

Présentation du projet

Transitions agro-écologiques vivrières et agro-transformation (TAVIVAT)



Direction de l'agriculture



SCA
Rimatara
Agro Forest

SCAVaimeamea



Projet soutenu par l'Etat dans le cadre du plan d'investissement France 2030



L'ESSENCE DU PROJET TAVIVAT

“ Faire de la restauration scolaire le moteur des transitions agroécologiques, sanitaires et économiques “

La Polynésie française se trouve à un carrefour critique de sa transition alimentaire, économique et environnementale. La **dépendance aux importations alimentaires**, qui atteint près de 76 %, expose le Fenua à des vulnérabilités multiples, exacerbées par des enjeux géopolitiques, climatiques et logistiques. Cette dépendance se traduit non seulement par une instabilité potentielle de l'approvisionnement, mais également par une empreinte carbone significative.

Parallèlement, le territoire fait face à ce qu'il faut nommer une **crise de santé publique**. L'évolution des 50 dernières années marquée par une surconsommation de produits ultratransformés importés a engendré une prévalence alarmante de l'obésité touchant désormais 40 % de la population, du surpoids pour 70% de la population avec des maladies chroniques associées (1).

La crise sanitaire mondiale liée à la pandémie de COVID-19 a renforcé la prise de conscience de ces fragilités, révélant les limites structurelles du système alimentaire polynésien par la surmortalité des personnes en surpoids. Ces constats mettent en lumière l'urgence de réduire la prépondérance des produits importés dans l'assiette des Polynésiens, particulièrement ceux à base de féculents tels que le riz, les pâtes et la farine de blé, au profit de **productions vivrières locales**.

Ces productions de produits vivriers, bien que traditionnellement ancrées dans le repas du dimanche “ma'a Tahiti”, ont vu leurs volumes de production s'effondrer au fil des décennies. Les surfaces cultivées ont presque diminué de moitié ces 10 dernières années entre le RGA (Recensement Général Agricole) 2012 et le RGA 2023 (6).

Ces constats appellent une **transformation profonde et systémique des comportements alimentaires et des chaînes de valeur**, en vue de promouvoir des régimes plus sains et respectueux de l'environnement.



Les **vivriers polynésiens** sont ainsi au cœur de ce projet, dont l'objectif est d'assurer **25% de vivriers locaux dans les assiettes des restaurants scolaires** des 10 communes pilotes d'ici 2029 (en lien avec la LP 2022-5).

Le Projet TAVIVAT (Transition Agroécologique Vivrière et Agro-Transformation) vise à répondre à cette urgence, en cherchant à relever ces défis complexes. Dans le même esprit, le projet SATAAP, également lauréat de l'appel à projets France 2030, répondra à ces problématiques spécifiques aux Tuamotu. Son approche vise à réduire la dépendance alimentaire, renforcer les filières locales et promouvoir une transition vers des régimes alimentaires sains et durables en agissant sur les comportements des mangeurs.

UN PROJET COLLECTIF INNOVANT

Le Projet TAVIVAT est le fruit d'une collaboration entre secteurs privés et publics, impliquant la coopération des acteurs de l'alimentation à tous les niveaux de participation (agriculteurs, transformateurs, cuisiniers, mangeurs, gestionnaires, enquêteurs, etc.).

L'innovation majeure du Projet TAVIVAT réside dans sa capacité à créer et à structurer des synergies inédites entre les différents acteurs de la chaîne de valeur.

En réunissant cette diversité d'acteurs, le Projet encourage une collaboration transversale où chaque acteur contribue et bénéficie des retours des autres.

UN DÉMONSTRATEUR RÉPLICABLE

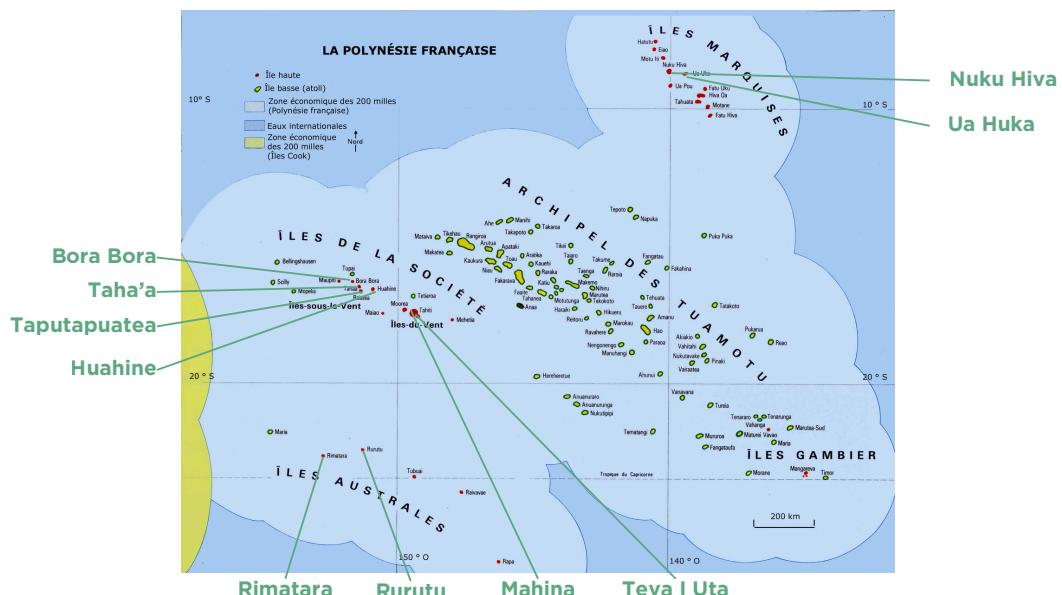
La réplicabilité est au cœur de l'approche du projet TAVIVAT qui aspire à devenir un modèle inspirant et exemplaire pour les 48 communes de Polynésie française et au-delà. Face à des défis et enjeux communs - sécurité alimentaire, structuration des filières vivrières, et modernisation de la restauration scolaire - la stratégie de réplicabilité vise à garantir que les enseignements, outils et dispositifs développés puissent être adaptés et déployés à plus grande échelle.

Ce projet démonstrateur vise en effet à préparer une réPLICATION du modèle aux autres communes de Polynésie française mais également à d'autres territoires insulaires qui seraient confrontés à des problématiques similaires. D'autre part, l'ensemble de l'accompagnement, investissements réalisés dans le cadre du projet bénéficieront directement à d'autres filières.



DIX COMMUNES PILOTES

Le programme TAVIVAT est déployé sur dix communes pilotes avant réPLICATION.



LES CONSTATS DE LA PHASE DE MATURATION

La phase de maturation du Projet TAVIVAT (2023-2024) a permis de dresser un diagnostic détaillé de la chaîne de valeur alimentaire dans les dix communes pilotes. Ces travaux ont révélé des données précieuses sur le fonctionnement des différents maillons de la chaîne de valeur ainsi que sur les défis économiques et organisationnels auxquels les acteurs locaux sont confrontés (agriculteurs, transformateurs, restaurants scolaires notamment).



Nous avons en effet mis en évidence une production éclatée sur de petites surfaces (en moyenne 1 ha), très faiblement mécanisée et faiblement structurée, utilisant du matériel végétal peu caractérisé. Les rendements restent faibles et améliorables. D'autre part, 86% des agriculteurs des communes pilotes se sont installés sans formation agricole. La plupart des agriculteurs ne sont pas enregistrés et ne disposent pas de capacités de facturation.

La transformation existe pour compenser l'absence de structure de stockage. Toutefois, cette transformation des produits se fait à 75% de l'épluchage et de la découpe au travers de tâches manuelles. Il existe très peu de produits vivriers transformés appétents accessibles pour les restaurants scolaires soit en volume soit en prix.

La mise en marché pâtit donc d'une offre peu structurée et sans capacités de stockages. La rencontre entre offre et demande et les transactions ne sont pas facilitées et sont perfectibles, d'autant que les agriculteurs n'ont pas toujours l'intérêt et la possibilité de répondre aux marchés publics et d'anticiper les délais de paiements des communes.

Au niveau des restaurants scolaires, il y a très peu de planification alimentaire, ce qui n'aide pas à structurer la demande. De plus, compte tenu de la structure des revenus et du nombre d'enfants boursiers, le service est déjà déficitaire.

Le coût des vivriers locaux est naturellement près de 3 fois plus cher que d'autres féculents comme le riz. Le personnel et le matériel sont peu adaptés au travail de produits bruts. Les habitudes alimentaires des enfants sont également un véritable défi pour le succès de TAVIVAT.

EN CHIFFRES

Diagnostics issus de la phase de maturation du projet, sur les dix communes pilotes

517 agriculteurs

cultivent du vivrier sur une surface totale de

84 hectares

La production annuelle des dix communes pilotes s'élève à plus de

480 tonnes de vivriers

Chiffres issus de l'action A0.2 de la phase de maturation : Diagnostic des systèmes pilotes

16% sont certifiés en bio, tandis que 50 % produisent en agriculture naturelle sans certification

Taro : 50 % de la production, cultivé sur 50% des surfaces agricoles.

Banane et fe'i : 35 % de la production, cultivés sur 33 % des surfaces agricoles.

43 transformateurs

ont été enquêtés, et transforment

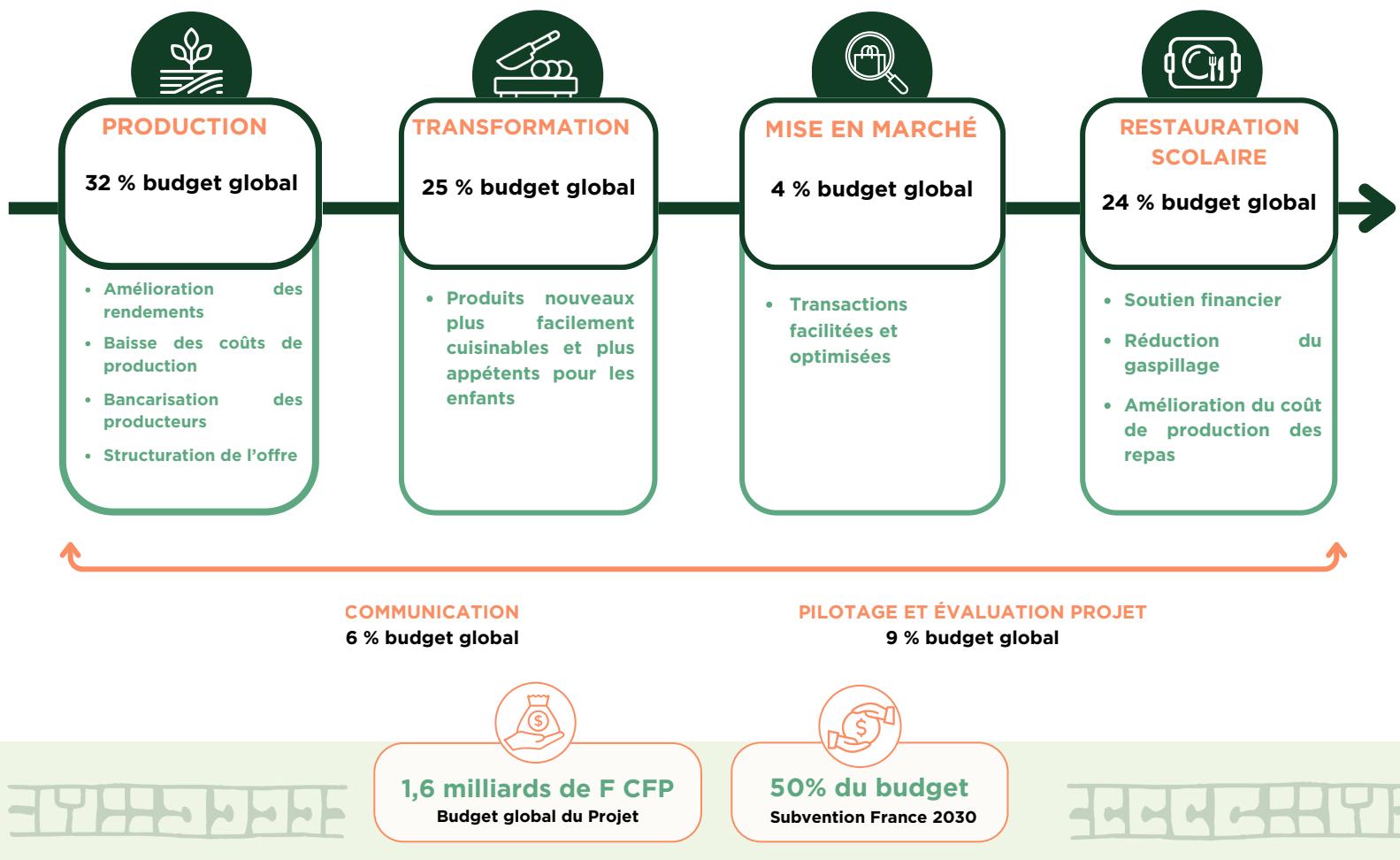
150 tonnes

de vivriers annuellement.

Les produits vivriers peinent actuellement à conquérir le cœur des assiettes des restaurants scolaires. Un travail systémique sur l'ensemble de la chaîne de valeur comme sur le comportement alimentaire sont indispensables, c'est la proposition de TAVIVAT.

UN PROGRAMME D'ACTION SUR 5 ANS

La phase de réalisation du Projet TAVIVAT (2025-2029) repose sur un ensemble structuré d'actions visant à transformer durablement chaque maillon de la chaîne de valeur alimentaire, de la production primaire à la consommation finale, en passant par la transformation, la mise en marché et la restauration collective.



PILOTES D'ACTION ET PARTENAIRES DU PROJET

Membres du consortium du projet :

- Direction de l'Agriculture (DAG)
- Chambre d'agriculture et de la pêche lagonaire (CAPL)
- Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française (SPCPF)
- Association SPG Bio Fetia
- Centre de formation agricole (CFPPA)
- ASAEC Conseil
- SARL Vaihuti Fresh
- Le potager de JB
- SCA Vaimeamea
- SCA Rimatara Agro Forest

Partenaires du projet :

- Direction de la santé (DS)
- Direction de l'enseignement supérieur et de l'éducation (DGEE)
- CIRAD
- Ecole pratique des hautes études (EPHE)
- Lycée hôtelier de Tahiti (LHT)
- Campus des métiers et des qualifications

En plus d'actions transversales comme le pilotage, l'évaluation du projet, et la communication, les actions présentées ci-dessous sont financées par TAVIVAT, et seront déployées par le consortium d'ici 2030.

ACTIONS CIBLANT LA PARTIE PRODUCTION

- Création et suivi de groupements de production
- Accompagnement à la comptabilité des groupements
- Mécanisation des groupements de production, et mise à disposition d'un technicien de maintenance
- Organisation de journées de démonstration annuelle dans chaque commune pilote
- Accompagnement renforcé pour la conversion au bio
- Formation pour les producteurs et agro transformateurs de vivriers
- Mise à disposition de champignons mycorhiziens à arbuscules (CMA) pour les agriculteurs pour optimiser la production
- Accompagnement dans l'optimisation de la fertilisation naturelle
- Essais au champs production de vivriers
- Essais sur des productions pilotes : transformation en container en bout de champs, production de vivriers en syntropie, production de plants de vivriers mycorhizés optimisés, tarodièrre sur terrains marécageux

ACTIONS CIBLANT LA PARTIE AGRO TRANSFORMATION

- Elaboration de recettes appétentes de produits transformés à partir de vivriers
- Création de fiches techniques production de produits transformés à partir de vivriers
- Etude de marché pour les produits transformés à base de vivriers : gnocchis, pâtes, taota, flocons, farines, frites, mei'a'oro
- Acquisition et mise à disposition de machines pour la production de produits transformés à partir de vivriers (gnocchis, pâtes, taota, flocons, farines, frites, mei'a'oro)

ACTIONS CIBLANT LA PARTIE MISE EN MARCHÉ

- Développement d'une solution numérique permettant aux communes de publier leurs besoins en produits locaux à destination des agriculteurs
- Accompagnement pour la création de leaders de commercialisation, intermédiaires entre les producteurs et les acheteurs publics de la restauration scolaire
- Ressource humaine chargée de faciliter le lien et l'interconnaissance entre les producteurs et acheteurs locaux

ACTIONS CIBLANT LA PARTIE CONSOMMATION

- Développement de réseaux professionnels, séminaires et cooking class pour cuisiniers, élus, techniciens et agents communaux
- Mise à disposition d'une plateforme d'échanges sous forme d'un réseau social à destination des agents communaux : faciliter l'échange et le partage de savoir
- Accompagnement des communes dans l'adoption de plans alimentaires pour structurer leur demande en produits locaux
- Accompagnement des communes dans l'optimisation des coûts des repas
- Mise à disposition des communes d'équipements permettant le travail de produits bruts (vivriers) en restauration scolaire
- Mise en place d'une démarche contre le gaspillage alimentaire au sein des communes, avec mise à disposition de matériel dédié (matériel de pesée, etc.)
- Programme d'éducation au goût pour 12 classes des communes TAVIVAT
- Mise en place d'une aide financière à l'achat matière en lien avec la LP 2022-5, le paiement pour service alimentaire (PSA)

