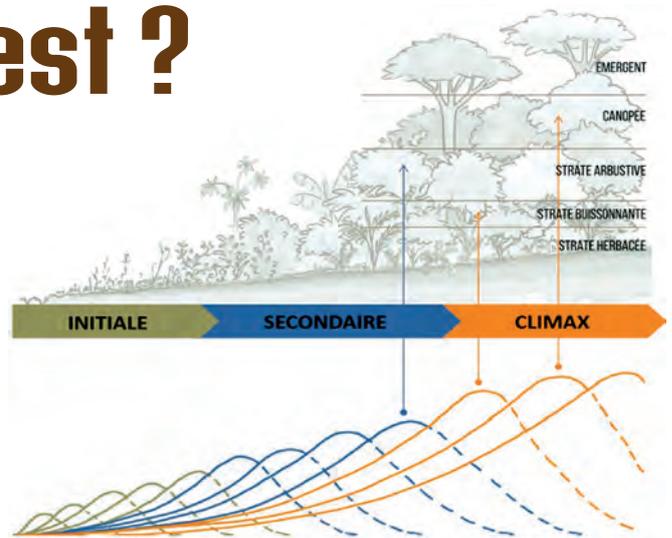
La planification dans le temps se traduit par une succession naturelle : chaque plante accumule les ressources et crée les conditions nécessaires pour l'espèce qui va lui succéder. Organiser les cultures et les plantes de l'écosystème dans le temps permet **une haute densité et une diversité importante des espèces**.



Les plantes sélectionnées ont des cycles de vie asynchrones, c'est à dire que le temps pour atteindre leur stade adulte n'ont pas la même durée. Elles peuvent donc toutes être plantées au même moment et chaque espèce végétales aura sa phase individuelle de maturité.

... mais aussi dans l'espace !

La planification dans l'espace suggère de prendre en compte la taille des plantes au stade adulte : on parle alors de **strates** pouvant être basse (herbacée), moyenne (buissonnante et arbustive) et haute (canopée et spécimen émergent). Une plantation structurée protège des vents violents et influence la formation de microclimats. Un système de production en Agriculture Syntropique commence par une première phase initiale et se poursuit par une phase secondaire pour atteindre, au bout de plusieurs années, un climax. La durée de ces trois phases dépend des cycles des végétaux sélectionnés.



Évolution d'un système en agriculture syntropique

Son application en agroforesterie

L'Agriculture Syntropique s'intègre naturellement dans un système de production agroforestier : l'objectif étant de conserver voire régénérer une forêt et de la rendre la plus nourricière possible.

Pour associer les cultures productives et les plantes forestières, plusieurs schémas d'implantation sont possibles. ■

Exemple : Une parcelle de 50 m de long avec des lignes forestières de 2 m de large intercalées de ligne de production composées de 3 rangs en maraîchage.

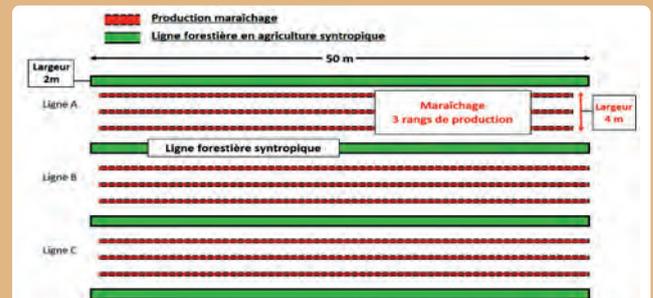


Schéma d'implantation d'une parcelle en agroforesterie syntropique

Les lignes forestières syntropiques sont composées de :

- différentes strates d'herbacée à émergent,
- végétaux utiles à l'écosystème : fixatrice d'azote, source de biomasse, structurant et participant à la vie du sol.

Les lignes de production avec 3 rangs de maraîchage sont cultivées :

- en association : biodiversité, plantes compagnones,
- en rotation : de 1 à 3 cycles / an,
- et elles peuvent accueillir des cultures semi-pérennes.



Interlignes en agroforesterie associées à l'agriculture syntropique prêtes à accueillir de nouvelles productions



Amender et fertiliser son sol grâce aux matières organiques

Amender et fertiliser son sol est crucial pour la santé des cultures et l'environnement. Les matières organiques locales permettent d'améliorer la structure du sol et d'apporter les nutriments nécessaires aux plantes.

La différence entre fertilisation et amendement

- ▶ **FERTILISATION** : L'action de nourrir directement les plantes
 - La fertilisation consiste à apporter des nutriments (azote, phosphore, potassium) immédiatement aux plantes pour stimuler leur croissance.
 - **Exemples** : engrais azotés, engrais minéraux.

- ▶ **AMENDEMENT** : Technique destinée à améliorer son sol
 - L'amendement vise à améliorer les propriétés du sol (structure, rétention d'eau, pH), sans nécessairement fournir des nutriments immédiats.
 - **Exemples** : chaux pour ajuster le pH, matière organique pour améliorer la rétention d'eau, compost, sable pour alléger les sols argileux.

Te ha'amaita'i ra'a i te repo ma te fa'aohipa i te mau pehu natura anei, e roto ia i te hopoi mai i te mau mea e ere hia nei no ta ha'atama'a maita'i i te ma'a tupu.
 Are'a te parau no te fa'a'aineine ma'itera'a i te repo pij hia "Amendement", e hopoi ato'a mai oia i te mau maita'i e 'ere hia nei i roto i te repo ma te 'ore e fa'atama'a 'oi'oi i te tumu.



- ▶ **COMPOST** : Mélange de matières végétales et organiques
 - **Préparation** : Mélangez environ 70% de matières riches en carbone (feuilles mortes, gazon) avec 30% de matières riches en azote (déjections animales, restes alimentaires). Le tas doit être humide et bien aéré.
 - **Application** : Après 4 à 6 mois de décomposition, le compost améliore la structure du sol et lui apporte des nutriments essentiels.

Exemples d'utilisation des matières organiques

- ▶ **DÉCHETS VERTS** : Créer un paillage pour protéger et enrichir le sol
 - **Préparation** : Broyez les déchets végétaux.
 - **Application** : Disposez-les autour des plantes pour limiter l'évaporation, empêcher la pousse des mauvaises herbes et enrichir le sol en se décomposant.

- ▶ **ENGRAIS VERTS** : Entretenir le sol en cultivant des plantes qui enrichissent le sol
 - **Choix des plantes** : Utilisez des légumineuses comme la luzerne et le trèfle, qui fixent l'azote ou encore le vétiver ou le sorgho.
 - **Application** : Semez-les en dehors des périodes de culture. Couper les plantes à maturité puis enfouir pour enrichir le sol.

► **PURINS DE PLANTES** : Un fertilisant facile à faire chez soi

- **Préparation** : Faites macérer des plantes coupées dans l'eau pendant quelques semaines.
- **Utilisation** : Diluez le purin et arrosez les plantes pour renforcer leur croissance.

► **ENGRAIS DE POISSON** : Utiliser l'azote des restes de poisson

- **Préparation** : Macérez environ 1 mois des déchets de poisson broyés dans l'eau avec des EM et de la mélasse pour accélérer la décomposition et limiter les odeurs.
- **Utilisation** : Diluez et arrosez les plantes pour les fertiliser.

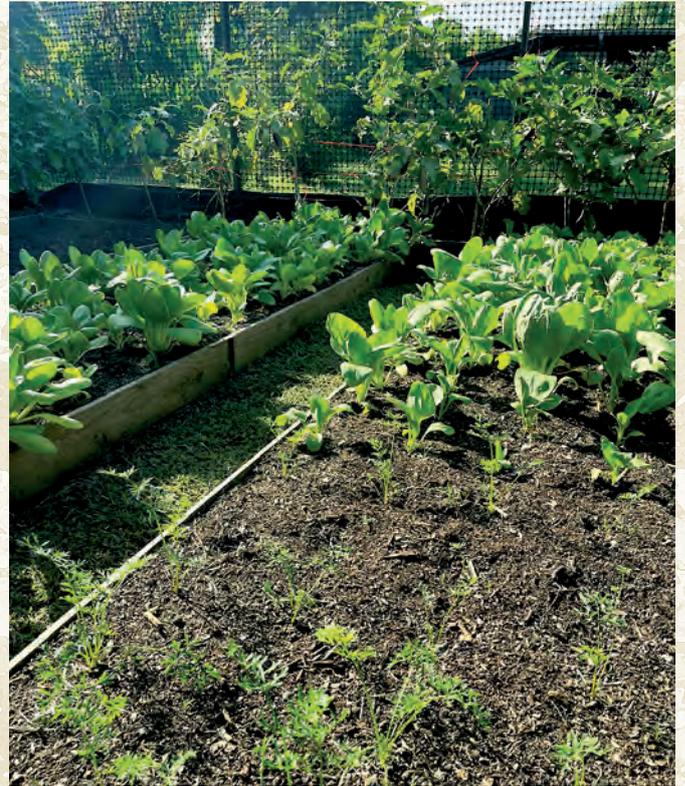
► **AMENDEMENTS CALCAIRES** :

- Appliquez des produits comme la poudre de nacre ou la chaux pour corriger les sols trop acides (pH inférieur à 5,5), ce qui améliore la disponibilité des nutriments.

Et pour aller plus loin...

Consultez le guide « *Les produits organiques pour la fertilisation du fa'a'apu* » sur le site de la DAG ou visionnez des tutoriels YouTube « *Comment préparer votre engrais de poisson* ».

Et si vous souhaitez faire une analyse N,P,K et pH de votre sol, contactez la CAPL. ■



Un métier à tisser... le vétiver

Les agriculteurs engagés dans l'agriculture biologique recherchent constamment des solutions alternatives aux pratiques conventionnelles. En ce qui concerne le paillage, l'utilisation de bâches plastiques pose de graves problèmes environnementaux. Pour remédier à cela, Jean-Baptiste Tavanae, un agriculteur de Papeari, a récemment importé un métier à tisser des tiges de vétiver.

Cet outil électrique, à la fois rustique et facile à utiliser, permet de créer un tapis de paillage en tiges de vétiver, d'une largeur de 1,50 mètre, avec une longueur adaptable selon la disponibilité des tiges. L'épaisseur du tapis peut être ajustée entre 5 et 15 centimètres, en fonction de la densité de paillage souhaitée.



Étant donné que les fils du métier à tisser sont fabriqués à partir de matériaux biodégradables, cette solution offre aux agriculteurs un moyen de paillage sans résidus, peu importe la culture choisie. À la fin du cycle de production, ce tapis naturel peut être intégré au sol lors de sa préparation pour une nouvelle culture,



améliorant ainsi la structure et l'aération du sol, tout en augmentant sa teneur en matière organique.

La CAPL soutient cette initiative, dont les premiers essais ont été réalisés fin octobre dernier. ■



La MFREO de Taharuu-Papara ouvre deux classes de CAPa



Les stagiaires, en compagnie des élus et de l'équipe d'encadrement

La MFR de Taharuu-Papara a ouvert à la rentrée 2024, deux classes de CAPa première année à Faa'a. Cela vient concrétiser un long travail de recherche entre l'association de quartier Hotuarea Nui, pilotée par Christophe Teano et présidée par Yannick Tevaearai, et la Maison Familiale de Taharuu-Papara, conduite par son directeur, Cédric Techer.

En effet, un travail de rapprochement a commencé il y a dix-huit mois, entre les deux structures, accompagné par le conseiller au développement local de la Fédération polynésienne des MFR, les uns souhaitant étendre leur domaine d'activité, vers plus de certification et de qualification et les autres soucieux de ramener vers la formation professionnelle des jeunes issus de quartiers sensibles, souvent décrocheurs et éloignés du fait scolaire depuis parfois plusieurs années de parcours heurtés, faisant se succéder petits boulots et contrats aidés, dans des itinéraires à chaque fois singuliers. Cette initiative a nécessité, des deux côtés de cette entreprise partenariale, de gros travaux de mise en conformité. A Hotuarea Nui, de nouveaux locaux ont été aménagés, équipés de moyens télé-

matiques et informatiques, capables d'accueillir des groupes d'une douzaine de stagiaires.

Le *faa'apu* a été préparé, dans le sens d'une mise à disposition, un service de restauration a été négocié puis mis en place avec la cuisine centrale de Faa'a, afin d'assurer un demi-pensionnat et de très bonnes conditions d'accueil. Enfin, la vestiboutique de la route de Puurai s'inscrit elle aussi dans ce dispositif.

âgés de 17 à 24 ans, dès le lancement du dispositif.

A l'occasion de la Foire agricole, ils ont eu l'occasion de rencontrer leurs collègues de Tahaa, qu'ils iront peut-être retrouver l'an prochain dans les Îles sous le Vent, à l'occasion d'un voyage d'études. Nous souhaitons à chacun de ces jeunes tous nos vœux de réussite dans ce parcours innovant et encore en cours d'installation. ■

Vers une insertion durable

A Taharuu-Papara, les formateurs ont travaillé de nouveaux plans de formation, dynamiques, centrés sur la mobilité des apprenants et la recherche de motivation. Deux équipes qui ainsi chaque semaine se croisent et collaborent au mieux de l'intérêt en formation de ces jeunes invités à reprendre pied dans un dispositif de formation en alternance susceptible, à terme, de leur faciliter une insertion professionnelle et sociale durable.

Les deux groupes de CAPa ARC (Agriculture des régions chaudes) et SAPVER (Services aux personnes et ventes en espace rural) comptaient au total une quinzaine de jeunes,



Les stagiaires SAPVER durant leur service

Au LEAP John Doom de Taravao, trois formations uniques

Le Lycée d'Enseignement Agricole Protestant John Doom de Taravao a été inauguré en 2018 et propose trois baccalauréats professionnels en formation initiale, uniques en Polynésie et dans le Pacifique :

- le Baccalauréat Professionnel *Conduite de Productions Aquacoles*,
- le Baccalauréat Professionnel *Production en Industries Pharmaceutiques Alimentaires et Cosmétiques*,
- le baccalauréat Professionnel *Gestion des Milieux Naturels et de la Faune*, depuis la rentrée 2024.

En outre, pour développer notre offre de formation, l'établissement a ouvert à la rentrée 2022 une 4^{ème} Enseignement Agricole, et à la rentrée 2023, une 3^{ème} Enseignement Agricole. Cette formation a pour objectif de permettre la mise en place d'un nouveau cadre d'apprentissage à nos élèves, souvent en décrochage scolaire, afin qu'ils puissent renouer avec la réussite scolaire, découvrir un enseignement plus concret en relation avec les métiers et construire leur orientation.

◆ L'agroalimentaire est un secteur en croissance en Polynésie française

Bac PIPAC



En effet, il y a encore beaucoup de denrées alimentaires qui sont importées, même des produits provenant de pays tropicaux comme le lait de coco en conserve, du jus de citron, des papayes confites, des filets de tilapia, des bananes séchées... De plus, les agriculteurs manquent cruellement de débouchés à certaines périodes de l'année et bradent une grande partie de leur production. Transformer les produits agricoles peut apporter une plus-value importante et éviter de gaspiller des produits périssables qui sont jetés. L'agro-alimentaire va devenir en Polynésie une source importante d'emplois.

C'est dans ce cadre que nous avons ouvert le Baccalauréat Professionnel Production en Industries Pharmaceutiques Alimentaires et Cosmétiques.

Le titulaire de ce bac pro commande et coordonne les opérations de production sur des installations automatisées. Il applique un planning de fabrication, contrôle les installations, met en service le matériel et veille à son bon fonctionnement. Il surveille la fabrication des produits. Par ailleurs, il maîtrise les opérations prescrites dans le cadre d'un système d'assurance qualité et participe à l'optimisation de la production. Il exerce principalement son activité dans différents secteurs agroalimentaire, cosmétique et pharmaceutique.

◆ L'aquaculture est une activité montante en Polynésie française

Elle permettra dans un avenir proche, d'innover et de développer des filières économiquement rentables. La presqu'île est une zone dynamique en matière d'aquaculture.

C'est dans ce cadre que nous avons ouvert le Baccalauréat Professionnel Conduite de Productions Aquacoles.

Le titulaire de ce bac pro gère, en tant qu'exploitant ou salarié aquacole, la production de poissons de mer ou d'eau douce, de crustacés ou de mollusques. Il organise leur reproduction selon un plan de sélection. Il apprécie leur comportement, leur état sanitaire ainsi que l'écosystème aquatique dans lequel ils évoluent. Il choisit des équipements adaptés notamment en matière d'approvisionnement et de traitement de l'eau. Il distribue l'alimentation des animaux en fonction de leurs spécificités. Il maîtrise les techniques de



Les élèves du Bac Pro CPA

prélèvement des sujets commercialisables, les conditionne et les stocke. Il peut également travailler en vente directe dans des locaux aménagés.

◆ En Polynésie, depuis quelques années, énormément d'acteurs œuvrent pour la préservation de la biodiversité, terrestre ou marine.

Les entreprises privées, les administrations et services publics, les associations de protection de la biodiversité marine ou terrestre (plus de 50 réparties dans toute la Polynésie) qui se sont regroupées en fédération, mais surtout les communes qui ont mis en place des « rahui » ou aires marines gérées localement. Les communes proposent des solutions concrètes pour préserver durablement ces écosystèmes qui accueillent une biodiversité très importante et contribuent à la sécurité alimentaire des populations polynésiennes.

C'est dans ce cadre que l'établissement a ouvert un Baccalauréat Professionnel Gestion des Milieux Naturels et de la Faune.

Le titulaire du bac pro GMNF contribue à la sauvegarde des espaces naturels et à la préservation de la biodiversité. Il occupe un emploi lié à la protection du territoire et à sa valorisation touristique (écotourisme, tourisme de chasse). Il prépare et veille au bon déroulement d'un chantier de mise en valeur du milieu, assure des actions d'animation, de vulgarisation, de promotion de produits régionaux ou d'espèces locales. Il observe de façon permanente l'état écologique de l'environnement et assure certains travaux d'entretien. Il travaille pour un employeur privé ou associatif public, un employeur territorial ou d'État. ■

La classe de Terminale CAPa ARC des Marquises en Bretagne

Du 20 octobre au 5 novembre, les élèves de Terminale CAPa ARC du lycée agricole Saint Athanase des Marquises ont bénéficié des dispositifs de mobilité proposés par le Pays. Encadrés par deux enseignants, Mareva Aviu et Fred Pani, les élèves se sont rendus en métropole. Ils ont été accueillis et guidés par Yvonick Lorcy, délégué régional du CNEAP Bretagne et Sébastien Mary, directeur adjoint du Lycée La Touche.

Nos jeunes Marquisiens ont eu la chance d'explorer une région où l'agriculture joue un rôle important. Ils ont découvert des installations agricoles modernes et à la pointe de la technologie comme par exemple le pilotage d'un tracteur à distance via une tablette, ou une unité de traite des vaches automatisée. Leur séjour a inclus des visites d'exploitation et de fermes pédagogiques. Ils ont découvert différentes unités d'élevage biologiques (vaches laitières, porcs, buffles, dindons) et une unité de transformation, valorisant ainsi les différentes productions.

Les objectifs du projet

- Concrétiser un projet d'échange avec les élèves de CAPa ARC du lycée La Touche à Ploërmel.
- Découvrir des méthodes et des techniques innovantes employées dans l'agriculture et l'élevage.
- Visiter des établissements agricoles du réseau CNEAP (Conseil National d'Enseignement Agricole Privé).



Visite des unités de production animale du lycée La Touche

Deux semaines de découvertes et de rencontres

Lors de ces visites, ils ont pu découvrir toute la chaîne de production animale, de la naissance jusqu'à la commercialisation. Ils ont découvert l'unité de méthanisation du lycée La Touche, qui couvre une partie de la consommation en énergie électrique de l'établissement mais aussi près de 10% de la consommation des résidents alentour. Ce dispositif permet le recyclage des produits impropres à la consommation (fruits et légumes). Associé à du lisier animal, ce mélange après fermentation



Le groupe avec Philippe Pinot, directeur du lycée "Les Vergers"

produit du gaz réutilisé comme combustible pour le fonctionnement de la centrale.

Les élèves ont terminé leur séjour par des visites historiques et culturelles : le château de Josselin, la forêt de Brocéliande avec l'arbre d'or, le Mont Saint-Michel, la tour Eiffel, le musée du Louvre et le château de Versailles.

Les élèves sont retournés sur leurs îles respectives, l'esprit riche d'expériences, de découvertes et de rencontres. La plupart d'entre eux viennent de vallées reculées et isolées de l'archipel des Marquises. Ce projet a été une chance inouïe pour chacun de découvrir des exploitations agricoles et des élevages de grande ampleur. ■



Les jeunes Marquisiens à la découverte de la Bretagne



Les élèves avec Eric Peron, directeur du lycée Saint Nicolas la Providence

Le CFPPA de Polynésie française fête ses 30 ans d'existence

Le 28 septembre 2024, à l'occasion de la Foire agricole de Tahiti, le CFPPA a célébré avec fierté ses 30 ans d'existence. L'événement a rassemblé une cinquantaine de personnes, parmi lesquelles des acteurs majeurs du secteur agricole polynésien, des anciens stagiaires, des partenaires institutionnels et privés, ainsi que des représentants du gouvernement.

Le Ministre de l'Agriculture, Taivini Teai, accompagné de son Directeur de cabinet, Heimana Ah-Min, a honoré de sa présence cette journée marquante pour le CFPPA, véritable pilier de la formation agricole locale.

Dans son discours d'ouverture, le directeur de l'EPEFPA, Abdallah Baha, a partagé sa vision des compétences du CFPPA au service du secteur primaire et d'une agriculture qui accompagne à la fois les professionnels et les porteurs de projets. Il a souligné l'importance de ces compétences pour favoriser l'insertion professionnelle. Le rôle du CFPPA est d'accompagner les transitions et de soutenir la politique agricole du Pays.

La directrice du CFPPA, Juliette Languille a remercié l'ensemble des personnalités, ainsi que tous les collaborateurs et prestataires du CFPPA, les anciens stagiaires ainsi que les stagiaires actuels. En poste depuis deux ans, elle a voulu marquer cet événement en présence de toute l'équipe du CFPPA, notamment l'ancien directeur du CFPPA, Bruno Rozier qui a œuvré de 1994 à 2022, soit pendant 29 ans.

Ce dernier a ensuite pris la parole pour retracer son parcours depuis ses débuts au CFPPA. En 1992, une convention a été signée, et dès 1993, le directeur de la DAG de l'époque lui a proposé de prendre en charge la formation continue.

Dès 1994, textes, délibérations et arrêtés sont sortis, marquant ainsi la naissance du CFPPA de Opunohu. Le CFPPA est aujourd'hui un centre constitutif de l'EPEFPA, aux côtés du Lycée agricole et de l'exploitation agricole.



En septembre dernier, le CFPPA a célébré avec fierté ses 30 ans d'existence

Durant cette matinée, les formateurs du CFPPA ont présenté l'ensemble des formations proposées depuis la création de l'établissement, allant des formations diplômantes (1998-2018), en passant par les formations longues non diplômantes à finalités d'insertion professionnelle (2000-2015), jusqu'aux formations courtes thématiques (de 1994 à aujourd'hui), ainsi que la Formation à l'Installation Agricole (de 2019 à aujourd'hui).

Le CFPPA au cœur des enjeux

Des témoignages ont également été partagés par d'anciens stagiaires de la Formation à l'Installation Agricole (FIA), par les stagiaires actuels, par des professionnels formés par le CFPPA ainsi que par une association des Marquises ayant suivi une formation en élevage porcin. Ces témoignages ont mis en lumière leurs réussites et expériences professionnelles.

En 30 ans, le CFPPA s'est rendu dans plus de 40 îles dans les 5 archipels et a formé plus de 8 000 stagiaires, devenus pour la plupart des acteurs influents du secteur agricole polynésien.

Ces dernières années, l'établissement s'est particulièrement orienté vers des formations favorisant une agriculture respectueuse de l'environnement, en adéquation avec les enjeux climatiques et écologiques actuels.

Pour l'avenir, le CFPPA ambitionne de renforcer ses partenariats locaux, notamment avec les communes, de proposer de nouvelles thématiques de formation adaptées aux contextes insulaires diversifiées de la Polynésie française, et bien sûr de renforcer et diversifier son équipe de formateurs et d'ingénieurs de formation professionnelle dans le secteur primaire.

Cette célébration a également été l'occasion de rappeler l'engagement du gouvernement polynésien à soutenir l'agriculture locale et à favoriser l'émergence de nouvelles générations de professionnels qualifiés.

“Formation, professionnalisation et... passion !”

Le Ministre de l'agriculture, Taivini Teai, particulièrement impliqué dans le secteur primaire, a conclu en soulignant que le CFPPA pouvait être résumé selon trois mots clés : « Formation », « Professionnalisation », et surtout « Passion ».

Il a remercié le CFPPA dans son ensemble et a ajouté un remerciement tout particulier à son ancien directeur, Bruno Rozier, sans oublier la directrice actuelle, Juliette Languille, ainsi que le directeur de l'EPEFPA, Abdallah Baha, pour leur travail exceptionnel. En conclusion, il a félicité les stagiaires de la Formation à l'Installation Agricole (FIA) présents. ■

Actualités

Formation : Immersion au cœur des ruches

Le 24 septembre dernier, l'association Bio Fetia a organisé une formation dédiée à l'apiculture biologique, dans le but de renforcer les compétences des apiculteurs et de sensibiliser les consommateurs sur les spécificités de cette filière.



Cette initiative visait également à former les membres de l'association, chargés d'auditer les fermes apicoles, afin qu'ils puissent mieux appréhender le fonctionnement d'une ruche et la réglementation bio qui encadre cette activité.

En partenariat avec le Groupement de Défense Sanitaire Animal (GDSA) et grâce au soutien financier du Fonds pour le Développement de la Vie Associative (FDVA), la formation s'est tenue chez Wendy Pratt, apicultrice garantie **Bio Pasifika** à Taravao. Durant cette journée riche en apprentissages, les participants ont pu découvrir des pratiques apicoles respectueuses de l'environnement et conformes aux exigences de l'agriculture biologique.

Les échanges entre apiculteurs, experts et consommateurs ont permis d'approfondir les connaissances techniques tout en valorisant le savoir-faire local. Une expérience enrichissante qui a rencontré un vif succès auprès des membres de **Bio Fetia**, ravis de renforcer leur engagement en faveur d'une apiculture durable et responsable. ■

Clémentine Bertrand, nouvelle coordinatrice chez Bio Fetia

Bio Fetia est fier d'accueillir **Clémentine Bertrand** comme nouvelle coordinatrice. Ingénieure agronome diplômée de l'Institut Agro de la ville de Montpellier, Clémentine a débuté sa carrière en alternance dans un bureau d'études spécialisé en agriculture et alimentation durable.

Après avoir été responsable d'une association de développement territorial à Mayotte, elle a rejoint l'ADEME Polynésie française comme chargée de mission en économie circulaire. Son expérience l'a amenée à travailler sur des projets visant à promouvoir des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et à renforcer la durabilité des systèmes de production.

Chez Bio Fetia, Clémentine supervisera divers projets et encadrera les animateurs, tout en contribuant activement à l'accompagnement des producteurs du *fenua*. Elle partage cette vision : *"Je souhaite évoluer aux côtés des producteurs et de tous les acteurs engagés pour un avenir plus durable et équilibré."* Avec son expertise, Clémentine jouera un rôle clé dans le développement des initiatives en faveur de l'agriculture biologique, pour un impact positif sur les pratiques agricoles locales et l'environnement. Il y a notamment le projet TAVIVAT (Transition Agroécologique Vivrière et Agrotransformation) qui a pour objectif le développement des productions et de la consommation vivrière traditionnelle de produits amylicés (*taro*, manioc, *uru*, bananes, patates douces), sur la base de systèmes de production biologique ou agroécologique pour approvisionner des unités d'agrotransformation et fournir la restauration scolaire, puis le grand public en substitution des produits importés. ■



Zoom sur la réglementation Bio en apiculture

L'apiculture biologique répond à des normes strictes visant à garantir le respect de l'environnement et la santé des abeilles. Voici un aperçu des principales règles à suivre pour obtenir et maintenir une certification bio, bien que cette liste ne soit pas exhaustive.

◆ Alimentation

A la fin de la saison de production, il est impératif de laisser des réserves suffisantes de miel dans les ruches (par exemple, au moins deux cadres).

En cas de menace pour la survie de la colonie, une alimentation complémentaire à base de miel issu de l'exploitation ou de sucre bio est tolérée, mais uniquement en dehors des périodes de miellée.

◆ Origine de la cire

L'apiculteur doit utiliser de la cire produite sur son exploitation ou de la cire biologique.





La cire d'opercule issue de l'apiculture conventionnelle peut être tolérée, mais sous réserve d'analyses garantissant son innocuité.

◆ **Construction des ruchers**

Les matériaux utilisés pour la construction des ruches doivent être principalement



d'origine naturelle, plus dans l'esprit bio. Toutefois, certaines pièces en plastique sont autorisées pour des éléments spécifiques, comme les cupules, les nucs, les nourrisseurs et les planches de fond.

◆ **Conduite d'élevage**

L'apiculteur est tenu de mettre en place des mesures d'hygiène préventive strictes et de maintenir une gestion sanitaire rigoureuse. La phytothérapie est privilégiée pour les soins aux abeilles, bien qu'il n'existe pas de



médicaments homéopathiques en apiculture en Polynésie française. Le clipage des reines est interdit. De plus, seuls des matériaux naturels peuvent être utilisés dans l'enfumoir : l'usage de carton ou de toile de jute est interdit ! ■

Les nouveaux producteurs garantis *Bio Pasifika* par *Bio Fetia* entre avril et septembre 2024



• **Manutea LEROI**

Atelier de transformation à Raiatea



• **Keoki EBB**

Production végétale à Raiatea



• **Cendrillon MANA**

Production végétale à Raiatea



• **Marereva TEIHOTAATA**

Production végétale à Raiatea

- **Soraya ARIHOHOA** : Production végétale à Moorea
- **Yancouba AIDARA** : Production végétale à Tahiti
- **Robert SULPLICE** : Production végétale à Ua Huka
- **Pascal MAOUT** : Élevage de poules pondeuses à Arutua
- **Tekura AUNOA** : Production végétale à Papara
- **Christopher MOUA** : Production végétale à Taha'a (en conversion)

- **François MANEA** : Production végétale à Taha'a
- **Maheanu TAPARE** : Production végétale et atelier de transformation à Huahine (en conversion)
- **Mihimana PANAI** : Production végétale à Huahine
- **Sylvain DROUET** : Production végétale à Huahine
- **Eden TEAM** : Production végétale à Tahiti

La liste des producteurs garantis Bio Pasifika est disponible sur notre site internet : www.biofetia.pf

Roland Bopp, nouveau Directeur de l'Agriculture

Chers agriculteurs du fenua,

"*la Ora na, e faarii mai te tapa'o aroha*". C'est avec un immense honneur et un enthousiasme que je m'adresse à vous aujourd'hui en tant que nouveau directeur de l'agriculture depuis le 1^{er} juillet. Fort de mon expérience diversifiée, notamment à la mairie de Faa'a et au service du tourisme, je suis déterminé à accompagner notre secteur agricole vers de nouveaux sommets. Ensemble, bâtissons une agriculture polynésienne forte, durable et prospère, capable de nourrir notre peuple, de contribuer à notre économie tout en régénérant notre environnement.

Pour y parvenir, nous devons travailler main dans la main, les services de l'administration (DAG, CAPL, Biosécurité...) dirigeants politiques et les agriculteurs qui êtes les véritables acteurs du terrain. Ensemble, nous allons simplifier notre service public, mettre en synergie l'ensemble de nos ressources humaines et mettre en



place des contrôles efficaces pour assurer une utilisation judicieuse et efficace des aides. Je m'engage à être à votre écoute, à comprendre vos défis quotidiens et à mettre en œuvre des solutions concrètes pour y répondre. Notre force réside dans nos sciences ancestrales, notre diversité culturelle et notre héritage maritime ; utilisons-les comme des atouts pour innover et développer une agriculture adaptée à notre environnement unique. Avec votre savoir-faire, votre passion et notre soutien administratif simplifié et optimisé, nous pouvons créer une synergie puissante entre les secteurs primaire, secondaire et tertiaire, garantissant ainsi la prospérité de tous les acteurs de la chaîne de valeur agricole. Ensemble, cultivons le passé de notre "*mama fenua*" à laisser à nos enfants ! Te Aroha ia Rahi.

Roland BOPP, Directeur de l'agriculture ●●●



Défiscalisation & financement

des solutions pour toutes
les entreprises

+689 40 43 97 00
tahiti@inter-invest.fr

Immeuble ATEIVI - 3^{ème} étage
rue Tepano Jaussen
98713 Papeete BP 40 215



© Alikaphoto



Les offres de financement Inter Invest outre-mer

Partenaire de référence des entreprises ultra-marines et implanté localement depuis 2006 avec une équipe solide de 12 personnes connaissant parfaitement l'économie locale, Inter Invest - Polynésie française accompagne un grand nombre d'entrepreneurs dans le développement de leurs projets par des solutions de financement sur mesure.



Présentation du Groupe Inter Invest

Inter Invest est un groupe familial et indépendant, fondé il y a **33 ans**, spécialisé dans la distribution et la gestion de solutions d'investissement, installé au plus près des entrepreneurs et au service de la croissance des entreprises ultra-marines.

Avec **4,5 milliards d'euros** d'actifs financés en loi Girardin et plus de **26 600 entreprises** accompagnées depuis sa création, le groupe Inter Invest se positionne comme le leader de ce dispositif.

Acteur majeur dans le domaine de la défiscalisation Girardin Industriel, l'agence de Polynésie a accompagné près de **4 200 entreprises** et permis la réalisation de plus de **10 000 projets**.

Nos solutions de défiscalisation

La **défiscalisation Girardin** est un mécanisme mis en place par l'État pour soutenir les investissements ultramarins, dynamiser l'économie locale et réduire les surcoûts liés à l'éloignement.

Le dispositif permet de **réduire au minimum de 24,71% le coût HT de vos investissements** productifs neufs, déduction faite des aides et subventions dont vous pourriez bénéficier.

Si votre activité fait partie d'un secteur éligible tels que la pêche,

l'agriculture, l'aquaculture, la periculture ; mais aussi le bâtiment, l'industrie, le tourisme, l'énergie, le transport ou encore l'artisanat ; et que vous envisagez d'acheter du matériel et/ou des équipements neufs, vous pouvez bénéficier de ce dispositif.

Afin de compléter cet accompagnement, **la Polynésie française a créé un régime local de défiscalisation**. Les aides apportées par ce dispositif peuvent se cumuler avec les aides au titre de la Loi Girardin, permettant ainsi une « double défiscalisation ».

Nos solutions de financement

Grâce à son agrément de société de financement, Inter Invest Financement a développé une offre intégrée (SOFIDOM*) cumulant dans un contrat unique, les bénéfices de l'aide fiscale et le financement à travers un crédit-bail.

Une offre de financement pour tous : Le crédit-bail SOFIDOM*

Notre offre de financement SOFIDOM* est une solution adaptée aux besoins des entrepreneurs individuels ou des sociétés en recherche de financement pour de nouveaux équipements, qu'ils soient éligibles à la défiscalisation ou non, éligibles à des aides et subventions ou non, et quel que soit leur secteur d'activité (commerce, distribution, professions libérales ...)

Les entreprises sont assurées d'obtenir une réponse rapide de la part de notre équipe.

***SOFIDOM** : sous réserve d'acceptation du dossier par Sofidom, marque commerciale d'Inter Invest Financement, société de financement agréée par l'ACPR (CIB 17808)

Depuis 2024, Inter Invest a adapté cette offre SOFIDOM* en Polynésie pour l'appliquer également aux entreprises non éligibles à la défiscalisation. Désormais, **toute entreprise peut bénéficier d'un financement** de ses investissements mobiliers grâce au crédit-bail, quel que soit son secteur d'activité et sa situation (notamment pour une entreprise en création ou en développement). ●

Te vai nei teie tauturu tute'orera'a pii hia Girardin e fa'atopa i ta outo mau ha'amau'ara'a no te mau opuara'a api (HT) i ni'a i te faito 24,71% na roto i te mau tauturu faufa'a no roto i te hau fenua o ta outou e nehenehe i te fa'ana'o. Teie ra, e tauturu teie no outou te feia tautai roto, te feia fa'a'apu, te feia tanu ma'a (aquaculture), te feia fa'a'apu poe parau e aore ia mai te peu e te opua nei outou i te ho'o mai i te mau tauiha'a api no ta outou imira'a.





E tauturu hia te feia fa'a'apu e te feia tautai ma te tute orera'a (TVA) no te ho'o i ta ratou mau ma'a tei ore i taviri hia. Tei ra te vai nei te tahi mau fa'aturera'a 'eta'eta i te pae no te tutera'a titau hia ia auraro hia. Tei ra, titaou hia oia i te aufau i tana tuha'a totiare i ni'a i te mau hotu ato'a. (CST-A), tei matutu hia i ni'a i te ta'ato'ara'a o tana api i te matahiti ho'e. Titau hia te ho'e ha'apapura'a o ta 'oe api, noa atu a tei raro mai ta 'oe api i te 8 mirioni farane. Aita te (CST-A) e tute hia mai te peu tei raro a'e ta 'oe api i te 40 000 farane.

Ce qui change pour le secteur primaire en 2025



Exonération de TVA

Vous êtes un professionnel du secteur primaire et êtes assujettis à la TVA, voici ce qui change pour vous :

■ Pour les agriculteurs :

En application du 15° de l'article LP. 340-9 du code des impôts, les **opérations de ventes** de produits non transformés à l'exception du séchage **sont désormais exonérées de TVA**.

Sont notamment concernées les activités d'arboriculture fruitière, l'horticulture maraîchère, florale et ornementale, la production d'épices, de semences et de plants, l'exploitation de pépinières, l'exploitation apicole, aquacole, avicole, nacrrière, perlière, ostréicole et mytilicole.

■ Pour les pêcheurs et armateurs de la pêche :

En application du 17° de l'article LP. 340-9 du code des impôts, les **opérations de ventes** des produits de votre pêche frais ou conservés à l'état frais par un procédé réfrigérant, ou ayant fait l'objet des seules opérations suivantes : congélations, salages, évidage, filetage, équeutage et étêtage **sont exonérées de TVA**.



Scannez le QR code ci-contre pour obtenir le formulaire n° 1010 relatif à la déclaration de la TVA.



La CST-A, obligations et calcul de la contribution

Synthèse issue du chapitre IV ter du code des impôts

Les agriculteurs et les pêcheurs sont soumis de droit à la contribution de solidarité sur les produits des activités agricoles et assimilées (CST-A).

On y retrouve notamment :

- Les recettes tirées de l'agriculture ;
- Les produits issus des exploitations apicoles, aquacoles, avicoles, horticoles forestières, nacrères, perlières ainsi que les produits de la conchyliculture ;
- Les produits de la pêche.

A titre indicatif, la CST-A se calcul comme suit :

1. On détermine dans un premier temps l'assiette de calcul de la contribution qui correspond au chiffre d'affaires de l'année que l'on multiplie par un coefficient modérateur égal à 50% ;
2. On multiplie ensuite chaque fraction de bases imposables de l'assiette par un taux déterminé comme suit :

Fractions imposables (en FCFP)	Taux
▪ Moins de 10 000 000	1%
▪ De 10 000 001 à 20 000 000	1,5%
▪ De 20 000 001 à 50 000 000	2%
▪ De 50 000 001 à 100 000 000	2,5%
▪ De 100 000 001 à 300 000 000	3%
▪ De 300 000 001 à 500 000 000	4%
▪ Au-delà de 500 000 000	5%

3. On fait ensuite la somme de chaque fraction de bases imposables pour obtenir le montant de CST-A à verser à la DICP.

Cas pratique : Teva exerce plusieurs activités agricoles. Il cultive notamment du taro, des concombres et du chou. Il a également plusieurs serres de vanille et deux élevages de cochons. En 2024, l'ensemble de ses ventes s'élèvent à 46 000 000 FCFP.

Calculons donc ensemble la CST-A qu'il devra payer à la DICP en 2025 pour l'année 2024.

1. Assiette de calcul =
 $46\,000\,000 \text{ FCFP} \times 50\% = 23\,000\,000 \text{ FCFP}$
2. Calcul des fractions imposables :
 - Moins de 10 000 000 :
 $10\,000\,000 \times 1\% = 100\,000 \text{ FCFP}$;
 - De 10 000 001 à 20 000 000 :
 $10\,000\,000 \times 1,5\% = 150\,000 \text{ FCFP}$;
 - De 20 000 001 à 50 000 000 :
 $3\,000\,000 \times 2\% = 60\,000 \text{ FCFP}$.

Fractions imposables (en FCFP)	Taux	Assiette (FCFP)	Montant CST -A (FCFP)
▪ Moins de 10 000 000	1%	10 000 000	100 000
▪ De 10 000 001 à 20 000 000	1,5%	10 000 000	150 000
▪ De 20 000 001 à 50 000 000	2%	3 000 000	60 000
• TOTAL		23 000 000	310 000

3. On fait ensuite la somme de $100\,000 + 150\,000 + 60\,000$ soit une CST-A à payer à la DICP de **310 000 FCFP**.

Cette contribution représente **310 000 / 46 000 000, soit 0,7% du chiffre d'affaires**.



Pour rappel, le calcul de la CST-A est établi par la DICP **après déclaration du chiffre d'affaires** par le professionnel.

Cette déclaration est **obligatoire** pour tous les professionnels du secteur primaire quel que soit le montant de chiffre d'affaires réalisé et doit être **envoyé au plus tard avant le 1^{er} avril** de l'année suivante ou dans les trois mois suivant la clôture de l'exercice.



Scannez le QR code ci-contre pour obtenir le formulaire n°4030 relatif à la déclaration de chiffre d'affaires pour le calcul de CST-A.

Vous pouvez demander le modèle de calcul de la CST-A par mail adressé au service formalité des entreprises de la CAPL via l'adresse électronique suivante : sfe@capl.pf

Bon à savoir

La contribution n'est pas mise en recouvrement lorsque le montant de la CST-A **est inférieur à 40 000 FCFP** soit pour **un chiffre d'affaires inférieur à 8 000 000 FCFP**.

Il est à noter tout de même que la déclaration doit être établie même si le montant du chiffre d'affaires de l'année est inférieur à 8 000 000 FCFP.

Les demandes gracieuses de paiement de la CST-A doivent être motivées et adressées à la DICP. Le pouvoir de statuer sur celles-ci revient au Président de la Polynésie française. L'absence de décision dans un délai de quatre mois équivaut à une demande de rejet. (Voir les Art. LP. 195-11, Art. 612-1 et Art. LP. 612-2 du code des impôts).

La CAPL compte désormais un centre de gestion compétent pour vous accompagner dans toutes vos démarches administratives et fiscales. Pour toute demande, adressez un mail à l'adresse électronique suivante : cgpf@capl.pf



Le VAI, Village de l'Alimentation et de l'Innovation

Une alimentation responsable

Le Village de l'Alimentation et de l'Innovation (VAI) est un événement biennal dédié à l'alimentation, offrant une approche pédagogique et ludique pour sensibiliser les visiteurs à des choix plus sains, locaux et durables, en faveur d'une alimentation responsable.

L'objectif du VAI est d'aborder le sujet de l'alimentation dans sa globalité pour permettre aux consommateurs de poser des choix éclairés, raisonnés et citoyens. Il n'a pas vocation à donner des leçons mais aspire plutôt à apporter à chaque visiteur des clés de compréhension, à susciter la réflexion, valoriser les acteurs du secteur et encourager les initiatives pilotes en faveur d'une alimentation saine, locale et durable, tout en rappelant les notions de plaisir, de partage et de convivialité profondément liées au fait alimentaire. Le VAI, **gratuit et ouvert à tous**, permet de réunir un grand nombre d'acteurs et de professionnels locaux et étrangers en un même lieu, autour d'une vision commune et d'actions qui se veulent pérennes. Il se décline en **5 espaces** afin de proposer une approche aussi variée que possible aux visiteurs avec :

- ◆ des **conférences**,
- ◆ des **animations et ateliers éducatifs et ludiques** (sensoriels, culinaires, artistiques, culturels),
- ◆ une **exposition** en lien avec la thématique du VAI,
- ◆ des **ateliers et démonstrations culinaires** proposés dans la cuisine du VAI,
- ◆ et bien sûr, parce que « *ventre creux n'a point d'oreilles* », un petit **Marché des saveurs**, qui met notamment en avant les producteurs, transformateurs et traiteurs locaux qui s'inscrivent dans une démarche plus saine et durable.



Te fa'anahora'a pii hia (VAI), o te ho'e ia ta'urua no te ha'api'i, no te fa'a ana'anatae e te ha'aferuri i te ratere i ni'a i te faufa'a rahi o te parau no te ma'itira'a i te hotu ato'a no te fenua nei o ta tatou e amu nei. Maita'i no te tino e maita'i no te ho'e pu'e tau roa. Te vai nei ia e rave rahi mau fa'a ana'anataera'a, mau ha'api'ipi'ira'a i te pae no te tunura'a ma'a e tae noa atu te tahi mau aparaura'a no te fa'a hanahana te parau o te feia fa'a'apu e ta ratou mau ravera'a no te ho'e ea maita'i a'e.

Le Village est également l'occasion de célébrer et de valoriser les projets éducatifs des établissements scolaires avec le **Concours des projets pédagogiques du VAI** et d'encourager les plats *fait-maison*, susciter les vocations dès le plus jeune âge, grâce au **Concours des P'tits chefs du VAI** destiné aux enfants âgés de 9 à 13 ans. Enfin, la gastronomie locale, et avec elle, le savoir-faire des étudiants et professionnels des métiers de bouche qui sublime à chaque édition les produits locaux pour le plus grand plaisir de nos papilles, sont quant à eux mis à l'honneur lors du **Dîner gastronomique du VAI**, organisé généralement en lien avec le thème du Village. Tout comme « *l'émerveillement est le premier pas vers le respect* », comprendre ce qui influence nos comportements alimentaires permet de franchir le premier pas vers le changement pour des pratiques plus saines et durables, au bénéfice de la population et des jeunes générations en particulier. ■



Le VAI, à chaque édition son thème

Le VAI a été créé en 2017 par **ASAE Conseil (Agir pour la Santé et l'Avenir de nos Enfants)** grâce au soutien des ministères de l'Éducation, de la Santé et de l'Agriculture, et de leurs services sous tutelle (DGEE, Direction de la Santé, DAG, CAPL, Délégation à la Recherche). Il se tient tous les 2 ans à la Maison de la Culture – Te Fare Tauhiti Nui. Chaque thème permet d'apporter un éclairage nouveau, d'approfondir nos connaissances, sur une thématique en lien avec notre alimentation, en mettant également en lumière la part de notre héritage culturel dans nos représentations et croyances actuelles.

Création de parcelles de chou rouge à Rimatara



La CAPL, représentée par son vice-président, Moetini Moutame, et l'agent technique Malica Urima, a initié un projet novateur sur l'île de Rimatara en établissant des parcelles de démonstration pour la culture de chou rouge. Bien que ce produit maraîcher soit consommé en Polynésie française, il provient principalement de l'importation, soulignant ainsi l'opportunité d'une production locale.

Les objectifs du projet

Trois agriculteurs volontaires ont été sélectionnés pour participer à ce projet : Ate Taharia, Atina loane, et Rono Tepuai. Ils cultivent principalement du *taro* tout au long de l'année, dont une grande partie est écoulee sur Tahiti sous forme découpée et congelée.

L'objectif principal de ce projet est de diversifier leur production et leurs revenus en introduisant un nouveau produit sur un marché de niche, réduisant ainsi la dépendance aux importations.

Il est important de noter qu'à Rimatara, la culture maraîchère se pratique durant la saison fraîche, de juillet à septembre. Pour accompagner ces agriculteurs, la CAPL a financé les outils et matériels nécessaires à l'implantation des parcelles de démonstration de chou rouge.

Élaboration des parcelles de démonstration

Choix des parcelles et dates de plantation

- Rono Tepuai a commencé à planter ses choux rouges fin juin sur une surface de 1 350 m², en suivant son propre protocole de plantation.
- La plantation chez Ate Taharia a été réalisée le mardi 16 juillet 2024 sur une surface d'environ 2 000 m².
- Le mercredi 17 juillet, la plantation a eu lieu chez Atina loane, sur une surface d'environ 1 200 m².

Variété de semence

La variété de chou rouge utilisée est la "Perle Roja" du semencier EMERADE.



Travail du sol

Le travail du sol est crucial pour une bonne production :

- Chez Atina loane, le travail a été effectué manuellement avec une pelle et un fil nylon afin de tracer des plates-bandes d'environ 1,20 m de large.
- Chez Ate Taharia, la préparation a été réalisée mécaniquement avec un *pell-job* de 1,20 m de largeur.

Amendement du sol

L'amendement du sol a été effectué par épandage manuel à l'aide d'un seau. Le dosage recommandé pour 1 000 m² est :

- **Calcimer** : 50 kg (amendement spécifique à base de calcium marin qui corrige le pH du sol et améliore sa structure.)
- **Fertigreen-Patenkali** : 50 kg (amendement organique composé de 30 % de K₂O, 10 % de MgO, 42,5 % de SO₃)
- **In'pulse** : 50 kg (amendement organique composé de 6 % d'Azote, 4 % de Phosphore et 11 % de Potasse)

Après l'amendement, il est conseillé d'installer un film plastique gris sur une partie du terrain afin de limiter la pousse des adventices et éviter le désherbage chimique. ●●●





■ **Plantation**

Les trous pour les plantations doivent être préparés à 50 cm de distance (sur le film de paillage ou sur la butte si pas de paillage). Enterer les plants issus de la plaquette de semis (2-3 semaines après levée des graines) jusqu'à la base des premières feuilles favorise un meilleur ancrage et une absorption accrue des nutriments.

■ **Gestion et entretien des cultures**

Fertilisation :

Dès la plantation, et toutes les deux semaines, il est recommandé d'apporter environ 15 g d'*In'pulse* au pied des choux, riche en azote. Prévoir également 500 ml d'engrais de poissons pour 15 litres d'eau lors des traitements préventifs.

Arrosage :

L'arrosage est effectué manuellement à l'aide d'arrosoirs de 15 litres et/ou d'un tuyau, en puisant l'eau dans des cubitainers, des fûts bleus ou directement via un robinet.

Il est essentiel d'arroser au pied des plants pour éviter les maladies cryptogamiques. Un désherbage manuel est nécessaire pour limiter la compétition avec les adventices, ainsi que des butages réguliers pour assurer un bon ancrage des racines.



■ **Traitements préventifs**

Pour limiter l'invasion des insectes :

- **Semaine 1** : 2 cuillère à soupe de *Xentari* pour 15 litres d'eau (Le *Xentari* est un biopesticides à base de *Bacillus thuringiensis aizawai* qui cible les chenilles et papillons).
- **Semaine 2** : 120 ml de *Limocide* pour 15 litres d'eau (le *Limocide* est un fongicide, insecticide et acaricide naturel, à base d'huile essentielle d'orange douce).
- **Semaine 3** : 5 ml de *Success* pour 15 litres d'eau (biopesticide à base de *spinosad*, c'est un insecticide à large spectre).

Chaque traitement doit être mélangé avec 500 ml d'engrais de poisson (fertilisant). Ce cycle de trois semaines doit être répété jusqu'à la récolte.

■ **Gestion des ravageurs et maladies**

Cas particulier :

En cas d'infestation par des ravageurs tels que les noctuelles *Spodoptera litura* ou *S. mauritia*, il est recommandé de retirer manuellement les chenilles et de détruire les infestations. Appliquer 4 cuillères à soupe de *Xentari* pour 15 litres d'eau. Si les résultats sont satisfaisants (mort des chenilles), aucun traitement supplémentaire n'est nécessaire. Sinon, augmenter la dose à 6 cuillères à soupe.

Si les jeunes plants jaunissent dès les premières semaines, cela pourrait indiquer un problème bactérien. Dans ce cas, évitez de cultiver des choux ou d'autres plantes de la famille des *Brassica* sur cette parcelle pendant trois ans, tout en assurant un bon drainage et en plantant sur des lits surélevés.

■ **Récolte**

La récolte est effectuée environ trois mois après la plantation. Grâce à cet itinéraire compatible avec l'agriculture biologique, les choux rouges obtenus ont atteint un poids moyen de 700 g, avec 70 % des plants repiqués arrivés à terme.

Depuis quelques années, les agriculteurs de Rimatara font face à la sécheresse et aux vents forts qui ont des impacts directs sur les rendements agricoles et qui peuvent occasionner des pertes de récoltes considérables. ■



Te tahi tuha'a fenua fa'a'ite'itera'a no te fa'atupu i te pota 'ute'ute i Rimatara

E Fa'anahora'a api teie e te fa'ahiahia i amo hia mai e Moetini Moutame, mono peretiteni no te piha Rautea e tae noa atu ia Malica Urima, ti'a rave ohipa no te piha, i te ha'amaura'a i te tahi tuha'a fenua i Rimatara no te fa'atupu i te pota ute'ute.

I te mea ho'i e mea amu rahi hia teie ma'a tupu i te fenua nei, te poro'i rahi ato'a hia nei teie ma'a tupu i te ara. I te mea te vai nei te anira'a, mea tano ia fa'atupu ato'a i ta tatou iho.





Réaliser un séchoir solaire artisanal



Le **séchoir solaire artisanal**, présenté par l'équipe de la SAD de Taravao, est un projet de bricolage écoresponsable utilisant des matériaux recyclés comme des palettes en bois et du verre. La construction implique des étapes précises, incluant la découpe de bois, l'assemblage du caisson et l'ajout de surfaces de séchage, le tout nécessitant des outils basiques. Ce séchoir permet de déshydrater des fruits de manière naturelle en exposant les aliments au soleil pendant 24 à 48 heures, contribuant ainsi à la conservation des aliments tout en réduisant l'empreinte carbone.

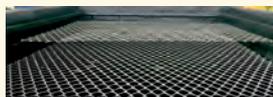
1. OUTILS ET MATÉRIAUX

Pour la réalisation, nous aurons besoin d'**outils** :

- une scie (manuelle ou élec.) et une meuleuse d'angle,
- une visseuse et des vis ou un marteau et des clous,
- un mètre à ruban et un crayon pour les mesures,
- un pinceau (pour la peinture).

Pour les **matériaux**, nous aurons besoin :

- de bois de palette ou autre bois de récupération pour le caisson et les pieds,
- d'une vitre en verre pour couvrir le séchoir,
- d'une planche de contreplaqué, de treillis ou grille pour disposer les aliments,
- de la peinture noire (pour emmagasiner de la chaleur),
- d'un caoutchouc pour fermer le caisson et maintenir la vitre.



Teie tara'ira'a ma'a, e opuara'a teie no roto mai i te SAD no Taravao. Fa'annahora'a mama teie e te fa'atura i te arutaimareva inaha, ua fa'a'ohipa noa hia te tahi tau peha'a ra'au (palettes) e te ho'e hi'o. No teie tara'ira'a ma'a, mea naho maita'i tona hamanira'a. Te tapupura'a i te peha'a ra'au, te hamanira'a i te afata, e te fa'aineinera'a i te vahi tara'ira'a ma'a. E tau moiha'a rii ha'ihai noa te hina'aro hia no te hamanira'a. Ia oti tona hamanira'a, e tara'i hia ia te ma'a hotu ma te fa'aohipa noa te ahu o te mahana no te ho'e roara'a 24 e tae atu 48 hora. E tauturu te reira ia ore te mau ma'a ia mau'a ma te fa'a'iti ato'a mai te mau vi'ivi'i (carbone).

2. CONCEPTION

- Prendre les mesures de la longueur (L) et de la largeur (l) de la vitre (ici on a 106 cm de L et 53 cm de l).
- Utiliser ces mesures pour découper des planches de bois qui serviront à réaliser les cotés du caisson.
- Nous allons fabriquer deux cadres destinés à être superposés qui seront reliés ensemble afin d'atteindre une hauteur de 30 cm.



- Ensuite nous allons découper la planche de contreplaqué aux dimensions de la vitre, que nous fixerons sur le coffrage.
- Pour les pieds, nous avons coupé deux chevrons de 95 cm et deux chevrons de 80 cm. Ils seront fixés de chaque côté du caisson en veillant à mettre les mêmes dimensions du même côté de la longueur.

3. RÉALISATION

- Après la mise en peinture, et la fixation des lattes sur trois hauteurs espacées de 7 cm, nous passons à la découpe du treillis à 99 cm de long sur 47 cm de large. Il faudra deux découpes similaires et une découpe de 47 cm de large par 55 cm de long que l'on va le placer sur la latte du milieu.
- Pour finir, placer la vitre sur le caisson afin de fixer le caoutchouc sur chaque côté des pieds pour maintenir la vitre. Avant d'utiliser votre séchoir, veillez à bien laisser sécher et aérer la peinture.

Vous trouverez ici comment faire la peinture : <https://lejardin-sauvage.ch/la-peinture-suedoise-simple-et-efficace/>

4. UTILISATION

Placez des fruits (bananes, mangues, ananas, etc...) dans votre séchoir, découpés en morceaux ou entiers. Le temps de séchage varie selon la nature des aliments, leur taille et la météo. Mais en général, comptez entre 24 et 48 heures d'exposition au soleil pour une déshydratation optimale.

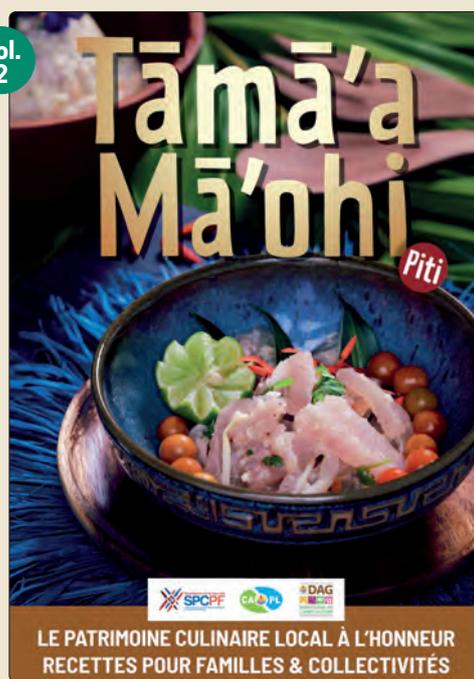
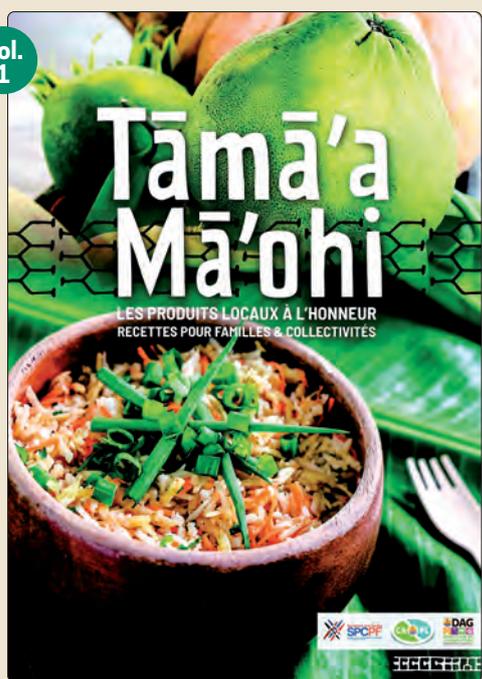
En conclusion :

Construire un séchoir solaire artisanal est un projet gratifiant qui allie utilité et respect de l'environnement. En utilisant cette méthode, nous éduquons nos enfants sur la valorisation des produits locaux mais aussi comme alternative aux "bonbons" sucrés importés des magasins. N'hésitez pas à essayer !

Les livres de recettes “Tama’a Ma’ohi”

Fruit d’un partenariat entre les chefs cuisiniers des communes polynésiennes, le SPCPF, la Direction de l’Agriculture et la Chambre de l’Agriculture, les tomes 1 et 2 des livres de recettes « **Tama’a Ma’ohi** » proposent une cuisine authentique et créative, adaptée aussi bien aux particuliers qu’aux cantines scolaires. Ces ouvrages vous invitent à explorer des recettes inspirées des chefs locaux polynésiens, des traditions culinaires et des produits du terroir. Les recettes choisies ont toutes été testées avec soin lors des congrès des communes, depuis 2022.

Découvrez les trésors culinaires de nos communes de Polynésie française



L'objectif principal est de sensibiliser les enfants à l'importance de consommer des produits locaux et de redécouvrir, parfois d'une autre manière, les recettes traditionnelles. En les réintégrant progressivement dans leurs habitudes alimentaires, ces livres encouragent une alimentation plus saine, durable, et ancrée dans le patrimoine culinaire de nos îles. Les chefs cuisiniers des communes ont ainsi concocté près de 50 recettes savoureuses, spécialement pensées pour les repas des enfants, mais également adaptées à une utilisation à la maison. Chaque fiche de recette indique les proportions à respecter, que ce soit pour une famille ou une collectivité, et dévoile des astuces de chefs pour magnifier les produits locaux. Les tomes 1 et 2 regorgent de plats variés, allant des entrées aux desserts, et proposent des idées créatives pour sublimer les produits phares du terroir polynésien, comme le poisson, les fruits tropicaux, et les produits vivriers tels que le *taro*, le *uru* ou le *tarua*.

Teie mai na Puta no te ha'api'i i te tunu i te ma'a pi'i hia : "Tama'a Ma'ohi" tei fa'aîneine hia e te tahi feia aravehi i te tunu i te ma'a no te fenua nei, te SPCPF e tae noa atu te piha Rautea. 50 rahira'a huru tunura'a tei nene'i hia i roto no te tauturu i te mau tamarii ia amu i ta tatou mau ma'a no te fenua nei. Rau te mau huru tunura'a o te nehe-nehe e fa'a 'ohipa i roto i te mau fare tama'ara'a i te fare ha'apiira'a e aore ia i roto i te mau utuafare ma te fa'a 'ohipa e te ha'afaufa'ara'a i ta tatou mau ma'a no te fenua nei.

Ces recettes sont accompagnées de conseils pratiques pour intégrer facilement des ingrédients frais et locaux dans les menus scolaires, permettant ainsi aux cantines de contribuer à une alimentation enracinée dans nos traditions, tout en restant accessible à tous.

Les traditions culinaires du fenua à l'honneur

Grâce à leur savoir-faire, les chefs polynésiens ont su allier modernité et respect des traditions culinaires locales. Leur approche permet de répondre aux exigences des cantines tout en offrant aux enfants des repas équilibrés, savoureux et en lien avec le patrimoine de nos îles. Et ce n'est pas tout ! Le succès de ces premières éditions a déjà conduit à l'élaboration d'un troisième tome, actuellement en cours de rédaction. Celui-ci promet d'enrichir le répertoire culinaire avec de nouvelles créations qui continueront de célébrer l'abondance et la diversité des produits du fenua. ●

Les 2 premiers tomes sont disponibles en version numérique : <https://bit.ly/tamaamaohi1> - <https://bit.ly/tamaamaohi2>



Comment tropicaliser son cheptel bovin ?



La tropicalisation de son cheptel correspond à l'adaptation de ses animaux aux conditions spécifiques de la Polynésie française. Dans le contexte tropical, la plupart des races européennes importées n'ont pas les caractéristiques adéquates pour résister à la chaleur et à l'humidité. Elles ne peuvent pas exprimer pleinement leur potentiel génétique. Modifier l'environnement nécessite de gros investissements. Il est donc plus judicieux d'agir directement sur les animaux en tropicalisant son cheptel.

La tropicalisation de son troupeau offre de multiples avantages. Les animaux « tropicalisés » sont capables de mieux résister aux effets de la chaleur et aux maladies tropicales, en particulier celles liées aux tiques. Le bien-être animal est ainsi amélioré et l'utilisation de traitements est réduite, ce qui a aussi un impact environnemental positif.

En pratique, la tropicalisation a été rendue possible grâce aux progrès réalisés en sélection génétique. La mise en place d'inséminations artificielles permet d'avoir accès à un plus grand nombre de semences parmi les meilleurs reproducteurs existants.

Tropicaliser son cheptel

Chaque élevage est unique. La tropicalisation d'un cheptel doit donc être adaptée au contexte de l'élevage. Elle doit répondre à ses besoins et à ses contraintes spécifiques.

Avant de commencer, plusieurs étapes sont nécessaires afin de définir de façon appropriée ses propres choix de sélection.

Les étapes-clés pour tropicaliser son cheptel

1. Analyser son élevage et définir ses contraintes en terme de :

- Pâturage (hygrométrie et qualité du sol),
- Gestion des infestations aux tiques (niveau de pression, superficie et gestion parcellaire, surveillance),
- Demandes du marché (veau/ gros bovin, qualité).

2. Etudier ses résultats afin d'identifier les points d'amélioration prioritaires :

- Résultats de reproduction : nombre de veaux par vache par an (**fertilité**),
- Poids des animaux à l'abattage, GMQ (**vitesse de croissance**),
- Résultats d'abattage (**valorisation bouchère**),
- Nombre de traitements/prévalence de maladies et pertes liées aux tiques (**résistance aux tiques**).

3. Identifier ses priorités

Après avoir analysé ses contraintes et ses résultats, les points d'amélioration majeurs sont clarifiés et **les critères de sélection prioritaires** sont définis. Par exemple, dans un élevage avec comme problématique principale, des maladies et de la mortalité à cause des maladies portées par les tiques. Le point d'amélioration principal est de réduire la morbidité et la mortalité liée aux tiques et d'augmenter la survie. Le critère de sélection des bovins reproducteurs est donc une race bovine avec une forte résistance aux tiques.



4. Importer des reproducteurs de races tropicalisées ou leurs semences répondant aux critères de sélection.

La race *Brahman* est la race tropicalisée la plus connue. D'autres races plus ou moins tropicalisées sont également répertoriées, comme la *Senepol*, la *Brahmousin*, la *Brangus*, la *Charbray*, la *Droughtmaster* ou la *Santa Gertrudis*. Elles possèdent chacune des avantages et inconvénients

propres. Il n'existe pas de « race idéale ».

Définir et hiérarchiser ses priorités de sélection est donc essentiel afin de pouvoir faire les choix les plus appropriés pour son cheptel.

◆ Bon à savoir

- Au cours de la tropicalisation du cheptel, **une réévaluation annuelle des résultats et une mise à jour des priorités** est nécessaire afin de pouvoir **revoir le choix des nouveaux reproducteurs**.
- **En croisant différentes races** aux caractéristiques intéressantes, les hybrides obtenus correspondront davantage aux orientations recherchées. Grâce à l'effet d'hybridation (effet « *heterosis* »), ils seront aussi **plus performants que leurs parents**.

Grâce à la tropicalisation de son cheptel, chaque éleveur peut ainsi améliorer ses performances en optimisant le potentiel génétique de ses animaux dans le contexte tropical. ●



Fiche proposée par Amandine Kempeneers (GDS-A PF)



Les bons gestes autour de la mise-bas porcine

La mise-bas est une étape-clé pour l'élevage porcin. La taille des portées et le nombre de porcelets vivants sont des indicateurs majeurs de réussite des élevages porcins.

Anticiper et reconnaître les signes de la mise-bas permet de mieux adapter la conduite et améliorer la survie des porcelets.



Durant la gestation

La gestation des truies dure généralement entre **115 et 116 jours** (+/- 3 jours). Contrôler et enregistrer les dates de saillie permet de planifier les dates de mise-bas. Durant cette période, les truies reçoivent des **soins attentifs et une alimentation adaptée**.

Les **maternités sont préparées** afin que les unités soient propres, désinfectées et sécurisées. Les nids à porcelets et les fiches de suivi sont mis en place.

Avant l'entrée en maternité

Les truies sont **lavées** et reçoivent un **traitement antiparasitaire** interne et externe. L'entrée en maternité doit être réalisée quelques jours avant la mise-bas afin d'habituer les truies à leur nouvel environnement. Il se réalise **dans le plus grand calme et en groupe**.

Lors du placement, l'alternance des truies et des cochettes permet de rassurer les jeunes truies lors de leur première mise-bas.

Les signes annonciateurs de la mise-bas

Il est essentiel de reconnaître les signes annonciateurs de la mise-bas.

Des changements subtils dans le comportement et l'apparence des truies peuvent indiquer que la mise-bas approche dans les prochains jours : gonflement de l'abdomen, développement des mamelles, respiration accrue, agitation et préparation du nid.

Les signes d'une mise-bas imminente :

- Vulve enflée et rouge,
- Tremblement de la queue,
- Contractions abdominales,
- Augmentation de la température corporelle.

Une **surveillance discrète** est alors mise en place **pour garantir le bon déroulement de l'événement**. Une intervention peut être nécessaire **si 30 minutes** sont passées après la sortie du dernier porcelet alors que la truie est toujours en travail et le placenta n'a pas été expulsé.



Et après la mise-bas ?

Pour tous **les porcelets nouveau-nés**, la prise de **colostrum**, vitale à leur survie, doit être assurée le plus rapidement possible. Afin de garantir leur **confort**, leur

environnement doit être sec, propre, à température contrôlée et sans courants d'air.

Pour **les truies**, une attention particulière est portée à leur santé et à leur bien-être, garantes de leur récupération et de leur capacité à produire du lait. ●



Pour plus d'information, contactez le **Groupement de Défense Sanitaire - Animal (GDS-A)** au **49 955 998**



Fiche technique
Produire un miel de qualité

Eviter la dégradation thermique et le vieillissement du miel

Produire et conserver du miel frais

Un miel frais est un miel qui a été récolté et mis en pot par l'apiculteur sans subir de traitement thermique ou de mauvaises conditions de stockage.



Pour mesurer la fraîcheur d'un miel, deux paramètres sont utilisés : l'activité enzymatique et la teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF)

Activité enzymatique : indices de diastase et de saccharase

Lors de la fabrication du miel, les abeilles ajoutent des enzymes se trouvant dans leur jabot. Ce sont des protéines qui accélèrent les réactions biochimiques, mais qui sont sensibles à la chaleur. Les enzymes les plus importantes dans le miel sont l'invertase ou saccharase (qui change le saccharose en fructose et glucose), la diastase ou amylase (qui coupe les grosses molécules comme l'amidon en sucres plus petits) et la glucose-oxydase (qui produit de l'eau oxygénée par déshydratation du glucose).

Un miel frais, bien stocké et pas trop chauffé, présente une bonne activité enzymatique.



Le miel est un produit naturel vivant qui contient des enzymes, vitamines, minéraux, antioxydants et substances aromatiques. Les arômes et les qualités nutritionnelles/thérapeutiques diffèrent selon les origines botaniques du miel. Si un miel est trop chauffé ou mal conservé, il perd de ses qualités gustatives et nutritionnelles.

Un miel frais présente toute sa palette d'arômes et de bienfaits pour la santé.



Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de la Direction de l'Agriculture de Polynésie française et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.



Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF)

L'HMF est un composé chimique issu de la dégradation du fructose, un des deux sucres majoritaires du miel. Sa teneur est quasi nulle dans un miel frais n'ayant pas subi de chauffage particulier. Durant le stockage du miel à une température de 20 – 25 °C, la concentration en HMF augmente d'environ 5 à 10 mg/kg par an pour des miels dont le HMF ne dépasse pas 2 mg/kg au départ. Cette évolution liée au tandem température – durée de chauffage, est cependant exponentielle.

En Polynésie française, on constate que les miels sont souvent exposés à des températures trop élevées (30 à 40°C) pendant des périodes de temps trop longues. Cette exposition peut être due à :

- Un transport long ou stockage dans de mauvaises conditions
- Un séjour prolongé dans des ruches mal isolées et/ou trop exposées au soleil

Quelques recommandations :

Eviter que la température du miel ne dépasse 40°C, sous peine d'augmenter rapidement sa teneur en HMF et de limiter ainsi sa durée de conservation.

Eviter l'exposition prolongée à des température située entre 30-40°C

Bien isoler les ruches, fournir un ombrage en période sèche et ensoleillée

Récolter rapidement les hausses après l'operculation. Lors d'une miellée lente, après contrôle de l'humidité du miel présent dans les cadres (< 18 %, un miel qui ne s'écoule pas lorsqu'on donne un petit choc sur les cadres) et sans pour autant attendre une operculation importante des cadres, il est conseillé de retirer le miel des hausses, ce qui va permettre de récolter un miel frais et de stimuler les abeilles à récolter davantage.

Fixer une date de consommation conseillée (DLUO, DDM...) en accord avec condition de conservations habituelles et la température ambiante : 6 mois à 1 an en Polynésie française



Température de stockage	Temps nécessaire à la formation de 40 mg HMF/kg	Temps nécessaire à la réduction de 50% de l'activité de la diastase
10°C	10-20 années	35 années
20°C	2-4 années	4 années
30°C	0,5-1 années	200 jours
40°C	1-2 mois	31 jours
50°C	5-10 jours	5,4 jours
60°C	1-2 jours	1 jour
70°C	6-20 heures	5,3 heures

Contact

Direction de l'Agriculture
Rue Tuterai Tāne, route de l'hippodrome, Pīra'e.

Tél : 40 42 81 44

secretariat@rural.gov.pf

www.service-public.pf/dag



Direction de l'Agriculture de Polynésie française



DAG PF



Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de la Direction de l'Agriculture de Polynésie française et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.



Fiche technique
Produire un miel de qualité

La cristallisation des miels
Un phénomène naturel

La cristallisation du miel n'est pas un signe de mauvaise qualité, au contraire, elle prouve que le miel n'a pas été chauffé ni altéré.

Composition du miel

Le miel est composé en grande majorité de sucres (principalement du glucose et du fructose) qui sont issus du nectar des fleurs et de sa transformation par les abeilles. C'est une forte teneur en glucose qui favorise la formation de cristaux. Un miel, au départ liquide, va ainsi naturellement cristalliser. Certains paramètres peuvent influencer la rapidité et le type de cristallisation (fine, grossière, souple ou dure).

Paramètres qui influencent la cristallisation

Température

La température influence la vitesse et la finesse de la cristallisation du miel. Plus le miel est froid, plus il cristallise vite et grossièrement. Plus le miel est chaud, plus il reste liquide et finement cristallisé. La température idéale pour obtenir une cristallisation lente et fine est d'environ 14°C.

Teneur en glucose

Le miel contient principalement du fructose et du glucose, mais aussi d'autres sucres en plus faible quantité. Le glucose cristallise plus vite que le fructose, ainsi, plus les nectars en contiennent, plus la cristallisation du miel sera rapide. On utilise généralement le rapport fructose/glucose comme indicateur de la tendance qu'un miel aura à cristalliser.



Composition du miel

Eau : 17%

Sucres : 80%, répartis en :

Sucres simples :

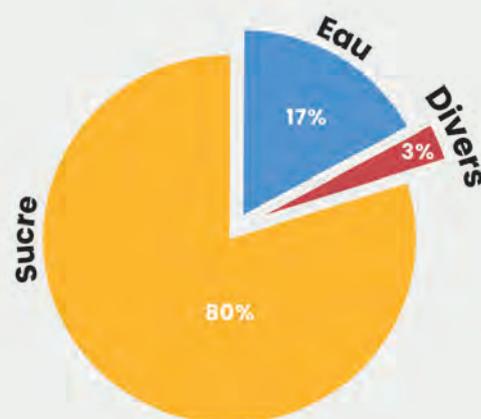
fructose et glucose

Sucres complexes :

maltose, saccharose, mélézitose, turanose, ...

Divers : 3% dont :

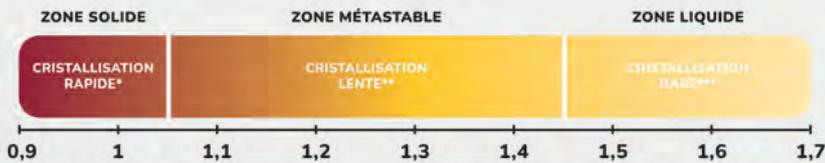
- Anti-oxydants
- Facteurs anti-bactériens
- Acides aminés, protéines
- Enzymes
- Sels minéraux, vitamines, oligo-éléments
- Pollen, arômes, pigments, ...



Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de la Direction de l'Agriculture de Polynésie française et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.



Rapport fructose/glucose Cristallisation des miels



* cristallisation rapide : complète au bout d'un mois

** cristallisation lente : 1 à 12 mois

*** cristallisation rare : + de 12 mois

(source: CARI asbl)

Teneur en eau

Un excès d'eau va « diluer » les sucres qui cristallisent rapidement. Le miel peut alors présenter un déphasage, en plus d'un risque de fermentation.

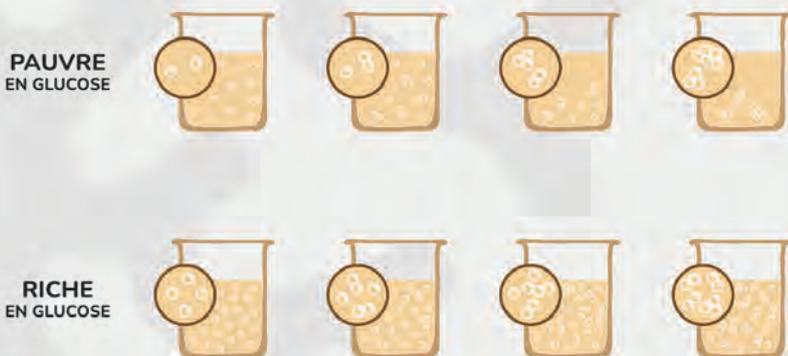


Mécanisme naturel de la cristallisation

Le point de départ de la cristallisation est la formation de minuscules cristaux de glucose à partir d'amorces ou germes de cristallisation qui peuvent être :

- Des petits cristaux de glucose déjà présents dans le nectar
- Des grains de pollen
- Des petits particules de cire, provenant de l'extraction
- Des irrégularités de la surface du pot

les cristaux vont progressivement s'étendre dans le miel et grossir. Il est important d'effectuer une bonne filtration à la récolte et de travailler avec des pots propres.



Comment rendre à nouveau liquide un miel cristallisé ?

Il suffit de le chauffer doucement au bain-marie ou au four à basse température (35°C maximum), sans dépasser 40°C pour ne pas détruire ses enzymes et ses arômes. Il faut éviter d'utiliser le micro-ondes, qui chauffe trop fort et trop vite

Contact

Direction de l'Agriculture
Rue Tuterai Tāne, route
de l'hippodrome, Pīra'e.

Tél : 40 42 81 44

secretariat@rural.gov.pf
www.service-public.pf/dag



Direction de l'Agriculture
de Polynésie française



DAG PF



Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de la Direction de l'Agriculture de Polynésie française et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.



Les recettes de nos produits locaux

POE POTIRON - PASSION

Préparation du potiron

Choisissez un potiron bien mur, nettoyez-le avec une éponge propre. Coupez-le d'abord en deux, puis en tranches. Ôtez les graines avec une petite cuillère, épluchez la peau, coupez le potiron en cubes et rincez à l'eau.

Astuce : On peut récupérer ces graines pour les faire griller et les déguster, tout comme les graines de courge.



Cuisson

- Dans une marmite à feux doux, mettez les cubes de potiron et de l'eau. Laissez cuire à découvert pendant environ 20 minutes, tout en vérifiant la cuisson.
- Ajoutez le sucre, à votre goût et mélangez.
- Après la cuisson, laissez refroidir avant de mettre dans le mixeur.

Vous pouvez le stocker directement dans des *zip-lock* au congélateur pour vos prochains événements, mais aussi le préparer directement comme suit :

La recette

- Dans un saladier, mélangez à la main 4 bols de potiron cuit, 4 bols d'eau, 2 bols d'amidon.
- Dans une grande casserole, ajoutez la préparation puis faites cuire à feux doux en remuant petit-à-petit.
- Ajoutez un demi-bol de fruits de la passion et mélangez.
- Ajoutez les 4 bols d'eau un à un en remuant pour éviter que ça attache.



Tamaa maitai !

GRATIN DE PATATE DOUCE

Ingrédients

- 500g de patates douces crues, coupées en julienne,
- 1 paquet de macaronis,
- 1 boîte de crème fraîche cuisson,
- 1 paquet de gruyère,
- sel, persillade...

Préparation

Pour la patate douce :

- Dans une poêle, faites revenir l'ail dans de l'huile de tournesol,
- Ajoutez 500g de patates douces en julienne,
- Ajoutez la sauce Maggie, le sel, de l'ail et de l'origan.

Pour les macaronis :

- Faites-les cuire 7 minutes dans une casserole d'eau en y ajoutant un peu d'huile,
- Laissez égoutter,
- Ajoutez du beurre, et mélanger.



Au four

- Préchauffez le four à 180°C,
- Dans un plat à gratin, mélangez les macaronis et la patate douce,
- Ajoutez la crème fraîche et le gruyère,
- Mélangez le tout avec du sel et la persillade,
- Enfouez pour une durée de 5 minutes.



Tamaa maitai !



TECHNIVAL

ORGANIC COMPOST

TARIF EXCLUSIF DETENEUR DE LA CARTE CAPL

TARIF : 5 990 FCFPTTC/m3

au lieu de 11 491 FCFPTTC/m3 « prix public »

- ✓ Produit à récupérer sur le site de PRODUCTION de Taravao
- ✓ Tarif applicable jusqu'en juillet 2025
- ✓ A partir de 1m3 minimum de produit
- ✓ Uniquement sur présentation de la carte CAPL
- ✓ Transport non inclus à la charge du client

Tél : 40 50 28 70 - E-mail : technival@technival.pf



VOUS ACCOMPAGNE DANS TOUS VOS PROJETS

HORTICOLES, AGRICOLE, MARAICHAGE, ELEVAGE, SERRE VANILLE, HYDROPONIQUE

NOUVEAU MODULE DE SERRE PILOTE VERTICLAIR

Description: 9.60x 30m soit 288m²

- Conforme aux normes les plus exigeantes (EN NF 13031-1) 120km/h
- Couverture film plastique 200 microns
- Les aérations latérales, pignons, filet anti insectes
- Tube multi-clip AluclaiR
- Poteaux cintrés, cintres et entretoises sont composés de tubes ronds (15/10e et 20/10e Ø 60 mm et Ø 32mm) parfaitement équilibrés pour une résistance optimisée, et sont réalisés exclusivement dans les meilleurs aciers galvanisés (Normes européennes EN-10147).

Verticlaïr, par ses performances exceptionnelles, sa facilité de montage et de maintenance, est aujourd'hui devenu un standard de référence sur le marché.

Éligible aux aides Agricoles (assistance montage dossier) et défiscalisation loi Girardin

*En kit non monté (sans options) serre verticlaïr évolution 2.

À partir de 2 950 000 XPF HT*



photos non contractuelles

OPTIONS POSSIBLE

Montage, arrosage automatique par brumisation, ferti-irrigation, fil à ramer, bac de culture...

Serre pilote verticlaïr DAG sur Tahaa et Raiatea



À partir de 1 950 000 XPF HT*

NOUVELLE SERRE TUNNEL ENTREE DE GAMME

Description: 9.40x 30m soit 288m²

- Couverture film de serre 200 microns
- Aération latérales et au faîtage (filet anti insecte)
- Tube Ø58cm et Ø32cm
- Poteaux cintré
- Couverture ombrière

OPTIONS POSSIBLE

Kit irrigation, kit brumisation, kit poteaux béton...

*En kit non monté

Agritech les magasins qui font pousser vos idées

Papeete 40.544.560

Faaa 40.800.782

@agritech.tahiti



Pour verdir les filières agricole et aquacole

Valoriser les déchets de la coprahculture

Le modèle actuel de la filière coprah engendre des ressources peu valorisées, voire inexploitées, telles que la tourbe et la fibre de la noix de coco. C'est pourquoi la Direction des Ressources Marines (DRM) et la Direction de l'Agriculture (DAG), en partenariat avec le projet PROTEGE, cherchent à valoriser ces ressources en développant des filières plus respectueuses de l'environnement et au bénéfice de la population locale, selon trois objectifs :

- Créer de la valeur ajoutée,
- Réduire la dépendance aux importations,
- Réduire l'impact environnemental de nos filières.

Du cordage local à base de fibres de coco

Depuis 2022, la Direction des Ressources Marines conduit un projet de fabrication de cordage à base de fibres de coco à Raiatea avec les partenaires **Polyacht** et **SARL Vaihuti Fresh**. Ces cordes, 100 % végétales et locales, pourraient ainsi remplacer l'utilisation de cordages plastiques dans des secteurs tel que la perliculture afin de limiter la pollution de nos lagons par les micro-plastiques. Cependant leur résistance en immersion marine reste à éprouver.

Pour en savoir plus :

- **1. Rapport sur la faisabilité économique :**
<https://www.spc.int/digitalibrary/get/27mmr>
- **2. Rapport technique final :**
<https://www.spc.int/digitalibrary/get/gyyxz>
- **3. Note technique sur le process de fabrication :**
<https://www.spc.int/digitalibrary/get/dhxvg>



Du terreau de semis local à base de tourbe de coco

Depuis 2021, la Direction de l'agriculture teste la faisabilité et la rentabilité économique d'un terreau de semis fabriqué localement à partir de sous-produits de la coprahculture en collaboration avec la **SARL Vaihuti Fresh** et **Tahiti Consulting Group**. Les travaux menés ont permis d'établir les procédés de production d'un terreau de semis composé à 100% de tourbe de coco locale de qualité comparable aux terreaux de semis actuellement importés et pour

un prix de revient trois fois moindre. Mélangé à 50% avec du compost, ce terreau de tourbe de coco devient alors mottable. Plus besoin d'utiliser les plaques alvéolées en plastique !

Pour en savoir plus :

- **1. Rapport :** <https://www.spc.int/digitalibrary/get/ejvef>
- **2. Etude de marché :** <https://www.spc.int/digitalibrary/get/ai5tk>
- **3. Protocole :** <https://www.spc.int/digitalibrary/get/23k9u>



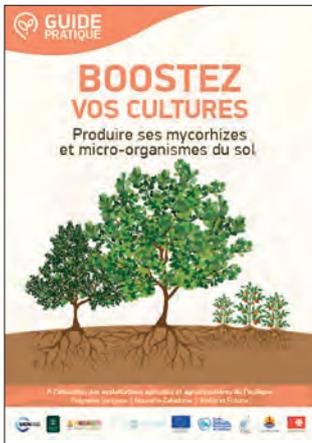
Thierry Lison de Loma est un agriculteur bio de Raiatea, dirigeant de la SARL VAIHUTI FRESH. Impliqué dans ces deux projets, il témoigne :

« Le projet « Terreaux de semis » que j'ai mené pendant plus de 4 ans est issu d'une discussion que j'ai eue il y a plusieurs années avec Moses, un vieux fermier des Îles Salomon, lors d'une réunion INTEGRE (programme de l'UE) à Moorea. Il a d'abord été soutenu par la Direction de l'Agriculture de la Polynésie française, puis par PROTEGE (programme de l'UE) dirigé par la Communauté du Pacifique (CPS) pour la partie "faisabilité économique" notamment. Nous avons ainsi pu créer des terreaux de semis de grande qualité à base de tourbe de coco et de compost, permettant de fournir des substrats de culture 100 % locaux et issus de déchets de la coprahculture (les bourres de coco). Un pas important vers plus d'autonomie et de résilience alimentaire.



Le projet des cordes à base de fibres de coco « COCORIG » a été réalisé en partenariat avec Benoit Parnaudeau et Polyacht, avec l'appui de PROTEGE et de la Direction des Ressources Marines (DRM).

Là encore, c'est un projet de bioéconomie circulaire qui permet de valoriser un déchet de la coprahculture pour réduire l'impact de la pollution plastique en mer et sur terre, puisque les cordages en polyéthylène employés en perliculture et en agriculture pourraient être remplacés par ces cordages en fibres naturelles. Dans les deux projets que j'ai portés, PROTEGE a permis de mobiliser des moyens humains et techniques importants afin de trouver des solutions innovantes pour plus de sécurité alimentaire et de réduction des impacts environnementaux dans nos territoires. Vivement la suite ! »



Un guide pour apprendre à cultiver des mycorhizes

Ce guide est destiné à enseigner la culture des mycorhizes et des micro-organismes afin d'améliorer la fertilité des sols et protéger les cultures, sans recourir à des produits de synthèse importés de l'extérieur.

Ce guide s'inscrit dans le cadre des actions du projet PROTEGE, en soutien à la transition agroécologique et à l'adoption de pratiques agroécologiques contribuant à rendre les productions agricoles plus résilientes aux aléas notamment climatiques.

Le recours aux mycorhizes et aux micro-organismes permet d'améliorer la fertilité des sols et de protéger les cultures sans recourir à des produits de synthèses importés de l'extérieur. Ainsi la coopération entre les plantes et les champignons mycorhiziens renforce la résilience au changement climatique et à l'autonomie de nos agricultures insulaires.

Un guide pour booster vos cultures

Les informations de ce guide sont enrichies par les retours d'expériences de l'association AGIR NC et de l'agriculteur Mickaël Sansoni.

Ce guide propose :

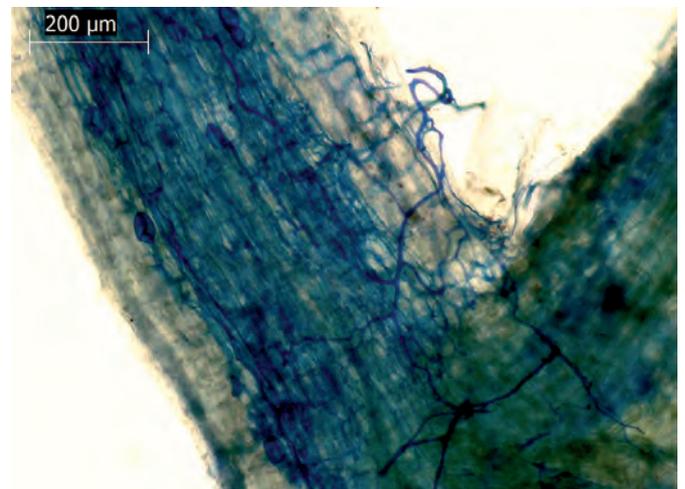
- une méthode de culture de mycorhizes,
- des recommandations d'utilisation et de pratiques stimulant les mycorhizes dans le champ,
- un protocole de multiplication de micro-organismes afin de lutter contre différents ravageurs de façon biologique.



Il a pu être élaboré grâce au soutien financier de l'Union européenne (11^{ème} Fonds Européen de Développement régional), dans le cadre du projet PROTEGE mis en œuvre par la Communauté du Pacifique (CPS). Il est le résultat d'une collaboration entre le Comité français de l'UICN (Union internationale pour la conservation de la nature), la DAG (Direction de l'agriculture de Polynésie française) et l'association AGIR NC (AGroforestiers pour des Initiatives de Résilience). ■

Vous pouvez télécharger le guide ici :

- FR : <https://www.spc.int/digitalibrary/get/b29q3>
- ENG : <https://www.spc.int/digitalibrary/get/i79py>



Les mycorhizes sont des organes symbiotiques qui résultent d'une association entre les racines d'une plante et un champignon. Il existe différents types de mycorhizes, ici on s'intéresse aux endomycorhizes à arbuscules, qui sont présentes chez 80% des plantes cultivées. Cette association est le lieu d'échange de minéraux et d'eau puisés par le champignon vers la plante en retour de carbone capté par la plante. Ce champignon peut développer un grand réseau de filaments et ainsi multiplier la surface d'exploration du sol par la plante (par 1000 environ).

La durabilité de la pêche récif-lagonaire en Polynésie française

Résultats de l'étude menée sur les atolls de Rangiroa et Arutua aux Tuamotu

Une évaluation de l'état des stocks d'espèces cibles sur les atolls de Rangiroa et Arutua a débuté en 2021 et s'est achevée en 2023. L'objectif de l'étude était de mieux connaître la pêcherie récif-lagonaire sur ces deux atolls connus pour être les principaux producteurs de poissons récifaux envoyés sur le marché de Tahiti.

Composée d'un volet socio-anthropologique et d'un volet halieutique, l'étude a cherché à mieux comprendre les dynamiques sociales spécifiques à chaque contexte et à évaluer l'état des stocks de cinq espèces de poissons parmi les plus pêchés sur chacun de ces deux atolls.

L'évaluation de l'état des stocks de dix espèces de poissons cibles donne des résultats préoccupants. Sur les huit espèces évaluées, deux espèces (poisson-lapin *Siganus argenteus* à Arutua et poisson-chirurgien *Acanthurus xanthopterus* à Rangiroa) sont dans un état très préoccupants, trois espèces (poisson-perroquet *Chlorurus microrhinos* sur les deux îles, bec-de-cane *Lethrinus olivaceus* à Arutua et *Priacanthus hamrur* à Rangiroa) présentent des signes de surpêche et deux espèces (mérrou *Epinephelus polyphekadion* dans les deux îles et le poisson-perroquet *Hipposcarus longiceps* à Rangiroa) présenteraient des stocks surexploités.

Quant à l'évaluation du stock de Kopa (*heteropriacanthus cruentatus* et *Priacanthus hamrur*), il n'a pas pu aboutir du fait d'un manque d'échantillons.

Vers une gestion participative des ressources

Pour obtenir ces résultats, pendant un an, entre janvier 2022 et mars 2023, 1 725 poissons ont été mesurés et 636 gonades prélevées à Rangiroa et 2 755 poissons ont été mesurés et 949 gonades analysées à Arutua.



La mesure des poissons à Arutua



La passe de l'atoll de Arutua aux Tuamotu

Les données biologiques et biométriques (poids, taille, stade de développement des gonades) complétées des données sur les pratiques de pêches (capture par unité d'effort), types d'engins, lieux de pêche) ont permis d'alimenter un modèle halieutique d'évaluation de l'état des stocks (*Length-based spawning potential ratio, LB-SPR*).

Il est cependant important de signaler que l'échantillonnage a manqué de robustesse.

Certaines données n'ayant pas toujours pu être collectées de manière systématique et suffisante, les résultats

sont à prendre avec les précautions qui s'imposent. Malgré tout, il est recommandé de poursuivre ce type de travaux pour confirmer ou infirmer ces résultats dans ces deux atolls soumis à une forte pression de pêche.

La restitution des résultats à la population de ces deux îles, fin 2023 à Arutua et début 2024 à Rangiroa, s'est confrontée à une acceptation contrastée, car elle ne correspond pas ou peu à la perception des pêcheurs.

En revanche, les échanges entre les gestionnaires et la population ont permis d'amorcer un espace de dialogue nécessaire à la mise en place d'un processus de gestion participative et adaptative de ses ressources. ■





Les actualités de l'AGROPOL



Les ateliers de l'Agropol à la Foire

Pendant la Foire agricole 2024, le **Pôle agro-transformation de l'AGROPOL** a animé des ateliers sur le stand de la *Direction de l'Agriculture (DAG)*, autour de **trois thématiques** propres à encourager le développement de nos filières agricoles.

► Filière coco

Cet atelier a été consacré à la valorisation des co-produits de l'huile vierge de coco. En plus du charbon de coques et de la farine de coco, de nouvelles innovations ont été présentées.



Parmi elles, la poudre comestible de lait de coco et les yaourts à base de lait de coco écrémé, deux produits valorisant le lait de coco écrémé issu de la production d'huile vierge et à ce jour non utilisés.

► Filière fruits

Cet atelier a mis en avant les purées et jus de fruits surgelés à travers des dégustations variées de produits les valorisant : sorbets, pâtes de fruits, cuirs de fruits, gelées et vinaigres



► Filière vivrière

Cet atelier a présenté une gamme de produits prêts à l'emploi et des farines de vivriers.

Les visiteurs ont pu goûter à des créations originales telles que des cookies, bouchées et croquettes de *uru*, des gâteaux de patates douces et de manioc, ou encore des cakes.



Pour l'occasion une animation sur la fabrication de gnocchis de manioc a été réalisée ainsi qu'une dégustation de pâtes fraîches de *uru* et de *mape*. ■

Le Pôle Agro-transformation

Le pôle Agro-transformation (IAA) de l'AGROPOL (centre de recherche, innovation et valorisation de la DAG) a pour mission la valorisation des productions agricoles locales par la transformation. Il est également au service des entreprises et des particuliers nécessitant une assistance technique : informations, conseils, formulations de produits, formations, et essais sur machine pilote avec production d'échantillons commerciaux. ■

Retrouvez plus d'information sur internet :

► **Fiches techniques :** www.service-public.gov.pf/dag (cliquer sur «Filière» puis sur Agrotransformation) ou scanner ce QR code ► :

► **Vidéos** **YouTube** ^{FR} : DAG PF

► **Contact :** direction.dag@administration.gov.pf



Le virus du TYLC sur les tomates

Le TYLC (Tomato Yellow Leaf Curl Virus), virus des feuilles jaunes en cuillère de la tomate, est une maladie causée par un virus transmis par une petite « mouche blanche » : l'aleurode du tabac (*Bemisia tabaci*).

L'insecte acquiert le virus en piquant une plante contaminée et le transmet aux plantes saines sur lesquels il se nourrit. Identifiée en 2014 en Polynésie Française, son impact sur les cultures de tomate est très important conduisant à des pertes de rendement. Ce virus a tout d'abord été rapporté sur tomate, puis il a été observé sur le poivron et le haricot.

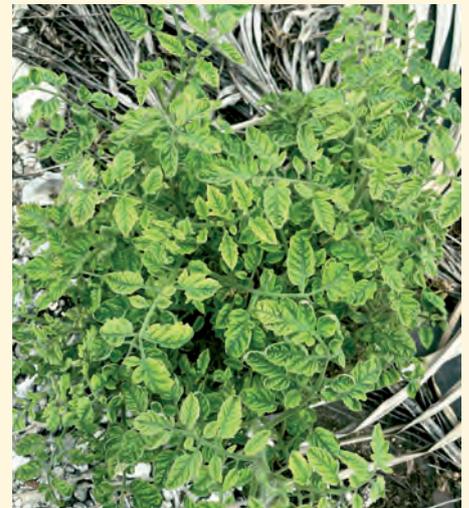


Larves et adultes de l'aleurode du tabac, vectrice du TYLC (bugoftheweek.com)

Les symptômes du TYLC



- Les feuilles se recroquevillent vers le haut, en forme de « cuillère ».
- Jaunissement des feuilles en forme de « cuillère » mais les nervures restent vertes.



- Réduction de la taille des plants.
- Buissonnement excessif.

Prévention et contrôle

Pour minimiser les impacts de cette maladie, il est essentiel de mettre en place des mesures préventives et de contrôle efficace :

■ **Utilisation de variétés résistantes**
Optez pour des variétés de tomates qui ont été sélectionnées pour leur résistance au TYLC. Parmi les variétés résistantes commercialisées pour les zones tropicales, tant pour la culture en serre que pour celle en plein champ, on trouve **F1 Cobra 26** et **F1 Cobra 27**.

■ **Rotation des cultures**

La rotation des cultures peut aider à réduire la présence du virus et à prévenir les infestations d'aleurodes.

■ **Hygiène**

- Éliminez les plants infectés avant de les brûler ou enterrer.

■ **Contrôle des aleurodes**

- Utilisez des pièges collants jaunes pour détecter rapidement l'arrivée des insectes ;

- Effeuillez les feuilles les plus basses et les brûler (feuilles où se trouvent les larves d'aleurodes) ;

- Appliquez des traitements appropriés :

- a) **produits de biocontrôles** : huile essentielle d'orange douce (noms commerciaux Prevam, Limocide) ; *Beauveria bassiana* (souche gha).
b) **insecticides** : deltaméthrine ; lambda-cyhalothrine ; pyriproxifène ; pymétozine ; spiromesifène. ■

Des ombrières vanille dans les archipels

L'accompagnement des producteurs par l'Établissement Vanille de Tahiti continue de s'intensifier. Depuis le lancement du programme de développement de la filière dans les archipels de la Polynésie française, notamment aux Marquises, aux Gambier et aux Tuamotu, pour cette partie des îles éloignées une assistance technique est programmée pour soutenir ces producteurs locaux. Cet accompagnement est nécessaire pour le développement de la filière Vanille dans nos îles éloignées.

En octobre 2024, ce sont plus de 19 ombrières au total qui ont été montées dans les îles suivantes :

Archipel	Ombrières installées	Superficie couverte
▪ Société	7	2 160 m ²
▪ Marquises	5	1 440 m ²
▪ Tuamotu	2	432 m ²
▪ Australes	5	1 296 m ²
TOTAL	19	5 328 m²



▪ **Photo 1.** Sur l'île de **Rurutu**, aux Australes : 144m² réalisés au bénéfice de Rimoe TEINAURI
 ▪ **Photos 2 et 3** Sur l'atoll de **Hao**, aux Tuamotu : 144m² réalisés au bénéfice du RSMA
 ▪ **Photo 4.** Sur l'île de **Tubuai**, aux Australes : 576m² réalisés au bénéfice de Heifara VIRIAMU

Le pou de cocotier (Laboratoire Vanille de Tahiti à Uturoa)

Présente en Polynésie depuis les années 1900, on la trouve sur le cocotier mais sur d'autres cultures comme le vanillier. *Aspidiotus destructor*, est une cochenille à carapace / bouclier de couleur jaune-brun assez plate d'environ 2 mm. Son cycle de développement, de l'œuf à l'adulte, dure un mois environ.



Les femelles pondent et les larves qui ont éclos, vont se glisser sous la carapace au bout d'une dizaine de jours pour chercher un endroit où se fixer.

Attention : on peut facilement disséminer les larves sans s'en rendre compte (outils, vêtements,...). Le vent et les animaux peuvent aussi disséminer les larves de cochenille.



Différents niveaux d'infestation et recommandations

NIVEAU 1 : Quelques poux de cocotier dispersés sur la plante, peu nombreux et faiblement visibles.

Recommandations :

- Porter des gants à usage unique et changer à chaque tuteur,
- Enlever si possible les parties atteintes puis réaliser un traitement insecticide à base d'huile en prenant les précautions nécessaires,
- Vérifier l'efficacité du traitement par l'absence de propagation des poux de cocotier à d'autres tuteurs.



NIVEAU 2 : Les poux de cocotier sont bien visibles sur plusieurs tiges et sur les feuilles.



Recommandations :

- Porter des gants à usage unique et changer à chaque tuteur,
- Enlever si possible les parties atteintes puis réaliser un traitement insecticide à base d'huile en prenant les précautions nécessaires,
- Vérifier l'efficacité du traitement par l'absence de propagation des poux de cocotier à d'autres tuteurs.

NIVEAU 3 : Les poux de cocotier sont très nombreux et commencent à former des plaques sur les tiges, les feuilles et les gousses pouvant provoquer le dessèchement du vanillier.

Recommandations :

- Arracher les lianes en veillant à ne pas propager les poux de cocotier,
- Porter des gants à usage unique et bien nettoyer les outils après utilisation.



Présentation du nouveau tuteur de l'EVT à la Foire Agricole 2024

L'EVT (Etablissement Vanille de Tahiti) poursuit ses actions d'accompagnement et d'amélioration des techniques culturales dans le cadre de ses missions.

Pour cette année, l'établissement a développé le nouveau tuteur pour favoriser la croissance des lianes et raccourcir les délais de floraison et de production des gousses. Ce nouveau concept, conçu à partir de grillage pvc noir et rembourré à base de bourre de coco coupé avec finition en anneau, sera proposé dans les prochaines cultures de vanille.

Renseignements dans nos Fare Vanira :

Tahiti-Moorea : 40 57 47 36 / Raiatea : 40 66 41 75

Tahaa : 40 60 81 70 / Huahine : 40 68 87 98



La vanille se développe dans l'archipel des Marquises

Dans le cadre de son engagement pour la valorisation de la vanille, l'établissement Vanille de Tahiti a participé à la Foire Agricole de Ua Pou, qui s'est tenue du 1^{er} au 5 mai 2024.

Le développement de la filière Vanille sur l'archipel des Marquises intéresse les populations de ces îles hautes.



Tout savoir sur les maladies fongiques, les insectes et les recommandations sur notre site :

www.vanilledetahiti.com

et notre page facebook :

 **Etablissement Vanille de Tahiti**

Hommage aux médaillés du Concours Général Agricole



Une cérémonie remarquable s'est tenue le vendredi 27 septembre à Outumaoro lors de la Foire agricole pour honorer les producteurs de Rhum et les préparateurs de Vanille.

Leur travail exceptionnel perpétue avec soin et dévouement cette tradition ancestrale, permettant ainsi de préserver la qualité inestimable de l'Or Noir de la Polynésie française.

Conférence sur les nuisibles du vanillier à la Foire Agricole 2024

Sous le chapiteau d'animation de la Foire agricole, **Timeri Atuahiva**, ingénieur phytopathologiste du Laboratoire de l'établissement Vanille de Tahiti à Uturoa, a réussi à captiver le public avec son exposé sur les principales menaces qui pèsent sur la culture du vanillier.

Cette présentation, très attendue, a couvert en détail les différents ravageurs et les maladies affectant les



plants de vanille en Polynésie française. Parmi les nuisibles identifiés, on retrouve notamment les insectes et les champignons qui compromettent la qualité et le rendement des gousses de vanille.

Il n'y a pas de produits miracles. Zéro maladie, ça n'existe pas ! Ainsi, plus que jamais, un entretien quotidien des espaces de culture de la vanille est très recommandé.

Une saison fraîche plutôt sèche

L'épisode El Niño qui s'est achevé courant mai a laissé place à des conditions neutres qui ont piloté cette saison fraîche, se traduisant sur l'ensemble du territoire par un temps en général plus sec et des températures conformes aux moyennes saisonnières.

Des records de faibles précipitations ont été enregistrés en mai sur les îles de Bora-Bora, Mangareva, Rapa et Tubuai. Avec seulement 2,2 mm de pluie Faa'a connu son deuxième mois de mai le plus sec, depuis 1959. Ce déficit de pluie est en partie dû à une activité plus intense des alizés.

Malgré tout, cette saison a connu son lot d'aléas météorologiques, notamment des épisodes de fortes houles aux Australes et dans le sud des Tuamotu et des pluies intenses localisées. Ainsi en 6 heures, on a mesuré un cumul de 129 mm à Rimatara le 4 juin, en 3 heures un cumul de 53 mm à Raiatea le 08 juin, et en 1 heure un cumul de 47 mm à Vairao le 10 juin.

Cependant ces conditions saisonnières ont eu peu d'impact sur l'évapotranspiration (ETP) de la végétation de nos îles en dehors des Marquises où l'ETP a été excédentaire.

Le **Tableau 1** met en exergue le caractère localisé et ponctuel de ces phénomènes.

Perspectives pour novembre, décembre et janvier 2025

Les différents centres climatologiques prévoient pour les trois prochains mois (NDJ), avec un indice de confiance moyen :

- des températures proches des normales sur l'ensemble des archipels, à l'exception des Australes où il fera plus chaud.
- des cumuls de pluies déficitaires sur les Marquises et les Gambier, et proches des normales à excédentaires sur le reste du Pays.

Des conditions neutres à légèrement froides sont attendues pour la prochaine saison chaude.

Le **Tableau 2** montre les tendances selon les scénarios proposés par les centres climatologiques pour les mois à venir. ■



Nuages menaçants sur les Tuamotu © Météo France

Ua tap'o hia te tau to'eto'e i te ho'e pu'e mahana maro e te faito anuvera matau noa hia no teie tuha'a o te matahiti, Iti te ua i topa mai mai, hau atu i Faa'a o tei haruharu mai i tana faito maro roa a'e mai te matahiti 1959. No atu a te faito teitei o te miti e te ua rahi i te tau mau tuha'a, aita te reira i fa'ataupupu i te ahura'a o te mau hotu rau na roto i te rahira'a o te mau motu a ta'a noa atu ia Matuaita ma. Mai novema e tae atu i te ava'e tenuare, te fa'aara mai nei te pū mitorā'a revā i te ho'e tau tano noa. Are'a ra huru ve'ave'a rii i te mau pae Tuha'apae ma. Iti te ua i te topa mai i Matuaita ma e i Maareva ma.

STATIONS	Température	Pluie	Vent	Insolation	Evapotranspiration
▪ Hiva Oa	+	—	=	=	+
▪ Takaroa	=	=	+	=	Non disponible
▪ Bora Bora	=	—	+	Non disponible	Non disponible
▪ Faa'a	=	—	+	=	=
▪ Mangareva	=	—	=	—	=
▪ Tubuai	=	—	=	=	=
▪ Rapa	=	=	+	—	=

Tableau 1 : Evolution saisonnière des paramètres de température, de pluie, de vent, d'insolation et d'évapotranspiration (ETP), en fonction de la moyenne de saison (N-D-J-F-M-A).

- Le signe **'+' sur fond rouge** signale des valeurs plus élevées que la moyenne,
- Le signe **'—' sur fond bleu** des valeurs plus faibles que la moyenne,
- Le signe **'=' sur fond vert** des valeurs proches de la moyenne de saison.
- Les cases grises signalent qu'il n'y a pas de données disponibles.

(*) L'évapotranspiration potentielle (ETP) est la quantité d'eau évapotranspirée par une prairie en pleine croissance, saine et bien alimentée en eau. Elle ne dépend que des conditions météorologiques observées.

TENDANCES NOV-DEC-JAN 24-25	Société	Tuamotu	Australes	Marquises	Gambier
▪ Pluie	Normale	Normale	Humide	Sec	Sec
▪ Température	Normale	Normale	Chaude	Normale	Normale

Tableau 2 : Synthèse des scénarios envisagés par les centres climatologiques pour les mois de novembre, décembre 2024 et janvier 2025

L'évènement : El Niño depuis 1876

Alors que nous fêtons les 140 ans de la CAPL, c'est l'occasion de se souvenir que le SOI (Southern Oscillation Index), l'indice qui permet de suivre le phénomène El Niño débute officiellement en 1876. Cet indice se calcule à partir de la pression observée à Tahiti et à Darwin. En 1876, cette pression a été mesurée pour la première fois à l'hôpital de Papeete.



Les premières mesures de pluies en Polynésie française commencent en 1853 à l'hôpital colonial de Papeete

Johnny

Pêcheur hauturier, Tahiti



Pour la création ou le développement de votre activité, comme Johnny, **rejoignez la SOCREDO !**

Ensemble, construisons la Polynésie de demain.

Contactez-nous dès aujourd'hui au 40 47 00 00

www.socredo.pf     





Le mangoustan, un fruit tropical peu connu au fenua

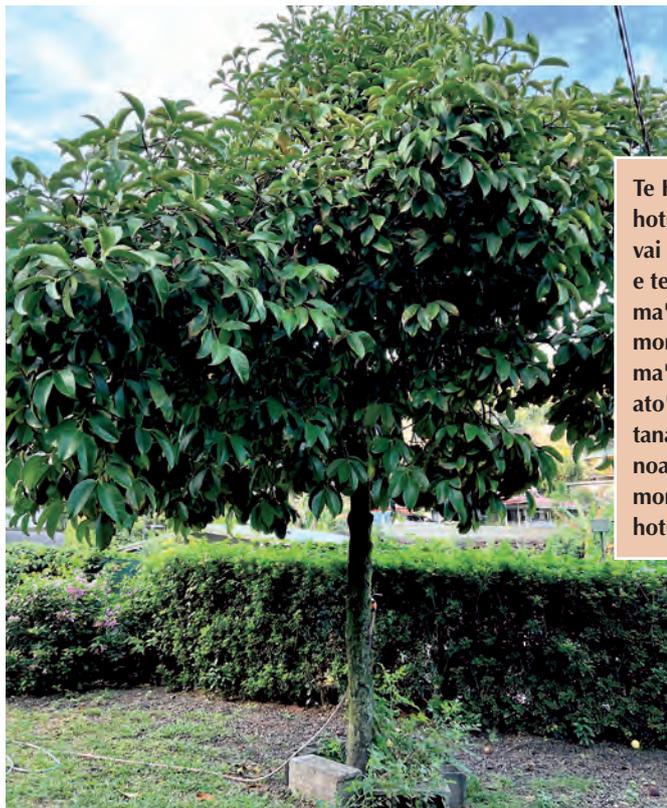


Le mangoustan, connu sous le nom scientifique de *Garcinia mangostana*, est un fruit tropical originaire du Sud-Est asiatique, souvent considéré comme l'un des fruits les plus délicieux au monde. Sa peau épaisse et violet foncé entoure une chair blanche juteuse, douce et légèrement acidulée. Ce fruit est parfois appelé "la reine des fruits" en raison de son goût exquis et de ses nombreux bienfaits pour la santé.

Le mangoustan est généralement cultivé dans des régions chaudes et humides, notamment en Thaïlande, en Malaisie et en Indonésie. Il est également présent sur le fenua. Le climat tropical est essentiel à son développement. Le fruit pousse sur un arbre atteignant jusqu'à 20 mètres de hauteur. Les premiers fruits apparaissent plusieurs années après la plantation (jusqu'à 8 à 10 ans). Cette longue période avant la première production fait du mangoustan une culture à long terme, nécessitant patience et investissement.

Les mangoustans sont généralement récoltés entre mars et avril, lorsqu'ils sont à maturité. Une récolte secondaire peut avoir lieu en septembre/octobre. Pour les consommateurs, choisir un mangoustan mûr est crucial ; il doit avoir une peau lisse et une couleur uniforme. Le mangoustan est une source de plaisir culinaire. Il peut être dégusté frais, ajouté à des salades de fruits, des desserts ou des smoothies.

Sur le plan nutritionnel, le mangoustan est riche en vitamines, minéraux et antioxydants. Il contient des vitamines C, B, et des minéraux



Te Hotuarīi, o te ho'e ia ma'a hotu me'ume'u ura vareau, te vai ra te tahi maa peni uteute e te ninamu, e mea 'uo'uo tona ma'a i roto, pape pape e te mona mona. Te tanura'a i teie ma'a fa'ahiahia, te ha'ananea ato'a nei ia te taata fa'a'apu i tana fa'a'apu. Inaha ho'i te rahi noa ato'a tura te matete no te monamona ho'i o teie ma'a hotu e tona maita'i no te ea.

comme le potassium et le magnésium. Les antioxydants présents dans la chair et l'écorce, tels que les xanthones, sont particulièrement étudiés pour leurs propriétés anti-inflammatoires et anticancéreuses. Des recherches ont démontré que ces composés peuvent également aider à renforcer le système immunitaire et à améliorer la santé cardiovasculaire.

En plus de ses bienfaits nutritionnels, le mangoustan est également utilisé dans la médecine traditionnelle dans certain-

es cultures. Les extraits de peau sont souvent utilisés pour traiter des infections, des problèmes digestifs et même des maladies de la peau. De plus, le jus de mangoustan est devenu populaire dans le monde occidental en tant que "boisson santé".

Le mangoustan est donc un fruit non seulement délicieux mais également riche en nutriments et en bienfaits pour la santé. Sa popularité croissante dans le monde entier témoigne de son attrait à la fois gastronomique et médicinal. ■

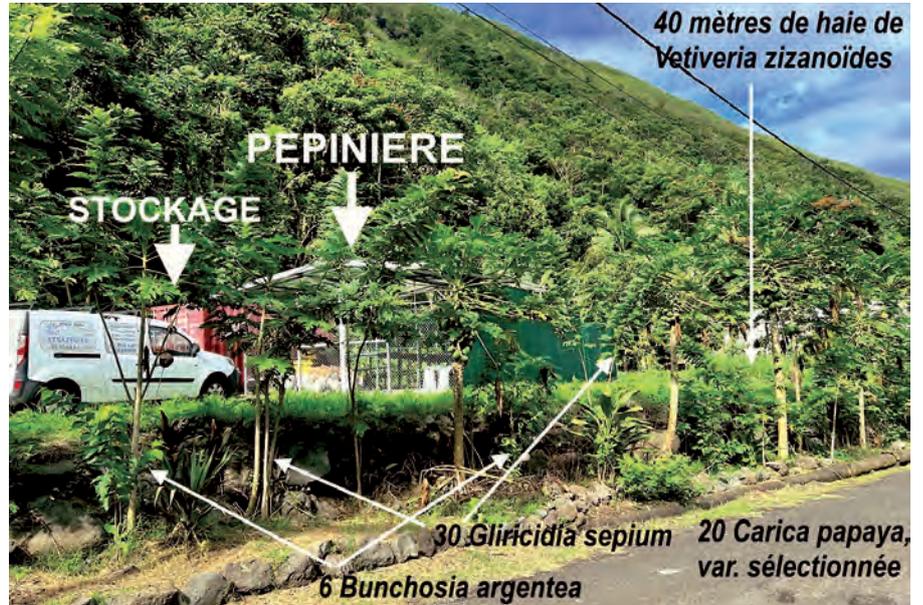


Eden Team promeut les variétés tropicales



Depuis des décennies, le maraîchage au *fenua* repose largement sur des cultures originaires de climats tempérés, donc peu adaptées aux conditions tropicales humides. Cette inadéquation entraîne des difficultés importantes pour les producteurs, y compris ceux travaillant en agriculture « conventionnelle ». Malheureusement, les méthodes conventionnelles, notamment l'usage intensif de certains produits, sont désormais reconnus pour leurs impacts néfastes sur la santé humaine, l'environnement et la biodiversité marine, avec des conséquences directes sur les lagons (cf. étude de Bernard Salvat, ancien directeur du CRIOBE).

Il existe cependant une alternative prometteuse : les **variétés tropicales**. Ces plantes, naturellement adaptées aux conditions climatiques et environnementales du *fenua*, représentent une des solutions durable et écologique face aux défis actuels de l'agriculture. En mettant l'accent sur ces variétés, les agriculteurs, grâce aussi à de nouveaux réflexes adaptés des consommateurs, peuvent non seulement réduire l'utilisation des intrants chimiques, mais aussi faciliter la transition vers l'agriculture biologique et l'agroécologie (le BIO+), un modèle qui intègre pleinement les cycles naturels. C'est précisément dans cette optique que l'association **Eden Team**, à travers la **Pépinière de Papehue** située à Paea, a lancé cette initiative ambitieuse : mettre à disposition des agriculteurs et du grand public une large gamme de plants et de semences de variétés tropicales, accompagnées de fiches techniques illustrées pour guider leur utilisation appropriée. Ces plantes qui restaient mésestimées, commencent non seulement à diversifier les cultures, mais contribuent aussi à la préservation de la fertilité des sols, à un environnement florissant et à la résistance de notre agriculture face aux phénomènes climatiques extrêmes.



Ces variétés ne présentent pas que des avantages agronomiques. Elles offrent aussi des taux nutritionnels nettement supérieurs aux variétés classiques souvent hybridées, hypersélectionnées pour leur seule productivité. Alors que les variétés tropicales sont quasiment toutes originelles et exemptes de manipulation génétique, qu'il s'agisse de légumes déjà

naturalisés au Fenua (*Katuk*, *Gynura*, *Bunchosia*, Poivron antillais, etc) ou de fruitiers tropicaux peu connus tels que le *Melinjo*, le *Rollinia*, le *Kaki noir*, les *Sapotes Mamey* ou *blanches*, etc. Eden Team produit aussi des plantes à fort potentiel agroécologique (engrais verts, plantes couvre-sol, anti-érosives, phytosanitaires, etc.).



Te fa'aitoito nei teie fa'anahora'a a te pupu "Eden Team" i te raura'a o te mau tiare e tupu nei i roto i te mau fenua ve've'a ia fa'aau hia i te mau tiare no te mau fenua e'e. Te fa'aineine nei oia i te tahi mau ohi tiare e tae noa atu i te mau api parau ha'amaramarama'a i ni'a i tona fa'a'ohipara'a. Ua riro ia ei tauturu i te feia fa'a'apu ia fa'arahi te huru ma'a e tanu hia ra e ratou, te ha'amaita'i i te repo fenua e te ha'afau'fa'a i te fa'a'apura'a no te ho'e tau roa. Te ite hia ra te tahi mara'ara'a o te anira'a o teie mau tiare no te mau fenua ve've'a i ni'a i te matete. Turu hia e te oire no Paea e tae noa atu ia PROTEGE, te fa'atura nei teie mau tiare i te arutaimareva.

La commune de Paea, très sensible à la souveraineté alimentaire, nous a octroyé une parcelle communale, puis avec le soutien du programme PROTEGE pour les équipements, nous avons lancé la production en août, et la demande pour ces variétés est déjà significative. Nous cherchons donc de la ressource humaine à rémunérer car les membres interviennent bénévolement et manquent donc de temps. Pour répondre à cet intérêt croissant, nous progressons et partageons petit-à-petit nos résultats et nos trésors sur notre page Facebook. Chaque plante tropicale que nous mettons en lumière est une opportunité d'évoluer vers une agriculture plus durable, autonome et attachée à la santé de notre environnement, de son peuple et à la valorisation de ses richesses naturelles.

Association EDEN TEAM Tahiti
www.facebook.com/profile.php?id=61559681192143

Transition agricole, des défis à relever

Vers la fin des néonicotinoïdes et du fipronil en agriculture



Le 10 juillet 2024, le Conseil des ministres a décidé d'interdire totalement les néonicotinoïdes en agriculture en Polynésie française d'ici 2025 pour protéger la biodiversité et la santé publique.

Cette mesure inclut l'interdiction des produits insecticides comprenant les substances suivantes en agriculture :

- le dinotéfurane (ADICT GEL - Lodi...)
- la clothianidine (Moscarex...),
- l'acétamipride (Vapcomore, phobi, imago...),
- l'imidaclopride (Nuprid, Velcoprid, Confidor, Cyrus, Ippon plus, Maxforce, Prisme...),
- le sulfoxaflor,
- le thiaméthoxame (Hotspur zc...),
- le Fipronil (Temidor, goliath, mitsy,...)*
(*restera autorisé sous forme d'appât et dans le cadre de la lutte contre la petite fourmi de feu).

● Pourquoi cette interdiction ?

Ces substances menacent les pollinisateurs (ex: abeilles), essentiels aux écosystèmes agricoles, et perturbent également la chaîne alimentaire en affectant des espèces non ciblées. Des risques pour la santé publique existent aussi, notamment via la contamination des sols et des eaux.

À l'échelle mondiale, plusieurs pays ont déjà adopté des restrictions similaires : l'Union européenne, la France, le Mexique et la Thaïlande ont instauré des interdictions ou limitations pour protéger les pollinisateurs et préserver la biodiversité, selon les cultures et les zones sensibles.



● Quels délais pour s'adapter ?

À partir du 19 janvier 2025, la vente de ces produits sera interdite, et les agriculteurs auront jusqu'au 19 juillet 2025 pour épuiser leurs stocks. Passée cette date, l'utilisation de ces insecticides sera illégale et passible de sanctions.

● Quelles alternatives ?

Les biopesticides, les auxiliaires de culture (prédateurs naturels des nuisibles) et les techniques de lutte intégrée représentent des options pour une agriculture plus durable. Par exemple, le Spinosad, un insecticide d'origine bactérienne, est efficace contre les thrips, pucerons et lépidoptères, tout en ayant moins d'impact sur les abeilles. Les pyréthréinoïdes (deltaméthrine, lambda-cyhalothrine) sont aussi utilisés depuis longtemps, mais doivent être appliqués avec précaution car ils peuvent affecter les pollinisateurs.

D'autres substances actives telles que le Flonicamide, le Sulfoxaflor (de nouvelle génération), le Chlorantraniliprole et le Diflubenzuron sont disponibles. Cependant, leur efficacité reste à tester en Polynésie, où les conditions tropicales diffèrent. Il est donc essentiel de mener des essais phytosanitaires pour identifier des solutions durables et adaptées aux cultures locales.

● Changements et défis à venir

L'interdiction des néonicotinoïdes marque le début d'une transition vers une agriculture plus écologique. Bien que certains agriculteurs risquent des baisses de rendement et des difficultés d'adaptation, des pratiques comme la rotation des cultures et les traitements préventifs aident à réduire la pression parasitaire.

Le respect des mesures de sécurité reste essentiel pour tous les produits phytosanitaires.

Le port d'Équipements de Protection Individuelle (EPI) est obligatoire pour limiter les risques d'exposition. De plus, les produits doivent être stockés dans un local sécurisé, bien ventilé et clairement identifié.

● Vers une agriculture durable

Cette transformation profonde du secteur agricole requiert des efforts. La transition ne sera pas facile, mais elle est nécessaire pour une agriculture plus saine et durable pour le fenua et la population.

La CAPL et la DAG sont disponibles pour accompagner les agriculteurs dans cette adaptation en fournissant des conseils et informations. Anticiper, se préparer et expérimenter de nouvelles pratiques vous aideront à traverser cette période de changement.

Ensemble, œuvrons pour une agriculture durable !



Te titau nei te papature api a te piha Rautea ia faa'a'ano hia atu a te mau tauturu i te pae no te mau terera'a ohipa i te pae o te mau taiete e tae noa atu i te pae no te tapiho'ora'a. O te ha'apaura'a ato'a ia i tona ti'ama i te pae o te terera'a faufa'a. Maoti teie nei papature api nehenehe ai te piha Rautea e ape'e maita'i atu a i tana mau mero. Rahi atu a te mau tauturu noa atu a te iti o te mau tauturu i te pae faufa'a mai ro mai i te hau fenua. Te titaura'a ato'a ia i te ho'e fa'aterera'a e te ho'e ti'a'aura'a api ia au i te hoho'a no teie tau no te fa'aruru i te mau fifi o teie tau.

La réponse à vos besoins dans les îles



✓

**RÉSERVOIRS
CHAPITEAUX
COMPACTEURS
DISTRIBUTION
DE CARBURANT**



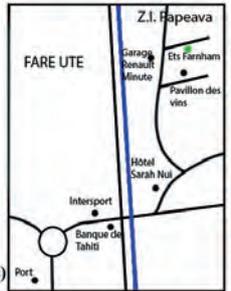
Tél: 87 337 337
hanavai@mail.pf
www.hanavai.pf



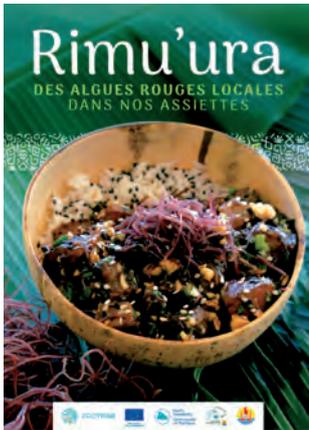
-10% avec la carte CAPL



Zone industrielle de la Papeava, deuxième allée sur la droite
BP 41 - 98713 Papeete - Tel: 40 50 31 31
Email: farnham@mail.pf - FB: Ets Farnham S.A.
Horaires: du lundi au jeudi de 7h30 à 16h et le vendredi de 7h30 à 15h (fermé week end et jours fériés)



Le Rimu'ura, un superaliment local facile à produire



Le Rimu'ura, ou *Gracilaria sp.*, est une algue très appréciée par nos voisins de Hawaïi, où elle est traditionnellement consommée dans le poke. Après deux ans d'essais inspirés par diverses méthodes utilisées à travers le monde pour produire des algues rouges, la DRM a réussi

à surmonter les difficultés initiales, notamment l'épiphytisme causé par des algues vertes opportunistes.

Aujourd'hui, elle maîtrise deux itinéraires techniques originaux, adaptés au contexte polynésien, qui éliminent durablement le problème des algues parasites grâce à des méthodes prophylactiques écologiques :

- La production en cagettes suspendues dans le lagon,
- La production en bacs hors sol.

Bientôt un incontournable de la cuisine locale

Ces protocoles permettent de produire une algue de qualité alimentaire, destinée à être commercialisée fraîche ou transformée. Les simulations économiques montrent qu'il est possible de développer des fermes rentables, et les premiers retours des consommateurs sont très positifs : le *Rimu'ura* pourrait bientôt devenir un incontournable de la cuisine polynésienne.

Pour faciliter la promotion de ce produit relativement nouveau, un livre de recettes à base de *Rimu'ura* a été élaboré. Les analyses menées indiquent qu'il s'agit d'un véritable "superaliment", riche en protéines, en fibres et en oligo-éléments. De plus, toutes les



études confirment que l'algue n'accumule pas de métaux lourds. Aujourd'hui, le protocole de production en bac est prêt à être transféré aux professionnels. Des essais supplémentaires sont en cours à la DRM pour l'optimiser et réduire encore davantage les coûts, notamment ceux liés au pompage et à l'aération des bassins. L'itinéraire technique de production en lagon devrait être opérationnel d'ici un à deux ans, à l'issue des essais pilotes qui permettront de valider la fiabilité de la production sur le long terme.

Vers une véritable filière *Rimu'ura*

La DRM devrait prochainement être en mesure de former des porteurs de projet, afin de lancer une véritable filière *Rimu'ura*. En parallèle, elle travaille sur d'autres espèces d'algues afin de diversifier l'offre des futurs algoculteurs et améliorer la résilience de leurs exploitations.

Enfin, la DRM développe des méthodes de bioremédiation des effluents aquacoles par les algues, afin de fournir aux aquaculteurs des solutions de traitement à la fois écologiques et rentables. ■



Le Pati : une espèce piscicole prometteuse



En janvier 2023, la Coopérative des Aquaculteurs de Polynésie Française (CAPF), la Direction des Ressources Marines (DRM) et la CAPL signaient une convention de « partenariat pour la mise au point de modèles de cages à poisson à l'échelle familiale ».

Le Pati en *paumutu*, ou *Chanos chanos* de son nom scientifique, a été choisi pour ces travaux parce que ses larves sont facilement disponibles et en quantités importantes entre les mois de décembre et mars, particulièrement dans les Tuamotu.



Un kit d'aquaponie réalisé par AVA Design pour la DRM

L'objectif était également d'évaluer le potentiel de cette espèce pour créer une filière piscicole marine plus abordable techniquement et dont le développement pourrait être rapide car non dépendant du développement de techniques d'éclouerie. A terme, la robustesse de cette espèce très étudiée et élevée dans tout le bassin Pacifique permet en effet d'envisager une alimentation à partir de sous-produits disponibles localement pour en faire une filière 100% locale.

Les poissons ont atteint un poids de 300 g en 7 mois d'élevage avec des performances d'utilisation de l'aliment intéressantes pour un premier essai (indice de conversion de 1,6 sur un aliment pour poisson d'étang). Les premières analyses technico-économique indiquent un coût de production aux alentours de 500 F CFP/kg dans les conditions testées.

Il s'en est suivi une collaboration avec le Lycée Agricole John Doom de Taravao pour tester différentes recettes de transfor-

mation afin de valoriser au mieux ce produit. Les terrines fumées se sont avérées excellentes !

Il ressort ainsi de cet essai que cette filière 100% locale pourrait participer à

l'autosuffisance alimentaire du Fenua. Des travaux supplémentaires sur la fabrication d'un aliment local et sur la transformation et valorisation du produit sont cependant encore nécessaires. Des

demandes de financement ont été présentées dans ce sens.

Aussi, dans le cadre du programme PROTEGE, le Pati fut sélectionné comme candidat pour développer des systèmes aquaponiques autosuffisants et basés sur une espèce piscicole non invasive et présente à l'échelle de tout le territoire. L'élevage du Pati en eau douce dans des systèmes aquaponiques a ainsi pu être maîtrisé à partir d'alevins et de larves. Il s'avère que les larves ont la capacité de passer du milieu marin à l'eau douce sans adaptation particulière. Des densités d'élevage allant jusqu'à 10kg/m³ ont été obtenues avec des croisances de l'ordre de 100 à 200 g par année (dépendant du poids moyen initiale).

Suite à ces succès, deux kits pilotes doivent être installés aux Tuamotu d'ici fin 2024. ■



La DRM a réalisé un guide sur le kit d'aquaponie à destination des atolls

La spiruline, un fort potentiel d'avenir au fenua

L'année 2024 marque un tournant important pour la spiruline en Polynésie française. Malgré la présence de petits acteurs sur le territoire, c'est l'arrivée d'**In'Spir**, créée en auto-entrepreneuriat par Gauthier Audoine, qui amorce avec assurance le chemin vers une satisfaction de la demande locale.

Avec des bassins de 35 000 litres au total, produisant en continu 8 kg de spiruline fraîche par jour, c'est la première installation de cette envergure en Polynésie française.

Un contexte très prometteur

Avec une prévision d'augmentation des surfaces de culture, la spiruline devrait très rapidement se retrouver en quantité et sous diverses formes sur le marché local.

En plus de sa valeur économique, la spiruline contribue à renforcer la sécurité alimentaire de la Polynésie grâce à ses capacités nutritives, déjà reconnues pour lutter contre les carences en situation de crise.

Le climat favorable de la Polynésie pour cette culture, ainsi que la facilité de transport et de conservation du produit fini, laisse ouverte la possibilité d'export. En effet, la spiruline peut être valorisée localement par l'extraction des antioxydants bénéfiques, les « phycocyanines ». L'objectif d'**In'Spir**, à long terme, est qu'une fois la demande locale satisfaite, ce produit à très forte valeur ajoutée soit exporté, afin de poursuivre le développement de la filière locale et créer dès aujourd'hui ces « emplois du futur ».

Qu'est-ce que la Spiruline ?
La Spiruline est une micro-algue bleu-vert qui existe depuis des milliards d'années. Naturellement riche en nutriments, elle est cultivée dans l'eau pure et légèrement salée.

La Spiruline, c'est quoi ?
[C'est un complément alimentaire naturel et sans gluten.]

Les Bienfaits de la Spiruline

Superaliment Riche en Nutriments
La spiruline est une algue bleu-vert riche en protéines complètes, vitamines (comme B1, B2, B3, B12), minéraux (fer, magnésium), et antioxydants. Elle contient tous les acides aminés essentiels dont votre corps a besoin.

Booste l'Énergie & la Vitalité
Grâce à sa richesse en nutriments, la spiruline est idéale pour recharger vos batteries naturellement. Elle aide à améliorer l'endurance et réduit la fatigue.

Aide à la Perte de Poids
Faible en calories mais riche en nutriments, la spiruline peut aider à contrôler l'appétit et à soutenir un métabolisme sain, facilitant ainsi la gestion du poids.

Améliore la Digestion
Cette algue est une excellente source de chlorophylle, qui favorise une digestion saine et l'élimination des toxines du corps.

Soutient une Peau Saine & Éclatante
Les nutriments contenus dans la spiruline, comme les acides gras oméga-3 et les vitamines, sont essentiels pour maintenir une peau hydratée, élastique et sans imperfections.

Détoxifie le Corps
La spiruline est connue pour ses propriétés détoxifiantes, aidant à éliminer les métaux lourds et les toxines accumulées dans l'organisme.

Renforce le Système Immunitaire
La spiruline contient des antioxydants puissants, comme la phycocyanine, qui soutiennent le système immunitaire et aident à combattre les radicaux libres.

La Spiruline oui mais pour qui ?

Les Sportifs
Besoin d'un boost d'énergie et de récupération ? La Spiruline est riche en protéines, en vitamines et en minéraux essentiels pour soutenir vos performances et accélérer la récupération.

Les Personnes Fatiguées
Fatigue chronique, manque de vitalité ? La Spiruline aide à combattre la fatigue grâce à sa teneur en fer et en vitamines du groupe B, parfaits pour retrouver tonus et énergie.

Les Végétariens & Végétaliens
En quête d'une source de protéines végétales ? La Spiruline est un excellent complément pour combler les besoins en acides aminés essentiels et en micronutriments.

Les Seniors
Pour un vieillissement en santé, la Spiruline offre des antioxydants puissants qui aident à combattre le stress oxydatif et à maintenir une bonne santé globale.

Les personnes soucieuses de leur poids
Vous cherchez à gérer votre poids ? La Spiruline peut aider à réguler l'appétit et à fournir les nutriments nécessaires sans excès calorique.

Les enfants & adolescents
En pleine croissance ? La Spiruline est une source naturelle de nutriments essentiels qui soutiennent le développement physique et mental des plus jeunes.

Notre Spiruline est cultivée sans engrais, pesticides ou herbicides. Non seulement elle est bénéfique pour votre santé, mais elle contribue également à un avenir plus vert :

Agriculture responsable :
Cultivée sans engrais, pesticides ou herbicides.

Oxygène l'atmosphère :
La Spiruline enrichit l'air en oxygène.

Absorption du carbone :
Elle absorbe 4x plus de carbone que les arbres.

Production éco-efficace :
25t de protéines par hectare, soit 10 fois plus que le soja.

Faible consommation d'eau :
Seulement 2500L par hectare/an, contre 102 000L pour les protéines bovines.

Nous sommes fiers de notre engagement RSE en Polynésie et de contribuer à la préservation de notre planète tout en vous offrant un super-aliment d'exception. In'Spir, la spiruline qui fait du bien à votre corps et à la planète.

MICRO-ALGUE CULTIVÉE LOCALEMENT

- MÉTHODE DE CULTURE EN BASSIN AVEC AGITATEUR
- 250 DE SPIRULINE PRODUITES PAR M2 / JOUR
- RÉCOLTE MANUELLE SUR TAMIS DE FILTRATION

UN BOOST MENTALE ET PHYSIQUE

- 660 DE PROTÉINES / 1000 DE SPIRULINE
- RICHES EN VITAMINES ET MINÉRAUX B1, B2, FER
- SUPER ANTIOXYDANT GRÂCE À LA PHYCOCYANINE

UNE CULTURE BIO ET ÉCOLOGIQUE

- SANS ENGRAIS, PESTICIDES OU HERBICIDES
- ABSORBE 4X PLUS DE CO2 QUE LES ARBRES
- CONSOMME 2500L D'EAU / HECTARE ET PAR AN

Matahiti 2024, te fa'a'apura'a i te remu "*Spiruline*" i Porinetia nei, ua riro ia ei nu'ura'a rahi i roto maoti te taera'a mai o te taiete *In'Spir*, ha'amau hia e Gauthier Audoine.

Te 'o'oti nei teie taiete e 8 kiuro remu "*Spiruline*" i te mahana ho'e mai roto mai i te mau vaira'a pape rarahi faito 35 000 litera. Te opua nei oia i te fa'a' a'ano atu a i tana imira'a.

Te riro nei ei faufa'a papu no te fenua nei naria ato'a no te tapiho'ora'a i rapae no te faito maita'i o te mau "*phycocyanines*".

Te fà ato'a ia a teie nei taiete api, teie ra, ia pahono namua hia ra te anira'a i te fenua nei hou a tapiho'o atu ai i rapae. No te pa'epa'e ato'a ra i te tihepura'a i te fenua nei.

-10%

CATÉGORIE PÊCHE

CATÉGORIE
JARDINAGE

OUVERTURE
LUNDI AU VENDREDI
7H30 - 16H30

SAMEDI
7H30 - 11H30



Tel : 40 50 52 88
<https://www.aming.pf/>

Parking privée
Angle rue des remparts - Avenue Chef Vairatoa - Papeete

f Ets Aming

DESTOCKAGE AVANT INVENTAIRE

Chez Agritech

PROMO SPÉCIALE

Jusqu'au 15 décembre 2024

1 acheté, le 2ème*
à -50%

SUR TOUTE LA GAMME PHYTO

FONGICIDES

DESHERBANTS

INSECTICIDES

BEST
SELLER

*Offre limitée, valable sur les offres non cumulables avec les autres promotions.
**Montant de la commande minimum de 100 000 F. *Offre réservée aux clients professionnels.
*Produits capl 1, et 2, respectivement, conformément à la réglementation.

Le tressage du Bambou l'or vert de Rurutu

Rencontre avec **Maureen TAPUTU**,
artisane originaire de Rurutu

Le bambou a été longtemps l'une des matières emblématiques de l'artisanat traditionnel polynésien. Dans les années 80, il s'exposait dans tous les salons, en panneaux, en décoration, et en créations sous toutes ses formes. Depuis, on le trouve plus difficilement et rares sont les artisans traditionnels qui savent encore le travailler. Maureen TAPUTU, originaire de Rurutu, maîtrise ces techniques et a formé en 2024 une quinzaine d'artisans traditionnels aux subtilités de cette matière.

Maureen est née à Rurutu et a passé une partie de son enfance avec sa grand-mère maternelle. Elle se souvient d'avoir vu sa grand-mère tresser sans jamais s'arrêter, et c'est tout naturellement qu'elle s'est mise à tresser elle aussi, pour l'aider et la soulager dans son travail. Elle apprend ainsi ses premiers motifs, le goût du tressage et le plaisir de travailler en communauté.

De retour auprès de sa maman qui enseignait le tressage au CETAD de Rurutu, elle continue à tresser et découvre la préparation de différentes matières premières comme le *pae'ore* et le bambou. Pour Maureen, le tressage symbolise ce lien, ce partage de



Le choix du bambou avec Maureen, une étape cruciale

© Artisanat traditionnel

connaissances de sa grand-mère à sa mère et jusqu'à elle et ses propres filles, ces moments en communauté à apprendre ensemble, pour préparer la matière et la tresser en une infinité de créations délicates et raffinées.

De cette période, Maureen a conservé la certitude que le travail de l'artisanat est très précieux, et qu'il s'agit d'un véritable métier.

La préparation du bambou : patience et minutie

Moins connu que le *pae'ore*, le bambou est pourtant l'une des richesses de l'île de Rurutu. Les hommes comme les femmes le travaillent, et le bambou se pratique au quotidien, bien que la tradition se perde aujourd'hui, et avec elle les gestes et motifs traditionnels. Il ne suffit pas d'avoir envie d'utiliser le bambou pour y parvenir.

En effet, sa préparation nécessite de multiples étapes, des gestes précis et quelques outils spécifiques.

En premier lieu, le choix du bambou est très important : il faut se concentrer sur les bambous *mā'ohi* (bambou vert), qui sont souples, et choisir les plus gros et les plus longs. A Rurutu, la bonne saison pour le couper se situe entre les mois de mai à juillet, sur une seule période dans l'année.



Après avoir coupé les sections et épluché le bambou, il faut l'affiner en séparant les différentes couches.



Une fois lissées, les fines lamelles de bambou sont trempées dans l'eau de mer pendant deux à quatre semaines afin de pouvoir les travailler plus facilement



© Artisanat traditionnel



© Artisanat traditionnel



© Artisanat traditionnel



© Artisanat traditionnel

Les stagiaires s'entraînent à la découpe sur du bambou jaune

Il faut ensuite couper les sections à la bonne longueur et éplucher la partie verte avec un couteau. Une fois l'écorce étalée, le découpage permet de retirer les différentes couches pour obtenir des lamelles lisses et fines.

Ensuite, les lamelles de bambou sont plongées dans l'eau de mer pendant deux semaines à un mois, le temps que l'eau de mer imprègne la matière. Il faut changer l'eau de mer régulièrement, et cette période de trempage peut durer plus longtemps car elle rendra le bambou plus résistant et plus facile à travailler.

Après avoir gratté le bambou pour le lisser, il convient ensuite de le blanchir en le trempant dans de l'eau citronnée.

Une fois sec, le bambou est principalement utilisé pour réaliser des chapeaux, des paniers, et pour des éléments décoratifs. C'est une matière très solide qui dure dans le temps, et qui peut évoquer d'autres fibres polynésiennes à différents stades de préparation.

Transmettre pour préserver

Maureen regrette que de moins en moins de jeunes de son île maîtrisent les techniques de préparation et de tressage du bambou. Elle constate que les savoir-faire se perdent, et que certaines techniques sont moins utilisées, comme par exemple la création de chapeaux sur gabarit. Elle se souvient de l'époque de sa grand-mère et de la variété de créations qui existaient à son époque.

Elle est donc particulièrement sensible à l'importance de la transmission et a accepté de former, en 2024, une quinzaine de stagiaires à la demande du Service de l'artisanat traditionnel et en partenariat avec l'association **Te Natirau**. Plusieurs participantes étaient elles-mêmes expertes dans la préparation et le tressage de certaines fibres, et ont pu découvrir ce savoir-faire qui viendra sans doute enrichir leurs créations.

Au-delà, Maureen a à cœur de transmettre également au sein de sa famille, et notamment à ses filles, qui elles aussi ont grandi dans la matière première et appris la patience.

Son rêve ? Pouvoir créer une école de tressage, afin de remettre à l'honneur ces savoir-faire millénaires issus de nos traditions et les raviver autour de la matière et des motifs. ■



Dès qu'elles sont bien sèches, les lamelles soigneusement lissées sont plongées dans une bassine d'eau citronnée pour les blanchir.



Après toutes ces étapes, le bambou est désormais prêt à l'emploi

© Artisanat traditionnel

CONTACTS UTILES



ADIE

Association pour le Droit à l'Initiative locale

Av du Maréchal Foch, Imp. Liberty,
BP 40558 Fare Tony Papeete
polynesie@adie.org - www.adie.org
☎ 40 53 44 23

ORGANISMES DE CERTIFICATION BIO :

• BIOAGRICERT - Gilles PARZY

BP 43 138 Fare Tony, 98 713 Papeete
bioagricert@edenparc.bio
www.bioagricert.org/en/
☎ 89 70 68 62

• SPG BIOFETIA

Rue Tuterai Tane, route de l'hippodrome
98 716 Pirae
info@biofetia.pf - www.biofetia.pf
☎ 87 35 49 35

• ECOCERT

Vincent Talbot New Caledonia & South Pacific
vincent.talbotest@ecocert.com
☎ 87 79 38 39

CAPL - Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaie

412 vallée de Tipaerui, 98 713 Papeete
secretariat@capl.pf
www.capl.pf
☎ 40 50 26 90

CCISM - Chambre de Commerce, d'Industrie, des Services et des Métiers

BP118, 41 Rue du Dr Cassiau, 98713 Papeete
info@ccism.pf - www.ccism.pf
☎ 40 47 27 00

CMMPF - Centre des métiers de la mer de la Polynésie française

Campus de formation AHUTORU, PK 3,5 Arue
contact@cmmpf.pf
☎ 40 54 18 88

CFPPA - Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles

• Moorea : vallée d'Opunohu

☎ 40 56 39 45

• Papeete : 54 rue Gauguin

☎ 40 42 99 58

cfppa.opunohu@mail.pf

www.etablissement-opunohu.com

CPMFR - Comité Polynésien des Maisons Familiales Rurales

mfrfp@mail.pf
www.mfr-polynesiefrancaise.com
☎ 40 58 27 00

CPS - Caisse de Prévoyance Sociale

11 Avenue du Commandant Chéssé, Papeete
info@cps.pf - www.cps.pf
☎ 40 41 68 68

DAF - Direction des Affaires Foncières

Rue Dumont d'Urville, Orovini, Immeuble Te Fenua
BP 114 - 98713 Papeete
daf.direction@foncier.gov.pf
www.affaires-foncieres.gov.pf
☎ 40 47 18 18

DAG - Direction de l'Agriculture

Rue Tuterai Tane, route de l'hippodrome
BP 100 - 98 716 Pirae
secretariat@rural.gov.pf - www.rural.gov.pf
☎ 40 42 81 44

DBS - Direction de la Biosécurité

MOTU UTA, 98713 Papeete
secretariat@biosecurite.gov.pf
www.biosecurite.gov.pf
☎ 40 54 01 00

DGAE - Direction Générale des Affaires Economiques

Bâtiment des Affaires Economiques, Fare ute
BP 82, 98713 Papeete
dgae@economie.gov.pf - www.dgae.gov.pf
☎ 40 50 97 97

DGFIP - Direction générale des Finances publiques

27 rue Anne-Marie Javouhey
BP 86 - 98713 Papeete
dfip987@dgfip.finances.gouv.fr
www.polynesie-francaise.pref.gouv.fr
☎ 40 46 70 00

DICP - Direction des Impôts et des Contributions Publiques

11 rue du Commandant Destremau
BP 80 - 98713 Papeete
directiondesimpots@dicp.gov.pf
www.impot-polynesie.gov.pf
☎ 40 46 13 13

DIREN - Direction de l'Environnement

Immeuble TNTV, Mission 98713 Papeete
direction@environnement.gov.pf
www.environnement.pf
☎ 40 47 66 66

DPAM - Direction Polynésienne des Affaires Maritimes

Fare Ute - Route de la Papeava
BP 9005 - 98 715 Motu Uta PAPEETE
accueil.dpam@maritime.gov.pf
www.maritime.gov.pf
☎ 40 54 45 00

DRM - Direction des Ressources Marines

Fare Ute - Immeuble Le caill - 2^e étage
BP 20 - 98713 Papeete
drm@drm.gov.pf
www.ressources-marines.gov.pf
☎ 40 50 25 50

EPEFPA - Etablissement public d'enseignement de formation professionnelle agricole

BP1007 - Papetoai, 98728
lpa.opunohu@educagri.fr
www.etablissement-opunohu.com
☎ 40 56 11 34

EVT - Etablissement Vanille de Tahiti

Rue des Poilus Tahitiens, derrière l'imprimerie officielle à Paofai - 98713 Papeete
vanille@vanilledetahiti.pf
www.vanilledetahiti.com
☎ 40 50 89 50

Fonds Paritaire de Gestion

Immeuble Artemis Paofai, rue du 5 mars 1797
(face à l'Institut Louis Malardé) - 2^e ét. à gauche
contact@fondsparitaire.pf - www.fondsparitaire.pf
☎ 40 42 71 00

GDSAPF - Groupement de défense sanitaire animale de Polynésie française

Rue Tuterai Tane, route de l'hippodrome
B.P. 53246 - 98 716, Pirae
secretariat@gdsa.pf
☎ 40 43 59 59

Huilerie de Tahiti

Motu Uta, Quai des goélettes
98713 Papeete
contact@huileriedetahiti.pf
☎ 40 50 74 00

ISPF - Institut de la Statistique de la Polynésie française

Immeuble Uupa - 1^{er} ét. - Rue Edouard Ahnne
BP 395 - 98713 Papeete
isfp@isfp.pf - www.isfp.pf
☎ 40 47 34 34

SAEM - Abattoir de Tahiti

BP 121 21 - 98712 Papara
secretariat.abattoir@mail.pf
☎ 40 57 39 60

SAU - Direction de l'urbanisme

11, rue du commandant Destremau, Bat. A1
BP 866 - 98713 Papeete
direction.sau@urbanisme.gov.pf
www.urbanisme.gov.pf
☎ 40 46 80 23

SEFI - Service de l'Emploi, de la Formation et de l'Insertion Professionnelle

Imm. Papineau, rue T. Jaussen, 98713 Papeete
sefi@sefi.pf - www.sefi.pf
☎ 40 46 12 12

Service de l'Artisanat Traditionnel

BP 4451 - 98713 Papeete,
Immeuble Lejeune,
secretariat@artisanat.gov.pf
www.artisanat.pf
☎ 40 54 54 00

SOFIDEP - Société de Financement du Développement de la Polynésie française

15-17 rue du Docteur Cassiau Papeete
contact@sofidep.pf
www.sofidep.pf
☎ 40 50 93 30

TRAV - Direction du travail

Immeuble Papineau 3^{ème} étage
Rue Tepano Jaussen, Papeete
directiondutravail@travail.gov.pf
www.directiondutravail.gov.pf
☎ 40 50 80 00

Usine de jus de fruits de Moorea (Rotui)

Pao Pao - BP 23 98728 Maharepa - Moorea
rotui@rotui.pf - www.rotui.pf
☎ 40 55 20 00

Louez votre matériel et votre équipement pour vos chantiers !



TRANSPORT & MANUTENTION
TRAVAUX EN HAUTEUR
TERRASSEMENT
GROS ŒUVRE & DÉMOLITION
SÉCURISATION DE CHANTIER
ÉNERGIE ÉLECTRIQUE & FLUIDE



CONTACTEZ-NOUS : ☎ 40 54 10 50 | ✉ locamat@autotech.pf | 📱 Locamat Tahiti | 🌐 www.tahitiauto.pf

**NOUS VOUS ACCOMPAGNONS DANS VOS PROJETS D'ACHAT
DE MATÉRIELS AGRICOLES SUR TAHITI ET DANS LES ÎLES !**

NOUVEL ARRIVAGE

Tracteur, faucheuse rotative, houe rotative,
herse agricole, bêche tarière, gyrobroyeur,
rotavator...

TAHITI
Automobiles
VÉHICULES INDUSTRIELS

SHOWROOM ROYAL AUTOMOBILES | 50 Avenue Georges Clémenceau

☎ 40 54 10 54

✉ assistantevi@tahitiauto.pf

📱 Tahiti Automobiles Véhicules Industriels

HOTU RAU LE NOUVEAU GUIDE DES AVANTAGES CAPL EST ARRIVÉ !

La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL) est heureuse de vous présenter la nouvelle édition de son Guide des avantages pour les adhérents de la carte CAPL, renommé **HOTU RAU**. Ce guide, entièrement repensé, propose de nouveaux partenaires avec des avantages encore plus attractifs. Vous y trouverez des offres sur une large gamme de produits et services, tels que :

- **Produits agricoles**
- **Matériel de pêche**
- **Communication**
- **Service financier**
- **Comptabilité**
- **Voyages**
- **Automobile**
- **Quincaillerie**
- **et bien plus encore...!**

Les meilleures offres seront diffusées régulièrement sur la page Facebook de la CAPL...
Alors n'oubliez pas de nous y suivre !



HOTU RAU, c'est aussi :

- Des informations pratiques sur le nouvel arrêté du fret subventionné, comment obtenir une carte CAPL, et bien d'autres sujets utiles.
- Un format pratique, à la fois imprimé et disponible en ligne sur le site de la CAPL.
- Un réseau de points de vente partenaires facilement identifiables grâce à un sticker dans les points de vente.

Plus de 3 000 adhérents profitent déjà des avantages de la carte CAPL.

Alors n'attendez plus, rejoignez-nous !

Pour obtenir votre carte CAPL, rendez-vous sur le site de la CAPL ou dans notre agence de Tipaerui.

CAPL, Ensemble pour une Agriculture et une Pêche lagonaire durables !