

Le Bulletin



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

JUILLET 2025

page **10**

Les avantages
du guide Hotu Rau

pages **14-15**

Séminaire sur la valorisation
des matières organiques

pages **44-45**

Bio & IGP : Les producteurs
s'organisent...

pages **8-9** | **Ambition collective**

*Des territoires qui partagent
des défis communs*



La fédération des Chambres du Pacifique est née

Calendrier des évènements 2025



Mois	Évènements	Lieux	Dates
Janvier	x	x	x
Février	SIA - Salon International de l'Agriculture	Paris	22 fév au 02 mars 2025
Mars			
Avril	x	x	x
Mai	Marché du terroir	Jardins de la mairie de Punaauia	03 mai 2025
	Matete Fenua i Ra'iatea	To'a Huri Nihi - Uturoa - Ra'iatea	06 au 11 mai 2025
	14e édition des Florales	Jardins de la mairie de Punaauia	22 mai au 01 juin 2025
Juin	Marché du terroir	Jardins de la mairie de Punaauia	07 juin 2025
	Marché du terroir	Complexe sportif de Arue	28 juin 2025
Juillet	Matete Fenua i Huahine	Place Paruru Mata'i - Fare - Huahine	01 au 05 juil 2025
	Marché du terroir	Jardins de la mairie de Punaauia	05 juil 2025
	Concours agricole de Taha'a	Place Mainanui - Patio - Taha'a	22 au 25 juil 2025
Août	Marché du terroir	Jardins de la mairie de Punaauia	02 aout 2025
	Marché du terroir	Mahina - camps militaire	23 aout 2025
	Marché du terroir	Complexe sportif de Arue	30 aout 2025
Septembre	Matete Fenua i Tubua'i	Mataura - Tubua'i	02 au 06 sept 2025
	Marché du terroir	Jardins de la mairie de Punaauia	06 sept 2025
	39e édition de la Foire agricole	Plateaux de Outumaoro - Punaauia	25 sept au 05 oct 2025
Octobre	2ème Foire Agricole des Marquises	Atuona - Hiva Oa	9 au 12 octobre 2025
Novembre	Marché du terroir	Jardins de la mairie de Punaauia	1er novembre 2025 (à confirmer)
Décembre	Marché du terroir	Jardins de la mairie de Punaauia	06 déc 2025 (à confirmer)

Chers lecteurs, chers partenaires,

Dans le prolongement de notre réforme statutaire et de la dynamique impulsée à l'occasion des 140 ans de la CAPL, cette nouvelle édition du bulletin technique illustre l'ouverture croissante de notre institution à l'échelle régionale.

Nous avons le plaisir de vous présenter, en dossier principal, la création de la Fédération des Chambres d'agriculture du Pacifique. Cette initiative structurante marque une étape majeure pour renforcer la coopération entre les trois territoires du pacifique, la Nouvelle Calédonie, Wallis et Futuna et la Polynésie française. Elle témoigne d'une volonté partagée de répondre collectivement aux défis communs : adaptation au changement climatique, sécurité alimentaire et souveraineté économique.

Vous découvrirez également les outils que nous mettons en place pour mieux accompagner les acteurs du secteur primaire, qu'ils soient agriculteurs ou pêcheurs lagonaire : structuration des organisations de producteurs, développement de l'agrotransformation, projets de formation ou de transmission des savoirs. Autant d'actions concrètes en faveur d'un développement durable, circulaire et solidaire. Enfin, un focus est consacré à la valorisation des déchets agricoles, à travers un séminaire dédié. Trop souvent reléguée au second plan, cette thématique recèle pourtant un fort potentiel technique, économique et écologique.

Notre ambition demeure claire : renforcer les capacités de nos producteurs, nouer des partenariats utiles et porter une vision résiliente, enracinée dans notre culture et résolument tournée vers l'innovation.

Bonne lecture à toutes et à tous.



I roto i te pu'oirā'a o te mau fa'atanotanora'a o ta tatou nei papature, tae noa atu i te mau avei'a o ta tatou i fa'atoro i te 140 raa o te matahiti o ta tatou piha Rautea, e hi'o ato'a mai tatou i roto i teie nene'ira'a ta tatou, te mau nu'u raa rarahi o te mau aura'a i roto pu i ta tatou piha e te mau fenua no Patifita nei.

Te 'oa'oa nei matou i te f'a'a'ite atu ia outou ei tumu pārāu matamua roa, oia ho'i, te ha'amaura'a hia te Amuitahira'a o te mau piha Rautea no Patifita. O te ho'e te reira nu'ura'a rahi e te faufa'a ato'a ho'i no te ho'e ta'aira'a matamua roa i roto i te mau aura'a i roto pu na fenua e toru nei no te moana nui a Hiva, Taratoni, Wallis e o Futuna e o Porinetia nei. Fa'a'itera'a i te hia'ai otahi no te aro amui i mua i te mau fifi e farerei amui hia ra, mai te tauuira'a no te huru o te reva anei, te parurura'a i ta tatou patere ma'a, te ti'amara'a o ta tatou mereti ma'a i roto i te tau.

E ite ato'a mai outou i te mau rave'a o ta matou i ha'amaui mai no te ape'e maite I ta tou feia fa'a'apu rau, te feia tanu ma'a anei, te feia fa'a'amu animara anei, te feia tautai roto anei, te feia taviri ma'a anei... Te tutava ato'a nei matou no te ha'amaita'i, fa'anaho, i te mau tuha'a ohipa ato'a o te fa'ahotura'a, te tavrira'a, te aitaui'a i te mau 'ite. Te reira, no te ha'amaita'i atu a i te mau terera'a ohipa i roto i te tau, fa'a 'ohu e te autaea'eraa.

Ei fa'ahopera'a, ua rave ato'a hia mai te tahi ha'a faufa'ara'a o te mau 'i'ō animara, na roto i te ho'e rurura'a a te mau eivana'a tei rave hia mai e maha mahana i te maoro. Mai te mea ra e aita teie tuha'a i ha'a faufa'a hia mai na, ua ite a hia ra te tai maita'i i roto i te mau ravera'a, te pae o te terera'a fauta'a e te pae no te parurura'a i te natura.

Mea ra'ara'a mata'i to matou hia'ai ! Te horo'a raa i te mau moiha'a papu i roto i te rima o te feia fa'a'apu rau, e imi i te mau aura'a maita'i no te ha'a maita'i i fa'atupura'a e te tapiho'ora'a i roto i te tau roa, to'a'a papu hia i roto i te mau rave'a api no teie tau.

Ia mata'i ta tatou tai'oraa

Le Président de la CAPL - Te peretiteni no te piha Rautea,
Thomas MOUTAME



**CHAMBRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE
DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE**

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 : 40.43.87.54 | 412, vallée de la Tipaerui, PAPEETE

• DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Marc FABRESSE | RÉDACTION & RELECTURE : CAPL - JPM

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

• CONTRIBUTEURS CAPL : Jael ATIU, Stéphanie CHIN FOO, Coralie DENIOT, Maheata HAAPA, Tana MARE, Tiffany REY, Taviva ALLAIN, Manea ATENI, Yann BUCHON, Keanu MAURI, Manutea MOUTAME, Dewis POROI, Heimanaarii TEROROTUA • Traduction Reo mā'ohi : Ambroise COLOMBANI

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

© Juillet 2025 • 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.

Manger LOCAL, à la bonne saison!

Production maximale
Production moyenne
Production faible
Pas de production

FRUITS ET ARBRES FRUITIERS : PARTIE 3

tahitien Français Latin		JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DEC
pakai Pacaye <i>Inga feviliei</i>													
'ānani popa'a Pamplemousse vert <i>Citrus maxima</i>													
'ī'ita Papaye <i>Carica Papaya</i>													
merēni Pastèque <i>Citrullus lanatus</i>													
pitaya Pitaya à la chair blanche <i>Hylocereus undatus</i>													
pitaya Pitaya à la chair rouge <i>Hylocereus polyrhizus</i>													
pomelo Pomelo <i>Citrus x paradisi</i>													
tapotapo Pomme cannelle <i>Annona squamosa</i>													
huero 'anātārīta Pomme de cajou (acajou) <i>Anacardium occidentale</i>													
vī Tahiti Pomme Cythère <i>Spondias dulcis</i>													
vī Tahiti Pomme Cythère naine <i>Spondias dulcis</i>													
Pomme étoile <i>Chrysophyllum cainito</i>													
Pupunha (palmier pêche) <i>Bactris gasipaes</i>													
tēnē Quenette <i>Melicoccus bijugatus</i>													
mā'a vine Raisin <i>Vitis vinifera</i>													
vine tātahi Raisin de mer <i>Coccoloba uvifera</i>													
Ramboutan <i>Nephelium lappaceum</i>													
Rollinia <i>Annona mucosa</i>													
Roselle <i>Hibiscus sabdariffa</i>													
Safou <i>Pachylobus edulis</i>													
tapoti Sapotille <i>Manilkara zapota</i>													
Sapote (mamey) <i>Pouteria sapota</i>													
Sapote blanche <i>Casimiroa edulis</i>													
Santol <i>Sandoricum koetjape</i>													
māmara, Mue Surette (girembellier) <i>Phyllanthus acidus</i>													
tāmerēni Tamarin <i>Tamarindus indica</i>													
Tamarin de Chine <i>Vangueria edulis</i>													

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.

3 ÉDITORIAL | par Thomas Moutame

4 CALENDRIER | Les Fruits de Saison (03)

5 SOMMAIRE | Bulletin de la CAPL - Juillet 2025

6-7 SALON DE L'AGRICULTURE • SIA 2025 :
Un Village du Pacifique au cœur de Paris

8-9 AMBITION COLLECTIVE

• La Fédération des Chambres d'Agriculture et de la Pêche du Pacifique (FED-CAPP) est née



10 PARTENARIAT | Le Guide Hotu Rau 2025

11 ACTUALITÉS
• Le Service d'Aide à la Commercialisation

12 DÉVELOPPEMENT | Raiatea
Une chambre de mûrissement des bananes

13 SPORT & DÉTENTE
• Une routine d'étirements essentielle et efficace

14-15 DÉCHETS • La valorisation des matières organiques en contexte insulaire

16-19 ENSEIGNEMENT & FORMATION
• Rurutu : Une expérience prometteuse à Hawaï
• Marquises : Un centre de production mixte
• Marquises : Des élèves du LASA au Vanuatu
• Taravao : Une offre de formations agricoles

20-21 AGRICULTURE BIOLOGIQUE
• Les actualités de BioFetia

22 FINANCEMENT
• Qu'est ce que Fonds Paritaire de Gestion ?

24 ACTUALITÉS CAPL
• Les nouvelles cartes professionnelles

25 ENVIRONNEMENT | Protégeons nos rivières !

26 PRODUCTION AGRICOLE
• Le vivrier local dans la restauration scolaire

27-28 FICHES • PRODUCTION VÉGÉTALE
• Itinéraire technique du manioc
• *Te tarera'a o te Maniote*

29-30 FICHES • PRODUCTION VÉGÉTALE
• Itinéraire technique du Mautini (potiron)
• *Te tarera'a o te Mautini*

31 FICHE • APICULTURE
• Analyse du risque d'introduction du varroa

32-34 FICHES • PRODUCTION ANIMALE
• Enquête sur le Bien-être Animal en P.F.
• "Bien-être Animal" vs. "Bientraitance"
• Bovins et énergie solaire font bon ménage

35 FICHE • AGROTRANSFORMATION
• Les recettes de nos produits locaux

36-37 APICULTURE
• La CAPL forme ses premiers apiculteurs
• Comment fabriquer son miel crémeux

39 CONCOURS PHOTO | Capturez l'instant :
Vos photos dans le Bulletin de la CAPL

40-41 PROTEGE | Clap de fin !

42-43 RECHERCHE ET INNOVATION
• Les activités de l'AGROPOL en 2024
• Des carottes surgelées à Tubuai
• Détecter la présence d'insectes ravageurs

44-45 LES PRODUCTEURS S'ORGANISENT
• L'association Coopérative GAB Raromata'i
• Deux organismes pour la Vanille de Tahiti

46-47 MÉTÉOROLOGIE
• Une saison chaude pluvio-orageuse
• La DAG au séminaire CLIPSSA

49-50 BIOSÉCURITÉ
• Biodiversité : importation de plantes en P.F.
• Attention danger : la punaise diabolique

50 PRODUCTION VÉGÉTALE
• Le citron caviar, un joyau de la gastronomie

51-53 AQUACULTURE
• CiguaWatch, tout savoir sur la ciguatera
• Le ina'a, très apprécié mais peu connu



56-57 ARTISANAT TRADITIONNEL
• La nacre polynésienne

58 JOUEZ AVEC NOUS | Pour se détendre...



SIA 2025 : Un Village du Pacifique au cœur de Paris



Du 22 février au 2 mars 2025 à Paris Expo - Porte de Versailles, le 61^{ème} Salon International de l'Agriculture a accueilli pour la première fois un Village du Pacifique, une initiative inédite réunissant la Polynésie française, la Nouvelle-Calédonie et Wallis-et-Futuna. Coordonné par la CAPL, cet espace commun a permis de valoriser les richesses agricoles, artisanales et culturelles de nos territoires insulaires, dans un esprit de solidarité régionale et d'ouverture au monde.

● Une vitrine d'excellence et d'opportunités

Ce Village du Pacifique a ainsi pu offrir aux 607 503 visiteurs du Salon un véritable voyage sensoriel et culturel, avec une programmation riche et interactive :

- Démonstrations culinaires et dégustations de produits typiques,
- Cérémonies traditionnelles,
- Spectacles de danse et démonstrations artisanales,
- Rencontres professionnelles, notamment dans un espace dédié au networking,
- Animations ludiques, quiz et échanges culturels...

● Une délégation polynésienne engagée et dynamique

Portée par la CAPL, en partenariat avec le Pays et la Délégation de la Polynésie française à Paris, la délégation polynésienne a réuni 26 exposants passionnés, représentant les secteurs phares de notre économie locale. Ce projet a été soutenu par Air Tahiti Nui, Air Tahiti Nui Cargo, l'EPIC Vanille de Tahiti et le Syndicat de Défense de l'Indication Géographique du Rhum Agricole Polynésien.

L'espace polynésien s'est articulé autour de cinq pôles complémentaires :

- **Vanille** : mettant à l'honneur les variétés de Tahiti, Moorea, Raiatea et Huahine ;
- **Rhum** : rhums, punchs et eaux-de-vie, issus de distilleries artisanales ;
- **Traiteur & Bar** : dégustation de mets locaux dans une ambiance chaleureuse ;
- **Artisanat & Tourisme** : exposition de créations traditionnelles, valorisation du patrimoine culturel ;
- **Bijouterie & Perle de Tahiti** : mise en lumière de la célèbre perle noire, symbole de prestige et d'élégance.

Pour les exposants de Polynésie française, cet événement a représenté une belle opportunité commerciale, leur permettant de promouvoir leurs produits et de gagner en visibilité, mais aussi d'étendre leurs réseaux de distribution à l'échelle nationale et internationale. Tous ont mis en avant avec fierté le savoir-faire polynésien, entre authenticité, innovation et excellence. La CAPL tient à remercier chaleureusement l'ensemble des exposants pour leur engagement, leur professionnalisme et leur contribution essentielle à la réussite de cette belle vitrine polynésienne.

●●● Te ho'e mata'eina'a no Patitifa i roto roa ia Pari

Mai te 22 no febuare e tae atu i te 2 no mati 2025, i te fare fa'a'ite'itera'a rahi no "Pari Expo - Porte de Versailles", ua tupu na te fa'a'ite'itera'a rahi a te feia faa'apu rau no te mau fenua ato'a, oia ia te 61 ra'a o te fa'a'ite'itera'a rahi i tupu i te fenua Farani e o te fa'atupu hia nei i te mau matahiti ato'a. No te taima matamua roa, ua amuitahi mai te mau piha Rautea e toru, no Taratoni, Wal-

lis e o Futuna e tae noa atu i ta tatou piha Rautea no te fenua nei no te fa'a'ite'ite ho'e a'e vahi i raro a'e i ta tatou ti'a'aura'a, o tei pii hia, "Mata'eina'a no Patitifa". Ho'e fa tumu: E fa'a'ite'ite amui i ta tatou mau hotu rau ato'a, ta tatou rima'i, ha'afaua'a, fa'atiani i te parau o na fenua to'o toru no te moana Patitifa nei, ia ite hia mai to tatou parau, ta tatou mau peu tumu, ta tatou mau faufa'a.



Des temps forts qui ont marqué les esprits

Parmi les événements marquants de cette édition, plusieurs temps forts ont rythmé la vie du Village du Pacifique. L'inauguration officielle en présence des ministres, des élus ultramarins et des ambassadeurs du Pacifique, a donné le ton d'une semaine placée sous le signe du dialogue et de la coopération.

La cérémonie de signature de la Fédération des Chambres d'Agriculture du Pacifique (FED-CAPP), saluée par l'ensemble des partenaires, a constitué un moment historique, posant les bases d'une stratégie commune pour le développement agricole régional. Enfin, la Polynésie française a signé une convention de partenariat tripartite avec le CIRAD et l'INRAE afin de renforcer la recherche agronomique dans la région, accompagner la transition agroécologique, valoriser la biodiversité locale et améliorer la souveraineté alimentaire. Il prévoit un renforcement de la présence scientifique sur le terrain et un appui accru à l'innovation agricole.

Une tradition de solidarité et de rayonnement

Au-delà du SIA, la CAPL a renouvelé son engagement social en coorganisant, avec la Délégation de la Polynésie française et les associations *A Taututuru la Na*, *Te Ramepa Oraet Des Amis de la Polynésie française*, un *ma'a Tahiti* à destination des malades polynésiens en évacuation sanitaire à Paris, perpétuant ainsi l'esprit de solidarité qui anime nos actions.

Enfin, comme chaque année, les représentants des Outre-mer ont été conviés à un cocktail à l'Élysée, en présence du président de la République, honorant ainsi la diversité et la richesse des territoires ultramarins dans un cadre officiel et prestigieux.

En résumé, le Village du Pacifique a été une vitrine exceptionnelle de la coopération régionale, où la Polynésie française a su rayonner par la qualité de ses produits, la richesse de sa culture et le professionnalisme de ses exposants. ■



Les présidents de la FEDCAPP et la délégation de PF avec Michel Barnier, ancien Premier ministre



La fédération Hei Tini Rau et Nini



Le ministre avec le CIRAD et l'INRAE



Repas des malades à la délégation de la Polynésie française

Une reconnaissance nationale pour la qualité de nos produits



La Polynésie française a encore brillé lors du Concours Général Agricole 2025, en remportant plusieurs médailles prestigieuses. Ces distinctions mettent en lumière l'excellence des savoir-faire polynésiens et l'engagement des producteurs locaux, salués par le ministre de l'Agriculture, Taivini Teai, qui a exprimé sa fierté et ses félicitations aux lauréats.

❖ Dans la catégorie des rhums :

- Médaille d'or : Manutea Tahiti - 50% (rhum blanc)
- Médaille d'argent : Domaine Pari Pari - T55 (rhum blanc)
- Médaille de bronze : Mana'o Blanc (rhum blanc)
- Médaille de bronze : Domaine Pari Pari - Ambré - 45% (rhum élevé sous bois)

- Médaille d'argent : Domaine Pari Pari - VSOP - 47% (rhum vieux)
- Médaille de bronze : Domaine Pari Pari - VO - 50% (rhum vieux)

❖ Pour la vanille de Tahiti (catégorie "vanille tahitiensis") :

- Médaille d'or : Rupe TUHEI-FAAHU
- Médailles d'argent : Giovanni MOUA et Yannick WONG





Unir nos forces pour un Pacifique plus résilient...

La Fédération des Chambres d'Agriculture et de la Pêche du Pacifique (FED-CAPP) est née

Le Pacifique français (Nouvelle-Calédonie, Polynésie française et Wallis-et-Futuna) représente un immense territoire maritime d'environ 7 millions de km², carrefour stratégique entre l'Asie et l'Océanie. Malgré l'éloignement, ces territoires partagent des défis communs : garantir leur souveraineté alimentaire, préserver leur environnement et renforcer leur développement durable. Face à ces enjeux, les Chambres d'Agriculture et de la Pêche ont décidé d'unir leurs forces.

Le 15 avril dernier, à Nouméa, la Fédération des Chambres d'Agriculture et de la Pêche du Pacifique (FED-CAPP) a été officiellement créée, comme annoncé lors du Salon International de l'Agriculture 2025. Les présidents Thomas Moutame (Polynésie française), Otilone Tokotu'u (Wallis-et-Futuna) et Jean-Christophe Niaoutou (Nouvelle-Calédonie) ont signé ensemble les statuts de la nouvelle fédération.

● Une ambition collective

La FED-CAPP réunit la CAP-NC (Nouvelle-Calédonie), la CAPL (Polynésie française) et la CCIMA (Wallis-et-Futuna). Son objectif est clair : construire un Pacifique plus autonome, solidaire et innovant. Ses missions principales sont de :

- promouvoir la **souveraineté alimentaire** dans nos îles,
- encourager le **"Mangeons local"** à l'échelle régionale,
- développer les **échanges techniques et commerciaux** entre territoires,
- porter une **voix commune** lors des grands événements,
- mener des **projets concrets** en faveur de l'agriculture et de la pêche.

● Priorités d'action pour 2025

Dès 2025, la FED-CAPP s'engage dans plusieurs chantiers ambitieux, structurés



autour de trois grandes priorités :

1. Développer les échanges régionaux

La première action collective a été la promotion des viandes calédonniennes (porc, veau, cerf) en Polynésie française, en partenariat avec l'OCEP. Une opération similaire est prévue à Wallis-et-Futuna dans le courant de l'année 2025. Par ailleurs, notre plateforme numérique polynésienne *Matete.pf* devrait être adaptée pour connecter les producteurs et acheteurs de Nouvelle-Calédonie et de Wallis-et-Futuna.

Une participation croisée à nos principaux événements respectifs (Foire de Bourail / de Tahiti / de Noël / SIA) est envisagée.

2. Former et accompagner les professionnels

La FED-CAPP entend créer des unités d'agro-transformation accessibles aux producteurs du Pacifique et installer un atelier mobile d'abattage porcin à Wallis-et-Futuna, avec l'appui d'experts calédonniens. L'échange de compétences sera aussi encouragé, notamment entre lycées agricoles, pour favoriser la formation et la mobilité des jeunes.

3. Innover et mutualiser les ressources

Des projets innovants sont également à l'étude, comme le développement d'une filière fraise aux Australes, la création d'une pépinière maraîchère en Polynésie, ou encore la structuration d'une filière autour de l'arbre à pain à Wallis-et-Futuna.



Le développement de la "filère fraise" aux Australes



La promotion des viandes de Nouvelle-Calédonie au Lycée hôtelier de Outumaoro

● Une gouvernance partagée

La gouvernance de la FED-CAPP repose sur un comité rassemblant les présidents et directeurs des trois chambres fondatrices. Elle sera appuyée par :

- Des **comités thématiques** composés d'élus, de professionnels et d'experts,
- Une **équipe de coordination** dédiée au suivi des projets,
- Un **financement mutualisé**, soutenu par les chambres membres, le Ministère des Outremer, l'ODEADOM, et des fonds européens ou internationaux.

● Construire l'avenir du Pacifique

L'officialisation de la FED-CAPP marque une étape historique. Elle incarne la volonté de faire du Pacifique un **modèle de résilience alimentaire**, de **valorisation des produits locaux** et d'**innovation technique**.

À travers cette fédération, nos territoires ne se contentent pas de faire face aux défis : ils choisissent de les relever ensemble, en partageant leur expérience, leurs talents et leurs ressources. En unissant leurs forces, la Nouvelle-Calédonie, la Polynésie française et Wallis-et-Futuna posent les bases d'un avenir plus durable, plus solidaire et plus ambitieux pour tous les agriculteurs et pêcheurs du Pacifique. ■

●●● I te 15 no Eperera 2025, ua ha'amana hia te amuitahira'a o te mau piha fa'a'apu e toru, to Taratoni, Wallis e o Futuna e tae noa atu i ta tatou piha Rautea i raro a'e i te pi'ira'a **FED-CAPP**, o te tahi ato'a ia tai'o mahana faufa'a rahi no te pae no te faa'apu e te tautai roto i teie mau tuha'a fenua Fareni no Patitifita nei. Ho'e a Fà, mautira, fa'at'i amara'a i ta tatou mereti ma'a, te ha'amaita'i atu a i te mau aura'a i roto pu nau fenua e toru, e no te aro 'amui i te mau fifi huru rau.

Mai te omuara'a o te matahiti 2025, rau te mau tapura ohipa amui tei ha'amata hia mai, oia ho'i, te fa'atianira'a i te mau 'i'o Taratoni i Porinetia nei e i te fenua no Wallis e o Futuna, te amuitahira'a i te feia faa'apu rau no na fenua e toru i nià i te tahua natirara pii hia Matete.pf, te ha'amaura'a i te mau vahi tavi-rira'a ma'a anei e tae noa atu i te ha'a farereira'a i te feia api e ha'apii nei i roto i te mau fare haapiiraa no te pae o te mau faa'apu rau.

Na te tomita faatere a te FED-CAP o tei ti'a hia mai e te mau peretiteni e tae noa atu i to ratou mau faatere piha e rave i te mau faaotira'a ato'a. Turu ato'a hia mai e te mau Tomite a te mau eivana'a i roto i te mau tuhaa rau e te tauturu pae faufaa a te afata a te huiiraatira e to te ara mai.

Na roto i te ha'amau a ras hia te FED-CAP, te faa'ite nei te reira i te hinaaro amui ia ohipa no te ho'e ananahi maita'i a'e no Patitifita nei. Na roto i te ha'amaita'i raa e te ha'a fauna'araa i ta tatou iho mau ma'a hotu e ma'a tupu, te amuira'a i to tatou puai no te aro amui i mua i te mau fifi no teie tau. ●



Signature des présidents de la FEDCAPP avec Sébastien Windsor, président des Chambres de France, et le ministre de l'Agriculture



Les présidents des Chambres de l'Outremer

Votre allié pour une agriculture et une pêche lagonaire durable

Le Guide Hotu Rau 2025

Vous êtes détenteur de la carte CAPL ? Profitez d'offres exclusives chez nos plus de 50 partenaires dans des secteurs variés : agriculture, pêche, construction, équipement, services et bien plus encore !
Voici les avantages CAPL 2025 chez nos partenaires :

Banque & Services (2)

- ➔ **BANQUE SOCREDO** : -25% sur l'émission de cartes bancaires et l'accès à Websoc pour tout nouveau compte pro et -25% sur les frais de mise en place de crédits.
- ➔ **SELARL COMPTA 3.0** : -15% sur le forfait comptable, -10% sur la paie, -20% sur bilan et compte de résultat.

Digital & Communication (6)

- ➔ **MUA ROA PRODUCTION** : -10% sur la création d'un site internet.
- ➔ **NOVACOM** : -10% sur la création de site internet professionnel.
- ➔ **STP MULTIPRESS** : -10% sur l'impression papier, -5% sur l'impression textile.
- ➔ **VINI** : • 2 mois offerts sur les forfaits mobiles Vini NUI et Vini REVA (version résidentielle ou professionnelle). • Frais d'accès offerts pour toute nouvelle souscription à l'offre Vinibox UP (Internet + Téléphonie) • -10 % sur les réparations SAV Mobile.
- ➔ **VODAFONE** :
 - -10 % sur l'achat d'un accessoire.
 - -3 % sur l'achat d'un téléphone.
- ➔ **MATAHITI CONNECT** : -10 % sur les prestations.

Transport & Fret (3)

- ➔ **SNA TUHAA PAE** : -5% sur le fret pour matériel agricole, jardinage, pêche et nautisme.
- ➔ **AIR TAHITI NUI** : -5% sur les vols vers Paris, L.A., Seattle, Auckland, Tokyo... + bagage supplémentaire offert, + 1^{er} stop à Los Angeles autorisé sans frais.
- ➔ **AIR MOANA** : Offres exclusives pour les professionnels du secteur primaire.

Écologie & Énergies Renouvelables (4)

- ➔ **GO GREEN** : -15% sur biodigesteurs Homebio-gas, -10% sur serres pro agricoles.
- ➔ **SUNZIL POLYNÉSIE** : -10% sur l'achat d'une centrale photovoltaïque complète.
- ➔ **HANAVAL** : -10% sur pompes solaires, -15% sur irrigation, -5% sur réservoirs et compacteurs déchets.
- ➔ **TECHNIVAL** : compost en vrac à prix réduit.

Matériaux & Bricolage (16)

- ➔ **ART CUISINE** : -15% sur tout le magasin.
- ➔ **COPE** : -10% sur tout le magasin.
- ➔ **PLOMBERIUM** : -10% sur la plomberie.
- ➔ **FAAA MATERIAUX** : -10% sur tout le magasin (hors parpaing, ciment, ferraille, promo).
- ➔ **FOURNITURES INDUSTRIELLES DE TAHITI** : -10% sur tout le magasin.
- ➔ **HOLLAND TAHITI TRADING** : -10% (hors ciment, parpaing, tôles).
- ➔ **PLASTISERD** : -25% sur les pots horticoles, seaux, poubelles, cordes -15% sur tuyaux PEHD.

- ➔ **SOCIMAT** : -20% sur la plomberie, -7% sur le reste.
- ➔ **SOMAC RAIATEA** : -10% sur le rayon jardin (hors promo).
- ➔ **TAHITI FIXATIONS** : -15% sur tout le magasin.
- ➔ **TURA ORA** : -15% sur citernes, pompes et électropompes.
- ➔ **ARGOS** : -10% sur tout le magasin.
- ➔ **ROTOPOL** : -10 % sur tout le magasin.
- ➔ **HERVÉ MATÉRIAUX** : -10 % sur l'ensemble du magasin sur présentation de la carte CAPL.
- ➔ **POE IMPORT** : -10 % sur l'ensemble du magasin (hors promotions en cours).
- ➔ **TIKITEA** : -15 % en boutique sur présentation de la carte CAPL.

Nautisme & Pêche (5)

- ➔ **NAUTISPORT** : -10% sur moteurs, accastillage, plongée, chasse sous-marine.
- ➔ **SIN TUNG HING MARINE** : -10% sur pêche,

accastillage, peintures marines, électronique marine.

- ➔ **TIARE MARKET FISHING** : -10% sur tout le magasin.
- ➔ **MAGASIN TAVITA** : -10% sur tout le magasin.
- ➔ **EXOCET DISTRIBUTIONS** : -10% sur tout le magasin.

Engins agricoles (6)

- ➔ **SOPAEP INDUSTRIE** : -5% sur l'achat d'un tracteur Kubota neuf.
- ➔ **ETS DIEUMEGARD** : -5% sur petits matériels agricoles + formation gratuite.
- ➔ **TAHITI BULL** : 1 kit entretien offert (courroie et filtration inclus) pour l'achat nouvelle machine.
- ➔ **OCEANIE PNEUS** : -15% sur toute la gamme agricole.
- ➔ **TEMANA IMPORT** : -5% sur tracteurs, -10% sur pièces détachées, -5% sur maintenance, formation offerte.
- ➔ **IMPORT AROMA SERVICE** : Pour l'achat de chaque pelle-job, 3 godets offerts.

Agriculture & Jardinage (14)

- ➔ **AGRITECH SARL** : -10% sur produits libres, -5% sur PPN dès 2 000 XPF d'achat.
- ➔ **JBS AGRICULTURE** : -10% sur semences, terreaux, matériel agricole et phytosanitaires.
- ➔ **TBA IMPORT** : -10% sur engrais et terreaux, -20% sur pots de fleurs.
- ➔ **ETS FARNHAM** : -10% sur tout le magasin (hors demande d'aide).
- ➔ **FRED BOURGOIN** : -20% sur sacs filets pour légumes.
- ➔ **SANGUE SA** : -5% sur PIG GROWER 25kg.
- ➔ **ACE SIN TUNG HING** : -15% sur jardin (hors bâches, phytos), -10% sur électricité, outillage, déco, sanitaire, -5% sur bois et peinture.
- ➔ **AGRI TAHITI** : -10% sur tout le magasin.
- ➔ **MAHIKEA** : Jusqu'à 20% de remise sur l'eau de Mahikea, BTNG, thé de vers, silicium organique et humus liquide.
- ➔ **ARAKA** : Jusqu'à 15% de remise sur EM, mélasse, vinaigre de bois et engrais profert.
- ➔ **TNB WATER & COMPOST** : réduction sur Ferti-fish et fertilisants.
- ➔ **POLYNACRE** : -5% sur l'alimentation animale.
- ➔ **DBT** : POWER FISH 1kg à prix réduit.
- ➔ **TAHITI HERE VERT** : -5% dès 5 000 XPF d'achat (hors promo/PPN).

Climatisation & Réfrigération (1)

- ➔ **POLYNESIE FROID** : -5% sur climatiseurs, filtration, maintenance, pièces détachées.

Alimentation & Restauration (1)

- ➔ **PASS TAMA'A** : 0% de commission sur les nouvelles adhésions au Pass Tama'a jusqu'à 500 000 XPF TTC de CA.



● INFOS & ADHÉSION ●

✉ **sac@capl.pf**

ou

☎ **40 50 26 90**

Certaines offres sont limitées ou nécessitent une réservation. Consultez le Service d'Aide à la Commercialisation de la CAPL pour tous les détails !

Le Service d'Aide à la Commercialisation

Tuha'a no te tauturura'a i te Tapiho'ora'a

A propos

No ni'a i to'na parau

Le Service d'Aide à la Commercialisation (SAC) est dédié à l'accompagnement des agriculteurs locaux dans la valorisation et la commercialisation de leurs produits agricoles.

Avec notre aide, les agriculteurs accèdent directement à des acheteurs potentiels et bénéficient d'une logistique reconnue pour son efficacité et sa rapidité.

No te mau ha'amaramara'a e hau atu a, te tiai atu nei te piha o te tapiho'ora'a ia outou e hiai nei e fa'ana'o i teie mau rave'a api

Nos actions

Ta matou mau ravera'a

- ◆ **Livraison et stockage à tarifs réduits**
Te utara'a e te vaira'a i ni'a i te ho'e faito moni ha'iha'i a'e
- ◆ **Conseil et assistance**
Faana'o i ta matou mau arata'ira'a, e te ape'era'a
- ◆ **Vente de produits CAPL**
Ho'o i te mau tauiha'a CAPL



Matete



Livraison



Manuels

Une question ? Besoin d'aide ?
Notre équipe est là pour vous.

+ (689) 40 50 26 90

sac@capl.pf

www.capl.pf

Extension de la prise en charge du fret

Le gouvernement de la Polynésie française a récemment modifié les annexes de l'arrêté n° 1586/CM du 13 septembre 2023 relatif à la prise en charge du fret pour certains produits agricoles, que nous vous avons présenté dans l'édition de décembre 2023 de notre bulletin technique.

Ces modifications ont été officialisées par l'arrêté n° 307/CM du 11 mars 2025, avec une entrée en vigueur prévue au 1^{er} mai 2025. Les évolutions concernent plus particulièrement le secteur agricole, avec un élargissement des produits éligibles à la prise en charge, dont :



■ Produits destinés à l'agriculture et à l'aquaculture pris en charge

- Fertilisants et pesticides chimiques, biologiques ou organiques dont les amendements (à base de poudre de basalte, calcique),
- Kits hydroponiques et aquaponiques,
- Biodigesteurs et composteurs.

■ Produits fabriqués ou transformés localement

L'arrêté précise également les produits transformés éligibles, qu'ils soient alimentaires ou non-alimentaires. Ainsi, ont été ajoutés :

Bois :

- Les feuillus précieux, sciés en plot ou équarris,
- Les sciages de résineux,
- Le bois séché et/ou traité,
- Les profilés, lambris, parquet...



Pour toute question ou accompagnement, n'hésitez pas à contacter la DGAE !

Une chambre de mûrissement des bananes à Raiatea

La commune de Taputapuatea, en collaboration avec la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire, a inauguré sa première chambre de mûrissement de bananes. Ce projet a pour objectif principal d'approvisionner les cantines scolaires de l'île de Raiatea avec des bananes. Cette initiative permet de soutenir la production locale et devrait rapidement s'étendre dans tous les archipels.

Les étapes du protocole de mûrissement



1. Récolte des régimes

Les bananes sont récoltées à un stade de maturité adéquat, garantissant un mûrissement uniforme.



2. Transport au hangar

Les régimes sont acheminés avec soin, disposés sur des matelas pour éviter tout choc susceptible d'endommager les fruits.



3. Suspension des régimes

Une fois arrivés au hangar, les régimes de bananes sont suspendus pour faciliter le processus de découpe.



4. Découpe des mains

Les « mains » de bananes (groupes de bananes) sont découpées à partir des régimes et mis dans des bacs.



5. Lavage

Les mains sont placées dans des cagettes sur deux niveaux, puis lavées à l'eau pour éliminer impuretés et résidus de latex.



Elle agit comme catalyseur naturel pour accélérer et homogénéiser le processus de mûrissement des bananes. Les bananes restent en chambre froide sous l'effet de l'Azethyl durant 5 à 6 jours.



8. Livraison des bananes mûres

À la fin du processus, les bananes quittent la chambre froide, prêtes à être livrées directement dans les cantines scolaires. Ce mûrissement contrôlé assure que les fruits arrivent frais dans les assiettes de nos enfants. ♦

6. Mise en chambre froide

Les cagettes sont placées en chambre froide à une température contrôlée de 18°C pendant 24 heures. Cette étape stabilise les fruits et prépare les tissus pour la phase de mûrissement.

7. Libération de l'Azethyl

Après 24 heures de refroidissement, l'Azethyl, une molécule naturelle d'origine végétale, est diffusé dans la chambre froide.

I Taputapuatea, ua avari mai te Oire, turu hia e te piha Rautea tana piha taparara'a me'i'a matamua roa.

Te fà, mautira te fa'a'amura'a i ta tatou mau tamarii i roto i te mau fare haapiira'a no Raiatea I te me'i'a.

Fa'anahora'a no te turu i ta tatou feia tanu ma'a no te fenua nei. Ia fa'a nanea hia atu a teie faanahora'a na roto i te mau taamotu no te fenua nei.



Soulagez votre dos après une journée de labeur dans les champs

Une routine d'étirements essentielle et efficace

Le travail agricole sollicite particulièrement le dos, une zone souvent mise à rude épreuve par des mouvements répétitifs, le port de charges lourdes et des postures prolongées. Ces efforts peuvent entraîner des tensions musculaires, des raideurs et, à long terme, des douleurs chroniques. Prendre soin de son dos selon une routine d'étirements ciblés à la fin de la journée est crucial pour le soulager, renforcer sa mobilité et prévenir les blessures...

1. Étirement en torsion vertébrale (sur le dos) :

- **Position :** Allongez-vous sur le dos, les jambes tendues.
- **Mouvement :** Pliez un genou et ramenez-le vers votre poitrine, puis faites doucement pivoter ce genou vers le côté opposé, tout en gardant vos épaules bien à plat sur le sol. Étendez votre bras du côté opposé à votre genou pour accentuer la torsion. Maintenez 15 à 20 secondes de chaque côté.
- **Bienfaits :** Cible directement le bas du dos en libérant les tensions accumulées dans les muscles lombaires.



2. Étirement du chat et de la vache (à quatre pattes) :

- **Position :** Mettez-vous à quatre pattes, avec les mains alignées sous les épaules et les genoux sous les hanches.
- **Mouvement :** Inspirez en arrondissant le dos vers le haut (posture du chat), en rentrant le menton vers la poitrine. Expirez en relâchant et en cambrant doucement le bas du dos (posture de la vache), en levant légèrement la tête. Répétez 5 à 10 fois.
- **Bienfaits :** Soulage les tensions dans toute la colonne vertébrale et améliore la mobilité du dos.



3. Étirement de l'enfant (position reposante) :

- **Position :** À genoux, asseyez-vous sur vos talons. Inclinez-vous vers l'avant en étendant vos bras devant vous, jusqu'à ce que votre front repose sur le sol.
- **Mouvement :** Relâchez complètement le corps et maintenez la position pendant 30 secondes à une minute.
- **Bienfaits :** Détend profondément le bas du dos et toute la colonne vertébrale, offrant une relaxation immédiate.



Conclusion

Votre dos est au cœur de votre mobilité et de vos efforts quotidiens : en prendre soin est essentiel pour préserver votre santé physique. En adoptant cette routine d'étirements ciblés chaque soir, vous pourrez réduire les tensions musculaires, améliorer la souplesse de votre colonne vertébrale et prévenir les désagréments liés à un travail intense. Une routine simple, mais puissante, qui peut grandement améliorer votre bien-être sur le long terme.

Séminaire interrégional du Pacifique

La valorisation des matières organiques en contexte insulaire

Du 24 au 28 mars 2025, la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire, en partenariat avec l'association VALORGA (VALorisation LOcale des matières ORGAniques) de Nouvelle-Calédonie, a organisé un séminaire interrégional dédié à la valorisation des matières organiques (MO). Soutenu par le Fonds Pacifique et l'ADEME, cet événement inédit a rassemblé chaque jour une trentaine de participants issus d'univers variés : agriculteurs, éleveurs, techniciens, agents communaux et institutionnels et des entreprises.

■ Un objectif clair : valoriser localement les ressources organiques disponibles

L'objectif du séminaire était d'explorer **des solutions concrètes et adaptées aux spécificités insulaires** pour valoriser les déchets organiques agricoles, agro-industriels et urbains. L'éloignement géographique, le coût élevé des intrants, la dépendance extérieure, ainsi que la nécessité de **solutions locales, circulaires et durables** imposent de repenser la gestion des matières organiques comme une opportunité stratégique pour les territoires du Pacifique.



Visite de la Station d'épuration de Papeete Te Ora No Ananahi



Visite de l'abattoir de Papara avec le Biovalor et l'Ecogas

■ Des visites techniques pour ancrer les échanges dans le réel

Chaque matin, les participants ont visité différents sites et projets polynésiens valorisant déjà, ou en phase d'expérimentation, les matières organiques.

Ces immersions sur le terrain ont permis de découvrir :

- Le traitement des sous-produits d'abattoirs grâce à un cuiseur et un composteur rotatif ;
- L'usage des connexes de scierie comme substrats de compostage ou pour la maîtrise des odeurs ;
- La transformation des coproduits de la pêche en engrais ou en alimentation animale, une solution pertinente face aux volumes importants de résidus générés par notre insularité ;
- Le lombricompostage et la micro-méthanisation à l'échelle de petites exploitations maraîchères, pour des solutions autonomes et locales ;
- La valorisation des résidus d'agro-industries, comme ceux issus des distilleries riches en éléments fertilisants (potasse notamment) ;
- Les synergies locales entre éleveurs et maraîchers, favorisant le retour au sol des effluents d'élevage et renforçant la fertilité des sols ;
- L'élevage d'insectes (Black Soldier Fly) pour transformer les bio-déchets en larves protéinées et en fertilisants ;
- Les plateformes communales de compostage des déchets verts, générant un compost végétal à remettre au cœur des pratiques agricoles pour pérenniser nos sols ;
- Le traitement performant des boues de STEP dans l'agglomération de Papeete, révélant un réel potentiel pour la production d'amendements organiques.

Dernier jour du séminaire dans la salle de conférence de l'UPF



■ Des échanges régionaux riches et inspirants

Les après-midis ont été consacrés à des présentations techniques, partages d'expériences et ateliers participatifs. Des intervenants de Nouvelle-Calédonie, Wallis-et-Futuna, Samoa, Nouvelle-Zélande et même du Québec sont venus témoigner. Tous ont souligné que la gestion des matières organiques est un défi commun à l'échelle du Pacifique.

Ces temps d'échange ont permis de croiser les regards, d'identifier des solutions déjà éprouvées ailleurs et d'imaginer des adaptations locales. Les ateliers collaboratifs ont fait émerger plusieurs leviers d'action concrets, parmi lesquels :

- ▶ Associer dès l'origine les utilisateurs finaux aux projets ;
- ▶ Mieux connaître et caractériser les gisements disponibles par des analyses ;
- ▶ Expérimenter les techniques en conditions réelles, en s'appuyant sur les retours du terrain et la coopération régionale ;
- ▶ Faire évoluer le cadre réglementaire pour sécuriser l'usage des matières organiques valorisées ;
- ▶ Mobiliser des financements pour soutenir les investissements techniques nécessaires.



Visite des larves de mouches BSF à l'ILM de Paëa (Technival)

■ Une dynamique fédératrice à l'échelle locale et régionale

Le séminaire a mis en lumière la pertinence d'une coopération interrégionale renforcée, appuyée par une volonté commune de partager outils et bonnes pratiques entre territoires du Pacifique. L'idée de structurer un réseau inter-pacifique dédié à la valorisation des matières organiques a été largement soutenue par les participants.

En parallèle, cet événement a constitué un véritable espace d'échange entre les acteurs locaux – agriculteurs, éleveurs, techniciens, institutions, collectivités et entreprises – favorisant la mise en relation, les retours d'expérience et l'émergence de projets concrets.

Ce premier rendez-vous collectif marque ainsi un tournant structurant

pour la Polynésie française, posant les bases d'une filière organisée autour de la valorisation des matières organiques, en cohérence avec les enjeux de souveraineté alimentaire, de fertilité des sols et de transition agroécologique.

■ Et maintenant ?

Vous trouverez le compte-rendu complet du séminaire, comprenant les présentations, les synthèses des ateliers, les fiches techniques, les retours d'expérience et les contacts, désormais en ligne sur le site de la CAPL. ●

●●● Mai te 24 e tae atu i te 28 no mai 2025, ua fa'atupu te piha Rautea e te taatira'a VALORGA i te rurura'a matamua roa a te mau fenua no patifita nei e no te ara. Rurura'a a te mau eivana'a e ha'a nei i te pae no te ha'afaua'ara'a i te mau pehu animara pohepohe, te feia faa'amu animara, te feia faa'apu, te mau ti'a piha rave ohipa e rave rau. Taime no te taato'araa o tei ha'a mau i te mau niu papu o te mau aitauiraa i roto pu i te mau fenua no Patifita nei e tae noa atu to te ara.



Les après-midis étaient consacrés à des ateliers de réflexion en salle

Australes ■ Programme Mobilité Erasmus+

Une expérience prometteuse entre Rurutu et Hawaï



Les jeunes de Rurutu ont été chaleureusement accueillis à Hawaï par leurs partenaires locaux

Pour les jeunes de Rurutu, les opportunités de mobilité restent rares... Grâce au programme *Erasmus+* et au ministère de l'Agriculture de Polynésie française, un groupe de 11 élèves a pu vivre une expérience à Hawaï, un voyage visant à enrichir leurs compétences agricoles, culturelles et linguistiques tout en leur permettant de s'ouvrir au monde.

Objectifs de la Mobilité Erasmus+

Cette initiative avait pour but de répondre à plusieurs enjeux :

- Découvrir de nouvelles techniques agricoles adaptées aux climats tropicaux.
- Favoriser les échanges culturels pour développer l'ouverture d'esprit et les compétences interculturelles.
- Améliorer les compétences professionnelles des élèves grâce à des ateliers pratiques et des visites d'exploitations.
- Introduire les élèves à l'anglais dans un cadre professionnel et quotidien.

Selon le Programme de Mobilité

Le voyage a commencé à Rurutu où nos jeunes ont pris un premier vol pour Tahiti. Trois jours plus tard, les élèves ont embarqué pour Hawaï. Sur place, ils ont été chaleureusement accueillis par leurs partenaires locaux, qui leur ont présenté

le programme et les ont installés dans des fermes partenaires.

Les jours suivants ont été consacrés à une immersion totale dans le monde agricole hawaïen. Les élèves ont travaillé auprès de quatre maîtres de stage, découvrant des techniques de culture adaptées aux climats tropicaux : irrigation, agroforesterie, rotation des cultures...

Ils ont également participé à des ateliers pratiques, comme la plantation de variétés locales de fruits et la culture du *taro*, un aliment emblématique d'Hawaï. Le stage s'est conclu par une cérémonie culturelle traditionnelle, devant leurs maîtres de stage, un moment riche en échanges.

En parallèle à cette immersion agricole, les élèves ont visité une école secondaire où ils ont eu l'occasion de tester la pirogue traditionnelle et de découvrir la culture

hawaïenne, tout en partageant leur propre culture en présentant un spectacle de Rurutu. Ces échanges se sont poursuivis dans une exploitation agricole où ils ont collaboré avec des lycéens hawaïens pour défricher un terrain, avant de préparer un déjeuner typique.

Une journée mémorable s'est déroulée à l'école Halau Ku Mana Charter School, où les élèves ont été accueillis selon la coutume avant de visiter le Lyon Arboretum de l'université de Hawaï à Manoa.

Ils ont également préparé des parcelles pour planter le *taro*, mettant en pratique les savoirs acquis lors de leurs ateliers.

La suite du séjour a combiné des activités agricoles et culturelles. Ils ont visité une coopérative spécialisée dans la préparation du *Poi taro* et ont mis en place une parcelle de *taro* selon les méthodes traditionnelles de Rurutu. La journée s'est terminée par une soirée culturelle dans une école de danse où ils ont découvert le *hula*.

Les élèves ont eu l'opportunité de découvrir le centre culturel polynésien et de s'initier à des activités nautiques, comme le surf, le paddle et le bodyboard, ce qui leur a permis de se détendre avant leur long voyage de retour à Rurutu.

Une expérience riche et motivante

Cette expérience de mobilité a transformé les élèves, leur permettant de découvrir des pratiques agricoles innovantes tout en approfondissant leur identité culturelle. Le partage entre les traditions hawaïennes et polynésiennes a enrichi leur savoir-faire et leur motivation à poursuivre leur formation dans le domaine agricole. ■



Travaux de défrichage dans une exploitation



Préparation du déjeuner avec leurs hôtes



En route pour une belle expérience de "mobilité"

Marquises ■ Lycée Agricole Saint-Athanase

Un centre de démonstration de production mixte, bio et non bio

En 2020, l'équipe du Lycée agricole St Athanase (LASA) à Nuku Hiva a décidé de certifier son exploitation avec le label Bio avec le soutien de BIO FETIA. Ainsi, l'établissement de Taiohae a obtenu son label « conversion Bio » en juillet 2021, puis le label « Bio » en octobre 2023.

Pourquoi une exploitation Bio au Lycée agricole des Marquises ?

L'exploitation du LASA utilise depuis de nombreuses années les principes de l'agroécologie : rotation de cultures, association de culture, paillage, utilisation de compost, haie et préservation de la biodiversité.

Les techniques employées respectent donc le cahier des charges de la NOAB (norme océanienne d'agriculture biologique). La décision de mettre en place la « certification bio » n'a donc pas entraîné de contraintes spécifiques dans notre mode de fonctionnement.

De plus, cela va permettre :

- d'éduquer nos élèves aux techniques bio et de préparer leur installation selon ce modèle car ils seront aussi acteurs dans la démarche,
- d'être un modèle d'exploitation Bio aux Marquises.

Une exploitation certifiée en « production mixte »

En tant que centre de formation, le LASA doit enseigner les différentes méthodes de production en Bio et en non Bio. Comme nous disposons d'une surface supérieure à 5 hectares, il nous est possible de demander une certification « en production mixte », avec des zones bio et des zones non bio.

► Des productions Bio

Il a donc été décidé de nous lancer vers la certification Bio pour certaines productions végétales : pamplemousse, citron, mangue, ananas, papaye, fruit de la passion, manioc, gingembre, curcuma,



Préparation de 3 billons pour une culture de gingembre avec apport de compost et irrigation goutte à goutte

potiron, banane, moringa, vanille, tomate, concombre, aubergine, haricot long, poivron, choux, radis et navet.

► Des productions conventionnelles

Nous avons maintenu en production conventionnelle :

- 2 productions animales, porcine et avicole (poules pondeuses) parce que les aliments utilisés pour les nourrir sont en majorité importés.
- l'atelier d'hydroponie pour la production de salades et de plantes aromatiques. Il s'agit d'une méthode économe en eau et particulièrement adaptée au contexte des îles polynésiennes. Il est

important que nos élèves soient sensibilisés à cette technique.

► Des productions naturelles

Nous avons également une production caprine et apicole qui ne sont pas certifiées Bio mais selon un mode de production naturelle. En effet, les chèvres sont nourries uniquement avec des herbes de l'exploitation (en pâturage) mais il n'y a pas de cahier des charges Bio sur cette production. Nos abeilles bénéficient également d'une méthode d'élevage qui respecte le cahier des charges de la NOAB, mais nous n'avons pas encore certifié cet atelier. ■



Entretien d'une parcelle en association papayer crotalaria pour améliorer la fertilité du sol tout en produisant

Lycée Agricole Saint-Athanase ■ Classe de CAPa ARC et SAPVER

Des élèves des Marquises en formation au Vanuatu

Grâce à une subvention accordée dans le cadre d'un plan de relance à la mobilité des apprenants du ministère de l'Agriculture en Polynésie française, une subvention Fonds pacifique accordée par le ministère français des Affaires étrangères, un accompagnement financier européen ERASMUS+, certains élèves de la classe de CAPa ARC et SAPVER du lycée agricole des Marquises ont pu réaliser une période de formation en milieu professionnel sur l'île de Efate au Vanuatu. Leur stage s'est déroulé du 21 novembre au 7 décembre 2024.

Cinq apprenants en CAP agricole «Agricultures des Régions Chaudes» ont été placés au sein d'exploitations agricoles dans le cadre de la production maraîchère en technique hydroponie et plein champ, la production d'ananas, mais également dans un abattoir de l'île.

■ Plus de deux semaines d'expériences inédites

A travers cette expérience professionnelle à l'étranger au cœur de l'Océan Pacifique. De nombreuses attentes pédagogiques des référentiels de formation ont été travaillées telles que acquérir et transmettre des attitudes, des savoir-faire et des savoirs en situation professionnelle. De plus, les apprenants ont pu participer à la défense de la francophonie sur place, le Vanuatu ayant trois langues officielles dont le français, la volonté d'améliorer l'apprentissage de l'anglais s'est développé. Ils contribuent également à initier une réflexion de nature économique transférable entre les états océaniques.

Au cours de leur séjour sur l'île de Efate au Vanuatu, des visites professionnelles et culturelles ont pu être réalisées en dehors du temps de travail en entreprise, et des liens d'amitié se sont créés entre apprenants et travailleurs au sein de leur entreprise



d'accueil, mais également avec la famille des référents sur place. Certains ramènent même avec eux de nouvelles recettes culinaires aux îles Marquises afin de partager un peu de la culture vanuataise.

■ Ouverture à la diversité culturelle océanienne

De plus, les apprenants ont pour la majorité pu s'ouvrir à la diversité culturelle océanienne car il s'agissait pour eux d'un premier voyage à l'international.

Les bénéficiaires de cette PFMP de la classe de CAPa ARC et SAPVER 1ère année du Lycée agricole des Marquises remercient chaleureusement le ministère de l'Agriculture, le SFD, la DAG, le ministère des affaires étrangères ainsi qu'Erasmus + pour leur participation financière dans la réalisation de ce projet ainsi que leurs accompagnatrices et accompagnateurs pour les extraordinaires moments partagés lors de cette découverte professionnelle. ■



Au gré des rencontres et des expériences sur le terrain, auprès des habitants, les Marquisiens se sont ouverts à la diversité culturelle de l'Océanie

Taravao ■ Lycée Agricole John Doom

Une offre de formations agricoles jusqu'aux Bac Pro

Le Lycée Agricole John Doom de Taravao a ouvert ses portes en 2018. L'établissement se distingue par son engagement envers la culture et la transmission de savoirs pratiques dans les domaines agroalimentaires et environnementaux. Il propose une offre de formation allant des classes de 4^{ème} et 3^{ème} en enseignement agricole jusqu'aux baccalauréats professionnels spécialisés, notamment en aquaculture, en agro-transformation et en gestion des milieux naturels et de la faune.

Après les classes de 4^{ème} et 3^{ème} consacrées à l'enseignement agricole, plusieurs filières sont proposées aux élèves :

■ Le Bac Pro Conduite de Productions Aquacoles

Il permet aux élèves d'acquérir des compétences techniques et théoriques dans la gestion des élevages aquacoles, que ce soit en eau douce ou en eau de mer. L'accent est mis sur la durabilité des productions aquacoles et la préservation des écosystèmes aquatiques, une thématique au cœur des préoccupations environnementales actuelles.

■ Le Bac Pro Productions et Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques

Cette filière représente un opérateur de production hautement qualifié. Selon le secteur ou la taille de l'entreprise, il occupe un emploi d'opérateur de production pouvant évoluer vers un poste de conducteur de ligne. Il peut parfois travailler en laboratoire de contrôle qualité de l'entreprise. L'accent est mis sur les bonnes pratiques de production, les aspects environnementaux et les enjeux économiques du secteur, permettant aux futurs diplômés de contribuer à la transition vers des pratiques plus durables.



Les Terminales CPA, lors d'un déplacement pédagogique à Rangiroa

■ Le Bac Pro Gestion des Milieux Naturels et de la Faune (GMNF)

Il s'agit d'une formation complète qui prépare les élèves à la gestion des espaces naturels et de la faune. Les élèves y apprennent à comprendre les écosystèmes naturels, à gérer la faune sauvage, à planifier des actions de conservation et à participer activement à la préservation de la biodiversité. Ce parcours permet aux élèves d'acquérir des compétences techniques en matière de gestion des milieux naturels tout en intégrant une dimension écologique et environnementale essentielle à la conservation de la biodiversité dans le contexte polynésien. Des formations diversifiées pour renforcer l'autonomie alimentaire du territoire,



Les élèves de la filière Bac Pro Alimentaire

valoriser les produits locaux et préserver la biodiversité en Polynésie. Les élèves sont ainsi formés non seulement pour être des professionnels compétents dans leur domaine, mais également des citoyens responsables, conscients des enjeux environnementaux et prêts à œuvrer pour un avenir plus durable.

Quelques projets phares pour cette année scolaire ont été :

- L'inauguration de la dernière tranche des travaux de construction de l'établissement le 14 février 2025
- L'aménagement d'une halle aquacole et la signature de conventions avec la DRM (Direction des Ressources Marines) et la CAPF (Coopérative Aquacole de P.F), pour la valorisation de l'algue rouge.
- Le voyage pédagogique au Mexique en novembre 2024 : sur la route du Umara
- Le déplacement pédagogique à Tetiaroa avec les élèves de seconde NJPF pour le projet de restauration du littoral.
- Le déplacement pédagogique à Rangiroa avec les élèves de terminale CPA pour préparer le baptême de plongée et participer aux travaux d'observation du requin Marteau avec l'association Mokarran.
- Le projet Taumataraa : protection de la baie Phaëton et de sa biodiversité. ■

La garantie Bio Pasifika pour

Ma production Végétale



Gestion de l'eau et de l'environnement

Le producteur doit mettre en place des techniques qui permettent d'économiser l'eau (paillage, système d'irrigation adapté...).

Le producteur maintient et protège la biodiversité sur l'exploitation (ex : zones naturelles, diversité de cultures...).



Stockage et transport

- Les produits biologiques sont toujours manipulés, stockés et transportés séparément des produits conventionnels. Aucun mélange n'est possible.
- La zone de stockage des produits biologiques doit être propre et protégée des nuisibles (rats, cafards, lézards...).

Administratif

- Cahier de culture : sous forme de cahier, fichier Excel, application de registre...
- Factures d'achats : intrants, semences (vérifier les paquets), matériel...
- Autorisations administratives : agréments pépinière, captage, forage...

Généralités

- Les produits chimiques de synthèses sont interdits. Les intrants autorisés figurent dans tableau 1 en annexe de la NOAB et dans la liste des intrants utilisables en AB de la DAG.
- Les OGM sont interdits.
- La culture hors-sol comme l'hydroponie ou l'aquaponie est interdite. Les cultures dans des bacs surélevés ou en pots contenant de la terre sont autorisées sous certaines conditions.

Prévention de la contamination

Le producteur protège ses cultures contre les sources de contamination :

- Risques sur l'exploitation : bois traité, pneus...
- Risques environnants : agriculture conventionnelle (mise en place d'une zone tampon)

Lutte contre les ravageurs, maladies et adventices

Le producteur utilise en priorité des méthodes de lutttes physiques, culturales ou biologique avant d'avoir recours à des produits BIO (ex : auxiliaires de culture, toile insect-proof, piège à phéromone, plantes « push-pull », rotation...).

Fertilisation des sols

- Des mesures doivent être prises pour limiter l'érosion du sol.
- Les sols ne doivent pas être appauvris. De la matière organique est apportée pour enrichir le sol (réincorporation des résidus de culture, compost, engrais verts et/ou la mise au repos de la terre par une jachère...).
- Si des matières plastiques sont utilisées (ex : paillage plastique), elles sont retirées après usage et ne sont pas brûlées.
- Les excréments humains (matière fécale ou urine) sont interdits sur les cultures destinées à la consommation humaine.
- Les déjections animales sont :
 - soit compostées avant application
 - soit appliquées sur un sol végétalisé 30 jours avant la récolte pour le maraichage/vivrier ou à tout moment pour les cultures fruitières.



Semence certifiée en agriculture biologique	Semence conventionnelle	Semence conventionnelle	Semence conventionnelle
Bio	Non traité	Traitement de contact	Traitement systémique
AUTORISÉ	TOLÉRÉ	TOLÉRÉ AVEC LAVAGE	INTERDIT

Les semences

Un nouveau bureau pour Bio Fetia

Le 2 mai 2025 s'est tenue, dans la salle de réunion de la CAPL à Tapaerui, la réunion du bureau de BIOFETIA, réseau de producteurs, de consommateurs et de transformeurs engagés dans la certification participative en agriculture biologique (SPG). Ce rendez-vous, crucial pour la gouvernance du SPG, a permis de renouveler le bureau de l'association, sur fond de discussions franches autour de la transparence, de la représentativité et du fonctionnement démocratique de l'organisation.



◆ Un bureau renouvelé et une présidence de transition

Après plusieurs échanges riches sur les rôles et les attentes liés à chaque fonction, le bureau a voté à l'unanimité l'élection de Thierry LISON DE LOMA à la présidence de BIOFETIA. Sa nomination, envisagée comme une année de transition, s'accompagnera d'une révision des statuts et des modalités électorales d'ici début 2026. Ce renouvellement s'est voulu collégial, transparent, et porteur d'une volonté de rassembler les forces vives du mouvement bio polynésien.

Le bureau nouvellement élu se compose ainsi :

- Président : Thierry LISON DE LOMA
- Vice-président : Kenny CHANE
- Trésorière : Amandine LAMBERT, assistée de Marc FABRESSE (trésorier adjoint)
- Secrétaire : Romanella CONSTANT, assistée de Claude JACQUES (secrétaire adjoint)
- Assesseurs : Yancouba AIDARA et Tiare LE LOCH

◆ Une équipe plurielle et engagée

Chaque membre s'est présenté en partageant ses motivations et ses parcours. Du terrain au plaidoyer, de l'expertise comptable à la gestion de projets agricoles, la diversité des profils reflète la volonté d'un bureau représentatif, ancré dans les réalités de tous les agriculteurs bio, qu'ils soient de Tahiti, des îles, jeunes installés ou pionniers du mouvement.

L'importance de mieux communiquer avec les adhérents, de défendre les petits producteurs, et de garantir la transparence des aides a été au cœur des échanges. Plusieurs membres ont plaidé pour un fonctionnement en binômes (ancien/nouveau) afin de faciliter la transmission et renforcer la cohésion. ●●●

◆ BIOFETIA dans les commissions

Les représentants du SPG ont également été désignés pour siéger au sein des différentes instances dans lesquelles BIOFETIA est impliquée :

- CALLA : Romanella (titulaire), Yancouba (suppléant)
- CAB : Marc (titulaire), Yancouba (suppléant)
- CADA : Yancouba (titulaire), Amandine (suppléante)
- Conférence agricole : Thierry (représentant principal)

Les membres du bureau siégeant dans ces commissions s'engagent à en préparer les travaux et à restituer les comptes rendus auprès des adhérents du SPG.

◆ Cap vers l'avenir

Cette réunion a également permis d'identifier plusieurs chantiers prioritaires :

- meilleure circulation de l'information entre le bureau et les membres,
- développement de la formation au sein du SPG,
- amélioration du règlement intérieur,
- et clarification des critères d'éligibilité aux aides.

Une Assemblée Générale Extraordinaire (AGE) est envisagée afin d'impliquer pleinement les adhérents dans la redéfinition du projet associatif.

En conclusion, le président fraîchement élu a rappelé la nécessité de rester unis et tolérants : « Soyons groupés pour faire avancer BIO-FETIA ensemble ». ■

Mahealani, nouvelle animatrice chez Bio Fetia

Notre association a recruté une nouvelle animatrice, Mahealani Ravea, qui accompagnera les agriculteurs dans la certification *Bio Pasifika*. Elle sera en charge de l'archipel des Marquises, de Moorea et de la commune de Taravao.

Originaire de Moorea et diplômée d'un BTS DARC (Développement de l'Agriculture des Régions Chaudes) au Lycée agricole d'Opunohu, Mahealani a poursuivi ses études à La Réunion, où elle a obtenu une licence professionnelle en Agriculture et Développement Durable des Régions Tropicales Insulaires. Un mot de Mahealani : « Passionnée par l'agriculture et le respect de l'environnement, je suis convaincue que l'agriculture biologique est une voie essentielle



pour un avenir meilleur. Apporter mon aide aux agriculteurs est primordial pour moi, et c'est pour cela que j'ai intégré l'équipe. » ■



Les nouveaux producteurs garantis *Bio Pasifika* par *Bio Fetia* entre novembre 2024 et mars 2025



• Matahi ROOARII

Production végétale à Taha'a
(en conversion)



• Isabelle TAILLEFER

Pépinière à Tahiti



• Ethelle AIHO

Production végétale
à Taha'a

• Charles BENNETT :

Production végétale
à Rangiroa
(en conversion)

• Heirava TAIORÉ :

Production végétale
à Raiatea
(en conversion)

• Keily PANG :

Production végétale
à Raiatea
(en conversion)

• Marceline TEIHO :

Production végétale
à Huahine

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



Qu'est ce que le Fonds Paritaire de Gestion ?

Les employeurs du secteur privé sont tenus de participer au développement de la formation professionnelle des salariés en Polynésie française, sous la forme d'une cotisation sociale mensuelle, à hauteur de 0,5% de la masse salariale brute. C'est le Fonds Paritaire de Gestion (FPG) qui est chargé de collecter ces fonds et de les répartir pour financer la formation des salariés de droit privé.

■ Dispositifs de financement

Le FPG distingue deux types de dispositifs de financement :

- **Dispositifs usuels** : Utilisation de la cotisation versée à la CPS (DTI) ou de l'enveloppe des Fonds Mutualisés (FMUT), variant selon l'effectif de l'entreprise (pour les entreprises de moins de 20 salariés).
- **Dispositifs complémentaires de financement** : Financement sur les Reliquats de Fonds Mutualisés (RFMUT), avec des modalités particulières définies par le conseil d'administration du FPG chaque année.

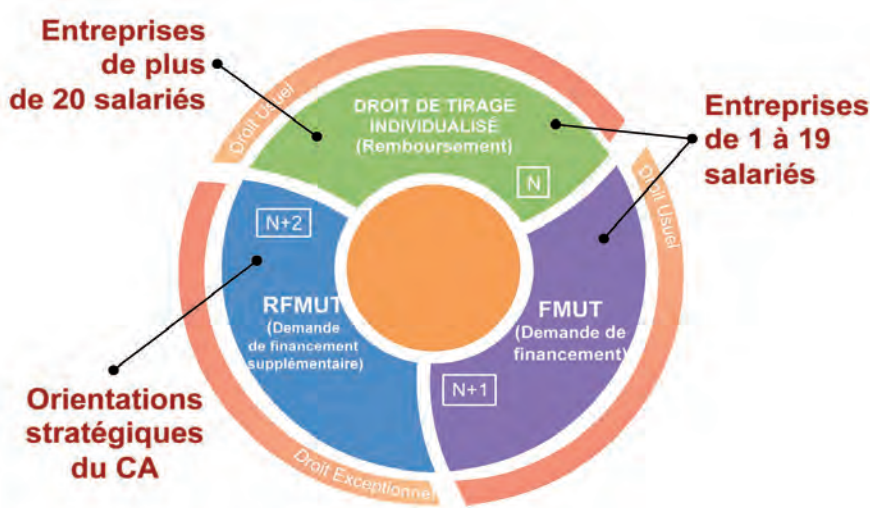
Les Fonds Mutualisés sont constitués des cotisations (DTI) non utilisées de l'année précédente et permettent de financer les entreprises de 1 à 19 salariés. Les frais pédagogiques et annexes sont distincts et ne peuvent être utilisés pour financer l'un l'autre.

Ex : pour une enveloppe de 180.000 XPF => 100.000 XPF sont alloués aux frais de formation et 80.000 XPF au remboursement des salaires pendant le temps de formation.

	Entreprise de 1 à 9 salariés	Entreprise de 10 à 19 salariés
Frais Pédagogiques	100 000 XPF	200 000 XPF
Frais Annexes	80 000 XPF	100 000 XPF
TOTAL	180 000 XPF	300 000 XPF

■ Besoin de financement complémentaire

Les entreprises nécessitant des fonds complémentaires sont invitées à prendre



contact avec le Fonds Paritaire de Gestion par téléphone au **40 42 71 00** ou par mail à contact@fondsparitaire.pf.

■ Procédure de demande de prise en charge

Les entreprises doivent soumettre leur demande de prise en charge **au minimum**

15 jours avant le début de la formation, en joignant toutes les pièces obligatoires telles que :

- Le formulaire unique,
- Le devis (non signé),
- Le programme pédagogique,
- L'ordre de recette de la CPS
- Le RIB de l'entreprise.



Gestion d'un chantier d'abattage de résineux "Niveau 3", réalisée avec le CFPPA et financée par le FPG. Le CFPPA est un organisme de formation spécialisé dans le secteur primaire (productions végétales, productions animales, forêt, agro transformation, gestion de l'entreprise agricole).

GO GREEN TAHITI VOUS ACCOMPAGNE DANS VOTRE PROJET AGRICOLE



Vous cherchez à maximiser vos rendements agricoles et protéger vos cultures ?



DÉCOUVREZ
NOS SERRES SUR-MESURE
(Serre tunnel, chapelle, vanille...)

À PARTIR 1 480 000 XPF*

- Adaptée à votre activité en fonction de votre budget
- De qualité supérieure
- Une rentabilité assurée en améliorant la croissance de vos cultures
- Une longévité garantie

**Défiscalisable sous conditions*



5%
de remise
sur les produits
CARREFOUR
en bon d'achat
sur présentation
de la carte
de fidélité.
Hors PPN.



CARREFOUR ARUE
TEL : 40 50 24 50
De 7h30 à 20h du lundi au samedi
De 7h à 12h30 le dimanche

CARREFOUR FAA'A
TEL : 40 54 88 08
De 8h à 20h du lundi au samedi
De 8h à 13h le dimanche

CARREFOUR PUNAAUIA
TEL : 40 46 08 08
De 8h à 20h
Du lundi au dimanche

CARREFOUR TARAVAO
TEL : 40 54 39 00
De 7h30 à 20h du lundi au samedi
De 7h30 à 13h le dimanche



Dotées de nouveaux visuels et accueillant de nouvelles catégories, les cartes de la CAPL évoluent

Les nouvelles cartes professionnelles de la CAPL

Dans une volonté de modernisation et de meilleure représentativité des métiers du secteur primaire, la Chambre dévoile ses nouveaux visuels de cartes. Plus lisibles et mieux adaptés aux réalités de terrain, ces nouveaux supports marquent une étape importante dans la reconnaissance du statut d'exploitant du secteur primaire.

Deux nouvelles catégories de cartes font leur apparition :

- La carte professionnelle **"Pêche lagonaire" (PL)**, dédiée aux acteurs de la pêche en milieu lagonaire ;
- La carte professionnelle **"Terre-Mer" (TM)**, conçue pour valoriser les exploitations combinant activités agricoles et lagonaires.

Ces nouveautés viennent enrichir les cartes déjà existantes :

- La carte professionnelle **"Grand exploitant agricole" (CG)** ;
- La carte professionnelle **"Exploitant agricole" (CP)** ;
- La carte **"Groupement et société" (GS)** ;
- La carte provisoire **"Mahana" (CM)**, destinée aux porteurs de projet en phase de développement.

Il est à noter que les cartes CG et CP concernent désormais exclusivement les exploitants agricoles, afin de mieux valoriser et encadrer l'activité agricole professionnelle.

Rappel essentiel : La carte professionnelle CAPL est bien plus qu'un simple document. Elle est la clé d'accès aux dispositifs d'aide du Pays, tels que les subventions agricoles, la prise en charge du fret, les dispositifs de défiscalisation, ou encore l'attribution de lots agricoles. Elle atteste également du statut professionnel de l'exploitant et permet de bénéficier d'un accompagnement personnalisé par les agents de la Chambre.

Les cartes expirées au 31 décembre 2024 peuvent être renouvelées dès à présent afin de garantir la continuité de vos droits et de vos avantages. Quant aux cartes expirant au 31 décembre 2025, la campagne de renouvellement débutera à partir du mois d'octobre 2025.

Pour toute information complémentaire ou pour être accompagné dans vos démarches, le **Service des Formalités des Entreprises (SFE)** de la CAPL se tient à votre disposition :

Tél : 40 50 26 90 • Email : sfe@capl.pf

La CAPL, à vos côtés pour construire l'avenir de votre exploitation !

●●● Ua faa'api ato'a mai te piha Rautea i tana mau taretā faa'apu no te ha'ama'ita'i atu a i te tereraa ohipa i te pae no te faa'apu rau. E mau hoho'a hau atu a i te nehenehe e 'ume ato'a i te mata. E piti nau taretā api tei ha'ama'u hia, oia ho'i te Taretā (PL) Tautai roto, e te Taretā (TM) Fenua-Moana no te feia e ha'a nei i ni'a i te fenua e i raro i te moana. Mea titau hia teie mau Taretā Mai te peu e te opua nei outou i te ani i te tauturu i te hau fenua anei, Maoti ato'a e ha'a papu i to outou ti'ara'a ta'ata faa'apu. Ua matara ae na te faa'apira'a o te mau Taretā tei nene'i hia i te matahiti 2024 ra. E iriti to te matahiti 2025 i te ava'e Atopa 2025.

Contact : sfe@capl.pf.



Agriculteurs, pêcheurs :

Agissons maintenant pour protéger nos rivières et lagons !

L'eau est essentielle à vos métiers : elle fait pousser les cultures, abrite les poissons et maintient la vie dans nos lagons. Mais si nous ne faisons pas attention, elle peut être polluée et mettre en danger nos ressources et nos moyens de subsistance.

Voici quelques gestes simples à adopter pour préserver nos rivières et lagons :



Epandage de lisiers

Respectez la réglementation pour éviter que ces déchets organiques se retrouvent dans les rivières à cause du ruissellement. Ils polluent l'eau et les lagons.

Utilisez des plantes près des rivières pour filtrer les polluants et les empêcher de descendre dans l'eau. Elles aident aussi à retenir la terre et à éviter l'érosion.

Plantation de haies



Propreté des rivières

Ne jetez rien dans les rivières : ni déchets, ni eaux usées ! Tout ce qui va dans la rivière finit dans le lagon et menace les poissons, coraux et autres espèces marines.

En prenant soin de nos ressources en eau, vous protégez non seulement votre métier mais aussi l'avenir de votre famille et des générations futures !

Paruru anae to tatou anavai et te tai roto. Mea faufa'a roa te pape, i roto i ta tatou faa'apu, e ta tatou faufa'a moana. Teie ra, ia haapao maitai, ia ore e fa'a vi'ivi'i hia, no to tatou ananahi. Teie titahi mau fa'a ohipara'a ohie. Ta parareraa te mau hiti : Faatura ite mau faaueraa - Eiaha e fa'a viivii e faaru'e i te mau pehu i roto ite tahora. Tanuraa te mau hiti anavai : Faaohipa i te mau tumu raau no te tape'a, aore ra no te titi'a te mau vi'ivi'i. E na te reira e mau oia i te repo i piaho i te tahora, eiaha toa ia he'e i te fenua. Ta ma ra'a o te mau anavai : Eiaha e huri te pehu e te pape vi'ivi'i i roto i te anavai. E tau i teie mau ino huru rau i roto i te moana. E fifi i muri mai, i te tai roto e te taatoaraa o te faufa'a moana. la aupuru tatou, to tatou pape, ua paruru tatou, i to tatou ohipa. To tatou Utuafare e te mau ui no a muri mai.



**DIRECTION de
L'ENVIRONNEMENT**



Standard : (689) 40 47 66 66



www.service-public.pf/diren



B.P. 4562 - 98713 Papeete TAHITI



Bâtiment de la Culture, face au CESEC
rue des Poilus Tahitiens, Papeete

Ensemble, protégeons notre fenua !

Lancement du projet TAVIVAT jusqu'en 2030

Du vivrier dans les assiettes des restaurants scolaires

Le projet TAVIVAT (Transition Agroécologique VIVrière et Agrotransformation) a un objectif clair : augmenter la part de vivrier local consommé en restauration scolaire. Instauré sur 10 communes pilotes (Teva i Uta, Mahina, Taputapuatea, Bora Bora, Huahine, Taha'a, Rurutu, Rimatara, Nuku Hiva et Ua Huka), il a une ambition de réplcation à d'autres communes et outremers tropicaux.

TAVIVAT est un projet collectif (en consortium), il est porté par la Direction de l'Agriculture (chef de file), la Chambre d'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL), le Syndicat pour la Promotion des Communes de Polynésie française (SPCPF), le SPG Bio Fetia, l'Etablissement Public d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPEFPA), ASAE conseil, et des sociétés privées de production agricole. L'opération est soutenue par l'Etat dans le cadre du dispositif « Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires » de **France 2030**, opéré par la Banque des Territoires (Caisse des Dépôts).

La phase de maturation tout juste achevée a permis de calibrer le plan d'actions pour les cinq prochaines années, à partir des diagnostics et études réalisés. Maintenant, place à l'action ! L'ensemble de la chaîne de valeur sera concerné : de la production à la consommation en restaurant scolaire.



●●● Te fa'anahora'a TAVIVAT, ua omua hia mai te reira e fa'ahope atu i te matahiti 2030 i roto ho'e Ahuru ato'a ra mau fare ha'apiira'a no te fenua nei. Te fa'o te fa'atama'araa ia i ta tatou mau tamarii i te ma'a hotu e ma'a tupu no te fenua i roto i te fare tama'ara'a no te fare ha'apiiraa. Opuara'a e turu papu hia nei e rave rahi mau fa'anahora'a...

E te tauturu ho'i a te Hau Nui na roto i te fa'anahora'a France 2030. Te hia'ai, maudira, ia ha'amaita'i hia te terera'a ohipa, a te feia fa'a'apu, te fa'a'ohiparaa i te mau rave'a api i te pae no te fa'a'ohipara'a i te mau matini, Te tavrira'a i te ma'a (gnocchis, faraoa houe...)

Te tapiho'ora'a na roto i te natirara, matete.pf, e te ape'era'a i te mau oire anei. E mau rave'a tei omuahia mai no te ha'a matau i ta tatou mau tamarii i te 'amu I te ma'a no te fenua nei.



Les différentes étapes d'une réussite programmée

- Au niveau de la **production** : structuration en groupement, mécanisation de la filière vivrière, journées de démonstration (techniques, variétés, engins), déploiement d'outils d'aide à la décision en fertilisation des cultures.
- Du côté de la **transformation** : appel à candidature pour la mise à disposition de lignes de production (gnocchis, pâtes, farines, découpe de vivriers), recherche et développement de process de transformation, de recettes.
- Pour la **mise en marché** : faciliter le lien offre-demande, ajout d'un module permettant l'achat de denrées pour les restaurants scolaires via l'application matete.pf.
- Enfin, pour permettre la **consommation de vivrier en restaurant scolaire** : accompagnement pour la création de plans alimentaires, aide à la commande, programme d'éducation au goût pour les enfants, travail sur le gaspillage alimentaire, montée en compétences des équipes communales (séminaires, CAP cuisine), facilitation du partage entre acteurs du monde communale (outil numérique, réseaux professionnels). ■





Itinéraire technique du manioc

Originaire d'Amérique du Sud, le manioc a été introduit en Polynésie pour ses qualités alimentaires et sa résistance à la sécheresse.

Il fait partie du trio des cultures vivrières les plus plantées par les Polynésiens.

Il est cultivé à petite échelle, notamment dans les îles, comme plante de subsistance ou culture de diversification.



Variétés cultivées : **maniota 'uo'uo** et **maniota re'are'a**

Durée du cycle : **8 à 14 mois**

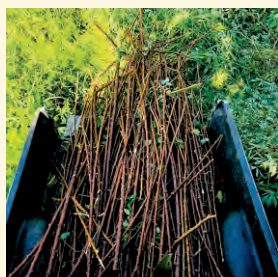
Rendement : **10 à 20 t/ha selon les pratiques**

Prix moyen (producteur) : **100 xpf / kg (x 15 si transformé)**

LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA CULTURE DU MANIOC

1. PRÉPARER LES PLANTS

- Récupérer des tiges d'environ 1m, âgées de 8 à 12 mois.
- Conserver les boutures à l'ombre quelques jours avant plantation.



2. PRÉPARER SON SOL

- Travailler le sol sur 25-40 cm de profondeur.
- Faire des buttes si le sol est humide.
- (Facultatif) Amender avec compost ou fumier décomposé.



3. PLANTATION

- Planter la tige verticalement ou en biais.
- Couper des boutures de 20 à 25 cm, avec 5 à 7 nœuds (1 tige de 1 m = 4 boutures).
- Espacement : 1 m x 1 m (soit environ 10 000 plants/ha).
- Planter en début de saison des pluies pour un bon enracinement.



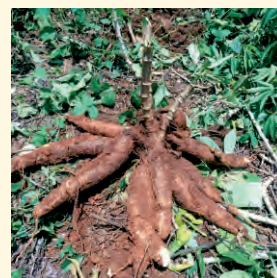
4. ENTRETIEN

- Désherbage durant les trois premiers mois.
- Paillage possible pour limiter l'enherbement.
- Pas d'irrigation nécessaire.



5. RÉCOLTE

- Récolte entre 8 et 14 mois.
- Signes de maturité : feuilles jaunes, fissuration du sol.
- Couper le plant et laisser dépasser environ 80 cm.
- Arracher le pied en entier pour récupérer les racines.



6. CONDITIONNEMENT

- Nettoyer les racines après récolte.
- Consommer rapidement ou transformer (farine, *retia*, *taota*, chips, galette, etc).



À SAVOIR... SUR LE MANIOC

- Il est tolérant à la sécheresse,
- Ses feuilles sont comestibles après cuisson,
- Le manioc doit toujours être bien épluché et bien cuit pour éliminer les toxines.



Te tarera'a o te Maniota

Te a'amu o te Maniota i Porinetia

Mai te mau pae fenua Marite 'apato'a, ua uta hia mai te maiota i Porinetia nei no te maita'i o tona ma'a e tona pautuutu i mua i te pa'ura. O te ho'e ia ma'a i ni'a i te toru e tanu rahi hia nei e te maohi i te fenua nei. E ere ra i te mea tanu rahi hia hau atu i hoa ra na roto i te mau ta'amotu, e tanura'a ha'apa'o tama'a noa.



Te guru rau o te Maniota i tanu hia : **maniota 'uo'uo e te maniota re'are'a**

Taime 'o'otira'a : **8 - 14 ava'e**

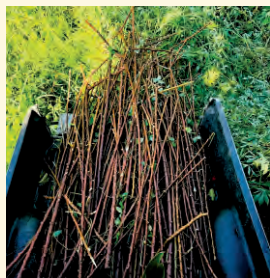
Hotu o te fa'a'apu : **10 à 20 t/ha ia au i te mau ravera'a**

Moni ho'o mama a'e (ta'ata fa'a'apu) : **100 xpf / kg (x15 mai te mea ua taviri hia)**

TE MAU TUHA'A TANURA'A O TE MANIOTA

1. FAAINEINE I TE FENUA

- A rave mai i te mau 'ata maniota faito 1m i te roa, mai te 8 e tae atu i te 12 ava'e i te pa'ari.



2. PRÉPARER SON SOL

- Tamaru i te repo fenua mai te 25-40 cm i te hohonu.
- Ha'a pa'i mai te peu e repo haumi.
- Ano'i i te repo ha'amaita'i hia e 'aore ia i te tutae moa anei.



3. TANURA'A

- A patia afaro / Fa'a hipa noa i te ata i roto i te repo
- Tapupu mai te 'ata 20 - 25 cm te roa, 5 - 7 pona i ni'a i te 'ata (e 4 pona i ni'a i te ho'e 'ata 1m i te roa)
- Ateateara'a : 1m X 1m (10 000 'ata/ha)
- A tanu i te omuara'a o te mau ava'e ua ia toa'a maita'i hia



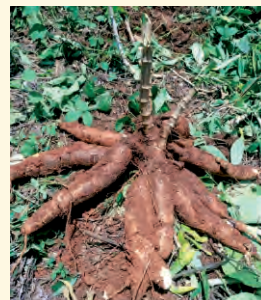
4. 'ATU'ATURA'A

- Utarura'a i na ava'e matamua e toru
- Nehenehe e ha'apo'i i ta 'oe pa'i i te mau rau 'e'e no te tape'a te tupura'a o te eihere
- Aita i titau hia ia fa'atoro i te tabera'a pape



5. 'O'OTIRA'A

- 'O'otira'a mai te 8 e tae atu 14 ava'e
- Tapa'o fa'a'ite e ua para te ma'a : Mau rau'ere re'are'a, afafa te repo fenua
- Tapu i te tumu, i ni'a i te faito 80 cm i te roa.
- A huti mai i te tumu maniota ta'ato'a e te mau a'a.



6. FA'AINEINERA'A

- Tama i te mau a'a maniota i muri a'e i te 'o'otira'a
- A amu 'oi'oi i te maniota e aore ia a taviri atu (pia, reti'a, taota, maniota farai...)



IA 'ITE MAI RA... I NI'A I TE MANIOTA

- E mea pautuutu i mua i te pa'ura.
- E nehenehe e 'amu i te mau rauere i muri a'e i te Tunura'a.
- Titau hia ia tipitipi maita'i hia te maniota, e ti'a ia tunu maita'i ato'a ia ia 'ore te mau tao'a taero.



Itinéraire technique du *Mautini* (potiron)

Le potiron, connu sous le nom de **mautini** en tahitien, est originaire du Mexique. Il a été introduit à Tahiti par les explorateurs européens, notamment les Espagnols et les Portugais, qui ont diffusé de nombreuses plantes du Nouveau Monde dans leurs colonies. Les courges ont été intégrées dans les cultures locales de Tahiti et sont maintenant utilisées dans diverses recettes traditionnelles, comme le **po'e mautini**, un flan à base de purée de potiron et de farine de manioc, arrosé de lait de coco.

Principales variétés : **butternut, buttercup, red curi, bleu de Hongrie, rouge vif d'Estampes, green hokaido, jack be little**

Durée du cycle : **4 à 5 mois**

Rendement : **25 à 40 t/ha selon la variété**

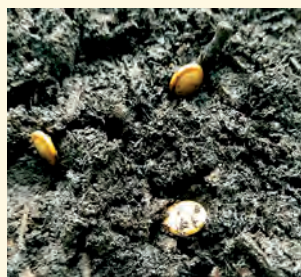
LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA CULTURE DU MAUTINI

1. PRÉPARATION DU SOL

Le sol doit être riche en humus, meuble et bien drainé. Avant de semer, il est conseillé de labourer et d'incorporer du compost.

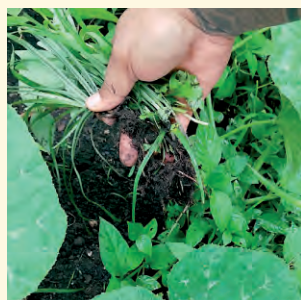
2. SEMIS ET PLANTATION

Les graines de potiron peuvent être semées directement en pleine terre en veillant à mettre la pointe de la graine vers le bas et 3 graines par trou. Espacez d'environ 1 mètre.



3. ENTRETIEN

Binez régulièrement pour éliminer les mauvaises herbes et arrosez en cas de sécheresse. Un paillage peut aider à conserver l'humidité du sol.



4. FLORAISON ET POLLINISATION

Les fleurs mâles et femelles apparaissent sur la même plante. Les abeilles jouent un rôle crucial dans la pollinisation.



5. RÉCOLTE

Les potirons sont prêts à être récoltés lorsque leur peau est dure et que le pédoncule commence à se dessécher. Utilisez un couteau pour couper le fruit en laissant un morceau de pédoncule.



6. STOCKAGE

Stockez les potirons dans un endroit sec et frais, à l'abri des oiseaux et des rongeurs. Ils peuvent se conserver plusieurs mois.

À SAVOIR... SUR LA PRODUCTION DE MAUTINI AU FENUA

Il est difficile de quantifier la production réelle de **mautini** en Polynésie. De nombreuses familles ont un ou deux plants de potiron dans leur **fa'a'apu**. Mais cultiver le **mautini** exige de nombreuses contraintes comme le contrôle des ravageurs (souris, rats, limaces et escargots), la maîtrise de l'enherbement (adventices), le vol, et aussi l'incertitude de trouver des acheteurs potentiels.



Te tarera'a o te Mautini

Te **mautini**, tei pii hia na roto i te reo farani, Potiron, no te fenua Mehito mai ia teie ma'a. Ua uta hia mai i Tahiti nei e te feia horo pahi no Europa mai, te mau Paniora et te Potiti, ratou tei uta i te raura'a o teie mau ma'a na roto i te mau fenua o ta ratou i haru mai.

Ua matau roa te taata faa'apu no Tahiti nei i te fa'a'ohipa i teie ma'a te Mautini, te fa'a'ohipa hia nei teie ma'a tupu i roto e rave rahi mau hamanira'a ma'a anei, Mai te **po'e Mautini** anei, te Faraoa ota Mautini ano'i hia e te pia Maniota anei e te û ha'ari.

Te Raura'a o te ma'a Tumu : **butternut, buttercup, red curi, bleu de Hongrie, rouge vif d'Estampes, green hokaido, jack be little**

Taime no te fa'a'ohura'a : **4 à 5 ava'e**

Ho'onara'a : **25 à 40 t/ha ia au i te huru ma'a**

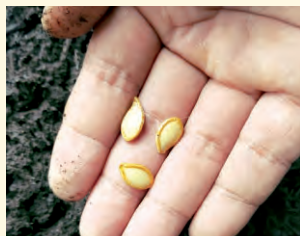
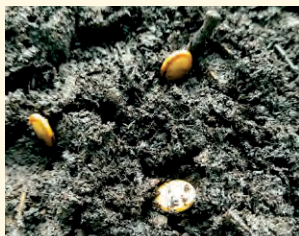
TE MAU TUHA'A TANURA'A O TE MAUTINI

1. FAAINEINE I TE FENUA

Me titan hia ia fa'aineine maita'i te fenua hou a fa'a'apu atu ai. Hou a ueue atu ai i te huero, mea titau hia ia vaere i te fenua e ia ano'i te repo ha'amaita'i i te repo fenua.

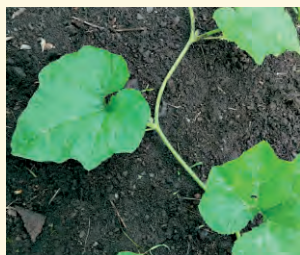
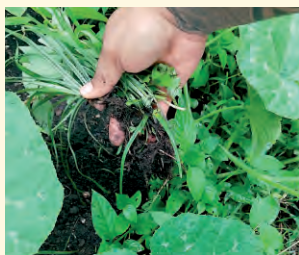
2. TE HA'APATA E TE TANURA'A

Nehenehe ta toutou e ueue noa te mau huero Mautini i roto i te repo, teie ra, a ara ia vai te oeoera'a o te huero i raro i te repo. E 3 a'e huero i te apoyo. Fa'ateate'a i ta outou mau Apo'o 1 a'e metera i te atea te tahi e te tahi.



3. AUPURURA'A

E ha'amaita'i i te tahera'a o te pape i ni'a i te repo fenua, e utaru i te eihere, e a pipi atu i te pape mai te peu e ua pa'ura. Nehenehe ato'a 'oe e ha'apo'i i ta 'oe pa'i i te mau rauere ia vai noa te hau maru i raro a'e.



4. TE FA'A'U'ARAA E TE FAA'TI'TORAA

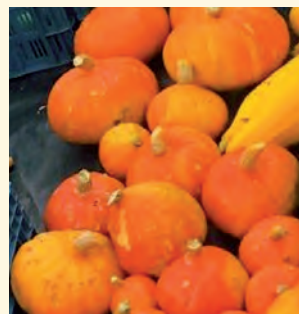
E 'u'a mai te tiare oni e te ufa i ni'a i te tumu ho'e.

Tuha'a ohipa faufa'a roa ta te manu meri i roto i te fa'ati'toraa.



5. TE O'OTIRA'A

Ua ineine te Mautini no te o'otira'a, ia paari tona iri rapae e ia hamata tona 'ata i te maro. A rave i te ho'e tipi no te tapu i te Mautini e a vaiho te tahi tuha'a o te 'ata.



6. HA'APUTURA'A

A ha'aputu i te Mautini i te ho'e vahi maro e te hau maru. I te ho'e vahi paruru hia e te manu e tae noa atu i te animara. Nehenehe te ma'a e vai Mauro rave rahi mau ava'e.

IA 'ITE MAI RA TATOU... I NI'A I TE PARAU NO TE MAUTINI I TE FENUA

I teie Mahana, e mea fifi i te tai'o i te ravira'a ma'a e 'o'oti hia nei i te ava'e / matahiti ho'e. E rave rahi ho'i mau utuafare, ratou hoa ra e fenua rahi to ratou, te vai ra hoa te tahi mau tumu Mautini i te tahi vahi. Ratou ato'a teie e tapiho'o nei i teie ma'a. No te ho'e ta'ata fa'a'apu, e mea huru fifi ato'a ra no te fa'atupu i teie ma'a, titau hia ia vai ara noa i te manu e te mau animara anei (Iore, te mau animara e tu'ino i te tumu e te mau Orare anei), titau ato'a ia fa'ata'oto i te fenua, te 'eia e tae noa atu te papu 'ore ia ite hia mai te hoani e ua inline i te ho'o mai i ta 'oe ma'a i te ho'e faito moni maita'i.



Analyse du risque de l'introduction du varroa



La Polynésie française recense aujourd'hui plus de 500 apiculteurs. Cette filière pourrait être menacée par une invasion du **varroa**. Le **varroa** est un petit acarien difficilement visible à l'œil nu qui se fixe sur les abeilles afin de se nourrir de leur corps gras et de leur hémolymph. Parasite de l'abeille mellifère (*Apis mellifera*), cet acarien est un fléau dévastateur qui provoque inévitablement la mort des colonies. Afin d'anticiper cette éventuelle invasion, le GDS-A PF, a entrepris une analyse de risque de l'introduction de *varroa.sp* et évalue ses conséquences pour la filière apicole polynésienne et les filières associées.

Analyse de risque : enjeux et objectifs

Une analyse de risque est une méthode d'aide à la décision. Son objectif principal est d'évaluer le risque. La méthodologie comprend 4 étapes :

- **Identification du danger,**
- **Evaluation du risque,**
- **Gestion des mesures de prévention,**
- **Communication des résultats.**

Pour évaluer le risque, le GDS-A PF a rencontré divers acteurs afin de récolter les données nécessaires : apiculteurs, autorités douanières, services de biosécurité, organisations locales... Ces entretiens ont permis le recensement des mesures existantes contre l'introduction du **varroa** et la récolte d'informations sur les flux maritimes et aériens. En parallèle, un questionnaire à l'intention des apiculteurs a été conçu afin d'évaluer les pratiques apicoles qui pourraient augmenter le risque d'introduction et les risques de sa propagation sur les archipels.

Collecte des données

50 apiculteurs provenant des **5 archipels de la Polynésie française** ont été interrogés sur leurs pratiques apicoles ainsi que sur leurs connaissances concernant le **varroa**.

Par la suite, les données vont être traitées afin d'évaluer le risque. En fonction des résultats de cette évaluation, des dispositifs de gestion du risque et des protocoles de surveillance pourront être mis en place.



Tout au long de cette analyse de risque, des actions de sensibilisations sur l'impact du **varroa** vont être menées auprès des apiculteurs.

Sensibilisation auprès des apiculteurs

L'apiculteur étant la première cause d'introduction du **varroa**, il est important de les sensibiliser afin d'éviter les pratiques à risques.

Cette étude est donc cruciale. En tant que territoire insulaire, la Polynésie française est vulnérable aux introductions d'espèces invasives.

Le **varroa** quant à lui, est déjà présent sur de nombreux territoires à travers le Pacifique : Australie, Nouvelle Zélande, Hawaï, Fidji... Et cette proximité géographique crée un risque important pour la Polynésie française, car les échanges commerciaux avec ces régions, qu'ils soient maritimes ou aériens, augmentent la probabilité d'introduction du parasite sur le Fenua. Il est donc aujourd'hui primordial de savoir anticiper afin d'être prêt à une éventuelle introduction. ●



Enquête sur le Bien-Être Animal en Polynésie



Le bien-être animal (BEA) est une préoccupation croissante dans les élevages de Polynésie française. Une enquête récente menée sur les îles de la Société offre un aperçu précieux des perceptions et pratiques des éleveurs locaux en matière de BEA. Cette étude, financée par le Fonds de Développement de la Vie Associative (FDVA), vise à comprendre le niveau de sensibilisation et les actions entreprises dans les élevages polynésiens, afin de proposer des mesures d'amélioration.

Contexte de l'étude

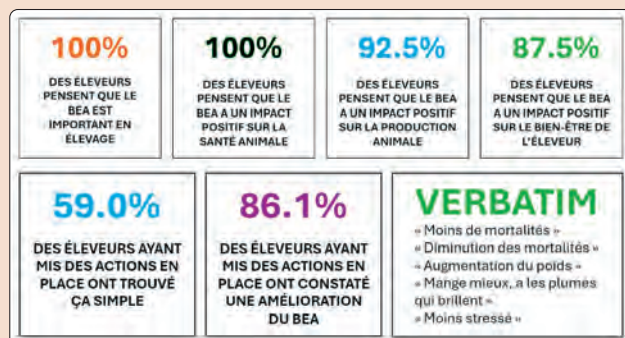
L'enquête a été menée auprès de **41 éleveurs**, majoritairement **masculins (73 %)**, pour la plupart **autodidactes ou formés par leurs proches**. Ces exploitants, dont les profils varient en termes de **types de production et de durée d'activité** (moyenne de 12,5 ans), ont été interrogés afin de mieux comprendre leur **perception du bien-être animal (BEA)** et les **pratiques mises en place dans leurs élevages**.

Sensibilisation et perceptions

Bien que 36,4 % des éleveurs n'aient jamais entendu parler du **concept de bien-être animal** avant l'enquête, tous reconnaissent son importance en élevage. Une majorité d'entre eux, soit 92,5 %, estime que le bien être animal a un impact positif sur la production, tandis que 87,5 % considèrent qu'il contribue également à améliorer leur propre bien-être. Par ailleurs, 97,4 % s'accordent à dire que les animaux ressentent la douleur.

Pratiques actuelles et interventions

Cependant, la mise en pratique des concepts de BEA reste inégale. Bien que 94,8% des éleveurs interviennent si un animal est malade, seuls 8,1% font appel à un vétérinaire, préférant souvent isoler l'animal ou, dans certains cas, l'abattre. Les interventions récentes pour améliorer le BEA incluent l'amélioration de l'alimentation et du logement, mais 40,5% des éleveurs n'ont pas entrepris d'actions récentes pour améliorer ces conditions.



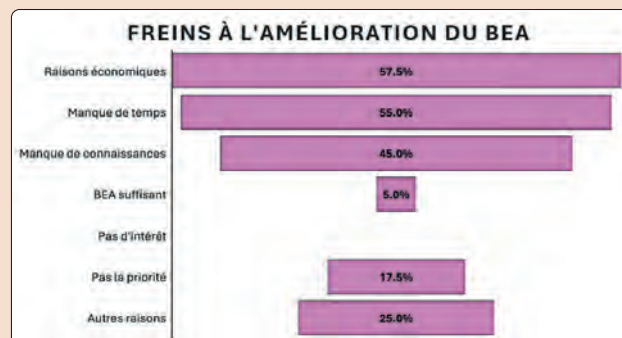
Les défis de l'amélioration du BEA en élevage

Les principaux obstacles à l'amélioration du BEA identifiés par les éleveurs incluent des raisons économiques, le manque de temps et de connaissances. Malgré cela, 67,5% des éleveurs montrent un intérêt pour des outils dédiés au BEA, tels que des applications mobiles ou des formations en ligne. En outre, une bonne proportion des éleveurs sont favorables à la mise en place de réglementations ou de labels BEA pour améliorer la situation.

Conclusion

L'enquête révèle que, bien que les éleveurs polynésiens reconnaissent l'importance du bien-être animal, beaucoup font face à des défis pour le mettre en œuvre efficacement. L'amélioration des infrastructures, des ressources éducatives et un accompagnement renforcé des éleveurs pourraient être bénéfiques. Le développement d'outils spécifiques et la mise en place de labels peuvent également contribuer à renforcer le bien-être des animaux, répondant ainsi aux attentes des consommateurs.

En conclusion, cette étude procure des bases solides pour des interventions futures et souligne l'importance d'un soutien accru aux éleveurs pour optimiser le bien-être animal dans les élevages polynésiens. Afin de réussir, ces efforts devront être contextualisés et adaptés aux réalités locales. L'amélioration du BEA en élevage devrait faire l'effort d'un soutien financier important de la part du ministère de l'agriculture et des administrations. ●





“Bien-Être Animal” vs. “Bientraitance”

Dans le monde de l'élevage, les termes "bien-être animal" et "bientraitance" sont souvent utilisés. Il convient de bien les cerner, parce qu'ils ne signifient pas exactement la même chose.

Décryptons ensemble ces deux "concepts" afin de mieux les comprendre et les appliquer au quotidien dans nos élevages.



Le bien-être animal

Le bien-être animal fait référence à la qualité de vie des animaux de rente. Il est souvent évalué par les "cinq degrés de libertés" :

- **Absence de faim et de soif** : Les animaux doivent avoir accès à une alimentation adéquate et à une eau de qualité.
- **Absence de maladies et de blessures** : La santé des animaux doit être surveillée attentivement, et de rapides interventions doivent être possibles.
- **Absence de stress** : Il est crucial que les animaux soient protégés des peurs et des angoisses intempestives.
- **Liberté de mouvement** : Les animaux doivent bénéficier d'un espace suffisant pour bouger et se comporter naturellement.
- **Liberté d'expression d'un comportement normal** : La possibilité pour les animaux de socialiser et de développer des comportements naturels est essentielle.

Ces libertés mettent l'accent sur les résultats visés, c'est-à-dire l'état final où l'animal se trouve en bonne santé physique et mentale.

La bientraitance

En revanche, la bientraitance concerne plus la manière dont nous, en tant qu'éleveurs, traitons nos animaux. Ici, l'accent est mis sur les obligations de moyens. Cela signifie que les éleveurs doivent

mettre en place toutes les mesures nécessaires pour garantir ces libertés. La bientraitance implique une approche proactive, où chaque geste, chaque soin prodigué, constitue un engagement envers le bien-être animal.



Obligations de résultat vs. obligations de moyens

L'obligation de résultat se concentre sur la condition finale à atteindre, comme le fait d'assurer un état de santé optimal chez les animaux. Dans un élevage de poules pondeuses par exemple, l'objectif serait d'obtenir des volatiles en bonne santé physiologique, ce qui devrait souvent se traduire par une ponte régulière et de qualité.

L'obligation de moyens, quant à elle, se réfère aux efforts déployés pour atteindre ces résultats. Dans un élevage porcin, cela pourrait inclure l'installation de systèmes de ventilation plus appropriés pour éviter le stress climatique chez les porcs, ou l'emploi de techniques d'alimentation avancées pour garantir une nutrition complète.

Exemples concrets

Prenons le cas d'un élevage de poules pondeuses. Assurer leur bien-être pourrait passer par l'optimisation de la lumière du jour, en mimant les cycles naturels, pour favoriser une ponte régulière sans stresser les oiseaux. Côté bientraitance, cela se traduirait par un nettoyage régulier des abris et une surveillance constante du bien-être de chaque poule pour intervenir dès les premiers signes de stress ou de maladie. Dans un élevage porcin, cela peut signifier offrir aux cochons suffisamment de place pour qu'ils puissent se déplacer librement et

interagir socialement tout en assurant une hygiène irréprochable des lieux de vie pour éviter les maladies.

Conclusion

Bien que le bien-être animal se concentre sur les résultats, la bientraitance assure que les méthodes et les ressources employées sont adéquates et constantes. Les deux sont essentiels et vont de pair pour garantir des élevages durables et respectueux de la nature animale. ●



Bovins et énergie solaire font bon ménage

Dans le cadre de la transition énergétique de la Polynésie française, un projet novateur d'agrivoltaïsme a vu le jour sur le plateau de Taravao à Tahiti. Nommé Mahana O'Hiupe, ce projet combine production d'énergie solaire et élevage bovin, offrant une solution durable et locale aux éleveurs tout en soutenant les objectifs énergétiques de l'île.

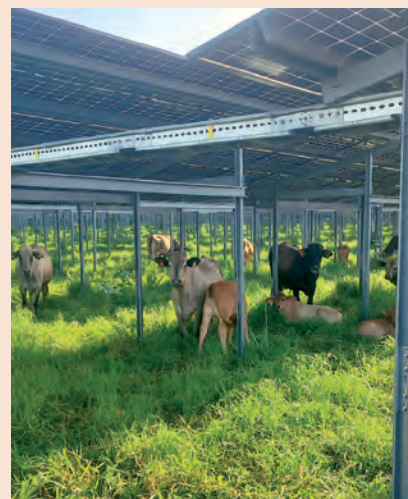


Un des grands atouts de **Mahana O'Hiupe** réside dans son modèle "agrisolaire", qui permet aux éleveurs de maintenir leur activité tout en intégrant des panneaux photovoltaïques. Les 26 000 panneaux, installés sur 12 hectares, sont disposés de façon à ne pas perturber la croissance de l'herbe, permettant ainsi aux bovins de se nourrir comme avant. De plus, l'ombre générée par les panneaux offre une protection contre les chaleurs l'après-midi, ce qui améliore le bien-être des animaux et favorise leur productivité. Ce partenariat représente une véritable opportunité pour les éleveurs souhaitant diversifier leurs sources de revenus. En plus des bénéfices agricoles, ils perçoivent une rémunération pour la location de leurs terrains et sont indemnisés

pour l'entretien des panneaux et des infrastructures, telles que les clôtures. Cette parcelle restera dédiée à l'agriculture durant 25 ans, préservant ainsi la pérennité de l'élevage bovin sauf cas de force majeure.

Vers la transition énergétique

Ce projet s'inscrit également dans un objectif plus large de transition énergétique en Polynésie française, visant à réduire la dépendance aux énergies fossiles. Avec une capacité de 10 MWc, la centrale photovoltaïque est équipée d'un système de stockage performant, permettant de gérer l'intermittence de la production d'énergie solaire et d'assurer une fourniture continue d'électricité à 5 500 foyers, même en l'absence d'ensoleillement.



Porté par des investisseurs locaux dont la **SPFS (Frédéric Siu)**, installé par la société **Sunzil** et en collaboration avec les éleveurs de la **Coopérative Faaapu Manahune**, ce projet bénéficie d'une expertise combinée dans les secteurs de l'agriculture et des énergies renouvelables. Il démontre ainsi qu'il est possible de conjuguer durabilité environnementale et rentabilité économique. Le modèle agrisolaire offre ainsi un levier précieux pour les éleveurs, renforçant leur activité tout en contribuant activement à la transition énergétique de l'île. Aujourd'hui pleinement opérationnel, **Mahana O'Hiupe** prouve que l'agriculture et les énergies renouvelables peuvent coexister de manière bénéfique pour tous. Ce modèle ouvre la voie à d'autres initiatives similaires en Polynésie, renforçant la résilience économique et environnementale du territoire. ●





Les recettes de nos produits locaux

TARO CARBONARA

Ingrédients

- 1 taro (coupé en cubes),
- 200 g de spaghetti,
- 200 ml de crème fraîche,
- 50 g de beurre,
- Sel, poivre, persillade.



Préparation

- Couper le taro en cubes avant de le cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- Dans une marmite, cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Égoutter et laisser refroidir.
- Dans une poêle, faire chauffer la crème fraîche. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la persillade.
- Dans la marmite où se trouvent les spaghettis égouttés, ajouter le beurre avec un peu de sel et de poivre. Ajouter ensuite la crème fraîche chaude, puis le taro.
- Mélanger le tout et laisser encore chauffer pendant quelques minutes.



Tamaa maitai !



GRATIN DE BANANES VERTES

Pour réaliser cette délicieuse recette, on peut utiliser indifféremment toutes les variétés de bananes locales (Hamo, Rio, Rimarima,...)

Ingrédients pour 4 personnes

- 6 bananes vertes,
- 200 ml de crème fraîche,
- 1 poignée de gruyère,
- Sel aillé, poivre, persillade...

Préparation

- Couper les deux extrémités des bananes et bien les nettoyer à l'eau.



- Laisser tremper vos bananes dans de l'eau salée pendant 5-10 minutes.
- Les faire cuire dans une marmite à l'eau bouillante pendant 10 à 15 minutes.
- Égoutter et laisser refroidir.
- Éplucher les bananes et les couper en rondelles.



- Dans une poêle, faire chauffer la crème fraîche.
- Ajouter les épices : poivre, persillade, sel aillé...

Au four

- Dans un plat à gratin, mettre les bananes coupées en rondelles, puis la préparation à la crème fraîche.
- Terminer avec du fromage râpé sur le dessus.
- Enfourner à 180°C (350°F) pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Tamaa maitai !





Cinq jours de formation répartis sur différents ateliers

La CAPL forme ses premiers apiculteurs

La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire par l'intermédiaire de son technicien référent en apiculture, Manutea Moutame, et en partenariat avec l'association Taaretu a dispensé sa toute première formation en apiculture à destination des jeunes de la commune de Faa'a issus des quartiers dites « prioritaires ». L'objectif principal est d'offrir une opportunité de découvrir un métier porteur et durable. Durant la formation, les participants ont pu s'initier aux bases de l'apiculture, à la gestion d'un rucher et à la valorisation des produits de la ruche.

Atelier de cours théorique sur le monde des abeilles



Le cours portait principalement sur l'origine et l'introduction des abeilles Polynésiennes, incluant les différentes castes (la reine, les ouvrières, les faux bourdons), leur mode de communication et leur reproduction – ainsi que leur alimentation, composée notamment de miel, de gelée royale et de pollen.

Atelier sur la fabrication des ruches

Cet atelier était consacré au montage des ruches : le corps Langstoph, la hausse Dadant, la planche d'envole, la toiture et les différents cadres...



●●● Ua fa'anaho mai te piha Rautea turu hia mai e te ta'atira'a Taaretu, tana ha'api'ipi'ira'a matamua roa i te pae no te manu meri na te mau taure'a no te mau aroa no Faa'a. Pae mahana no te tuatapapa e ha'api'i i te parau no te ao o te manu Meri. Ua ha'apii teie mau taure'a te hamani i ta ratou iho mau afata meri, ua mata'ita'i I te ho'e vahi hama-nira'a meri a te ho'e ta'ata aravehi. Ua fana'o ratou i te ho'e afata meri tata'itahi, te ho'e ha'apu'era'a manu meri, te mau tauiha'a no te hamata i ta ratou iho imira'a i te pae o te meri. Fa'anahora'a teie no te fa'aineine i teie mau taure'a i roto i ta ratou iho imiimira'a e tae noa atu i te ha'a nenea atu a i to ratou 'ite i roto i teie tuha'a ohipa maita'i i roto i te tau.

En immersion chez une apicultrice professionnelle

Les stagiaires ont eu l'opportunité de visiter l'exploitation apicole de Louise Frogier, une figure reconnue de l'apiculture à Tahiti.



Louise a présenté ses méthodes de travail et son exploitation, qui se concentre sur deux activités principales, la production et la transformation du miel.

Pour cette formation le syndicat Taaretu a offert une ruche complète pour chaque candidat avec un essaim d'abeille ainsi que de l'équipement apicole (enfumoir, masque et lève cadre). Cela leur offrira la possibilité de produire du miel pour leur consommation familiale mais aussi de développer leurs ruchers offrant ainsi une source de revenus complémentaire.

A l'issue de la formation, les participants ont reçu une attestation de stage, leur permettant de valoriser cette nouvelle compétence dans leur parcours professionnel. ■





Comment fabriquer son miel crémeux

Encore peu connu des consommateurs polynésiens, le miel dit "crémeux" se distingue par sa texture onctueuse, proche de celle d'une confiture, et sa facilité à être tartiné. Voilà une recette simple et artisanale pour le fabriquer.

Sélection de la semence de miel

La première étape consiste à choisir un miel qui se cristallise naturellement. Cette cristallisation servira de "semence" pour le processus de fabrication. La semence doit être très fine pour obtenir une texture crémeuse.



Maturation du miel

Le miel est laissé à reposer dans un maturateur pendant 4 jours. Ce repos permet aux impuretés de remonter à la surface. Une fois ce temps écoulé, le miel est transvasé dans un pot de 5 litres.



Refroidissement

Le pot de miel est placé au réfrigérateur pendant 24 heures. Ce refroidissement stabilise la structure du miel et facilite la cristallisation.

Incorporation de la semence

Pour chaque pot de 5 litres de miel, on utilise 250 grammes de semence. Cette proportion est importante pour assurer une texture crémeuse homogène.



Malaxage délicat

La semence est ensuite incorporée au miel à l'aide d'un fouet, en malaxant lentement et délicatement. Ce processus permet de répartir uniformément les cristaux de semence dans l'ensemble du pot, créant ainsi une cristallisation très fine.



Deuxième refroidissement et malaxage final

Après le malaxage, le miel est remis au réfrigérateur pendant 24 heures supplémentaires.

Cette étape est suivie d'un nouveau malaxage, effectué quotidiennement pendant 4 jours.

Grâce à ce processus artisanal très précis, on obtient un miel crémeux d'une grande qualité, apprécié pour sa douceur et son onctuosité.

●●● Te meri e fa'a'ohipa hia ra no te tavrira'a i te ma'a, e aore ia e parai hia i ni'a i te faraoa anei, o tei ano'i maita'i hia oia ia riro mai te pata ra te huru. Ho'e a u, ho'e a huru. E mea na roto ia i te fa'arapurapura'a i te meri ha'atahehira e noa'a mai ai teie huru meri au maita'i, eiaha ra e meri pa'ari. Inaha te hina'arora'a i te pae hopeara'a o te hamanira'a, o te ho'e ia meri tahe maita'i e te au ho'i i roto i te vaha.

ORGANIC COMPOST

TARIF EXCLUSIF DETENTEUR 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 pour la période 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

MADE IN FENUA



SOMAC

MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION

☎ 40 600 600



Offrez à votre jardin les outils qu'il mérite !



SOMAC RAIATEA - Raromatai Matériaux S.A.R.L.
BP 904 UTUROA - 98 735 RAIATEA

TÉL : 40 600 600
FAX : 40 66 26 26
contact@somacraiatea

SOMAC
RAIATEA

Capturez l'instant, partagez votre passion...

Vos photos dans le Bulletin

La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire de Polynésie française invite tous les professionnels du secteur à participer à une sélection photo spéciale !

Que vous soyez pêcheur lagonaire, agriculteur, éleveur ou aquaculteur, contribuez à mettre en lumière la richesse de vos savoir-faire à travers des clichés authentiques de votre quotidien.



3 catégories pour vous exprimer :

- La plus belle prise de pêche lagonaire
- Une photo insolite liée à votre activité
- Le plus beau produit du *fa'a'apu*

Les photos sélectionnées seront publiées dans le bulletin technique de décembre 2025, afin de valoriser la diversité de nos métiers et de notre fenua.

N'hésitez pas à partager un instant de fierté, d'émotion ou d'originalité !



Conditions techniques des photos :

- Format : JPG ou PNG • Taille : au moins 1 Mo
- Résolution : minimum 300 dpi
- Une photo maximum par catégorie et par participant

Comment participer ?

Envoyez vos photos en haute résolution, accompagnées :

- d'une **courte légende** (lieu, espèce, contexte, etc.),
- de vos **nom et activité**.



• Adresse d'envoi : secretariat@capl.pf

• Date limite : **5 octobre 2025** (Passé ce délai, vos photos seront prises en compte pour l'édition de juin 2026)

A rave mai i ta outou pata hoho'a !

Te titau atu nei te piha Rautea i te ta'ato'ara'a o te feia fa'a'apu rau e taretā CAPL ta ratou ia fa'a ô mai i roto i te ho'e fa'anahora'a no te pata haere mai i ta outou mau hoho'a nehenehe roa a'e o to outou orara'a i te mahana tata'i tahi.

E 3 tuha'a no te f'a'ite mai i ta outou mau hoho'a :

- Te hoho'a nehenehe roa a'e o ta outou mau i'a roto i tai'a hia mai
- Te tahi hoho'a ta'a'e e te fa'ahiahia no ta outou ravera'a ohipa
- Te hoho'a no ta outou ma'a hotu, mā'a tupu haviti roa a'e no roto mai i ta outou fa'a'apu.

Partagez avec nous la passion qui vous anime chaque jour... Mauruuru ! La CAPL

PROTEGE, clap de fin

Lancé fin 2018 et financé par l'Union européenne dans le cadre du 11^e FED régional, le Projet Régional Océanien des Territoires pour la Gestion durable des Écosystèmes (PROTEGE), a marqué une avancée majeure pour la coopération entre les territoires du Pacifique (Nouvelle-Calédonie, Polynésie française, Wallis-et-Futuna et Îles Pitcairn).

Un programme au cœur du développement durable dans la région Pacifique

Pendant **six ans**, PROTEGE a soutenu des politiques publiques visant à promouvoir un développement **durable et résilient**, en s'appuyant sur la **biodiversité et les ressources naturelles renouvelables**.

Coordonné par la Communauté du Pacifique (CPS) et le Programme régional océanien de l'environnement (PROE), PROTEGE a structuré ses actions autour de quatre grandes thématiques : l'agriculture et la foresterie, la pêche côtière et l'aquaculture, la gestion de l'eau et la lutte contre les espèces exotiques envahissantes. Ce programme a permis de renforcer la coopération régionale entre les PTOM et leurs voisins du Pacifique.

CHIFFRES CLÉS RÉGIONAUX



36 M d'€ soit 4,3 Md de F CFP financés par l'Union européenne.

128 000 d'€ / 15 M de F CFP cofinancés par les PTOM au titre de la Responsabilité Sociale et Environnementale



11 ateliers régionaux PROTEGE

650 actions conduites dans les territoires et à l'échelle de la région Pacifique

500 partenaires (institutions, collectivités, associations et acteurs locaux publics et privés)

Participation à une **trentaine** d'événements régionaux et internationaux



800 outils (tutoriels, fiches techniques, rapports, vidéos)

Des **centaines** de bénéficiaires (agriculteurs, pêcheurs, associations) des actions au travers de formations ou d'ateliers

Des réussites concrètes en Polynésie française

En **Polynésie française**, les actions ont été menées en étroite collaboration avec les services du Pays, sous le pilotage de la **Direction de l'agriculture (DAG)**, la **Direction des ressources marines (DRM)** et la **Direction de l'environnement (DIREN)**. Près de **150 actions** ont été déployées avec le soutien d'un **large réseau de partenaires locaux**.



AGROÉCOLOGIE ET AGROFORESTERIE

PROTEGE a notamment mis en place un réseau de 7 fermes de démonstration réparties sur les archipels, intégrées à un réseau régional de 27 fermes. Plusieurs parcelles agroforestières ont été installées aux Tuamotu et une étude de faisabilité a été réalisée pour développer une filière de terreau de semis local à base de tourbe de coco.



DURABILITÉ DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES

PROTEGE a permis la réalisation d'un diagnostic du système alimentaire des Marquises et de la Polynésie française, en appui à l'élaboration du Plan de transition alimentaire du Pays. Plusieurs initiatives locales ont été accompagnées, portées par des communes, des associations ou des entreprises, avec un fort lien au niveau régional.



PÊCHES CÔTIÈRES ET AQUACULTURE

PROTEGE a contribué au déploiement du Réseau d'observation des lagons (RESOLAG) et à la création de 10

nouvelles Zones de pêche réglementées (ZPR), tout en soutenant la reconduction de 8 autres ZPR et la formation de 6 comités de gestion. Le programme a accompagné l'émergence d'une nouvelle filière de macro-algues en aquaculture, le développement d'un kit artisanal d'aquaponie pour la sécurité alimentaire aux Tuamotu, plusieurs études sur la pression de pêche récifolagunaire ainsi que l'évaluation des stocks de rori sur l'atoll d'Apataki.

GESTION DE L'EAU

PROTEGE a soutenu le déploiement du réseau de surveillance de la qualité des eaux de la Fautaua et des eaux souterraines de l'agglomération de Papeete. Il a accompagné 6 communes de Tahiti et des archipels dans la mise en place de leur Plan de Sécurité Sanitaire

des Eaux (PSSE), visant à mieux gérer les risques liés à l'alimentation en eau potable. De plus, 20 rivières ont été nettoyées sur Tahiti et Moorea.

LUTTE CONTRE LES ESPÈCES EXOTIQUES ENVAHISSANTES

PROTEGE a permis le déploiement d'une brigade cynophile pour renforcer la biosécurité à l'aéroport de Faa'a. 3 îlots inhabités de Ua Pou ont été débarrassés du rat noir et le programme a soutenu la lutte contre les espèces végétales envahissantes au sein du site UNESCO du Paysage culturel de Taputapuataea.

CHIFFRES CLÉS EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

 Près de **120** partenaires locaux mobilisés (publics, privés, associatifs, communaux)

150 actions menées sur le territoire

Budget de près de **8 M** d'€ soit 950 M de F CFP injectés directement en Polynésie française.

À ceci, s'ajoute le budget dédié aux actions régionales bénéficiant également au territoire (3,9M d'€ soit 465M de F CFP)



9 postes en CDD (technicien et ingénieur)

et

9 stagiaires financés et placés au sein des services du Pays durant la période de mise en œuvre de PROTEGE

Un héritage durable

Le programme PROTEGE laisse un **héritage précieux aux générations futures**, marquant une étape clé dans la transition vers des économies durables

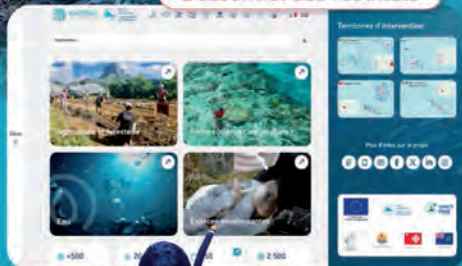
et résilientes dans le Pacifique. PROTEGE a jeté les bases pour le futur instrument financier de l'Union européenne, qui visera à

promouvoir le « **bleuissement** » et le « **verdissement** » des systèmes alimentaires des 3 PTOM du Pacifique.

RETROUVEZ TOUTES LES PRODUCTIONS DU PROJET PROTEGE

protege.spc.int

L'essentiel des résultats



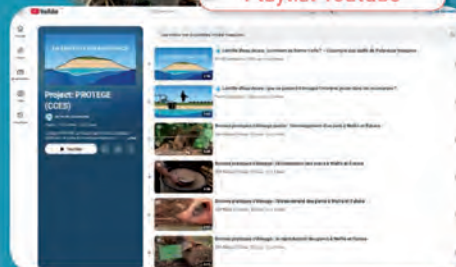
Espace documentaire



Carte interactive



Playlist Youtube



Retrouvez l'actualité PROTEGE sur :  www.protege.spc.int et sur l'application PROTEGE



PROTEGE
PROJET REGIONAL DE TRANSITION
POUR LA GESTION DURABLE DES ECOSYSTEMES



Financé par
l'Union européenne



Pacific Community
Communauté
du Pacifique



SPREP
PROE



NOUVELLE
CALEDONIE



POLYNÉSIE FRANÇAISE



WALLIS ET FUTUNA



ÎLES PITCAIRN



Les actualités de l'AGROPOL



Direction de l'agriculture
PO FATERERAKA NO TE OHIPAPA

Bilan des principales activités de l'Agropol en 2024

AGRONOMIE

800

Plants de 'uru et bananes plantains issus de culture *in vitro* diffusés dans les îles



- **Gestion des collections d'espèces vivrières** (bananiers type Maohi Pou et Orea, fe'i, patate douce, taro, igname, canne à sucre)
- **Sélection d'hybrides de patates douces** à chair violette et blanche
- **Etude sur les bactéries biostimulantes locales**

AGROTRANSFORMATION

76

Porteurs de projets accompagnés



Suivi des **ateliers d'agrotransformation** mis en place par la DAG (Mataiea, Iles Sous-le-Vent, Australes)

Recherche et développement

- Procédé de **pasteurisation eau de coco**,
- Valorisation des co-produits de **l'huile vierge**,
- Formulation de pâtes et gnocchis à base de **farines ou purées de vivriers**,
- Elaboration de produits à base de **Tiare Tahiti**.

PROTECTION DES CULTURES

Lutte contre les insectes ravageurs

3 000 000

auxiliaires de lutte biologique lâchés



Micro-guêpes contre Brontispa ou les mouches des fruits, et coccinelles contre les pucerons.

- Campagne de **lutte contre les mouches des fruits** à Ua Huka et Ua Pou

Diagnostic et lutte contre les pathogènes



- **Eradication de la Tristeza des agrumes (CTV)** à Ua Huka et Rurutu (en cours à Nuku Hiva)
- **Essai variétal de tomates** résistantes à la bactériose *Ralstonia*
- **Contrôle sanitaire** des cultures d'ananas, de *opuhi*, de gingembre et de canne à sucre pour la présence de virus

Analyses des résidus de pesticides

515

Echantillons analysés (fruits, légumes, vanille)



- Etudes sur **la dégradation des pesticides** sur le **chou chinois** et la **vanille**.

Unité de production de carottes surgelées à Tubuai



La DAG et la CAPL ont travaillé sur une solution rapide de valorisation des carottes déclassées des producteurs de Tubuai.

Une partie du hangar de la DAG à Tubuai a donc été aménagée pour permettre la mise en place d'une unité de production de carottes surgelées.

Le Pôle IAA a assuré la mise en route effective de l'unité début février.

C'est au total 350 kg de carottes déclassées qui ont pu être transformées avec l'équipe de la SNA Tuhaa Pae formée pour l'occasion au procédé de transformation mais aussi aux règles d'hygiène et de sécurité. ■



Direction de l'Agriculture - AGROPOL

- Cellule Recherche Innovation Valorisation
- PK 39,3 Route de la Carrière - Papara
- Secrétariat : 40 54 26 80
- Pôle agroalimentaire : 40 57 33 77

Besoin d'un diagnostic ?

► diagnostic.dag@administration.gov.pf

www.service-public.pf/dag

DAG PF

Direction de l'Agriculture de Polynésie française



Comment détecter rapidement la présence d'insectes ravageurs dans vos cultures

La détection précoce des insectes ravageurs dans les cultures permet d'agir rapidement et de limiter leurs dégâts. L'observation directe des insectes ravageurs sur les cultures n'étant pas toujours facile, en particulier en début d'infestation, différents pièges ont été développés. Certains peuvent aussi être utilisés comme méthode de lutte.

Les pièges collants

Les pièges jaunes collants ► sont efficaces pour la détection de la plupart des insectes. Ces derniers sont attirés par la couleur et se collent sur le piège.

Les pièges collants bleus sont généralement utilisés pour détecter la présence de thrips.



Une surveillance régulière de vos cultures, au moins 1 fois par semaine, est nécessaire

Les pièges à phéromones

Les phéromones sont des odeurs émises naturellement par certains insectes pour communiquer. Il existe de nombreuses phéromones différentes (elles sont spécifiques à chaque espèce d'insecte). Elles se présentent sous différentes formes ► (selon l'insecte visé et le fournisseur) et sont à suspendre à l'intérieur de pièges.



Pastille



Gomme en caoutchouc



Plug

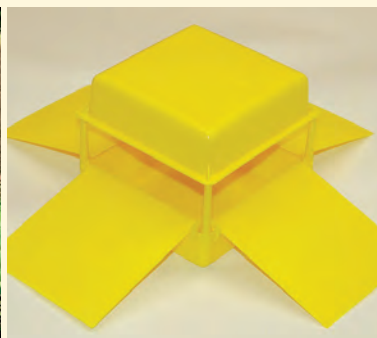
Chaque phéromone attire une espèce d'insecte différente !

Les pièges sont remplis d'eau savonneuse et l'insecte, attiré par la phéromone, se noie. La forme du piège dépend du type d'insecte visé.

Il existe des phéromones pour la détection des papillons ► (noctuelles, teigne du chou, etc.), de certaines cochenilles et pour la détection et la lutte contre les charançons ► de la canne à sucre, de la patate douce, du bananier et les mouches des fruits ►.



Piège à papillon



Piège à charançon



Piège à mouche

Portez des équipements de protection adaptés pour la manipulation des phéromones (gants,...) voir étiquette et fiches de données Sécurité



Direction de l'agriculture
PŪ FA'ATERERA'A NŌ TE 'OHIPIA FA'A'APU



Pour plus d'information, scannez le QR Code :



SCANNEZ MOI



Acteurs du Bio : l'association Coopérative GAB Raromata'i

La dynamique du Bio est forte à Raiatea. Depuis 2017, date de création du premier groupe local du SPG BioFetia, l'association SPG Bio Raiatea, les agriculteurs et les consommateurs de l'île forment l'un des plus importants groupes locaux de la Polynésie. C'est cette dynamique qui a suscité la transformation de l'association de Raiatea en GAB (Groupement des Acteurs Bio). Par la suite, face aux difficultés rencontrées par certains producteurs à commercialiser leurs productions, l'initiative de transformer cette association en **Coopérative GAB Raromata'i** a été prise en 2023 par les producteurs eux-mêmes.

Depuis, du chemin a été parcouru ! Il n'y a pas de hasard... Au moment où la Coopérative naissait, la DAG lançait un appel à candidature pour la gestion des hangars de stockage des productions agricoles, notamment à Uturoa. La Coopérative a naturellement candidaté et a été sélectionnée par la DAG. Ce hangar sert de point de vente de produits Bio les mardi et vendredi, mais ses missions se sont élargies. Il accueille désormais les productions de tous les agriculteurs de l'île (en conventionnel comme en Bio), et permet de les stocker et les envoyer par bateau vers d'autres îles de la Société. Les conditions de stockage sont idéales, puisque le hangar de la DAG est équipé de deux chambres froides positives et une négative pour le congelé. Le GAB a pu engager un salarié à mi-temps, sur fonds propres, afin d'accueillir les productions, de les mettre en stockage et de les envoyer sur les goélettes. Ce service évite ainsi aux agriculteurs de se lever très tôt le matin, ou de perdre des produits laissés trop longtemps sur le quai en attendant le bateau. Il permet aussi d'assurer le meilleur produit au consommateur. Le GAB est également devenu le mandataire de l'Huilerie de Tahiti, et collecte chaque mardi matin, la production de coprah de l'île, pour l'expédier sur Tahiti.

Le bureau directeur du GAB est composé de producteurs actifs qui connaissent bien



les problématiques et les besoins. L'association **Coopérative GAB Raromata'i** a donc entamé une transition vers une Coopérative de statut sociétaire. Grâce à des financements européens PROTEGE, et par le biais du SPG BioFetia, des échanges ont pu avoir lieu avec d'autres structures coopératives, telles que la **Coop One** en Nouvelle-Calédonie, **Bio Savane** en Guyane, et **LCA** en France. Les partages d'expériences ont permis au GAB de mieux penser ses nouveaux statuts dans l'optique de sa transformation, et de fortifier ses futures missions. En effet, les projets futurs sont nombreux et ambitieux : pouvoir collecter directement les récoltes

chez les producteurs (avec l'acquisition d'un véhicule dédié), livrer les produits chez les commerçants de l'île, et à terme, commercialiser directement les productions.

Ces projets se développent avec le soutien de la DAG, du ministère de l'Agriculture et de la CAPL. Une prestataire a été engagée et les choses se mettent progressivement en place pour permettre aux producteurs de se concentrer sur leur vocation : planter pour nourrir la population ! ■

●●● Mai te matahiti 2017, ua omua hia te ferurira'a Bio i Raiatea o ta te feia fa'a'apu i 'apa maita'i tona fa'anahora'a e ua tau'i te i'oa o ta ratou ta'atira'a SPG Bio Raiatea no te fa'anaho i te ho'e amuitahira'a GAB Raromata'i i te matahiti 2023, te retira no te ha'amaita'i atu a ta ratou tapiho'ora'a ma'a e tae noa atu i te i'a'aura'a i te ho'e vahi vaira'a ma'a o te pupu hia mai e te DAG (Fa'aterera'a o te afata fa'a'apu). I teie Mahana, te turu papu nei teie amuitahira'a i te feia fa'a'apu bio e te feia fa'a'apu ta ra'au fa'atupu, no te tarira'a, te varia'a e te tarira'a i ta ratou ma'a tupu anei. Ia ha'amaita'i hia teie fa'anahora'a i roto i te tau.





Deux organisations au service de la filière Vanille de Tahiti

L'Association Interprofessionnelle de la Vanille de Tahiti (AIVDT) a été créée pour défendre les intérêts de la filière, mais aussi piloter la future labellisation « Vanille de Tahiti » en IGP.

Elle veille au respect de la qualité, de la production jusqu'à la commercialisation. Le GIE Vanille de Tahiti et ses îles, a été créé par trois producteurs médaillés pour fédérer les acteurs de la filière afin de promouvoir la vanille tant sur le plan local qu'à l'international, et accompagner les jeunes vers les métiers de la filière.



●●● Te ta'atira'a a te feia tanu vanira no Tahiti (AIVDT) teie e 'aro nei no te maita'i o teie tuha'a. Opuara'a e tau i te i'oa e ia pi'i hia : « Vanira no Tahiti » (IGP). Tana tuha'a o te araira'a ia i te maita'i o te fa'ahotura'a, mai te tanura'a e tae atu i te tapiho'ora'a. Ua ha'amau ato'a hia mai te GIE Vanira no Tahiti e to na mau motu e, e toru mau mero o tei ha'a feti'a hia na. Te fa'e fa'atiani i te Vanira no Tahiti i te ara e te fa'aitoito ato'a te feia api i te tutava i roto i teie mau toro'a I te pae no te vanira.

L'Association Interprofessionnelle de la Vanille de Tahiti

L'Association Interprofessionnelle de la Vanille de Tahiti (AIVDT) a été créée pour accompagner la protection officielle du nom « Vanille de Tahiti » à travers une **Indication Géographique Protégée (IGP)**. Son rôle est de défendre :

- les intérêts des professionnels de la filière,
- gérer l'appellation et son cahier des charges,
- veiller à la qualité à chaque étape, de la production à la commercialisation.

Elle regroupe producteurs, préparateurs, exportateurs et transformateurs de vanille.



Le Bureau de l'AIVDT

- Président : Gilles TEFAATAU
- Vice-président : Francis TCHIN NOA
- Secrétaire : Heimana FAREURA
- Trésorière : Rupe TUHEI FAAHU

Cotisation bi-annuelle : 2 000 F CFP

Contact : contact.aivdt@gmail.com

Le GIE Vanille de Tahiti et ses îles

Le GIE Vanille de Tahiti et ses îles, fondé en 2023 par trois médaillés d'or du Concours Général Agricole, a pour vocation de fédérer les acteurs de la filière afin d'asseoir l'excellence et la qualité de la vanille de Tahiti à l'export.

Ses missions principales sont de :

- partager les savoir-faire entre ses membres et soutenir la formation des jeunes,
- promouvoir la Vanille de Tahiti en Polynésie, en France et à l'international,
- et défendre les intérêts professionnels de ses membres.



Le Conseil d'administration du GIE

- Président : Francky TAUATITI
- Vice-président : Gilles TEFAATAU
- Membre fondateur : Rupe TUHEI FAAHU

Cotisation annuelle : 10 000 F CFP

Contact : gie.vanilledetahiti@gmail.com

Rétrospective d'une saison chaude pluvio-orageuse

La saison chaude 2024-25, qualifiée de normale à fraîche au regard du phénomène Niño/Niña, a été peu active en termes de phénomènes extrêmes. PITA, la seule dépression tropicale [995 hPa / 65 km/h] qui a traversé l'archipel des Australes le 13 janvier 2025, n'a pas généré de dégâts majeurs. Cette dépression a fait partie d'une série de cellules pluvio-orageuses régulièrement observées pendant la saison et qui sont à l'origine de pluies intenses.



Inondations dans la cocoteraie © Météo-France



Dégâts liés aux fortes pluies sur la Société © Pere'o'o News Tahiti

Les cumuls de pluie enregistrés tels que 76 mm en 1 heure le 12/04 à Paea, 91 mm en 3 heures le 29/11 à Tubuai et 100 mm en 6 heures le 03/01 à Punaauia ont causé inondations et éboulements. Le bilan climatique affiche des valeurs proches des normales sur le territoire pour la plupart des paramètres, notamment pour le vent. Ces conditions climatiques ont peu impacté l'évapotranspiration (ETP1) de la végétation qui est restée en moyenne proche des normales.

Perspectives pour les mois de mai, juin et juillet 2025

On attend pour la prochaine saison fraîche le maintien de conditions neutres au regard du phénomène Niño/Niña. Les différents centres climatologiques prévoient pour les 3 prochains mois (MJJ) avec un indice de confiance moyen :

- des températures au-dessus des normales sur l'ensemble des archipels, à l'exception des Marquises où elles devraient rester proches des valeurs normales.
- des cumuls de pluies proches des normales sur l'ensemble du Pays, voire excédentaires sur la Société et les Tuamotu nord.

STATIONS	Température	Pluie	Vent	Insolation	Evapotranspiration
■ Hiva Oa	=	—	=	—	=
■ Takaroa	=	—	=	—	Non disponible
■ Bora Bora	=	=	=	Non disponible	=
■ Faa'a	=	—	=	—	=
■ Mangareva	+	=	=	—	—
■ Tubuai	+	—	=	—	Non disponible
■ 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 MAI-JUIN-JUIL 2025	Société	Tuamotu	Australes	Marquises	Gambier
■ Pluie	Humide	Humide	Normale	Sec	Normale
■ Température	Chaude	Chaude	Normale	Chaude	Normale

Tableau 2 : Synthèse des scénarios proposés par les centres climatologiques pour mai, juin et juillet 2025

La DAG au séminaire CLIPSSA

Le projet régional CLIPSSA (« Climat du Pacifique, Savoirs Locaux et Stratégie d'Adaptation ») concerne les territoires d'outre-mer français du Pacifique Sud et le Vanuatu. Il vise à développer des données scientifiques inédites sur le climat futur du Pacifique Sud (d'ici à 2100), à analyser les impacts sectoriels sur les systèmes agricoles et la gestion de la ressource en eau ainsi que les savoirs locaux et les pratiques d'adaptation existant déjà sur chaque territoire.

Un séminaire scientifique et technique, à mi-parcours du projet, s'est tenu en Nouvelle Calédonie du 21 au 27 mars 2025 au centre IRD de Nouméa et au siège de la Communauté du Pacifique Sud. Il a rassemblé la communauté scientifique, les points focaux et les services sectoriels de l'agriculture venant des différents territoires et pays concernés par le projet.



La DAG Polynésie, par le biais de Laurent Maunas, a pu apporter son expérience et la vision stratégique du Pays en matière agricole, enrichissant ainsi les différents débats.



La réponse à vos besoins dans les îles

RÉSERVOIRS

- De 12 à 2600m³
- Economique
- Installation rapide
- Garantie 10 ans
- Pompes solaires de 6 à 500m³/jour

TRAITEMENT DE L'EAU

- Pas de produits chimiques, pas d'électricité, peu d'entretien
- 100% mécanique et nomade
- 1m³ / heure=1000 L
- Garantie 5 ans

CHAPITEAUX

- Structure aluminium ou acier galvanisé
- Toiles PVC ignifugées
- Fabrication Européenne
- Garantie 10 ans

DISTRIBUTION DE CARBURANT

- Solutions de stockage et distribution de carburant
- Capacité de 250 à 35 000 litres
- Homologation pour le transport

COMPACTEURS

- Compacteurs à déchets
- Concasseurs à verre
- Presses à fûts



Importer de nouvelles variétés de plantes en Polynésie française

Un processus réglementé pour préserver la biodiversité

Oryctes rhinoceros, un coléoptère ravageur du cocotier



Fusarium oxysporum, un champignon phytopathogène affectant de nombreuses plantes, notamment la laitue (plante illustrée sur l'image).



L'importation de nouvelles espèces/variétés de plantes représente une source de revenu majeure pour les horticulteurs, qui peuvent diversifier leur offre lors des foires et des marchés, mais aussi pour les agriculteurs, en quête de variétés plus résistantes aux organismes nuisibles et mieux adaptées aux conditions locales. En Polynésie française, cette nécessité est d'autant plus cruciale que l'isolement géographique du territoire complique l'accès à ces variétés (coût élevé, délais de transport prolongés, disponibilité restreinte,...). Toutefois jusqu'à présent, cet isolement a permis de nous préserver de nombreux organismes nuisibles virulents. Pour limiter l'introduction de ces organismes nuisibles, l'introduction de nouvelles variétés est strictement encadrée par la réglementation de biosécurité visant à préserver l'équilibre écologique et à protéger l'agriculture polynésienne. La mise en place de mesures rigoureuses permet ainsi de prévenir l'introduction de ravageurs et de maladies susceptibles d'avoir un impact irréversible sur l'environnement et les productions agricoles du territoire.

■ Définition

Un organisme nuisible, ou « nuisible », désigne toute espèce, souche ou biotype de plante, d'animal ou d'agent pathogène nuisible aux végétaux ou aux produits végétaux (CIPV, NIMP n°5).

Ces organismes peuvent être visibles (insectes) ou détectable uniquement par la présence de symptômes (tâches, flétrissements, ...). Attention, certains symptômes peuvent ne pas être visibles à certains stades de développement des végétaux, rendant la détection plus complexe et nécessitant des méthodes d'analyses plus précises et coûteuses.

Les démarches à suivre pour importer une nouvelle variété

L'importation de toute plante ou matériel végétal en Polynésie française est soumise à une réglementation stricte en matière de biosécurité.

Avant l'importation : Préparation et autorisations

• Identification des exigences réglementaires

Avant toute importation, il est essentiel de vérifier si la plante concernée est autorisée ou interdite à l'importation.

Cette information peut être obtenue auprès de la Direction de la Biosécurité et figure dans l'arrêté 740 CM du 12 juillet 1996, sur le site de Lexpol ou directement sur le site de la Biosécurité :

www.service-public.pf/biosecurite.

• Demande d'autorisation préalable

Si l'espèce ou la variété souhaitée n'est pas répertoriée ou est soumise à des restrictions, une demande d'introduction (**permis d'importation préalable**) doit être adressée à la Direction de la Biosécurité. Celle-ci doit inclure une **description détaillée de la plante, son origine et la justification de son importation**.

• Obtention d'un certificat phytosanitaire

Les plantes et les semences doivent être accompagnées d'un **certificat phytosanitaire**

taire délivré par les autorités compétentes du pays exportateur. Ce document atteste que le végétal est exempt de parasites et de maladies réglementés et qu'il répond aux exigences sanitaires en vigueur (arrêté 740 CM du 12 juillet 1996).

ATTENTION !

- Les démarches peuvent prendre plusieurs semaines selon l'espèce à importer.
- Avant toute importation, il est fortement conseillé de solliciter un avis technique auprès de la Direction de l'Environnement afin de connaître le statut d'espèce exotique envahissante (EEE). Les espèces à potentiel envahissant ne sont pas recommandées et pourront faire l'objet d'un refus d'importation.

Pourquoi ces démarches sont-elles essentielles ?

La Polynésie française abrite un écosystème fragile où l'introduction d'espèces exotiques peut entraîner des déséquilibres majeurs.

L'histoire a montré que certaines plantes introduites sans précaution sont devenues envahissantes, mettant en péril les cultures

et la biodiversité locale (exemple : *Miconia calvescens*). Ces contrôles permettent également d'éviter la propagation de ravageurs et de maladies qui pourraient affecter l'agriculture et l'environnement (exemple : la guêpe « foreuse des graines d'annonces » appelée *Bephratelloides cubensis*). ●

■ Les organismes nuisibles sont-ils si terribles ?

En 2021, la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) a estimé que 40 % des cultures mondiales ont été décimées par des organismes nuisibles. Ces pertes ont été estimées à 200 milliards de dollars US dû aux maladies et 70 milliards dû aux insectes invasifs.

En respectant ces procédures, chacun contribue à la protection du patrimoine naturel exceptionnel de la Polynésie française et à la sécurité phytosanitaire du territoire. Merci pour votre engagement !



Adulte de punaise diabolique (*Halyomorpha halys*)

Attention, danger ! La punaise diabolique

Si vous voyez cet insecte, capturez-le ou tuez-le, et contactez immédiatement la Direction de la Biosécurité. La **Punaise diabolique** est un ravageur polyphage originaire d'Asie, hautement envahissant. Son succès invasif réside dans sa polyphagie qui lui permet de se développer sur une grande diversité de plantes hôtes (+ de 100 espèces dont la plupart des fruitiers) et le pouvoir de dispersion important des adultes, facilement dispersées par les échanges commerciaux.

Toutes les marchandises importées (y compris non végétales) présentent un risque lorsqu'elles proviennent d'un pays infesté par la **Punaise diabolique** (Union Européenne, Amérique, Asie,...). Les populations de cet insecte nuisible sont capables de progresser de 2 km par jour. Les vols ont surtout lieu la nuit.

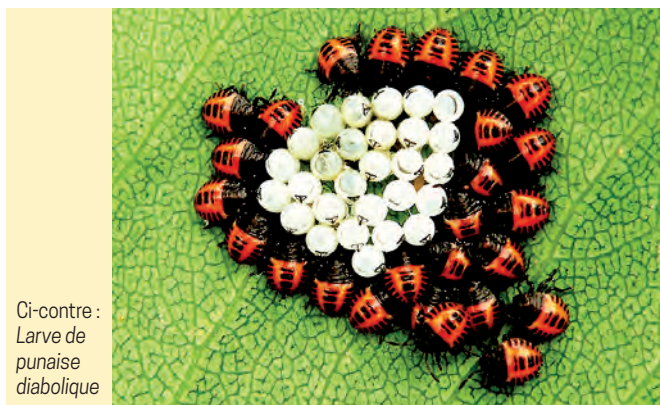
■ Comment la reconnaître ?

La **Punaise diabolique** (*Halyomorpha halys*) est un insecte hémiptère de la famille des pentatomidés, caractérisé par un scutellum (la partie dorsale du thorax) de forme triangulaire très développé et qui mesure plus de la moitié de l'abdomen. La femelle peut se reproduire 3 à 4 fois par an. Elle est capable de produire jusqu'à 200 œufs par ponte.

Des individus vivants de cette punaise ont été trouvés dans un arrivage de matériel informatique à destination de Polynésie française. Suite à cette détection, la Direction de la biosécurité a mis

en place des mesures d'urgence et notamment un traitement du local et de la zone concernée.

Par ailleurs, les services de la biosécurité ont placé des pièges de détection (voir photos) sur la zone urbaine de Papeete afin de pouvoir réagir rapidement dans le cas où celle-ci serait détectée. ●



Ci-contre :
Larve de
punaise
diabolique

ATTENTION !



© Laura Hartmann

Il ne faut pas confondre la **Punaise diabolique** avec la **Cétoine du manguier** (*Protaetia fusca*), répandue et commune dans toute la Polynésie française, qui s'attaquent aux fleurs et aux fruits mûrs en se nourrissant du pollen et du nectar de ces arbres fruitiers.



Le citron caviar, un joyau de la gastronomie

Le **citron caviar**, également appelé *Microcitrus australasica*, est un agrume d'exception qui séduit chefs et gastronomes du monde entier. Originaire des forêts tropicales d'Australie, ce fruit rare et précieux est apprécié pour ses petites perles translucides qui éclatent en bouche, libérant une explosion de saveurs acidulées.

● Un fruit d'exception

Le citron caviar se distingue par sa forme allongée, rappelant un petit cornichon, et par sa peau rugueuse qui varie du vert au brun en fonction de la maturité et de la variété. Son intérieur est composé de minuscules billes ressemblant à du caviar, d'où son nom. Ces petites sphères renferment un jus intensément parfumé, au goût proche du citron vert mais avec des notes subtiles de pamplemousse et de bergamote.

Ce fruit est particulièrement apprécié pour sa texture unique. Lorsqu'on le croque, ses perles éclatent sous la dent, libérant un jus acidulé qui apporte une touche de fraîcheur incomparable aux plats et aux boissons.

● Un ingrédient prisé en cuisine

Le citron caviar est devenu un ingrédient incontournable dans la haute gastronomie. Il est souvent utilisé pour sublimer les plats de poisson, les fruits de mer et les sushis.

Sa texture et son goût raffiné en font également un excellent allié pour les cocktails, les sauces, et même les desserts.

Les grands chefs aiment jouer avec son effet surprenant en bouche et apprécient



sa présentation élégante. Quelques perles de citron caviar ajoutées à un tartare de thon ou une crème dessert transforment immédiatement un plat en une expérience gastronomique unique.

● Une culture exigeante et un prix élevé

Le citron caviar est un fruit rare, principalement cultivé en Australie et, plus récemment, dans certaines régions de France et de Californie. Sa culture est délicate, nécessitant un climat chaud et humide, ainsi qu'un sol bien drainé. De plus, la croissance de l'arbre est lente et sa production limitée, ce qui explique son prix élevé sur le marché.

Malgré cela, la demande pour ce fruit d'exception ne cesse d'augmenter, notamment auprès des grands chefs et des amateurs de cuisine raffinée.

Le citron caviar est bien plus qu'un simple agrume : c'est une véritable pépite culinaire qui transforme les plats grâce à sa texture surprenante et son goût raffiné.

Rare et précieux, il apporte une touche d'élégance et d'originalité à toutes les recettes. Un ingrédient à découvrir et à savourer sans modération...

Tout savoir sur la ciguatera



CIGUAWATCH est un site internet pour s'informer sur les zones et les espèces à risque de ciguatera.

CIGUAWATCH est le nouvel outil en ligne développé par le Laboratoire des Biotoxines Marines de l'Institut Louis Malardé, dédié à la surveillance de la ciguatera en Polynésie française.

La ciguatera est une intoxication alimentaire causée par la consommation de poissons et d'invertébrés marins contaminés par des neurotoxines produites par une algue microscopique présente dans les récifs coralliens, appelée *Gambierdiscus*. Autrement connue sous le nom de « gratte », cette intoxication provoque des troubles digestifs (diarrhées, vomissements), cardiovasculaires (bradycardie, hypotension) et neurologiques (dont d'intenses démangeaisons, des douleurs ou inconforts au contact du froid, atteintes musculaires, grande fatigue,...), pouvant parfois perdurer des mois, voire des années (www.ciguatera.pf pour en savoir plus).

Accessible à tous à l'adresse URL suivante : <https://ciguawatch-app.ilm.pf/>, la plateforme **CIGUAWATCH**, unique au monde propose plusieurs outils :



UN CATALOGUE DES POISSONS À RISQUE DE CIGUATERA : recherche facilitée par nom local utilisé selon les archipels, nom commun en français et anglais, et nom scientifique



UNE CARTOGRAPHIE DYNAMIQUE DES ZONES DE PÊCHE d'espèces ayant été impliquées dans des cas d'intoxication (information saisie en temps réel sur la plateforme).



UN FORMULAIRE DE DÉCLARATION des cas d'intoxication. Principalement destiné au personnel soignant pour déclarer un patient atteint de ciguatera, il peut également être utilisé par les particuliers souhaitant déclarer en ligne leur intoxication ou celle d'un proche.



DES STATISTIQUES SUR LA CIGUATERA issues des informations renseignées sur la plateforme, traitées instantanément.

Les données collectées via la plateforme sont anonymisées et uniquement destinées à des fins de veille sanitaire et de recherche.



L'outil **CIGUAWATCH** a été développé pour une utilisation plus large à l'échelle régionale par tous les pays du Pacifique désireux de mettre en place une surveillance du risque de ciguatera. Plusieurs pays ont déjà été formés à l'utilisation de cet outil dans le cadre de l'Initiative Pacific Ciguawatch, dont Wallis & Futuna et Fidji. A terme, il sera possible de suivre l'évolution du risque ciguatérique à l'échelle du Pacifique sur la base d'outils de surveillance partagés.



Pour plus d'informations, contactez le Laboratoire des Biotoxines Marines : veille.ciguatera@ilm.pf

Le ĩna'a, une ressource appréciée et peu connue



Les deux espèces présentes sur Tahiti, à gauche mâle *Sicyopterus lagocephalus*, à droite mâles oranges et bleus *Sicyopterus pugnans* © YOUTUBE odyssey3543

Chaque année, les ĩna'a se retrouvent sur les bords de route et dans nos assiettes. Ces poissons font partie de notre culture culinaire mais restent peu compris du grand public. Une étude achevée en 2023 sur la pêche des ĩna'a, cofinancée par la DRM (Direction des ressources marines) et menée par un groupe de chercheurs du MNHN, de l'UPF, du DOC-NZ et de Ichtyo-Pacific, a permis d'acquérir des connaissances essentielles pour mieux connaître et gérer ces espèces.

Entre rivière et océan

Les ĩna'a sont les alevins au stade de post-larves de poissons de rivière appelés 'āpiri (Société), tuivi (Marquises) et kokopu (Australie, Rapa), appartenant à la famille des gobies du genre *Sicyopterus*. Quatre espèces différentes sont recensées en Polynésie française, dont deux sont endémiques, présentes uniquement dans nos eaux, aux Marquises et à Rapa.

Les adultes vivent et se reproduisent en eau douce. Les larves sont emportées par le courant jusqu'à la mer où elles grandissent. Après une période de 120 à 150 jours passés en mer selon l'espèce, elles reviennent vers les rivières au stade de post-larve : les ĩna'a.

En mer, elles se dispersent au gré des courants océaniques et colonisent les rivières pérennes des îles. Les larves issues d'une rivière ne reviennent pas nécessairement dans le cours d'eau où elles sont nées. Les bancs d'ĩna'a sont des « mélanges » d'individus issus de divers cours d'eau. Protéger une seule rivière ne garantit donc pas un meilleur retour des ĩna'a dans cette même rivière. Pour préserver ces espèces, il faudrait agir, au minimum, à l'échelle de l'île.

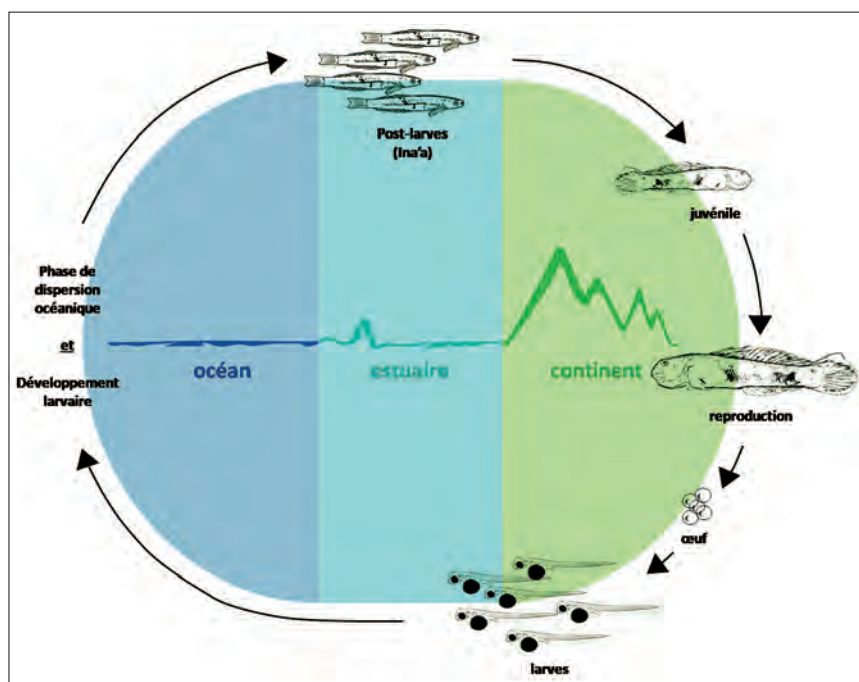


Schéma du cycle de reproduction du kokopu / © Ichtyo-Pacific Virgile Mazel

Des techniques de pêche uniques

Les ĩna'a sont pêchés en bord de mer, à proximité des embouchures de rivières, au filet et à l'épuisette. Seuls les grands bancs visibles sont exploités par les pêcheurs. La pêche commerciale, qui alimente les ventes en bord de route, repose essentiellement sur l'utilisation de filet, de type senne de plage à poche, permettant de capturer le banc et de le concentrer dans la poche centrale pour la récolte.

La pêche des ĩna'a est limitée uniquement à l'épuisette dans certaines zones de pêche réglementées. Contrairement à d'autres pêches au filet, celle des ĩna'a entraîne peu de prises accidentelles.



Altération de l'habitat à Nahoata © Ichtyo-Pacific Virgile Mazel

Une pêche saisonnière à la production sous-estimée

La durée de la saison de pêche et les quantités pêchées varient beaucoup d'une année à une autre. La saison 2024–2025, étendue de juin à mars, a été exceptionnelle. La production de cette pêche est estimée en moyenne, à 50 tonnes par an dans des conditions « normales », et à 100 tonnes les années exceptionnelles. Certaines années elle peut aussi être quasi-nulle.

Des pêcheurs jusqu'au revendeurs, ce sont près de 100 personnes qui dépendent des ĭna'a pour un revenu souvent majoritaire ou complémentaire d'une activité de pêche ou d'agriculture.

Une ressource difficile à estimer sans un suivi dédié

Ces tonnages restent des estimations ponctuelles, ce qui pousse à se fier au ressenti des pêcheurs pour juger de l'état de la ressource. Sur les 19 pêcheurs professionnels interrogés lors de l'étude de 2023, 13 pensaient que la ressource était en déclin. Un suivi des captures associé à un suivi du stock serait nécessaire pour confirmer ce ressenti.

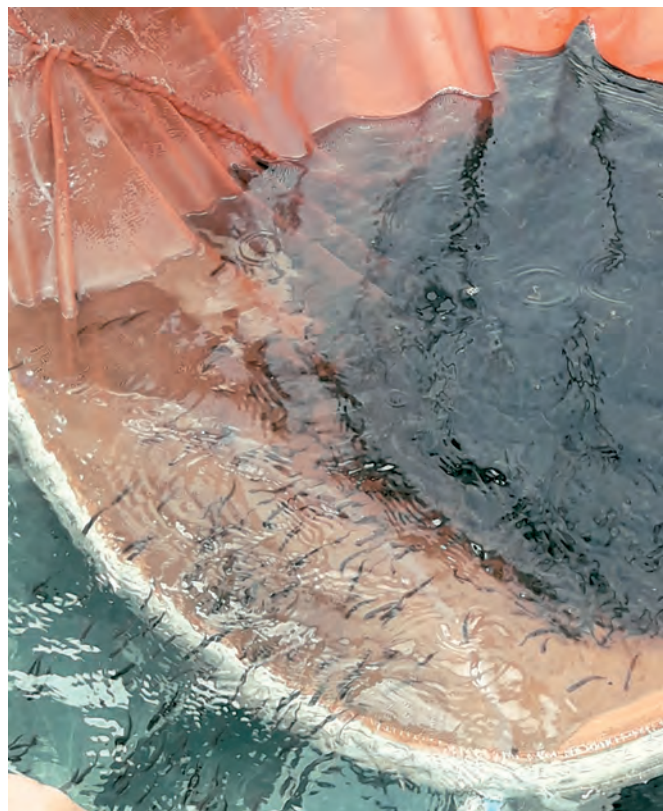
Des mesures de gestion sont mises en place de manière participative par les pêcheurs et la DRM. A Tautira par exemple dans le cadre de la Zone de pêche réglementée, il a été adopté de réduire la taille de la senne de plage à poche à 35 m.

Une gestion intégrée des vallées nécessaire

La pêche n'est cependant pas la seule pression qui pèse sur ces espèces. La fragmentation des habitats, les altérations de débit d'eau comme à la Punaruu, la dégradation des rivières par l'exploitation des graviers, les pollutions, l'introduction d'espèces aquatiques envahissantes et le changement climatique impactent fortement ces espèces. Elles dépendent du maintien de la continuité écologique, du lien terre-mer, pour survivre.



Altération de la continuité écologique Punaruu © Ichtyo-Pacific Virgile Mazel



Technique de tri des ĭna'a remontant le courant © Ichtyo-Pacific Virgile Mazel

Une fois éclos, les larves, incapables de nager, dépendent entièrement des rivières pour les transporter jusqu'à la mer. Si elles n'y parviennent pas dans les trois jours, elles meurent.

Les barrages destinés à la production hydroélectrique, les captages d'eau ou les structures routières peuvent interrompre cette continuité. Préserver les ĭna'a ne peut donc pas se faire uniquement par un encadrement de la pêche. Il faut aussi préserver les rivières et maintenir la continuité écologique.

Conclusion

Les ĭna'a incarnent ce lien entre les vallées et les lagons, pourtant souvent négligé dans notre gestion de l'environnement. Protéger ces espèces, c'est réaliser que ce ne sont pas deux mondes séparés, mais des écosystèmes interconnectés.

C'est prendre conscience que les ĭna'a sont une richesse commune dont la préservation ne dépend pas seulement des pêcheurs, mais de tous ceux qui vivent, aménagent ou exploitent les vallées. Préserver les ĭna'a, c'est protéger un pan vivant de notre culture, de notre économie et de notre environnement. ■



Altération de l'habitat à Vaitepiha © Ichtyo-Pacific Virgile Mazel



**SOPA DEP
INDUSTRIE**

-5%



ISUZU

**pour l'achat
d'un véhicule
neuf**



Kubota



**HYUNDAI CONSTRUCTION
EQUIPMENT**

SOPA DEP INDUSTRIE • PUNAAUIA • Descente RDO, côté mer • Tél. 40 82 48 88

Pour les agriculteurs,
**jusqu'à 20% de remise
sur la plomberie***



**&
-7%**

sur les autres articles en magasin

Avec votre carte Agricole de la CAPL



*Voir conditions en magasin

SOCIMAT FAA'A - Gros œuvre
40 54 96 30

SOCIMAT FAA'A HEIRI - Second œuvre
40 54 96 28

SOCIMAT TARAVAO
40 42 24 27

SOCIMAT RAITEA
40 66 18 19



SOCIMAT
Le TOUT en UN des matériaux de construction



Tous les pêcheurs lagonaires détenteurs d'un titre professionnel maritime ont un profil sur la plateforme 'IHITAI', avec les dates de validités de chaque titre. Retrouvez nous sur ihitai.gov.pf ou contactez la DPAM au 40.54.45.00

Une matière première à l'éclat inégalé : **la nacre polynésienne**

Rencontre avec *Ninirei TEMAIANA*,
artisane traditionnelle spécialisée
en gravure et sculpture de la nacre

Dans l'artisanat traditionnel, la nacre – l'huître perlière *Pinctada margaritifera* – est bien plus qu'une simple coquille qui abrite les sublimes perles noires de Tahiti. Utilisée autrefois dans la confection d'outils, de leurres de pêche et d'objets de prestige, elle est aujourd'hui sublimée dans la bijouterie d'art, entre tradition et création contemporaine.

C'est dans cet univers que s'épanouit *Ninirei Temaiana*, artisane originaire de Tahiti, spécialisée en gravure et sculpture sur nacre. Formée au Centre des Métiers d'Art (CMA) de Tahiti pendant trois ans, elle y a acquis les fondements de son savoir-faire, qu'elle met depuis 2019 au service de sa marque éponyme « *NINIREI* », visible sur Facebook, Instagram et TikTok.

Choisir la nacre, une affaire de sensibilité

Dans le travail de la gravure sur nacre, tout commence par le choix de la matière. Ninirei privilégie les coquilles d'un diamètre supérieur à 15 cm. Une taille qui garantit non seulement un espace suffisant pour travailler, mais aussi une épaisseur adaptée à la sculpture en relief. Le poids de la coquille est un autre indicateur précieux : plus elle est lourde, plus elle est dense, et donc propice à un travail approfondi. Chaque coquille est ainsi soigneusement sélectionnée avant de devenir une œuvre d'art.

L'inspiration entre tradition et modernité

Pour concevoir ses bijoux, Ninirei puise dans un large éventail de sources : les projets découverts lors de sa formation au CMA,



les formes et mouvements organiques de la nature, ou encore les tendances visuelles trouvées sur *Pinterest* (une plateforme de partage d'idées). Son style conjugue respect des motifs traditionnels polynésiens et touches contemporaines, révélant une signature unique.

Un travail d'orfèvre au fil des heures

La transformation de la nacre brute en bijou raffiné est un processus complexe, qui requiert patience et précision. Ninirei utilise divers outils spécialisés : une meule diamantée pour le nettoyage initial, du papier abrasif pour lisser, une scie cloche pour les découpes circulaires, ou encore un lapidaire diamanté pour les formes plus détaillées.



Ninirei : "Ce travail en vaut la peine quand tu tiens ta pièce finie en main !"

© Artisanat traditionnel



Ninirei a acquis les bases de son savoir-faire au Centre des Métiers d'Art

© Artisanat traditionnel

Son outil clé reste son micromoteur à aspiration, essentiel pour limiter les poussières nocives et protéger ses voies respiratoires. Un confort de travail indispensable lorsqu'on passe parfois plus de cinq heures sur une seule pièce.

Pour réaliser par exemple de petites étoiles de mer gravées dans la nacre (3 cm sur 3 cm), Ninirei devra passer près de 30 minutes de travail minutieux sur une pièce. Ainsi, chaque création cache un dur labeur.

Les défis du métier

Le métier d'artisan nacrier comporte aussi des risques. Douleurs dorsales dues à des positions prolongées, inhalation de poussières fines... Ninirei insiste sur l'importance d'un équipement adapté : table ou plan de travail à hauteur adéquate, masque pour la protection respiratoire et aspirateur de poussières sont essentiels pour préserver sa santé sur le long terme.

Autre difficulté majeure : l'approvisionnement. Le prix des coquilles de qualité a fortement augmenté ces dernières années, conséquence de la raréfaction de la matière et du coût de la vie croissant. Pour continuer son activité, Ninirei envisage de mutualiser ses achats avec une amie : « *Je pense investir avec une amie pour faire moitié-moitié, comme ça cela m'allègera parce que je commence à rencontrer des difficultés financières* ».

Un artisanat de passion et de persévérance

Malgré les obstacles, Ninirei reste profondément attachée à son art. Son travail reflète à la fois la beauté naturelle de la nacre et la richesse culturelle de la Polynésie.

Chaque bijou qu'elle crée est le fruit d'une histoire, d'un savoirfaire ancestral et d'un engagement personnel. Comme elle le dit avec le sourire : « *Tu te dis que tout ce travail en vaut la peine quand tu tiens ta pièce finie en main... C'est très gratifiant.* » ■



Quelques-unes des réalisations de Ninirei qui témoignent de sa passion et de sa persévérance



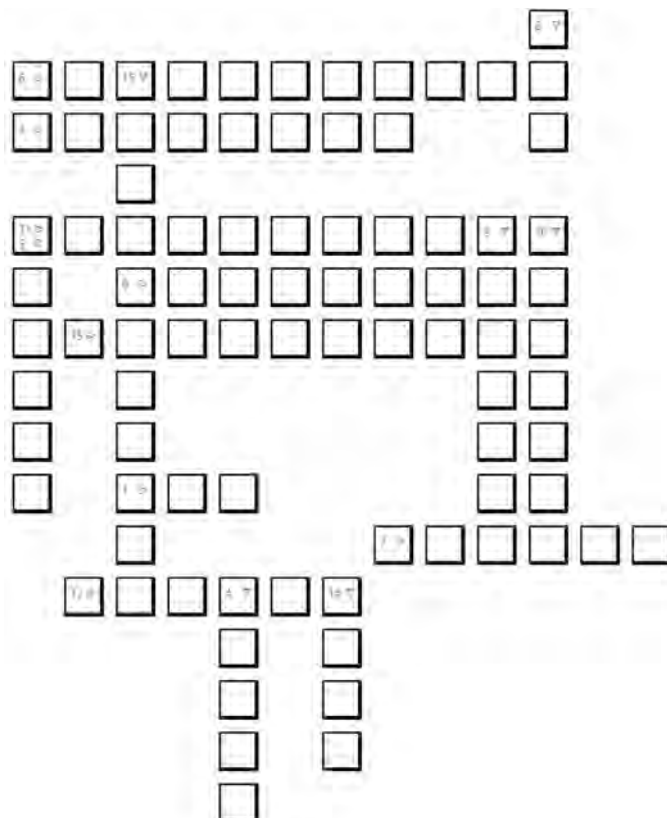
© Artisanat traditionnel

Sens dessus dessous...

A vous de trouver les réponses aux questions suivantes et de les inscrire dans les **15 cases** correspondantes, sachant que toutes ont un lien fort avec l'agriculture et la pêche au Fenua !

Questions

- 1 Quel aliment recherché par le capitaine Bligh a été à l'origine du voyage du Bounty en Polynésie ?
- 2 Quel fruit polynésien était exporté vers la Californie et l'Australie au XIXe siècle ?
- 3 Comment s'appelle les étoiles qui définissent les cycles de l'année ?
- 4 Quel est le mot qui signifie "interdiction temporaire d'utiliser un endroit spécifique" ?
- 5 Je suis un fruit multiple populaire de Moorea.
- 6 Mes bananes cherchent le ciel...
- 7 Je suis la principale filière des Tuamotu.
- 8 Pratique qui consiste à cultiver plusieurs types de plantes sur un même terrain pour optimiser l'utilisation des ressources.
- 9 Plante produisant de bonnes quantités de nectar et de pollen de bonne qualité et accessibles par les abeilles.
- 10 On utilise mes racines pour la parfumerie.



Le jeu des 7 différences

Entre le dessin du haut et celui du bas, vous devez trouver **7 différences**... Concentrez-vous et c'est gagné !



- 11 Système combinant aquaculture et culture de plantes.
- 12 Porc qui n'est pas châtré, employé pour la reproduction.
- 13 Nom du système participatif de garantie bio polynésien.
- 14 Etoffe végétale polynésienne.
- 15 Plante utilisée dans l'agriculture en Polynésie pour son rôle dans la fixation de l'azote dans le sol.

Sans queue ni tête...

De haut en bas ou de bas en haut, de la gauche vers la droite ou de la droite vers la gauche, mais aussi en diagonale, et même à l'envers, essayez de retrouver les **14 mots** qui se cachent dans cette grille, à priori sans queue ni tête !



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@biofeta.pf - www.biofeta.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 Lagonaire

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

mfrpc@mail.pf
www.mfr-polynesiefraconaise.com
☎ 40 58 27 00

CPS - Caisse de Prévoyance Sociale

11 Avenue du Commandant Chessé, 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-foncières.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 Malarde) - 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
ispf@ispf.pf - www.ispf.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

HOTU RAU LE GUIDE 2025 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 !