

Le Bulletin



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

DÉCEMBRE 2025

pages **06 à 09**

I Tera Rā Tau - Retour
sur la 39^e foire agricole

pages **12-13**

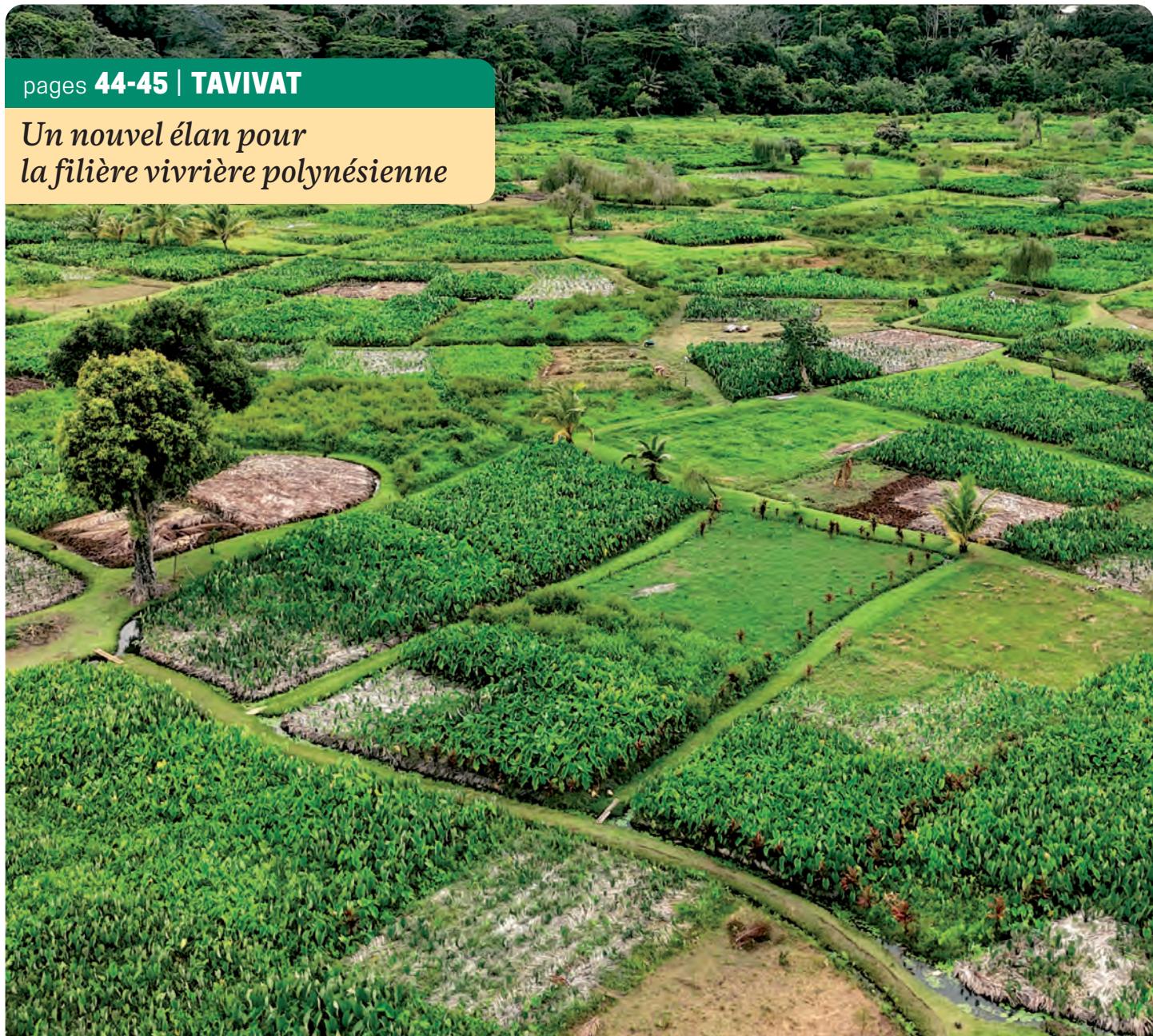
Tech&Bio 2026, le salon
technique agricole

pages **15, 25, 33, 35, 36 et 53**

Les femmes du secteur
 primaire à l'honneur

pages **44-45 | TAVIVAT**

*Un nouvel élan pour
la filière vivrière polynésienne*



⌘ TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE VIVRIÈRE ET AGROTRANSFORMATION ⌘



TAVIVAT
tō'oe ea, tā 'oe mā'a

Ta nourriture, ta santé



MARCHÉ DU TERROIR

En 2026, plusieurs dates à venir



Contact : (+689) 87 70 01 54

f @capltahiti

evenements@capl.pf

www.capl.pf

Les événements incontournables de 2026



Mois	Événements	Lieux	Dates
Janvier	1 ^{er} Marché du Terroir	Mahina	31 janvier
Février	Salon International de l'Agriculture	Paris	21 février - 1er mars
Mars	Journée Porte Ouverte	Lycée agricole Taravao	14 mars
Mai	Matari'i raro	-	20 mai
Mai - Juin	15 ^{ème} édition des Floralies	Punaauia	28 mai - 7 juin
Juin	Foire des Raromatai	Raiatea	18 au 26 juin
Août	Salon Tech & Bio	Moorea	6 au 8 août
Août	Foire Agricole de Moorea	Moorea	Mois d'août
Septembre	Journée mondiale du Cocotier	Raiatea	2 septembre
Septembre	Matete Fenua i Tubua'i	Tubua'i	Début septembre
Sept - Oct.	Foire Agricole • 40 ^{ème} édition	Plateau de Outumaoro	24 sept - 4 octobre
Novembre	Matari'i i nia	-	20 novembre

Certaines dates indiquées sont susceptibles de changer ou être précisées



Chères lectrices, chers lecteurs,

Clôturer une année, c'est aussi prendre le temps de regarder le chemin parcouru. Avec cette édition spéciale placée sous le thème TAVIVAT, nous célébrons l'ancrage, la transmission mais aussi la vitalité du secteur primaire polynésien. Ce mot, qui évoque la force des racines et la continuité de la vie, traduit parfaitement l'esprit dans lequel la CAPL poursuit son action : préparer l'avenir sans jamais perdre le lien avec notre terre et nos valeurs.

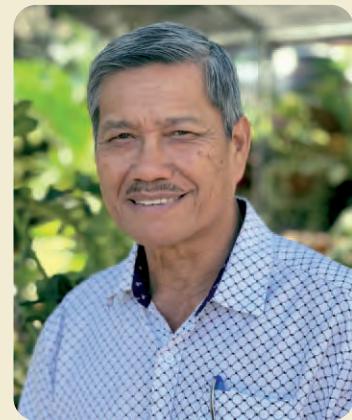
Cette fin d'année est marquée par trois temps forts :

- **La Foire Agricole 2025**, moment fédérateur qui a une fois de plus démontré la diversité, la créativité et la passion de nos producteurs.
- **Les femmes du secteur primaire**, à l'honneur à travers des portraits et des témoignages qui rappellent combien leur engagement façonne et renouvelle le monde agricole.
- Et, en prévision de l'année prochaine, le **Salon Tech & Bio 2026**, un rendez-vous d'envergure régionale qui placera la Polynésie française au cœur de l'innovation et de l'agroécologie dans le Pacifique.

Ces initiatives, comme tant d'autres qui ont été menées tout au long de l'année, traduisent une même volonté : accompagner, valoriser et renforcer les acteurs du secteur primaire, qu'ils soient agriculteurs, pêcheurs, éleveurs, horticulteurs ou transformateurs.

À travers ce bulletin, vous découvrirez également de nouveaux outils techniques, des formations, des projets structurants et des portraits inspirants qui témoignent du dynamisme de notre agriculture et de sa capacité d'adaptation. Notre ambition demeure claire : faire grandir une agriculture résiliente, innovante et profondément polynésienne, capable de nourrir, de rassembler et d'inspirer.

Bonne lecture à toutes et à tous.



Ia ora na amui tatou te feia tai'o,

Te opani raa i te ho'e matahiti, e taime ato'a ia no te hi'o i te mau tapura ohipa rarahi i rave hia mai. Mai te fa'anahora'a pii hia TAVIVAT, oia ho'i, te fa'atama'ara'a i ta tatou mau tamarii i ta tatou mau ma'a tupu e ma'a ho'u i roto i te mau fare ha'api'ira'a ato'a no te fenua nei. Te fa'ahanahana nei tatou i te faatumura'a, te ha'apiira'a e te fa'aoraorara'a i te mau fa'a'apu rau no te fenua nei. O te fa matamua roa ato'a ia a te piha Rautea i mua i tana mau opuara'a ato'a. O te fa'aineinera'a i te ananahi ma te ore e ha'amo'e I te ta'amura'a papu i te fenua e ta tatou mau faufa'a tumu.

Ua tapa'o hia teie hope'ara'a matahiti i ni'a e toru mau taime faufa'a rahi :

- **Te Fa'a'ite'itera'a Hotu Rau 2025** à te piha Rautea, Taime farereira'a no te feia fa'a'apu rau no te fenua tei fa'a'ite noa mai a i to ratou aravehi, to ratou here I ta ratou 'ohipa.
- **Te mau vahine no te mau ohipa fa'a'apu rau**, tei fa'ahanahana hia, na roto i te fa'ati'ara'a i to ratou parau, ta ratou 'ohipa. Maoti ho'i ratou i ora noa ai te parau no te fa'a'apu rau i te fenua nei.
- **Te fa'a'ite'itera'a rahi no te mau fenua no Patifita pii hia, Tech & Bio 2026**, oia e ha'afaufa'a nei i te faa'apura'a natura e te mau rave'a api no tei tāu.

Na roto i teie ve'a, e 'ite mai ia outou i te mau rave'a api, te mau ha'api'ipi'ira'a, e tae noa atu i te pârâu no te mau taata fa'a'apu rau e ha'a faufa'a nei i te orara'a taata fa'a'apu noa atu te mau tauiuira'a e te mau ha'atafifira'a.

Ta matou avei'a, e mea papu ia : Te fa'ahotura'a i te parau no te ho'e faa'apura'a maita'i noa atu te mau fa'atafifira'a huru rau, o tei tano i ni'a i te mau rave'a api no teie tau e o tei ti'a i te hoho'a no ta tatou iho mau ravera'a, no te fa'a tama'ara'a i to tatou mau huira'atira i roto i te tau.

Ia mata'i ta outou tai'ora'a,

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

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

• CONTRIBUTEURS CAPL ➔ Jael ATIU, Coralie DENIOT, Maheata HAAPA, Tana MARE, Tiffany REY, Tavita ALLAIN, Manea ATENI, Yann BUCHON, Dewis POROI, Heimanaari TEROROTUA, Tevaihiti TEURA, Raihono HAUMANI, Malica URIMA • Traduction Reo ma'ohi : Ambroise COLOMBANI

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

© Décembre 2025 • Le Bulletin est imprimé 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

 tahitien | Français
Latin

 āroe | Aloe Vera
Aloe vera

 Baselle
Basella alba

 miri | Basilic
Ocimum basilicum

 finamo | Cannelle de Ceylan
Cinnamomum verum

 finamo | Cannelle de Chine
Cinnamomum burmannii

 pota tinitō | Chou chinois
Brassica rapa

 fofa taratoni | Chou kanak
Abelmoschus manihot

 tirofe | Clou de girofle
Syzygium aromaticum

 'āretu mono'i | Citronnelle
Cymbopogon citratus

 tete | Coriandre (persil chinois)
Coriandrum sativum

 tete | Coriandre dentelée
Eryngium foetidum

 pātoa vai | Cresson
Nasturtium officinale

 taratuna | Estragon anisé
Tagetes lucida

 re'a tinitō | Gingembre
Zingiber officinale

 Gynura rouge
Gynura bicolor

 Gynura vert
Gynura procumbens

 Katuk
Sauvages androgynus

 Liseron d'eau
Ipomoea aquatica

 mīneta | Menthe
Mentha arvensis

 Moringa
Moringa oleifera

 matifi | Noix de Muscade
Myristica fragrans

 'ōniāni | Oignon vert
Allium fistulosum

 oriāna | Origan tropical
Coleus amboinicus

 pereli | Persil
Petroselinum crispum

 pepa | Poivre noir
Piper nigrum

 'āturi | Pourpier
Portulaca oleracea

 hautai | Romarin
Salvia rosmarinus

 Roquette
Eruca vesicaria

 rauota | Salade
Lactuca sativa

 taravia | Sauge officinale
Salvia officinalis

 tume | Thym
Thymus vulgaris
JAN | FEV | MARS | AVRIL | MAI | JUIN | JUIL | AOÛT | SEPT | OCT | NOV | DEC


AROMATES, ÉPICES ET LÉGUMES FEUILLES

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 (aromates)
- 5** SOMMAIRE | Le Bulletin de décembre 2025

- 6-9** FOIRE AGRICOLE | 39^{ème} édition
- I Tera Rā Tau - *Aux temps anciens*
 - Les gagnants du concours photo



- 10** MARCHÉ DU TERROIR DE MAHINA
Une belle réussite pour une première édition
- 11** FOIRE AGRICOLE DES MARQUISES
Sous le signe du partage et de la fierté
- 12-13** TECH&BIO | Le Salon technique agricole 2026
- 14** OPÉRATION C.B.D.
Le cannabis, une plante aux usages multiples
- 15** PORTRAIT | Paula Gooding, horticultrice
- 16-17** ENSEIGNEMENT & FORMATION
 - Erasmus+ : MFR, le dispositif KA154
 - Taiohae : Embellir la Maison pour Tous
- 18-20** ENSEIGNEMENT & FORMATION
 - CFPPA : Formation en agrotransformation
 - CFPPA : Devenez acteur de votre réussite
 - La Formation à l'installation agricole à Fakarava
 - Djamila, nouvelle formatrice en zootechnie
- 22-23** BIO FETIA | Les actualités
 - Les nouveaux producteurs garantis Bio Pasifika
- 24** LA FILIÈRE VANILLE
Symposium des vanilles d'Outremer
- 25** PORTRAIT | Heirava Taiore, horticultrice
- 26** PRODUCTION VÉGÉTALE | Hibiscus Sabdariffa
- 27-28** FICHE • PRODUCTION VÉGÉTALE
 - Itinéraire technique du ti
 - Te tere o te Auti
- 29-30** FICHE • PRODUCTION VÉGÉTALE
 - Itinéraire technique de l'avocat
 - Te tumu Avota

- 31** FICHE • PRODUCTION ANIMALE
Le GDS, un modèle de lutte collective sanitaire
- 32** FICHE • PRODUCTION ANIMALE
L'eau, un facteur clé de réussite en élevage
- 33** PORTRAIT | Linnea Rocher, apicultrice
- 34** FICHE • PRODUCTION ANIMALE
La filière du poulet de chair
- 35** PORTRAIT | Vaihere Mollard-Lehartel, éleveuse
- 36** PORTRAIT | Hinerava Parker, agrotransformatrice
- 37** FICHE • AGROTRANSFORMATION
Les recettes de nos produits locaux
- 38-39** LE FA'ATI'A | Aide à la création d'entreprise
- 40** SPCPF | La restauration communale de demain
- 42-43** RECHERCHE & INNOVATION
 - Les actualités de l'AGROPOL
 - Nouvelles variétés hybrides de patate douce
- 44-45** AUTONOMIE ALIMENTAIRE | TATIVAT :
La filière vivrière polynésienne
- 46-47** MÉTÉOROLOGIE
Une saison fraîche normale
- 48** MÉTÉOROLOGIE
Des stations météo dédiées à l'agriculture
- 49** SPORT & DÉTENTE
Un rituel bien-être pour les agriculteurs
- 50-51** PÊCHE LAGONAIRE
Entre tradition et défis modernes
- 52** FORMATION | Kaukura se forme au CPL
- 53** PORTRAIT | Djelma Ariitai-Maono, aquacultrice
-
- 54-55** JOUEZ AVEC NOUS | Pour se détendre...
- 56-57** ARTISANAT TRADITIONNEL
Le cuir de poisson



I Tera Rā Tau

Aux temps anciens...

Du 25 septembre au 5 octobre 2025, les plateaux de Outumaoro ont accueilli la 39^e édition de la Foire agricole de Polynésie française, organisée par la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL). Cette édition, placée sous le thème « *I Tera Rā Tau – Aux temps anciens* », a invité le public à redécouvrir les pratiques vivrières traditionnelles, les modes d'alimentation d'autrefois et le savoir-faire de nos tupuna.

■ Un succès populaire et professionnel

Avec plus de 240 exposants venus de tous les archipels et une fréquentation record, la Foire agricole a confirmé son rôle central dans la promotion du secteur primaire polynésien. Producteurs, horticulteurs, éleveurs, artisans, institutions et agro-transformateurs ont partagé un même espace pour faire vivre les traditions tout en présentant les innovations agricoles du *fenua*.

La CAPL a mobilisé près de 45 agents et élus pendant les 11 jours de festivités pour assurer la logistique, l'accueil, la régie et l'animation, dans une ambiance conviviale et dynamique. Grâce à la prise en charge du fret par le Pays et à la logistique assurée par la Chambre, de nombreux producteurs des archipels ont pu se déplacer afin de participer à l'événement, dans le but de faire découvrir les produits de leurs îles.



Thomas Moutame, présent sur tous les stands...

■ Les nouveautés 2025

Parmi les nouveautés de cette édition, le parcours vivrier a séduit petits et grands. Cet espace immersif mettait en valeur les principales cultures vivrières (*taro*, *umara*, *uru*, manioc, banane) à travers un circuit éducatif et sensoriel. La zone Bio, portée par l'association **Bio Fetia**, a permis de promouvoir le label **Bio Pasifika** et les pratiques agricoles durables. Pour la première fois, la Foire a accueilli un espace consacré aux biodéchets, en partenariat avec **Fenua Ma**, **Ninamu Solutions**, **Technival** et **TSP**, afin de sensibiliser le public à la valorisation des déchets organiques.

Grande attraction de cette édition : la traversée en pirogue virtuelle, une expérience immersive réalisée avec la CCISM, Tahiti Expert Event, Tefau'ura Haumani et Neko Soup Studio, permettant de naviguer comme nos ancêtres à travers les îles.

■ Valoriser les savoir-faire et le “manger local”

L'édition 2025 a donné une large place aux démonstrations et ateliers culinaires. L'atelier *Ahi Ma'a* a initié les scolaires et le grand public à la préparation du four traditionnel tahitien, symbole de la transmission intergénérationnelle.

Les *cooking classes* de la CAPL, les dégustations proposées par les établissements de formation et les démonstrations d'agrotransformation ont permis de montrer concrètement comment valoriser les produits vivriers locaux. Des spécialités comme le *poe banane* ou le *kaaku de uru* ont rappelé que la richesse de notre agriculture se retrouve avant tout dans nos assiettes.

■ Un événement tourné vers la jeunesse

La Foire a accueilli de nombreuses visites scolaires, offrant ainsi aux élèves un parcours pédagogique à la découverte des produits du fenua. Trois classes ont même pu participer à un atelier complet autour du *Ahi Ma'a*.

Lycées agricoles, CFPPA, MFR, CJA et le lycée hôtelier ont présenté leurs formations et savoir-faire, soulignant l'importance de la relève dans le secteur primaire.

La chasse au trésor en *reо tahiti*, les contes et les jeux traditionnels ont par la suite ajouté une dimension ludique et culturelle à l'événement.



**Manuia rahi te 39 raa o te fa'a'ite'itera'a hotu rāu a te piha Rautea, fa'atupu hia mai te 25 no tetepa e tae atu i te 5 no atopa i Outumaoro i ni'a i te tumuparau « I Tera Rā Tau » - Inaha, ua ta'iruru mai 240 feia fa'a'ite'ite e tae noa atu i te huira'atira i ni'a i te ho'e faito rahi aita i ite hia a'e nei.
Ua fa'a'ite'ite hia te mau rava'a huru rau i te pae no te fa'a'apu e ua fa'atiani hia te parau no te 'amura'a i ta tatou iho mā'a tupu e mā'a hotu nō te fenua.**



Te tahi ato'a fa'anahora'a āpi, oia ho'i, te vahi ha'amāta'ita'ira'a i te mau fa'a'apu huru rau, te tuha'a o te mau mā'a tā rā'u 'ore hia « bio », te tuha'a o te mau pehu natura e fa'a'ohipa hia no te ha'amaita'i i te repo « biodéchets » e tae noa atu i teie moiha'a rorouira api i ni'a i te pārāu no te Fanora'a na ni'a i te ho'e va'a tā'ie.
Rave rahi mau fa'a'ite'itera'a, mau tata'ura'a e te mau fa'a'ana'anataera'a no te ū'i āpi tei fa'anaho hia mai i roto i teie fa'a'ite'itera'a rau tea.





■ Concours, culture et convivialité

Avec pas moins de 94 concours répartis en cinq catégories, la Foire a encore une fois stimulé la créativité et le talent des exposants. Les nouveautés, comme le concours du meilleur miel crémeux et du meilleur poe banane, ont rencontré un grand succès.

Les défilés des artisans et des éleveurs, les concerts des **Mata-hiapo de Mahina** et les **ateliers de 'ori Tahiti** ont rythmé les journées, rappelant que la Foire agricole est aussi une célébration de notre culture.

■ Une vitrine du dynamisme agricole polynésien

Lors de l'inauguration, la CAPL a présenté plusieurs projets concrets : la mûrisserie de bananes et les parcelles de démonstration maraîchères des Australes, notamment avec une distribution de fraises. Ces initiatives illustrent la volonté de moderniser et de structurer la production locale, tout en restant fidèles aux valeurs de durabilité et de transmission.

La 39^e Foire agricole restera dans les mémoires comme une édition marquée par l'authenticité, l'innovation et le partage — un hommage vibrant aux agriculteurs et à tout le patrimoine vivant du fenua.





Foire Agricole 2025 : Félicitations aux gagnants du Concours photo

Bravo à tous les participants au grand jeu concours photo organisé au cours de la Foire Agricole 2025. Le but était de mettre en valeur les différents secteurs présents à la Foire Agricole à travers des photos originales prises directement sur le site. Les participants devaient :

1. Choisir l'un des 5 secteurs d'activités de la Foire : Horticulture – Artisanat – Agriculture – Élevage – Agro-transformation / Restauration (chaque secteur étant associé à des sponsors spécifiques).
2. Prendre une photo originale en lien avec le secteur choisi, sur le site de la Foire.
3. Publier la photo sur Facebook.
4. S'abonner aux pages Facebook des sponsors du secteur choisi.
5. Identifier la CAPL ainsi que les sponsors associés.



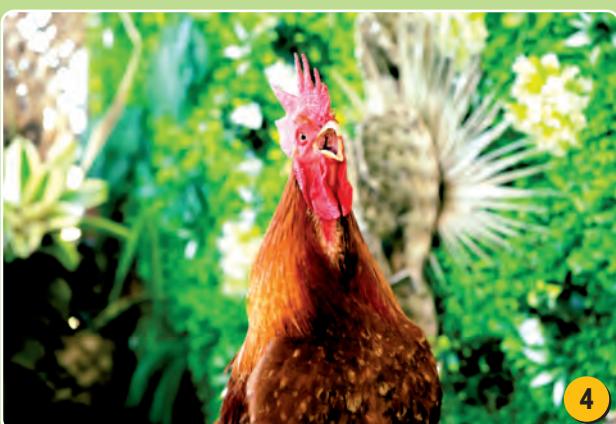
1. Secteur Horticulture
Sunsiare CHUNG



2. Secteur Artisanat
Anaiva GNATATA



3. Secteur Agriculture
Kahaia MOUNE



4. Secteur Elevage
Sofia GALION



5. Secteur Agro-Transformation
Vaikea TEINAURI

Merci à nos sponsors pour leur confiance et leur soutien :



Vanbass Tours, Vaeara'i, Rainbow Park Tahiti, Ori Juice, Tahiti Tourisme, AU'A Tahiti - Coconut Bowls, Manureva Bien-être, Vereti Tours - Tautira, Laiterie ROCHE, Patricia Hoata, Food & CookLab, Oti'areva Photography et Faaapu Pugibet.

Grâce à vous, cette édition a été un véritable succès, riche en créativité, bonne humeur et partage ! Rendez-vous l'an prochain pour une nouvelle édition encore plus inspirante et pleine de surprises ! •••

Une belle réussite pour sa première édition

Le Marché du terroir de Mahina a tenu ses promesses



La commune de Mahina a organisé son premier Marché du Terroir en partenariat avec la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL). L'événement, qui s'est tenu le 23 août 2025, a réuni plus de 200 visiteurs autour d'une vingtaine d'exposants venus de plusieurs communes de l'île, fiers et heureux de promouvoir la valorisation du savoir-faire local.

Une grande diversité de produits du terroir (fruits et légumes frais, confitures et beurres à tartiner, jus naturels, plantes médicinales, fleurs et produits horticoles) a rencontré un véritable succès auprès du public. Plusieurs acteurs sont intervenus tout au long de la journée afin de proposer

des animations variées et interactives, et la CAPL a animé deux ateliers axés sur l'agriculture durable :

- La fabrication d'engrais naturel à base de poisson, offrant une alternative écologique pour fertiliser les sols ;
- Un atelier sur les semis, où les partici-

pants ont appris à préparer et planter des graines pour favoriser la production locale et l'autonomie alimentaire.

■ Un programme complet avec la participation des associations

Le clown Nani a sensibilisé petits et grands à la réduction des déchets plastiques à travers un atelier ludique et éducatif.

L'association Tata'i a proposé un atelier de réparation collaborative, invitant les visiteurs à découvrir des techniques pour remettre en état leurs objets, encourageant ainsi la durabilité et la consommation responsable. Enfin, l'association des Matahiapo de Mahina a assuré une animation musicale tout au long de la journée, contribuant à une ambiance chaleureuse et festive.

Mireille, habitante de la commune, a tenu à témoigner : « J'ai vraiment apprécié ce Marché du terroir ! On y retrouve des produits frais et de qualité, mais aussi des découvertes comme les pâtes à tartiner au coco maison. L'ambiance était très chaleureuse, avec la musique et les animations pour les enfants. J'ai hâte de revenir à la prochaine édition ! »

Cette première édition a rencontré un bel engouement, marquant une réussite promise pour les futures éditions du Marché du Terroir de Mahina. ■



Sous le signe du partage et de la fierté insulaire

Hiva Oa 2025 - La 2ème Foire Agricole des Marquises

Organisée du 9 au 12 octobre 2025 à Hiva Oa, la 2^e Foire Agricole des Marquises a rassemblé producteurs, éleveurs, artisans et délégations venues de toutes les îles de l'archipel, dans une ambiance de partage et de célébration du savoir-faire marquisien. Portée par la commune de Atuona, et en partenariat avec la CAPL, cette édition a démontré la vitalité du secteur agricole local et la volonté commune de structurer la filière dans les îles éloignées.

Le thème de la transmission et de la valorisation des pratiques locales s'est illustré tout au long des quatre jours d'événements : concours agricoles, démonstrations techniques, cooking classes, expositions, et animations culturelles. La foire a également coïncidé avec l'inauguration du nouveau marché communal d'Atuona, symbole d'un ancrage durable pour la commercialisation des produits du terroir marquisien.

La CAPL a joué un rôle central dans la réussite de l'événement. Son équipe – composée d'élus, d'agents techniques et de représentants du service promotion – a apporté un appui, de la préparation des



●●● No te pitira'a o te taime, ua fa'atupu to te henua Enata i tana fa'a'ite'itera'a ratea i Hiva Oa mai te 9 e tae atu i te 12 no Stopa 2025 na roto i te turu papu a te Oire e tae noa atu a te piha Rautea. Ua ta'iruru mai te feia fa'a'apu rau, te feia fa'a'amu animara no te mau fenua ato'a no Matuita ma i roto i te auhooara'a e te te'ote'o i ta ratou peu tumu. Rau te mau tata'ura'a, mau fa'a'ite'itera'a, mau ha'api'ipi'ira'a i te pae no te tunu ra'a mā'a, rau ato'a te mau fa'a'ana'anataera'a, ua niu hīa teie ta'urua rahi i n'i'a i te ha'afaufa'ara'a i te parau no te horo'ara'a i te mau 'ite i te u'i api. Ua tupu ato'a te oro'a avarira'a i te matete api a te Oire no Atuona. Na roto i te turu papu a te piha Rautea, ua riro mau a teie fa'a'ite'itera'a Hotu rau no Atuona i te ho'e taime faufa'rahi no te huira'atira no teie mau pae fenua.

concours à la fourniture des supports techniques, en passant par la régie financière et la coordination avec les partenaires institutionnels.

Nos élus des Marquises Élisabeth Ah Scha, Nelson Wang Soi Pan ont été particulièrement mobilisés sur le terrain : accompagnement des producteurs, appui aux jurys de concours, suivi des élevages... Leur présence a permis de renforcer le lien entre les acteurs de la filière et la CAPL, dans une démarche de proximité et d'écoute des besoins.

Avec plus de cent épreuves et animations – dont des concours de fruits, vivriers, miel, pêche, élevage ou encore transformation alimentaire –, la foire a mis à l'honneur la diversité et la qualité des productions locales. La participation active des scolaires, des associations et du grand public a contribué à faire de cette édition un véritable moment de cohésion et de fierté partagée. La CAPL remercie l'ensemble des partenai-

res, la commune de Hiva Oa et les producteurs pour leur engagement exemplaire. Cette deuxième édition confirme la place de la Foire Agricole des Marquises comme un événement phare de la vie rurale polynésienne et un modèle d'organisation à poursuivre pour les années à venir. ■





Une initiative des Chambres d'agriculture

Pacifique



PACIFIQUE

Lycée agricole - Moorea

1er Salon
Professionnel
Agricole
En Polynésie

6 et 7 août 2026

Réserverées aux
Professionnels

8 août 2026

Tout public

Du sol aux produits transformés

*Défis et solutions de l'agroécologie et du bio
en milieu insulaire*

8 Pôles
techniques

- Ateliers techniques
- Démonstrations
- Village exposants
- Conférences

Salon technique agricole



Ne manquez pas

Le premier salon professionnel agricole



tech & bio
Une initiative des Chambres d'agriculture
RENDEZ-VOUS
RÉGIONAL

PACIFIQUE

8 Pôles

Village exposants
Accueil, conférences & stands

Vie du sol
Fertilité, microbio, compost & amendements

Cultures
Maraîchage, fruitiers, paillage, plantes médicinales

Agroforesterie

Syntropie, plantes de service & gestion de la lumière

Élevage durable

poulailler & parc à cochons mobiles

Agrotransformation

Confitures, miellerie, jus & paniers bio

Matériels

Autofabrication & gestion des pentes

Protection des cultures

Solutions bio, certification & bonnes pratiques

Info & Inscription:
Coralie DENIOT
coralie.deniot@capl.pf
+68987700886

Objectifs

- Partager et transférer des pratiques adaptées aux îles
- Valoriser les productions locales et leur transformation
- Renforcer la coopération agricole et alimentaire dans le Pacifique

Publics attendus

Agriculteurs conventionnels et bio

Techniciens, chercheurs, enseignants et élèves

Coopératives, associations, institutions

Délégations du Pacifique (NC, Wallis-et-Futuna, Fidji, Vanuatu...)

Salon technique agricole



Un potentiel à explorer

Cannabis sativa L.

Une plante, des usages multiples

Le cannabis, *Cannabis sativa L.*, est une plante dont les usages varient considérablement selon la variété cultivée et la teneur en certaines de ses molécules actives, appelées cannabinoïdes. Longtemps stigmatisé pour son usage récréatif, le cannabis connaît aujourd'hui un intérêt agricole et scientifique, notamment avec le développement du cannabis industriel, appelé chanvre, mais aussi la recherche de molécules d'intérêt non psychotropes.

■ Deux usages distincts : récréatif et industriel

Le cannabis à usage récréatif est caractérisé par des variétés ayant une forte teneur en tétrahydrocannabinol (THC), principal composé psychoactif de la plante. Le THC agit sur le système nerveux central et provoque des effets euphorisants, altérant la perception et pouvant entraîner une dépendance. Ces variétés, souvent issues de sélections génétiques spécifiques, présentent des taux de THC largement supérieurs à 0,3 %. Leur culture, commercialisation et consommation sont interdites en Polynésie française, car elles relèvent du régime des stupéfiants. À l'inverse, le chanvre correspond à des variétés de cannabis à faible teneur en THC ($\leq 0,3\%$). Avec une teneur en THC limitée à 0,3 %, le chanvre ne provoque pas d'effet psychotrope et n'est pas classé comme stupéfiant. Ses usages sont multiples : historiquement cultivé pour ses fibres (textiles, cordages, matériaux de construction, papiers) et ses graines riches en protéines et en acides

gras essentiels, le chanvre moderne est aujourd'hui aussi cultivé pour ses fleurs, principalement destinées à valoriser des cannabinoïdes non psychotropes, comme le cannabidiol (CBD).

■ Le CBD, un marché en plein essor

Le CBD est une molécule très recherchée dans le secteur du bien-être. Elle est reconnue pour ses propriétés relaxantes, anti-inflammatoires et anxiolytiques, et entre dans la composition de nombreux produits de bien-être. D'autres cannabinoïdes comme le CBG (cannabigerol), encore peu développé dans les variétés actuelles, font également l'objet de recherches pour leurs potentiels effets neuro-protecteurs, antibactériens et régulateurs de l'humeur.

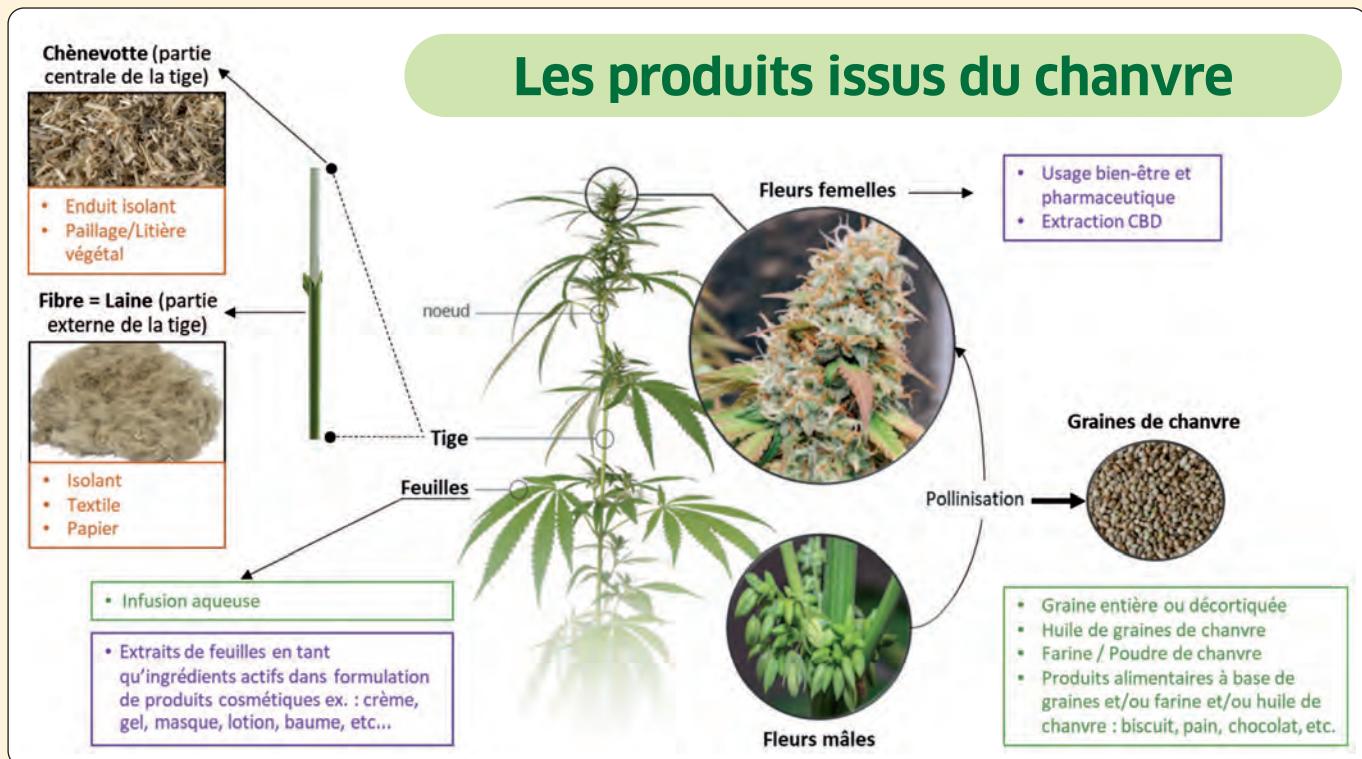
■ Développement d'une filière durable de chanvre

Consciente de ce potentiel, la Polynésie française initie une phase pilote encadrée par la Direction de l'agriculture (DAG).

Cette expérimentation a trois objectifs principaux :

- ▶ Tester et valider les variétés de cannabis et les méthodes de culture adaptées au climat et au territoire de la Polynésie française.
- ▶ Collecter des données agronomiques, chimiques et économiques pour établir des références fiables et locales afin de soutenir le développement d'une filière durable.
- ▶ Assurer la sécurité et la traçabilité des cultures selon les normes en vigueur.

Cultivé dans un cadre réglementé, *Cannabis sativa L.* représente une filière d'avenir, conciliant innovation agricole et diversification économique. ●





Paula Gooding

FIÈRE D'AVOIR TRANSMIS MA PASSION À MES ENFANTS •••••

À Mahina, dans le quartier d'Ahonu, Paula Gooding fait vivre un savoir-faire transmis de génération en génération. Dans les années 60, son père était déjà horticulteur et paysagiste. Aujourd'hui, c'est Paula qui perpétue cette passion, entourée de sa nature et de ses plantes.

- Commune / île : **MAHINA - TAHITI**
- Activité : **HORTICULTURE**
- Année d'installation : **2000 à 2025**
- Production principale : **Produit et vend des fleurs et des plantes**
- Circuit de vente : **Vente directe aux particuliers sur Tahiti**

Pouvez-vous vous présenter et nous dire comment vous êtes entrée dans ce métier ?

Je m'appelle Paula Gooding, j'habite Mahina, à Ahonu. Tout d'abord, c'est une histoire de famille. Mon père était horticulteur paysagiste dans les années 60. À seize ans, je suis partie en France pour suivre



Paula reçoit de nombreux visiteurs dans son jardin merveilleux

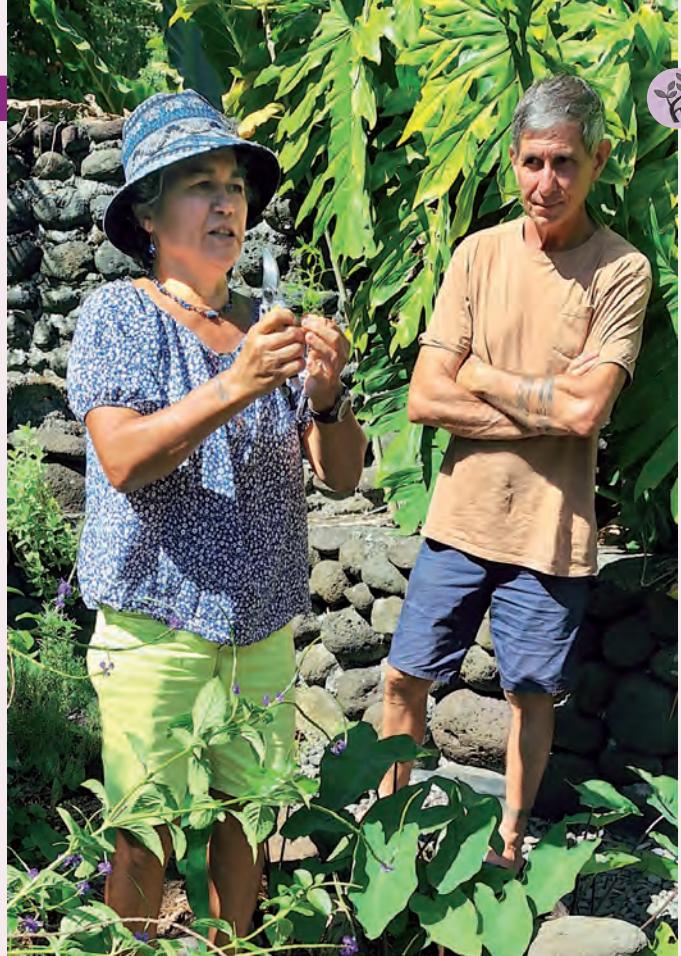
un BTAG au lycée agricole de Hyères, dans le Var. À mon retour, j'ai rejoint l'entreprise familiale en tant que pépiniériste.

Depuis quand exercez-vous votre activité et où se situe votre exploitation ?

Depuis mon retour au fenua, je travaille à Mahina Ahonu, au sein de notre exploitation familiale.

En quoi consiste votre travail au quotidien ?

Mon métier consiste à produire des plantes : buissons à fleurs, haies, plantes vertes, herbes aromatiques, arbres fruitiers, indigènes ou d'ombrage.



Quelle est la particularité de votre production ?

J'ai la chance de disposer d'un grand jardin rempli de variétés différentes. Je propose surtout des plantes vertes comme les palmiers, philodendrons, calathea ou heliconia.

Qu'est-ce qui vous passionne le plus dans votre métier ?

Travailler au grand air et en pleine nature fait de ce métier un vrai plaisir, même s'il est parfois très dur.

Quelle est votre plus grande fierté ou réussite ?

D'avoir transmis à nos enfants la même passion que nos parents nous ont laissée, à mes frères et moi.

Quels sont les défis auxquels vous devez faire face ?

Nous devons sans cesse répondre à la demande croissante du marché, mais aussi adapter l'agriculture aux changements climatiques. Chez nous, il pleut beaucoup... Il faut assurer la viabilité économique des exploitations et disposer du capital nécessaire pour garantir la rentabilité du projet.

Quels sont vos projets ou vos souhaits pour la suite ?

Nous avons commencé à diversifier nos activités : nous louons le jardin pour des événements de petite taille (anniversaires, mariages, ateliers de yoga, peinture, poterie, cuisine, chants...) et organisons des visites guidées de nos jardins aromatiques, arbres à épices et verger pour les écoles, particuliers et touristes.

Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui voudrait se lancer dans ce métier ?

Bien faire et aimer son travail, car c'est seulement dans ces conditions que le résultat est gratifiant, dans tous les sens du terme. ■

Erasmus+ ▪ Le dispositif KA154

Fédérer les jeunes des MFR autour d'un projet participatif

D'août 2024 à juillet 2025, la fédération polynésienne des MFR a coordonné un projet Erasmus+ KA154 qui a marqué une étape importante dans l'engagement citoyen des jeunes polynésiens pour la culture, les traditions et l'agriculture. Construit en partenariat avec la MFR de Gionges, en Champagne, ce projet a offert une année d'expériences intenses, de découvertes et de rencontres, où la jeunesse s'est affirmée comme actrice à part entière. Une finalité claire : donner la parole et les moyens aux jeunes.

Au cœur de ce projet, une ambition forte : permettre aux jeunes de prendre conscience des enjeux de l'agriculture de demain, mais aussi de s'impliquer concrètement dans leur territoire. Il s'agissait de comprendre, d'expérimenter et de proposer et en parallèle de renforcer leurs compétences citoyennes, leur confiance en eux et leur capacité à agir.

Cinq grandes étapes marquantes

1. Coordination des équipes et lancement de la dynamique (août-septembre 2024)

Les équipes et les jeunes se sont initiés à la méthodologie de projet, ont découvert et réfléchi à leur rôle dans le collectif. Dès le départ, la constitution d'un groupe de travail a donné le ton.



Des groupes de travail passionnés

2. De la réflexion à la mise en valeur des projets locaux (octobre-décembre 2024)

Entre novembre et décembre 2024, les sept MFR de Polynésie ont organisé un premier événement local dans le cadre du projet Erasmus+ KA154. Chaque établissement a mobilisé ses jeunes autour de thématiques variées : identité culturelle, transition écologique, auto-

nomie alimentaire, préservation du patrimoine, médecine traditionnelle (Ra'au Tahiti) et cohésion culturelle. Les élèves ont présenté leurs travaux devant les familles, élus et administrateurs, formulant des recommandations concrètes.

3. « Les MFR se font entendre » (janvier 2025)

Deux ambassadeurs par établissement, accompagnés de cadres et de bénévoles, ont restitué leurs travaux en présence d'élus locaux, d'acteurs publics et privés, ainsi que de décideurs du réseau lors de l'événement du 21 janvier 2025 à Punaauia. Les restitutions ont été suivies d'ateliers de sensibilisation sur le changement climatique, animés en partenariat avec l'association La Fresque du Climat.



Découvertes et échanges culturels à Strasbourg

4. Une immersion en métropole et un dialogue citoyen (mai 2025)

L'un des moments marquants fut la mobilité dans le Grand Est, aux côtés des jeunes de la MFR de Gionges. Découverte de nouvelles pratiques agricoles, échanges culturels riches : autant de découvertes qui ont élargi les horizons. Ce déplacement a également été l'occasion de visites institutionnelles à



De retour au fenua en juillet 2025

l'Assemblée nationale et à l'union nationale des MFR, soulignant l'importance du dialogue entre jeunes et décideurs.

5. Clôture et partage d'expériences au Musée de Tahiti et des îles à Punaauia (juillet 2025)

Accueillie avec chaleur, la délégation de la MFR de Gionges a partagé son immersion au sein de Faora Lab, guidée par Moerani et Sophia Ma. Une plongée inspirante dans un univers créatif, qui a marqué les esprits et suscité de nombreux échanges.

Les MFR de Polynésie ont, de leur côté, confirmé leur dynamisme en présentant leur projet : une démonstration éclatante du savoir-faire et de l'engagement des jeunes du réseau.

L'après-midi a pris une dimension culturelle avec un atelier de confection de tapa, suivi d'une visite du musée. Entre gestes traditionnels et découverte patrimoniale, les participants ont vécu un moment à la fois authentique et convivial.

Au-delà des activités, ce projet a laissé une trace durable. Les compétences acquises sont visibles : aisance à l'oral, capacité à travailler en groupe, regard critique sur l'agriculture et ses pratiques. Les impacts concrets, eux aussi, sont palpables : micro-aménagements dans les MFR avec l'installation de biodigesteurs. Mais plus encore, c'est l'élan collectif qui impressionne : une génération qui prend confiance, qui veut agir et qui s'ouvre au monde. ■



Marquises ▪ Lycée agricole Saint-Athanase de Taiohae

Les 1ères CGEA embellissent la Maison pour Tous

Allier créativité, recyclage et engagement collectif : c'est le défi qu'ont relevé les élèves de Première CGEA du lycée agricole Saint-Athanase des Marquises à travers un projet d'aménagement durable mené avec les habitants de la *Maison pour Tous*.

Cette année, les Premières CGEA (Conduite et Gestion d'une Entreprise Agricole) du lycée agricole Saint-Athanase des Marquises se sont lancés dans un projet collectif pas comme les autres ! En lien avec les locataires de la *Maison pour Tous*, leur mission était claire : rendre l'espace plus accueillant et durable.

Après plusieurs séances de recherches et d'échanges, les douze élèves ont proposé leurs idées d'aménagements « faits maison » à base de matériaux recyclés. Cinq projets ont été retenus : un rangevélos en pneus, des mangeoires à oiseaux en calebasse, des cendriers en coco, des poubelles faites d'un seau de peinture habillé de bambous et des panneaux signalétiques à base de bois de palettes.

Un chef de projet a assuré le lien avec les commanditaires et la coordination de l'équipe.



Des panneaux signalétiques réalisés à partir de bois de palette...

Trois séances sur site ont permis de concrétiser le travail, avec une dernière journée supplémentaire pour peaufiner les détails.

Au-delà du résultat sur le plan esthétique, ce projet a surtout été une expérience formatrice : apprendre à planifier, coopérer, s'adapter et aller au bout de ses engagements.

Les habitants, ravis, ont remercié les élèves en les invitant à partager un repas composé de pizzas bien mérité ! ■



Un garage à vélos original et fonctionnel

Des salles colorées et inspirantes grâce aux élèves de SAPVER

Quand créativité et esprit d'équipe s'invitent en classe : les élèves de SAPVER (Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural) ont mis la main à la pâte... et au pinceau, pour transformer deux salles d'enseignement en espaces accueillants et bienveillants.

Dans le cadre de la pluridisciplinarité, les élèves de la classe de SAPVER du lycée agricole Saint-Athanase des Marquises ont mené, durant l'année scolaire 2024-2025, un projet d'embellissement de leurs futures salles de cours dédiées aux enseignements « Petite enfance » et « Hygiène ».



Accompagnées de leurs enseignantes, les élèves ont d'abord préparé et repeint les murs en blanc, avant de rechercher sur Internet des

idées de peintures murales en lien avec les thématiques des deux salles. Les motifs choisis, à la fois doux et colorés, évoquent la bienveillance, le soin et la vie quotidienne des tout-petits. Une fois les murs décorés, les élèves ont poursuivi leur démarche en aménageant les espaces, choisissant la disposition du mobilier et des éléments de décoration afin de créer une atmosphère apaisante et accueillante.

Ce projet a permis aux jeunes de s'approprier pleinement leur futur lieu d'apprentissage, tout en développant leur créativité, leur sens esthétique et leur esprit de coopération. ■

Transformer, créer, valoriser...

Le CFPPA de Polynésie ouvre ses formations en agrotransformation

Bonne nouvelle pour les passionnés d'agriculture et de transformation alimentaire ! Le CFPPA proposera en 2026 des formations en agrotransformation, offrant aux porteurs de projets et aux producteurs locaux l'opportunité de développer de nouvelles compétences et de valoriser les produits de leurs îles.

▪ Des formations adaptées à deux publics

Face à une demande croissante, le CFPPA a conçu des programmes adaptés :

- Pour les porteurs de projet de la « Formation à l'Installation Agricole (FIA) » : un parcours de 4 semaines mêlant théorie, travaux pratiques, visites de terrain et accompagnement individualisé à la création de projets.
- Pour les professionnels souhaitant se diversifier : un parcours modulaire avec des formations courtes thématiques de maximum 5 jours, destinées aux agriculteurs et patentés de l'agrotransformation.

▪ Des infrastructures pédagogiques adaptées

Pour accompagner ces formations, le CFPPA prévoit la création d'un plateau technique polyvalent, capable d'accueillir les stagiaires des formations FIA, CAPa OIA et les professionnels du secteur primaire.



L'agrotransformation pour renforcer notre autonomie alimentaire

▪ Objectifs : autonomie alimentaire et dynamisme économique

L'ouverture de ces formations répond à un double objectif :

- Renforcer la souveraineté alimentaire de la Polynésie ;
- Stimuler l'économie locale.

En apprenant à transformer leurs productions sur place, les agriculteurs pourront valoriser leurs productions, créer de nouvelles filières, réduire les importations et proposer des produits locaux de qualité aux habitants de leurs îles. ■

CFPPA : 40 56 39 45 Facebook : CFPPA Polynesie

Le SEFI et le CFPPA accompagnent le développement du salariat agricole : ouverture de trois promotions de CAP agricoles

En février 2025, le **CFPPA** a été sollicité par le **SEFI** afin de lancer des **Certificats d'aptitude Professionnelle agricoles (CAPa)** à destination d'un public de demandeurs d'emploi.

Ainsi, après concertation entre les deux structures, il a été convenu d'ouvrir trois CAPa distincts afin de répondre aux besoins en main d'œuvre qualifiée pour les entreprises spécialisées dans :

- L'aménagement paysager et l'entretien des espaces verts, avec l'ouverture en septembre 2025 d'un **CAPa « Jardinier Paysagiste » (JP)** délocalisé à Tahiti - Papara dans le cadre d'un partenariat entre le CFPPA et la MFR de Taharuu - Papara ;
- Les productions végétales (entreprises agricoles), avec l'ouverture en septem-

bre 2025 d'un **CAPa « Agriculture des Régions Chaudes » (ARC)** mis en œuvre à Opunohu - Moorea, au siège du CFPPA ;

- La transformation des produits végétaux et les productions agroalimentaires, avec l'ouverture en octobre 2025 d'un **CAPa**

Service de l'Emploi
SEFI
Secteur public et privé

APPRENTISSAGE - SEPTEMBRE 2025
(DATE PRÉVISIONNELLE DE L'OUVERTURE DE LA FORMATION)

CAP AGRICOLE AGRICULTURE DES REGIONS CHAUDES (CAPA ARC) OPTION C : PRODUCTIONS VÉGÉTALES

Le dispositif de l'apprentissage :
• Remunération à 75 % du SMIG minimum
• Durée : 2 ans

Condition d'accès :
• Être inscrit ou enfin tout que demander d'emploi
• Être âgé de 16 à 28 ans (éligibilité à la condition d'âge possible)
• Avoir une bonne condition physique
• Aimer travailler en extérieur et en contact avec la nature

Pour toute information complémentaire :
apprentissage@sefi.pf
... dans la limite des places disponibles

« Opérateurs en Industries Agroalimentaires » (OIA) également mis en œuvre au siège du CFPPA à Opunohu - Moorea.

C'est la première fois que des CAP agricoles sont déployés via le dispositif de l'apprentissage du SEFI. Cette initiative répond pleinement aux orientations gouvernementales visant à renforcer la formation et l'emploi dans les métiers agricoles et agroalimentaires.

Ces parcours offrent aux jeunes la possibilité de se former en alternance, en combinant apprentissage pratique en entreprise et enseignements professionnels au sein du CFPPA. Ils contribuent ainsi au renforcement des compétences locales et au soutien de la vitalité économique du territoire. ■■■

De la gestion à la commercialisation...

Devenez acteur de votre réussite !

Vous êtes agriculteur, éleveur ou agrotransformateur en Polynésie française et vous avez l'ambition de développer votre activité afin de mieux valoriser votre travail ? Le CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles) vous accompagne avec un parcours de formation spécifiquement pensé pour vous, adapté à vos besoins et à votre réalité quotidienne.



Une formation à la hauteur des exigences d'un métier d'avenir

▪ Un format pensé pour les professionnels

Nul besoin de bloquer des semaines entières pour entamer cette formation, les modules durent seulement 1 à 2 jours. Courts, pratiques et accessibles à tous, ils s'adaptent à votre rythme de travail. Que vous soyez débutant ou déjà expérimenté, vous trouverez le niveau qui vous correspond.

▪ Des compétences utiles dès le lendemain

- Gérer son exploitation avec sérénité : apprendre à établir des factures conformes, tenir un compte de résultat, remplir ses déclarations fiscales (CST-A, CPS, TVA),
- Maîtriser le numérique : bien utiliser Gmail et Google Drive, suivre ses ventes, créer ses factures en ligne, communiquer efficacement ou encore vendre sur *Matete*, la plateforme de la CAPL.
- Choisir son statut et recruter en toute sécurité : bien choisir le statut de votre entreprise, comprendre les règles du droit du travail agricole, les aides du territoire et les démarches d'embauche d'un salarié sans éprouver de stress.
- Booster ses ventes : analyser son marché, mettre en valeur ses produits, soigner le packaging et l'étiquetage, et apprendre à exploiter pleinement les réseaux de commercialisation.

▪ Quel est votre intérêt d'entreprendre une telle formation

En tant qu'entrepreneur d'une exploitation agricole, pourquoi est-il primordial de se former ? Parce que votre exploitation, une fois bien gérée et bien valorisée, c'est plus de temps pour produire dans les meilleures conditions, plus de sérénité au quotidien et surtout, plus de revenus ! Ces formations vous permettront d'être plus autonome, plus efficace, mieux armé face aux défis économiques.

Dans un second temps, il s'agit d'un investissement pour l'avenir de votre exploitation. Chaque professionnel qui se forme renforce la compétitivité de son exploitation et contribue au dynamisme de l'agriculture polynésienne.

Et si c'était votre tour ? Ne restez pas seul face à vos démarches, vos chiffres ou vos ventes. Avec le CFPPA, vous avez les clés en main pour piloter votre exploitation et devenir acteur de votre réussite. ■



Inscrivez-vous, franchissez le pas :

Une journée de formation peut changer la manière dont vous voyez et développez votre entreprise agricole !

📞 CFPPA : 40 56 39 45

➡ Facebook : CFPPA Polynésie

CFPPA ■ Soutenir l'agriculture aux Tuamotu

La FIA s'ouvre à Fakarava !

Le 2 juin 2025, le CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles de Polynésie française) a lancé à la mairie de Fakarava, la 12^e promotion de la FIA (Formation à l'Installation Agricole). Pour la première fois, cette formation a été délocalisée dans l'archipel des Tuamotu. Il s'agit d'une belle opportunité pour les porteurs de projets agricoles des atolls, qui peuvent désormais bénéficier de ce dispositif directement sur leur territoire.

Avec cette nouvelle promotion, le CFPPA réaffirme sa volonté de soutenir le développement de l'agriculture dans les archipels éloignés et de renforcer l'autonomie alimentaire du fenua.

Une formation en alternance pour s'installer et réussir

Portée par le Ministère de l'Agriculture (MPR), en partenariat avec la Direction de l'Agriculture (DAG) et la Chambre d'Agriculture et de la Pêche Lagunaire (CAPL), la FIA a été mise en place en 2019 par le CFPPA pour renouveler une population agricole vieillissante et tendre vers l'autosuffisance alimentaire, notamment dans les îles.

Pendant un an, les stagiaires sont accompagnés pour concrétiser leur projet en agriculture, élevage et agrotransformation. La formation, ouverte aux demandeurs d'emploi, combine théorie et pratique leur apportant les connaissances nécessaires à une installation viable, durable et rentable.



Les entreprises d'accueil jouent un rôle clé : les maîtres de stage sont de véritables partenaires de la formation, assurant le lien entre enseignement et terrain. A la suite de ce dispositif, les candidats peuvent également prétendre à des aides à l'installation telles que le FA'ATTIA (SEFI), l'AFA (DAG) et l'AEPE (DGAE), facilitant ainsi leur installation.

Déjà 150 porteurs de projet accompagnés

Depuis 2019, plus de 150 stagiaires issus des cinq archipels ont d'ores et déjà bénéficié de la FIA. 12 promotions ont déjà vu le jour : 6 à Tahiti, 3 à Raiatea, 2 aux Marquises et désormais 1 aux Tuamotu. En 2026, trois nouvelles ouvertures sont prévues :

- Le 7 septembre à Tahiti ;
- Le 5 octobre aux Australes ;
- Le 2 novembre aux Marquises ou aux Raromata'i.

Le recrutement débutera en février 2026. Pour rester informé, suivez le CFPPA de Polynésie française sur Facebook !

Bienvenue à Djamila, nouvelle formatrice en zootechnie

Depuis le 1^{er} septembre 2025, le CFPPA a le plaisir d'accueillir **Djamila BENISSAD**, vétérinaire et ingénierie en agronomie des régions chaudes. Spécialiste en zootechnie, elle rejoint l'équipe pédagogique avec enthousiasme et dynamisme.

Son parcours professionnel, partagé entre les deux rives de la Méditerranée (Algérie et France), lui a permis d'acquérir une vision riche et comparative des pratiques agricoles et de la santé animale. Avant de poser ses valises en Polynésie, Djamila a formé de futurs éleveurs en Haute-Loire, terre d'élevage bovin laitier et viande, puis dans l'Hérault, région tournée vers les petits ruminants et l'aviculture. Elle a également été éleveuse à son compte, produi-



sant volailles fermières (chair, pondeuses, volailles festives) et lapins de chair, avec abattage et vente directe à la ferme. Ces expériences lui ont permis de développer de solides compétences :

- La conduite raisonnée des élevages, dans une perspective agroécologique et écoresponsable ;

- La conduite sanitaire alternative (phytothérapie, gemmothérapie, homéopathie vétérinaire...) ;
- La pédagogie et la transmission des savoirs et des pratiques agricoles. Son crédo, « *Le paysan a raison de faire ce qu'il fait* », guide son approche de formatrice.

Avec son arrivée, le CFPPA élargit son offre de formation en production animale. Une opportunité précieuse pour les éleveurs, techniciens et porteurs de projets, qui bénéficieront d'un accompagnement professionnel de qualité en phase avec l'objectif du gouvernement : accompagner le fenua vers l'autonomie alimentaire. ■

CFPPA : 40 56 39 45

Facebook : CFPPA Polynésie



TECHNIVAL

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



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 RAIATEA
40 66 18 19



SOCIMAT
Le TOUT en UN des matériaux de construction

Une «Zone Bio» pour la 39^e édition de la Foire Agricole de Tahiti

Dans le cadre de la Foire Agricole de Tahiti 2025, organisée par la CAPL du 25 septembre au 5 octobre, une zone entièrement dédiée à l'agriculture biologique a rencontré un vif succès auprès du public.

Cette zone « Bio » a été préparée et coordonnée par l'association **Bio Fetia**, en collaboration avec la CAPL, afin de mettre en lumière les producteurs certifiés Bio Pasifika et de promouvoir les pratiques agricoles durables en Polynésie.



◆ Cinq exposants engagés et garantis Bio Pasifika

Cette année, la zone Bio a rassemblé cinq exposants porteurs du label Bio Pasifika, reflétant la diversité et la vitalité de la filière biologique du fenua :

- **Nectar Design 2.0** – Pépinière de Taravao, spécialisée dans les plantes maraîchères.
- **Eden Team** – Pépinière de Paea, engagée dans la production de plants bio.
- **Coopérative Rima Ora no Rurutu** – Propose une belle sélection de produits vivriers bruts et transformés issus des Australes.
- **Tehere Ginger** – Productrice et transformatrice de spécialités à base de gingembre de Moorea, mariant savoir-faire local et créativité.
- **Linnea Rocher** – Apicultrice à Hiva Oa, qui a séduit les visiteurs avec ses produits à base de miel, notamment son miel crèmeux, lauréat du concours de la Foire Agricole 2025.

◆ Le stand Bio Fetia : vitrine du réseau Bio Pasifika

La zone Bio comprenait également le stand de l'association **Bio Fetia**. Elle proposait à la vente une sélection de produits bruts et transformés issus des quatre coins de la Polynésie : Raiatea, Taha'a, Ua Pou, Rangiroa, Arutua et Rurutu.

Les visiteurs ont ainsi pu découvrir la diversité des productions bio locales et échanger directement avec l'équipe de Bio Fetia sur les démarches de certification et d'accompagnement proposées aux producteurs. •••

Le label Bio Pasifika : un engagement fort pour une agriculture durable

En Polynésie française, le label **Bio Pasifika** représente bien plus qu'un simple logo sur un emballage. Il atteste qu'un produit a été cultivé dans le respect de l'environnement, sans produits chimiques de synthèse, et en cohérence avec les valeurs et pratiques agricoles traditionnelles du fenua.



Pour les producteurs, se faire certifier **Bio Pasifika** constitue un véritable engagement en faveur d'une agriculture durable, respectueuse des sols, de la biodiversité et de la santé des consommateurs. Pour ces derniers, c'est un gage de qualité et de confiance dans les produits locaux.

◆ Un accompagnement de proximité

Le processus de certification est clair, progressif et adapté aux réalités polynésiennes. Le système participatif de garantie (SPG) Bio Fetia, organisme de certification agréé, accompagne chaque producteur à toutes les étapes : de la demande initiale à l'obtention du label. Ce suivi personnalisé permet de répondre aux questions techniques et administratives, et d'assurer la conformité avec le cahier des charges Bio Pasifika.

Bio Fetia a été créée par un groupe de petits agriculteurs et de consommateurs dans le but de rendre la certification bio accessible financièrement à tous.

La cotisation annuelle est fixée à :

- 3 000 F CFP pour les agriculteurs, éleveurs et apiculteurs ;
- 5 000 F CFP pour les transformateurs, groupements ou associations.

◆ Valoriser la production locale

Obtenir le label **Bio Pasifika**, c'est aussi un moyen concret de valoriser les produits du Fenua.

Les producteurs certifiés peuvent afficher les mentions « Bio », « Agriculture biologique » ou « Organique », renforçant ainsi la visibilité et la crédibilité de leur production sur le marché local.

La certification contribue à promouvoir une consommation responsable et à encourager la transition agroécologique en Polynésie française. •••

Les nouveaux producteurs garantis Bio Pasifika par le SPG Bio Fetia entre avril et août 2025



Faustin AH YUN
Production végétale à Raiatea
(en conversion)



Amandine LAMBERT
Atelier de transformation
à Taha'a



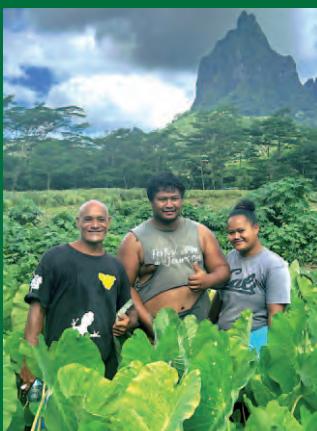
Albert KAHAIA
Production végétale
à Ua Huka



René HAITI
Production végétale
à Nuku Hiva



Kahiva VILLIERME
Production végétale
à Moorea



Alfred TEUPOOTEHARURU
Production végétale à Moorea



Arnaud EMERY
Production végétale et atelier
de transformation à Ua Pou



Haunui BAGUR
Élevage de poules
pondeuses à Moorea

Vaea FROGIER
Production végétale
à Taravao

Stevenson VAHIMARAE
Production végétale
à Moorea

Narii DOOM
Production végétale
à Tubuai

Mira TANEPAU
Production végétale
à Tubuai

René RIVETA
Production végétale
à Rurutu

Nicky VERGNES
Atelier de transformation
à Tahiti

Rémy REY
Production végétale
à Tahiti

Vaimiti FAAHU
Production végétale
à Raiatea (en conversion)

Soraya ARIHOHOA
Atelier de transformation
à Moorea



Félix ROCARD
Atelier de transformation
à Raiatea

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

Symposium des Vanilles d'Outre-mer • Tahiti 2025

Le premier Symposium des Vanilles d'Outre-mer s'est tenu au Hilton Tahiti du 29 septembre au 1^{er} octobre 2025, réunissant pour la première fois sur le sol polynésien les acteurs majeurs de la filière vanille des territoires ultramarins. Organisé par l'Établissement Vanille de Tahiti (EVT), cet événement a marqué une étape clé dans la structuration et la valorisation de cette filière emblématique.

Pendant trois jours, producteurs, chercheurs, institutions et professionnels de la gastronomie ont échangé autour des enjeux techniques, économiques et environnementaux liés à la production et à la transformation de la vanille. Les conférences et tables rondes ont permis d'aborder les questions de qualité, de traçabilité, d'adaptation climatique et de développement durable, tout en mettant en avant l'importance du savoir-faire artisanal propre à chaque territoire.



Des ateliers techniques ont offert aux participants l'occasion d'approfondir leurs connaissances sur les méthodes de culture, de pollinisation, de séchage et de conservation. Les innovations en matière de transformation et de valorisation ont également suscité un vif intérêt, notamment pour renforcer la compétitivité des vanilles ultramarines sur les marchés internationaux.

La diversité aromatique de nos terroirs d'Outre-mer

Les stands consacrés aux vanilles de la Polynésie française, de La Réunion, de la Guadeloupe, de la Martinique et de la Nouvelle-Calédonie ont présenté la diversité aromatique et la richesse culturelle de ces terroirs. La *Vanille Tahitensis*, star de l'événement, a séduit par ses notes florales et fruitées, contrastant avec la puissance de la Vanille Bourbon ou la rondeur de la *pompona*.

Enfin, la soirée de gala a permis de sublimer ces arômes à travers des créations culinaires originales, célébrant la passion des producteurs et l'excellence des artisans. Ce symposium a confirmé la volonté collective de bâtir une filière unie, durable et ambitieuse pour les vanilles d'Outre-mer. ■



Vers la reconnaissance officielle de la Vanille de Tahiti en IGP (Indication Géographique Protégée)

En juin 2025, l'Association Interprofessionnelle de la Vanille de Tahiti (AIVDT) a officiellement déposé le dossier de demande de labellisation IGP (Indication Géographique Protégée) pour la Vanille de Tahiti, avec le soutien de l'Établissement Vanille de Tahiti (EVT). Cette démarche marque une étape décisive pour la filière. L'IGP vise à protéger l'origine du produit, structurer la filière, sécuriser les revenus des producteurs, et garantir aux consommateurs une qualité reconnue et contrôlée.

Volontaire et non obligatoire, elle constitue une réelle opportunité pour différencier la véritable Vanille de Tahiti des produits concurrents issus d'autres régions du monde.

Au cours des six mois d'instruction du dossier et les deux mois d'enquête publique, l'AIVDT mettra en œuvre un programme de sensibilisation à destination des producteurs afin de :

- Présenter les objectifs et bénéfices de l'IGP,
- Mettre en avant son intérêt économique et environnemental,
- Encourager la coopération entre les acteurs de la filière,
- Et renforcer la protection de l'authenticité de la Vanille de Tahiti face à la concurrence.



Pouvez-vous vous présenter et nous dire comment vous êtes entrée dans ce métier ?

En août 2011, j'ai fait une formation au CFPA, ouvrière de production horticole ornementale. Au début, c'était un défi, mais au fil des stages chez des professionnels, voir leur travail et leur ressenti m'a vite donné envie de le faire moi-même. C'est devenu une passion de jouer avec les plantes, de voir ce qu'elles vont devenir, du début dans la terre jusqu'aux fruits ou fleurs. C'est éblouissant de voir ce que la nature veut nous montrer. Par la suite, j'ai eu des contrats CAE, ce qui m'a poussé à créer mon faapu et être mon propre patron.

Mon tane m'a toujours soutenue et accompagnée.

Depuis quand exercez-vous votre activité et où se situe votre exploitation / site ?

En juin 2018, lorsque j'ai eu mon arrêté d'un lot d'une superficie de 5 000 m² sur le domaine agricole à Faaroa.

En quoi consiste votre travail au quotidien ?

Au quotidien, je contrôle toute l'exploitation. Il y a toujours de l'entretien à faire, que ce soit dans le faapu ou à la pépinière : préparation des semis, du terrain pour la plantation, des commandes pour les magasins, c'est toute une organisation. Puis il faut aussi travailler avec la météo : le soleil, la pluie, le vent, il faut tenir compte de tous ces paramètres. C'est notre routine...

Quelle est la particularité de votre production ?

A nos débuts, les plants de citronniers et les autres arbres fruitiers étaient des marcottes que je réalisais moi-même. Les autres arbres



Heirava Taiore

« AVOIR LA VOLONTÉ D'ATTEINDRE LE BUT QUE TU T'ES FIXÉ ! » • • •

- Commune / île : TAPUTAPUATEA – RAIATEA
- Activité : AGRICULTURE
- Année d'installation : Juin 2018
- Production principale : Vivriers, arbres fruitiers, vanille et légumes
- Circuit de vente : Magasins à Raiatea, particuliers et négociants

fruitiers, nous les avons semés puis plantés à maturité : bananiers, avocatiers, goyaviers, corossoliers, orangers Poutoru, cocotiers de la DAG. En 2025, sur nos 6 hectares, on a commencé à travailler les légumes selon la technique de Nelson Wan-Kam, une plantation maraîchère sans eau qui fonctionne très bien et réduit les coûts.

Qu'est-ce qui vous passionne le plus dans votre métier ?

A partir de tes mains, tu crées la vie, c'est passionnant ! Et tu vois grandir une plante, tu lui donnes à manger, à boire, tu la vois donner des fruits ou des fleurs, jusqu'au moment où elle meurt d'elle-même ou lorsque nous devons couper l'arbre. Ensuite, on replante !

Quelle est votre plus grande fierté ou réussite ?

Ma plus grande fierté est d'avoir eu à mes côtés, et dès le départ, mon tane, qui m'a accompagnée dans cette aventure folle qu'est l'agriculture. Il a fallu d'énormes sacrifices, mais ils en valaient vraiment la peine !

Quels sont les défis auxquels vous devez faire face ?

Nous devons sans cesse répondre à la demande croissante du marché, mais aussi adapter l'agriculture aux changements climatiques. Chez nous, il pleut beaucoup... Il faut assurer la viabilité économique des exploitations et disposer du capital nécessaire pour garantir la rentabilité du projet.

Quels sont vos projets ou vos souhaits pour la suite ?

La prochaine étape consiste à investir dans des serres pour cultiver la vanille et les légumes, et nous souhaitons construire un labo pour la transformation de nos produits.

Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui voudrait se lancer dans ce métier ?

Pour moi, il faut avoir la bonne personne à tes côtés et avoir les reins solides, être patient, avoir la volonté d'atteindre le but que tu t'es fixé, mais surtout savoir constituer un capital... sinon c'est mort ! ■



Hibiscus Sabdariffa : la fleur qui fait vibrer les tropiques

Dans les marchés colorés de nombreux pays tropicaux, impossible de manquer ces corolles rouges étincelantes qui sèchent au soleil. C'est *Hibiscus sabdariffa*, plus connu sous le nom de bissap au Sénégal, de roselle en Asie ou encore de karkadé en Égypte.



Cette plante aux mille visages, aussi belle qu'utile et déjà présente au fenua, est devenue la star des boissons naturelles dans le monde entier.

Une beauté tropicale pleine de caractère

Originaire d'Afrique, cette plante herbacée de la famille des Malvaceae pousse fièrement sous le soleil, atteignant jusqu'à deux mètres de haut. Ses **fleurs jaune pâle au cœur pourpre** laissent place à des **calices rouges charnus**, trésor de la plante. Ce sont eux que l'on fait sécher pour obtenir la base du célèbre jus de bissap, à la fois acidulé, rafraîchissant et intensément coloré.



Des champs africains aux vergers exotiques

Hibiscus sabdariffa aime la chaleur, les sols légers et bien drainés. On le cultive du Soudan au Sénégal, en passant par le Burkina Faso, mais aussi en Inde, en Thaïlande ou au Mexique. Partout, cette plante séduit les producteurs pour sa **facilité de culture** et sa **valeur économique croissante**, portée par l'engouement mondial pour les boissons saines et naturelles.

Une culture rustique, mais pas sans défis

Peu exigeante, la roselle se sème directement en plein champ et se récolte environ



six mois plus tard. Seuls quelques pucerons, chenilles ou nématodes viennent troubler sa croissance, mais avec une rotation culturelle et un peu de soin, elle s'épanouit sans difficulté.

Du bissap à la Jamaïca : une infusion universelle

Si le bissap est la boisson emblématique du Sénégal, *Hibiscus sabdariffa* se décline sous d'autres noms et recettes : *agua de Jamaica* au Mexique, *karkadé* en Égypte, *sorrel drink* aux Caraïbes. Servie glacée, relevée de menthe, de gingembre ou d'un zeste de citron, elle offre une explosion de fraîcheur et de bienfaits. Riche en vitamine C et antioxydants, elle aide à tonifier le corps et à réguler la tension.

Symbolique de convivialité et de vitalité, *Hibiscus sabdariffa* incarne à merveille l'esprit des tropiques : coloré, généreux et plein d'énergie. ■





Itinéraire technique du Auti (ou ti)

Originaire d'Asie du Sud-Est et d'Océanie, le Auti a été introduit par les navigateurs polynésiens pour assurer leur survie dans les nouvelles îles.

La partie consommée est le jus extrait de la racine après cuisson.



Variétés utilisées :

- **Auti vert à pointe allongée**
- **Auti vert à pointe arrondie**

Durée de cycle :

- **plus de 20 ans**

Rendement :

- **15 à 80 kilos/m² selon la variété**

LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA CULTURE DU AUTI (OU TI)

1. PRÉPARER LES PLANTS

- Récupérer la tige et la tête lors de la récolte.
- Couper des boutures de 30 à 50 cm.

2. CHOIX DU TERRAIN

- Dans l'ancien temps, on privilégiait des terrains en pente pour faciliter la récolte, et les clairières à mi-ombre.
- Sol a PH neutre à acide.

3. PRÉPARER SON SOL

- Désherbage de la parcelle.
- Pas de travail du sol.



4. PLANTATION

- Faire des trous de 10 à 15 cm de profondeur avec une barre à mine.
- Planter la tige et la tête.
- Espacement : 1 mètre en tous sens.
- Planter toute l'année.

5. ENTRETIEN

- Désherbage durant les 3 premiers mois.
- Pas d'irrigation nécessaire.

6. RÉCOLTE

- Entre 7 et plus de 20 ans selon la variété.
- Signe de maturité :



diamètre de la base du plant à partir de 7 cm minimum et plus.

- Creuser un trou à côté de la racine, basculer le plant vers le trou et arracher le pied en entier.

7. CONDITIONNEMENT

- Nettoyer les racines après récolte.
- Cuire la racine entière au four tahitien pendant 24 à 48 heures.
- Après cuisson, elle peut se conserver de 6 à 12 mois environ.
- Écraser la racine a l'aide d'une pierre et essorer jusqu'à obtenir le jus.



i Le Ti a la particularité de résister à toute sorte d'intempéries et même à un incendie.

Autrefois, cette plante était utilisée comme aliment de subsistance pendant les périodes de famine. Elle contient 25% de sucre, donc autant que la betterave sucrière. La récolte, la cuisson et l'extraction du jus demandent énormément de travail et nécessitent une main d'œuvre importante.



Te tere o te Auti ia au i te mau tuatapapara'a

No te mau pae fenua Atia, i te tuha'a Apatoa Hitia o te râ no Oceania mai teie ma'a Auti tei ūta ra'a hia mai e te feia horo pahi tâ'iî māohi matamua no te fa'a tupu i roto i teie mau fenua api o ta ratou e parahi. E īnu hia teie pape no roto mai i te ā'a ia oti ana'e i te tunu hia.



Te mau huru faaohiparaa :

- **Te Auti matie mata roroa**
- **Te Auti matie mata tomenemene**

Te roaraa o te huriraa :

- **Hau atu i te 20 matahiti**

Te hotu :

- **15 e tae atu i te 80 kg/m², ia au i te huru**

TE MAU TAAHIRAA HURU RAU O TE FA'A'APURA'A AUTI



1. A faaineine i te mau tumu

- A haaputuputu i te mau tumu e te mau omo'o i te taime ootiraa.
- Tapupu i te tumu i te mau 30 cm e tae atu i te 50 cm i te roa.

- Aita e ohipa i te repo.

2. Ma'itira'a i te vahi tanura'a

- I tahito ra, e mea maita'i a'e te mau fenua 'Opa no te fa'a'ohie i te 'o'otira'a mai te mau vahi ateatea e te hiti 'ore roa hia e te mahana.
- Te faito maita'i o te repo, faito tano noa e tae atu i te ava'ava.

4. Te tanura'a

- A o i te mau apo'o 10 e tae atu 15 cm i te hohonu.
- A tanu atu i te tumu e te omo'o.
- Areareara'a: 1 metera i te ateatea.
- A tanu i te roara'a o te matahiti.

3. Fa'aineinera'a i te repo

- Tamara'a i te tuha'a fenua.

5. Te haapa'oraa

- E 'utaru hia i te mau ava'e matamua e toru.
- Aita e titau hia te pape.

6. O'otira'a

- Mai te 7 e hau atu i te 20 matahiti ia au i te huru.

- Te tapa'o o te paari : Te rarahi o te niu o te tumu, mai te 7 cm e aore ra, hâu atu â.
- E heru i te ho'e apo'o piha'ihi o te a'a, a tu'u atu i te tumu i roto i te apo'o e à hutu i te tumu raa'u taato'a.

7. Fa'aineinera'a

- Horoi i te mau a'a i muri a'e i te 'o'otira'a.
- E tunu i te mau a'a i roto i te ho'e ahima'a i te roara'a 24 hora e tae atu i te 48 hora i te maoro.
- Ia 'ama, e vai oia no te ho'e rara'a 6 e tae atu i te 12 ava'e i te maoro
- A rave mai i te ho'e 'ofa'i no te tupa'ipa'i i te mau a'a Ti, e a taviria ia tahe te pape inu monamona.



i Mea fa'aruru te Ti i te mau huru reva ato'a e tae noa atu i te auahi. I muta'a ra, ua riro te a'a Ti ei ma'a tumu ia tae I te mau tau pa'ura. Te vai nei 25% faito tihota i roto i teie mā'a. No te 'o'oti, te tunura'a e te tavirira'a i tona pape monamona, titau hia tau rima taata.



Itinéraire technique de l'avocat

L'avocat (*Persea americana*) est un arbre persistant pouvant atteindre 20 m et produisant des fruits à chair beurrée et savoureuse. Leur couleur externe varie du vert au rouge violacé, selon la variété et le stade physiologique.

Les variétés les plus courantes en Polynésie sont : **INRA N°18 et 15, Collinson, Booth 7 et 8.**

D'autres variétés intéressantes, particulièrement pour les Australes, pourraient être introduites et diffusées : **Pollock**, très précoce (valable pour tous les archipels), **Haas** et **Fuerte**, plus tardifs.

Production des plants et plantation

Le greffage accélère la mise à fruit et améliore la résistance aux maladies. Les graines de variétés résistantes sont semées en pochons et greffées lorsque les plants atteignent environ 50 à 60 cm. Le greffon provient de la variété que l'on désire consommer. Durant cette phase, il convient de protéger les plants du soleil et irriguer régulièrement.

Les plants sont prêts pour le champ après 6 à 9 mois. Des outils propres et des plants issus d'arbres vigoureux sont vivement conseillés.

Plantez en saison humide avec un espacement de 6 à 8 m sur et entre les lignes. Creusez un trou de 50 cm en tous sens et mélanger la terre de surface avec un apport de matière organique (ex. : compost, fumier). Installez un tuteur après plantation.

Un sol bien drainé est indispensable, l'avocatier ne tolère pas l'engorgement. Les sols côtiers sont défavorables. En cas de doute, privilégiez la plantation sur buttes.

Taille et fertilisation

Taillez après récolte : éliminez le bois mort, améliorez l'entrée de la lumière et structurez la ou les charpente(s). Pour la fertilisation, les apports doivent être réalisés de manière suivante (si aucune analyse de sol n'a été réalisée) :

- Pour les arbres en croissance : 3 apports équivalents par an (début, milieu et fin de saison humide).
 - En conventionnel : NPK 12-12-17 à raison de 1,6 kg / an / plant.
 - En agriculture biologique : NPK UAB 6-4-11 à raison de 3 kg / an / plant.
- Pour les arbres en production : 50% des apports en début de floraison, 25% à la nouaison et 25% pendant la phase de grossissement des fruits.
 - En conventionnel : NPK 12-12-17 à raison de 7 kg / an / plant.



- En agriculture biologique : NPK UAB 6-4-11 à raison de 16 kg / an / plant

A noter que les apports organiques abondants favorisent l'activité microbienne protectrice.

Ravageurs et solutions biologiques

Acariens : favorisez insectes auxiliaires et appliquez de l'huile de paraffine par atomisation.

Cochenilles : vaporisez des huiles végétales associées à du savon noir pour lutter par asphyxie, privilégiez la taille pour aérer.

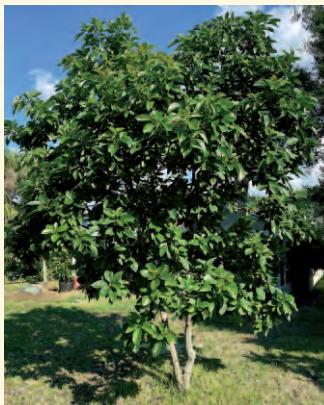
Prévention : limitez les excès d'azote et surveillez régulièrement pour éliminer les foyers d'infestation.

Maladies et biocontrôle

Pourriture racinaire : préférez un sol bien drainé ou faire des buttes et apport de compost mûr, utilisation de porte-greffes tolérants, voire inoculez un champignon antagoniste (ex. : *Trichoderma*).

Anthracnose : traitement à base de cuivre dès floraison, manipulations douces et toujours une bonne aération des branches et des rameaux.

Maturité et récolte



Notez que les fruits ne mûrisse pas sur l'arbre. Quelques indices de maturité à la récolte : peau plus lisse, brillance diminuée, brunissement du pédicelle.

Il est important de récolter sans provoquer de chocs et de sélectionner les plus gros fruits lors de passages successifs.

Qualité post-récolte

Le fruit est à conserver à environ 13 °C pour limiter les pourritures. Mais sous 10 °C, on note l'apparition de lésions dues au froid avec brunissements internes et défauts de saveur. ●



Te tumu Avota (*Persea americana*)

Nehenehe te tumu **Avota** (*Persea americana*) e ra'e hia 20 m i te teitei, e fa'ahotu mai te mau ma'a hotu nehenehe maita'i e te monamona. Tona û rapae matie e aore ia 'ute'ute ia au i tona huru.

Te mau huru Avota

Teie te mau huru matau roa hia a'e i Porinetia nei :

INRA N°18 e 15, Collinson, Booth 7 e 8.

Te tahit huru maita'i no te Tuha'a pae :

Pollock, ma'a 'oi'oi hia,
Haas e Fuerte, maoro rii te ma'a.

Te fa'ahotura'a i te mau tumu e te tanura'a

E fa'a'oi'oi te pātiāra'a i te fa'ahotura'a o te mā'a, e ha'amaita'i ato'a te huru o te mau mā'a hotu i mua i te ma'i.

E ueue hia te mau huero faito maita'i e te paari e o tei patia hia ia paari te tumu i ni'a i te faito 50 e tae atu 60 cm i te teitei. Te aura'a e tupu mai ia te mau tumu api ia au i te faito i hinaaro hia no te amu. Ia tae I tere faito paari, titau hia ia aupuru hia teie mau tumu, ia paruru hia i te ahu o te mahana e ia pipi maita'i hia i te pape.

Ua ineine teie mau tumu api no te tanura'a muri a'e 8 e tae atu i te 9 o te ava'e. Titau hia ia, ia fa'a'ohipa hia te mau moiha'a mā maita'i e ia mā'iti maita'i hia te mau tumu paari i mua i te ma'i. A tanu i te tau ua, e a fa'aarea maita'i mai te 6 e aore ia 8 m i te ateatea.

A heru mai i te ho'e apo'o 50 cm i te hohonu e a fa'aohipa mai i te repu taviri no te ha'amaita'i.

Ha'amau mai i te ho'e ra'u turu i muri a'e i te tanura'a.

Titau hia te ho'e repo maita'i e fa'a'ohie i te terera'a o te pape : Aita te tumu avota e au i te ho'e repo e mea pape pu'e. A ma'i iti i te tanu i ni'a i te mau ha'apu'ura'a repo. Eiaha e tanu na te mau pae tahatai.



Te tāpūra'a e te faaīraa

Topera'a i muri a'e i te 'o'otira'a : E fa'a'ore i te mau ra'u pohe, ha'amaita'i i te hitira'a o te mau hihi mahana e a fa'anaho maita'i i te tāpūra'a. No te ha'amaita'i i te fa'a'u'ara'a, titau hia ia pe'e mai i teie mau fa'a'auera'a (Mai te peu e aita te mau tuatapapara'a o te tapu fenua i rave hia) :

No te mau ra'u tupu : 3 ha'amaita'ira'a aifaito i te matahit ho'e (omuara'a, i te āfara'a e te hope'ara'a o te tau ua).

- No te mau fa'a'apu matau noa hia, NPK 12-12-17 no te 1,6 kg / matahit / tumu

- No te mau fa'a'apura'a natura tapa'o «Bio», NPK UAB 6-4-11 i te mau 3 kg / matahit / tumu.

No te mau tumu e hotu nei : 50% o te mau ha'amaita'ira'a e tu'u hia i te omuara'a o te fa'a'u'ara'a, 25% i te taime e topa mai ai te mau

hotu matamua, e 25% ia tae I te taime fa'ararahira'a o te mau hotu.

- Fa'a'apura'a matauhia : NPK 12-12-17 I te 7 kg / matahit / tumu.

- Fa'a'apura'a natura : NPK UAB 6-4-11 I te 16 kg / matahit / tumu. Ha'amana'o, titau hia ia ha'amaita'i i te repo no te tupu maita'ira'a o te i mua i te ma'i.

Te mau manumanu i'ino e te mau rave'a natura

Acariens : A aere i te mau manumanu maita'i e a faa'ohipa i te hinu paraffin.

Cochenilles : A pāmu i te hinu no roto mai i te mau huru rauu, ano'i atu i te pu'a 'ere'ere no te 'aro i te ma'i, fa'aohipa i te rarahi no te ha'apuva'iva'i.

Te araire : A faaiti i te Azote e a hi'opo'a tamau i te mau pū o te mau ati.

Te ma'i e te pū hi'opo'araa

Te ha'apīra'a o te mau a'a : A ma'i iti maita'i i te repo fenua, e fa'a'ohie i te tarera'a pape e aore ia e ha'apu'u mai i te repo fenua, a tu'u mai i te repo ha'amaita'i hia, e aore ia, e aore rā, te patiaraa i te hoē vahi ino (mai te i'oa *Trichoderma*).

Anthracnose : Te rapa'aura'a i ni'a i te parahira'a o te tiare, te faa'ohi-parā'a maru e te ha'a puva'iva'ira'a, te topetopera'a i te mau rau, i te mau āma'a.



Te paari e te 'o'otira'a

Aita te mau hotu e para i ni'a i te tumu. Mau tapa'o e fa'a'ite mai i te paari o te mā'a : Mania maita'i te 'iri, aita e 'ana'ana maita'i fa'ahou, marō te tara o te mā'a e fa'ahono te mā'a i te tumu.

E mea faufa'arahi i te 'o'oti maru noa ma te 'ore e ha'a pēp i te mā'a e a mā'iti i te mau ma'a rarahi.

Te huru i muri a'e i te 'o'otiraa

Mea ti'a ia vai te mā'a hotu i faito to'eto'e 13°C no te arai i te ha'apēra'a o te mā'a. Tere ra, i raro a'e i te 10°C e riro te mā'a i te 'afā no te faito to'eto'e e aore ia, te tauira'a o te ū i roto i te mā'a e te taui ato'a o te aminamina o te mā'a. ●



Le GDS, un modèle de lutte collective sanitaire

Les Groupements de Défense Sanitaire (GDS) ont été créés dans les années 1950 en France. Ils ont été fondés par les éleveurs et les vétérinaires pour lutter ensemble contre des maladies animales graves, comme la brucellose ou la tuberculose qui sont des zoonoses, c'est-à-dire des maladies transmissibles à l'homme. Les GDS proposent des services pour accompagner les éleveurs, financer des vétérinaires, réaliser des analyses et organiser des campagnes de prophylaxie collective. Ils encouragent aussi la biosécurité pour limiter la propagation des maladies. Organisés en réseaux régionaux et nationaux, ils représentent aujourd'hui les intérêts des éleveurs auprès des institutions. Ce modèle a été adapté en Outre-mer et s'est diffusé au Maghreb, en Allemagne et en Irlande. La France compte désormais 86 GDS.



Le GDS de Polynésie française : Un soutien sanitaire et technique complet pour les éleveurs

En Polynésie française, les éleveurs se sont rassemblés en 2019 pour constituer, en 2021 un Groupement de Défense Sanitaire Animal (GDS-A). Ce GDS regroupe plusieurs filières d'élevage locales : avicole, porcine, bovine, apicole, équine et aquacole, pour mutualiser l'expertise et les moyens face aux risques sanitaires. Le GDS de Polynésie accompagne les éleveurs à travers plusieurs actions clés :

- un accompagnement vétérinaire et zootechnique, incluant le Bien-Être Animal (BEA), la structuration des filières, la mise en place de plans de sélection adaptés et le conseil en biosécurité pour limiter les risques de propagation des maladies ;
- l'accès aux médicaments préventifs via le Programme Sanitaire d'Élevage (PSE), qui permet une prophylaxie efficace afin de réduire les pertes et améliorer la santé des troupeaux ;
- la surveillance épidémiologique ponctuelle qui assure une veille des risques sanitaires sur le territoire ;

- la représentation politique des intérêts des éleveurs afin de faire valoir leurs besoins dans les politiques publiques locales.

Pour adhérer au GDS de Polynésie française, il suffit de contacter le secrétariat à l'adresse mail secretariat@gdsa.pf ou la vétérinaire référente à veterinaire@gdsa.pf.

Quelques définitions importantes

Zoonose : Maladie transmissible naturellement des animaux à l'homme, comme la rage ou la grippe.

Prophylaxie : Ensemble des actions pour prévenir l'apparition ou la propagation des maladies, comme la vaccination.

Biosécurité : Mesures pour protéger un élevage contre l'entrée et la diffusion des maladies (contrôle des accès et désinfection).

De l'identification d'un danger à la mise en place d'une lutte collective : la création des GDS



1954 : Naissance de GDS France



1974 : Prophylaxie collective Brucellose



2005 : la France est officiellement indemne de Brucellose

Années 1950 en France : épidémie humaine et animale de Brucellose



2021 : Création du dernier GDS, celui de Polynésie Française

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



L'eau, un facteur clé de réussite en élevage

Sous nos climats chauds, l'eau constitue une ressource très précieuse, tant pour l'éleveur que pour ses animaux. Leur assurer un approvisionnement en eau propre et en quantité suffisante est essentiel pour préserver leur santé et soutenir une production optimale.



La qualité de l'eau : un réel enjeu sanitaire

Une eau de mauvaise qualité (polluée, stagnante, souillée ou malodorante) peut entraîner :

- Une diminution de la consommation d'eau,
- Des troubles digestifs, diarrhées et avortements,
- Une baisse de la croissance, de la production et de la fertilité,
- Des troubles de la santé animale, voire la mort de l'animal en cas d'ingestion prolongée.

Il est donc recommandé de faire analyser régulièrement la qualité de son eau.



Des besoins en eau variables selon les espèces

La consommation d'eau dépend :

- de l'espèce.
- du type d'alimentation : plus l'aliment est sec, plus l'animal boit.
- des conditions environnementales (température, soleil, vent, humidité) : plus il fait chaud, plus l'animal consomme de l'eau.
- du stade physiologique de l'animal : la consommation d'eau varie selon le stade de développement et la production de l'animal.

Espèces	Stade physiologique	Besoins moyens en eau par jour*
▪ BOVIN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vache à viande ▪ Vache laitière ▪ Veau (jusqu'à 5 mois) 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ 60 - 90 L ⇒ 100 - 150 L ⇒ 5 - 15 L (hors lait maternel)
▪ PORC	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Truie en gestation ▪ Truie en lactation ▪ Porcelet post sevrage ▪ Porc charcutier 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ 15 - 20 L ⇒ 30 - 40 L ⇒ 2 - 4 L ⇒ 4 - 12 L
▪ VOLAILLE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poulet de chair ▪ Poules pondeuses 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ 180 - 250 ml ⇒ 200 - 300 ml

* Les besoins augmentent en cas de fortes chaleurs

Repère utile : un animal boit en moyenne **2 à 3 fois plus d'eau que d'aliment ingéré**, selon l'espèce et la température.

Comment repérer un manque d'eau en élevage ?

- **Courte période** : Agitation, bousculades, bagarres, animaux bruyants,
- **Période prolongée** : animaux moins actifs, moins sociaux,
- Constipation et déjections sèches,
- Baisse de croissance et de production.

En cas de manque d'eau, le corps de l'animal réduit ou arrête certaines fonctions comme la reproduction, la production de lait ou la croissance afin de survivre. Cela entraîne une baisse de sa productivité.

Les bonnes pratiques d'abreuvement à mettre en place

► Entretien

- Nettoyer et désinfecter chaque abreuvoir après chaque lot et avant l'introduction de nouveaux animaux pour éviter la transmission de maladies.
- Nettoyer régulièrement les abreuvoirs (au moins une fois par semaine) ou dès que l'eau est souillée.

► Accessibilité

- Placer les abreuvoirs dans des zones faciles d'accès.
- Placer les points d'eau près de la nourriture pour limiter les déplacements et optimiser la consommation.
- Prévoir suffisamment d'abreuvoirs et bien les positionner.

► Différents systèmes d'abreuvement selon les espèces

- Bovins ⇒ Bac ou abreuvoir automatique.
- Porcs ⇒ Pipette, bol ou abreuvoir automatique.
- Volailles ⇒ Pipette, coupelle, abreuvoir cloche.

Chaque système d'abreuvement possède des spécificités techniques qui lui sont propres. Il est donc nécessaire d'en adapter le nombre, le positionnement, le débit et la hauteur pour garantir une utilisation optimale.

Ce qu'il faut retenir

Une eau propre, fraîche et accessible est le premier facteur de réussite pour un élevage performant. Il est impératif de contrôler la qualité de l'eau et de surveiller la consommation pour garantir la santé et la productivité des animaux. ●

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



Pouvez-vous vous présenter et nous dire comment vous êtes entrée dans ce métier ?

Je m'appelle Linnea Rocher et je suis apicultrice. L'apiculture était d'abord un loisir familial qui s'est progressivement transformé en une activité professionnelle.

Depuis quand exercez-vous votre activité et où se situe votre exploitation / site ?

Cela fait quinze ans que je pratique l'apiculture et dix ans que je me suis professionnalisée. Aujourd'hui, je m'occupe d'environ 120 colonies de production de miel, réparties sur une dizaine de ruchers sur l'île de Hiva Oa.

En quoi consiste votre travail au quotidien ?

Il y a plusieurs types de travaux à réaliser en fonction de la saison apicole : préparation des colonies ainsi que leur suivi, élevage des reines, récoltes et travaux de miellerie (extraction, mise en pot, préparation des expéditions pour les clients). Il y a aussi une partie non négligeable à l'atelier, consacrée à la préparation du matériel, au gaufrage des cires, sans oublier les ruchers à entretenir. Et il y a bien sûr du travail administratif à fournir chaque jour.

Quelle est la particularité de votre production ?

Je dirais que la particularité de l'élevage des abeilles réside dans le fait que ce n'est pas l'apiculteur qui maîtrise la ressource alimentaire. En fonction de la météo et des floraisons, il y aura une bonne ou une moins bonne année de production de miel...

Qu'est-ce qui vous passionne le plus dans votre métier ?

Déjà, il y a la compréhension du monde de l'abeille. Ensuite, sur un plan plus technique, j'essaye de faire mon travail le mieux possible pour valoriser les merveilleuses productions de mes abeilles.

Linnea Rocher

"LA COMPRÉHENSION DU MONDE DES ABEILLES EST FASCINANTE" • • •

- Commune / île : **HIVA OA - MARQUISES**
- Activité : **APICULTURE**
- Année d'installation : **2015**
- Production principale : **Miel**
- Circuit de vente : **Vente directe (salons et foires), magasins, hôtellerie et restauration**

Quelle est votre plus grande fierté ?

C'est d'avoir réussi à produire du miel en quantité significative, car les débuts étaient difficiles ! En progressant techniquement grâce à des formations, des lectures, mais surtout grâce à des échanges avec d'autres apiculteurs, j'ai lentement réussi à atteindre les objectifs que je m'étais fixés. Je suis également toujours heureuse lorsqu'on me complimente sur la qualité de mes produits.



Quels sont les principaux défis auxquels vous devez faire face ?

J'habite aux Marquises, donc la logistique pour les intrants et les envois nécessite une bonne anticipation. L'organisation des livraisons dans les magasins est désormais facilitée par le service d'aide à la commercialisation de la CAPL qui est un gros soutien. Il n'est pas évident pour moi de m'absenter sereinement. Je dois encore travailler à déléguer certaines responsabilités.

Quels sont vos projets ou vos souhaits pour la suite ?

J'aimerais embaucher un deuxième salarié et voir mon projet de bâtiment professionnel se concrétiser !

Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui voudrait se lancer dans ce métier ?

Faire une formation théorique est essentiel, mais passer le plus de temps possible auprès de collègues expérimentés est primordial. Commencer progressivement avec un petit cheptel, une vingtaine de ruches, pas plus, car on a souvent des déceptions au début. ■





La filière du poulet de chair

La filière du poulet de chair en Polynésie française est un secteur encore modeste mais porteur, appelé à se structurer afin de répondre tant aux enjeux locaux de consommation qu'aux impératifs de souveraineté alimentaire. Selon les récentes données récoltées par la Direction de l'Agriculture de la Polynésie française (DAG), l'élevage de volailles constitue un des axes de production animale identifié.



Un des premiers constats est que la part de la production locale reste faible face aux besoins de consommation de l'archipel. Il existe donc une réelle opportunité pour la filière « poulet de chair » afin de renforcer l'autonomie alimentaire. Cela traduit le fait que la Polynésie dépend encore fortement des importations de volailles.

Pour les éleveurs locaux, les défis sont multiples : mise en place d'infrastructures adaptées au climat tropical, coût des intrants, acheminement, capacité d'abattage et valorisation des produits. Dans ce contexte, la pose de la première pierre début novembre 2025 d'un abattoir multi-espèces à Faaroa sur l'île de Raiatea illustre l'effort fait pour structurer la chaîne de valeur de la viande locale.

Un indicateur intéressant peut être observé à travers l'évolution des volumes abattus à l'abattoir de Papara (voir ci-dessous). Ce graphique met en évidence l'existence passée d'un éleveur fortement productif, dont l'arrêt brutal a laissé la filière à un niveau très bas pendant plusieurs années. Toutefois, on observe depuis 2021 une croissance progressive des abattages de

poulets : cette tendance illustre une reprise d'activité, portée par de nouveaux éleveurs à Tahiti.

Un exemple concret incarne cette dynamique. **Vaihere Mollard-Lehartel** (voir page 35), une éleveuse installée à Papara, a entrepris une production en semi-plein air

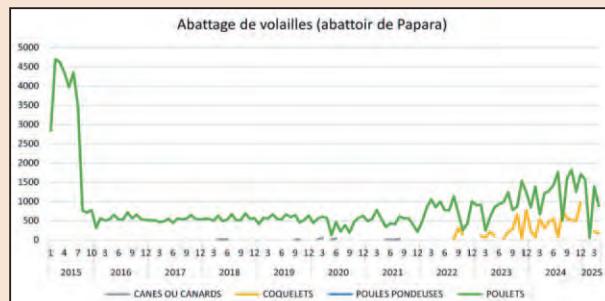


limitant l'usage des antibiotiques, développant de nouvelles niches : **le coquelet**. Ce type d'initiative contribue à valoriser une viande locale qualitative, différenciée des importations.

Sur le plan stratégique, cette filière est mentionnée dans le « Schéma directeur de l'agriculture 2021-2030 » comme un axe de développement prioritaire. En renforçant la production locale de poulet de chair, la Polynésie pourrait réduire sa

dépendance alimentaire et créer des emplois durables.

Cependant, plusieurs contraintes persistent : faibles volumes, concurrence des importations à bas prix, défis logistiques dans un contexte d'archipels dispersés, et investissement nécessaire dans la moder-



nisation des équipements. Sur le plan sanitaire, il faut noter les obligations de la réglementation qui impose une inspection de tous les poulets produits. Ces exigences devraient évoluer pour permettre un abattage à la ferme, sans pour autant réduire les exigences sanitaires, un dossier porté par la Direction de la Biosécurité (DBS).

En conclusion, la filière du poulet de chair en Polynésie française est en phase de renaissance. Grâce à de nouveaux acteurs engagés et une meilleure structuration de la chaîne d'abattage, elle pourrait devenir un pilier de la souveraineté alimentaire polynésienne dans les années à venir. ●



Vaihere Mollard-Lehartel

"VOIR MES PRODUITS DANS LES RAYONS EST UNE FIERTÉ" • • • •

Femme de caractère, forte et courageuse, Vaihere Mollard-Lehartel a fondé **Tamaru Farm** en juillet 2022, prouvant en à peine trois ans que la passion et la persévérance peuvent transformer un rêve en une réussite locale.

■ Une reconversion audacieuse

Ancienne hôtesse de l'air à l'étranger, puis employée à La Dépêche de Tahiti, Vaihere a choisi de se lancer dans l'élevage de poulets de chair, par passion pour les animaux et par conviction qu'une production locale de qualité est possible. « Ce n'est pas un domaine féminin, surtout l'élevage de poulets de chair. À Tahiti, il y avait très peu d'éleveurs de poulets de chair, et aujourd'hui, l'activité se développe petit à petit — ce qui est super », confie-t-elle avec fierté. Son aventure a commencé humblement, dans sa buanderie, puis dans l'ancienne porcherie de sa grand-mère. A force de travail et de détermination, elle a bâti **Tamaru Farm**, symbole d'un rêve devenu réalité.

■ Une gestion rigoureuse et une touche féminine

De l'arrivée des poussins jusqu'à leur envoi à l'abattoir, Vaihere maîtrise chaque poste de la chaîne avec une approche rigoureuse et une délicatesse toute féminine. Ce n'est pas facile tous les jours, mais



son amour pour son métier lui permet de surmonter chaque difficulté. Elle apporte ce soin particulier et cette attention aux détails qui font de son élevage un lieu où le bien-être animal est au cœur de tout. Chaque jour, elle s'occupe du nourrissage à heure fixe, du suivi quotidien, de la préparation et de la livraison dans les magasins. Vaihere orchestre tout cela avec sa petite touche personnelle qui rend son travail unique.

■ L'innovation au service du bien-être animal

Toujours à la recherche d'amélioration, Vaihere a équipé ses poulailiers d'appareils sonores pour habituer les poussins aux bruits du quotidien. Elle privilégie une alimentation naturelle, notamment à base de papaye, et limite strictement les entrées dans les bâtiments pour préserver la santé du cheptel. « Mon mari avait besoin de retrouver sa femme, alors j'ai également investi dans des caméras », dit-elle en riant.



■ Une vision tournée vers l'avenir

Son ambition ne s'arrête pas là. Elle souhaite créer son propre couvoir afin de devenir totalement autonome et offrir aux familles et aux commerces locaux des produits frais, sains et issus de l'île. Elle veut prouver qu'il est possible de produire et consommer localement tout en garantissant la qualité. « Voir mes produits dans les rayons, c'est ma plus grande fierté. » affirme-t-elle avec émotion.

■ Son conseil aux futurs éleveurs

« L'élevage, c'est une histoire d'amour, de passion et de patience. Sans ces trois éléments, rien ne dure ». Chez Tamaru Farm, la passion est la clé, celle qui transforme le courage en réussite ! ■



Hinerava Parker

MA PLUS GRANDE FIERTÉ EST LE RETOUR DU CONSOMMATEUR • • •

- Commune / île : **TEAHUPOO, ARUE - TAHITI**
- Activité : **AGRO-TRANSFORMATRICE**
- Année d'installation : **2024**
- Production principale : **Fabrication de poe surgelé (banane, potiron, papaye)**
- Circuits de vente : **Tahiti, Moorea, Raromatai, Tuamotu, Marquises**

Pouvez-vous nous dire comment vous êtes entrée dans ce métier ?

Mon père m'a proposé de travailler avec lui au restaurant familial situé à Teahupoo. C'est là que j'ai commencé à préparer du *poe*. En plus d'être restaurateur, il est aussi agriculteur et agro-transformateur. Il m'a transmis son savoir-faire et m'a appris à faire le *poe*, un produit qu'il commercialisait déjà. Au fil des années, faute de temps pour s'en occuper, il m'a proposé de reprendre la production. J'ai accepté ce défi et je me suis investie pleinement dans ce projet. Aujourd'hui, c'est devenu mon activité à temps plein.

Depuis quand exercez-vous votre activité et où se situe votre exploitation / site ?

J'exerce depuis juillet 2023. Je suis entre Teahupoo et Arue.

En quoi consiste votre travail au quotidien ?

Je gère tout le processus, de la récupération des fruits à la préparation, au conditionnement et à la livraison, ainsi que toute la partie administrative et commerciale, ce qui rend mes journées très chargées.

Quelle est la particularité de votre production ?

Je transforme des produits issus de l'agriculture.

Qu'est-ce qui vous passionne le plus dans votre métier ?

Avant tout, c'est d'être mon propre patron, d'avoir la liberté d'être soi-même. Et j'apprécie la variété des relations que j'ai avec mes clients... Je travaille avec des cantines, des supermarchés, des grossistes, ainsi que quelques magasins dans les îles.

Grâce à mon produit « prêt à être consommer », c'est un dessert qui devient accessible au plus grand nombre, partout et plus facilement.

Quelle est votre plus grande fierté ou réussite ?

Ma plus grande fierté est le retour très positif des consommateurs. Je reçois énormément d'encouragements sur ce que je fais, notamment



à travers les réseaux sociaux. J'ai également le sentiment de participer à une petite échelle certes, à la préservation de notre culture culinaire. Tout cela me donne aujourd'hui envie de persévérer et de développer mon activité sur une plus grande échelle.

Quels sont les défis auxquels vous devez faire face ?

Selon moi, c'est avant tout de comprendre comment fonctionne une entreprise pour bien la gérer. Et ce n'est pas simple... Être motivé et avoir de bonnes idées ne suffisent pas. La bonne gestion de son entreprise est la base de tout.

Et puis, il y a les soucis d'approvisionnement en matière première, ce qui est parfois difficile, ainsi que d'organiser la gestion des stocks.



Quels sont vos projets ou vos souhaits pour la suite ?

L'acquisition d'un laboratoire plus grand, afin d'élargir ma gamme avec de nouveaux parfums et d'autres formats afin de satisfaire au maximum les clients. Je souhaite développer des produits qui permettent de consommer davantage de fruits et de légumes locaux et, à terme, de les exporter au-delà de notre fenua.

Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui voudrait se lancer dans ce métier ?

Qu'il n'y a pas de bon ou de mauvais moment pour se lancer. Chaque opportunité mérite d'être saisie et peut mener à de grandes choses. L'investissement en soi fait partie de l'investissement que l'on fait pour l'entreprise (S'informer et se former sur la gestion d'une entreprise, administration, comptabilité etc...).

Mais surtout c'est de croire en son projet. Plus un rêve est grand, plus le chemin sera long. ■



Les recettes de nos produits locaux

PO'E CAROTTE

Temps de préparation : 45 min
 Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients

- 2 bols de carottes cuites et mixées
- 1 bol d'amidon
- 1/2 bol de sucre blanc
- Lait de coco

Préparation

- Rincez, épluchez et coupez les carottes en morceaux.
- Faites-les cuire 20 min dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.



- Égouttez, laissez refroidir 10 min, puis mixez pour obtenir une purée.
- Dans un saladier, mettez 2 bols de purée de carottes, 1 bol d'amidon et 1/2 bol de sucre blanc.
 - Mélangez bien, puis versez la préparation dans un plat beurré et fariné.
 - Faites cuire au four à 180 °C pendant 40 min.
 - À la sortie du four, versez le lait de coco, puis découpez en carrés.



Tamaa maitai !



ANANAS RÔTI AU FOUR

Temps de préparation : 10 min
 Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients

- 1 ananas mûr (ou vert)
- 1/2 verre d'huile
- Sauce soja
- 2 cuillères à soupe de miel
- Ail
- Gingembre, Piment de cayenne, Poivre



Préparation

- Préchauffez le four à 200°C.
- Épluchez et rincez l'ananas, puis coupez-le en tranches épaisses. Disposez-les dans un plat allant au four.
- Dans une petite casserole, mettez l'huile, la sauce soja, le miel, l'ail, le gingembre, le piment de Cayenne et le poivre.
- Mélangez bien, puis versez la sauce sur les morceaux d'ananas.
- Enfournez pour 40 minutes en arrosant les morceaux d'ananas avec le jus du plat toutes les 10 minutes. L'ananas doit devenir doré.



Tamaa maitai !



CONTACTS

La cellule Aide à la Création d'Entreprise (ACE) gère le dispositif d'aide FA'ATI'A.

- Par téléphone : **40 46 12 12** de 7h30 à 11h30 le lundi et vendredi
- Réception du public au Service de l'emploi de Papeete : de 7h30 à 11h30 le jeudi

DANS LES ÎLES ÉLOIGNÉES

- Circonscription des Australes :
40 93 22 22
- Circonscription des Marquises :
40 91 02 60 ou **40 92 76 21**
- Circonscription des îles Sous-le-Vent :
40 60 00 30
- Circonscription des Tuamotu Gambier :
40 50 22 75

A NOTER

Les personnes ayant déjà bénéficié de l'ICRA ne peuvent plus prétendre au FA'ATI'A.

Pensez à déposer votre demande d'aide FA'ATI'A avant de vous immatriculer.

L'indemnité mensuelle diminue d'année en année et dure au plus 3 ans.

La reconduction de l'aide n'est pas automatique, vous devrez en faire la demande 3 mois avant la fin de la 1ère et de la 2ème année.



FA'ATURA
Respecter

FA'AORA
Tout en un

FA'ATUPU
Bâtir

FA'ATI'A

Aide à la création
ou la Reprise d'Activité

Site : sefi.pf
Tel : 40 46 12 12



Service de
l'Emploi
de la Formation et de
l'Insertion professionnelle

COMMENT PRÉTENDRE À L'AIDE ?

- 1- Vérifier que votre inscription au Service de l'emploi est à jour
- 2- Répondre au questionnaire d'éligibilité en ligne sur notre site www.sefi.pf

Si vous n'êtes pas éligible au dispositif, vous serez invitée à rencontrer un conseiller pour travailler votre projet professionnel (formation, atelier).
- 3- Si vous êtes éligible au dispositif, vous pourrez participer à une session d'accompagnement entrepreneurial (SAE) optionnelle et vous recevrez le lien vers le formulaire de demande FA'ATI'A.
- 4- Dès la validation du dépôt de la demande, vous pourrez procéder à l'immatriculation de votre activité.

L'ouverture de votre patente ne garantit pas l'obtention de l'aide.
- 5- Pendant l'instruction de votre dossier, la cellule aide à la création d'entreprises (CACE) vous informera de la complétude de votre dossier ou des pièces manquantes à fournir.

Attention : Vous disposerez d'un délai de 30 jours pour compléter le dossier !
- 6- Lorsque votre dossier est complet et que l'instruction est terminée, il est présenté en commission.
- 7- Vous serez informée de la décision de la « Commission ».

Attention : L'avis de la commission est valable 3 mois.
Avis favorable : vous bénéficierez de l'aide FA'ATIA, après avoir immatriculé votre activité.

QU'EST-CE QUE LE FA'ATI'A ?

Le FA'ATI'A est une aide du Pays gérée par le Service de l'Emploi qui comprend :

- ☒ Une indemnité mensuelle pendant maximum 3 ans ;
- ☒ Une prime de démarrage de 500.000 F CFP maximum pour l'achat de matériel ;
- ☒ Une aide à la formation ou pour une assistance comptable de 100.000 F CFP.

QUI PEUT EN BÉNÉFICIER ?

- ☒ Être âgée de 18 ans minimum ;
- ☒ Être inscrite au Service de l'Emploi ;
- ☒ Être sans emploi et ne pas avoir créé son entreprise au moment de la demande ;
- ☒ Être résident de Polynésie française depuis au moins 5 ans ou être en union (mariage, concubinage ou pacte civil de solidarité) depuis au moins 2 ans avec ces dernières ;
- ☒ Avoir les compétences dans le domaine d'activité et avoir des notions de gestion en entreprise.

CRITÈRES D'ATTRIBUTION

- ☒ L'adéquation du profil du candidat avec le projet porté ;
- ☒ La qualité du projet qui sera jugée sur sa solidité et sa viabilité économique ;
- ☒ Pour les projets de création ou de reprise d'activité en entreprise individuelle uniquement (personne physique) ;
- ☒ Possibilité d'exercer deux activités, à condition qu'elles présentent un lien entre elles

FOCUS SUR L'INDEMNITÉ MENSUELLE

L'indemnité mensuelle de base est de 90.000 F CFP la première année, 60.000 la seconde et 30.000 la dernière année. Elle est versée sous réserve de la déclaration mensuelle d'activité (DMA).

BONIFICATION DE L'INDEMNITÉ

- Pour les projets situés hors de la zone de Tahiti et Moorea avec une prime supplémentaire de 10.000 F CFP par mois (**CAS 1**).

C'est la domiciliation de l'entreprise qui est prise comme référence.
 - Pour les activités ci-dessous une prime supplémentaire de 10.000 F CFP par mois est incluse (**CAS 2**) :
- 1.La culture ;
 - 2.L'agriculture, sylviculture et pêche ;
 - 3.La restauration ;
 - 4.L'hôtellerie ;
 - 5.Les activités touristiques ;
 - 6.Le maritime ;
 - 7.Les énergies renouvelables, l'environnement et l'économie circulaire ;
 - 8.Le numérique, l'audiovisuel ;
 - 9.L'action sociale, l'aide à la personne ;
 - 10.La construction.
- A l'inverse, certaines activités sont exclues du dispositif : professions libérales réglementées, activité de conseil, activités de formation sauf les actions de formations liées à la pratique d'un sport, d'un art ou d'une activité culturelle. La bonification pour l'implantation du projet hors de Tahiti ou Moorea et celle pour l'activité sont cumulables (**CAS 3**).

DURÉE DE L'AIDE

L'indemnité mensuelle est versée pendant un an minimum et jusqu'à 3 ans.

L'INDEMNITÉ MENSUELLE EN PRATIQUE

CAS NORMAL "HORS BONIFICATION"

J'importe du matériel de voiture que je vends dans ma boutique à Punaauia, mon indemnité sera de 90.000 F CFP par mois la première année, 60.000 la deuxième année et 30.000 la dernière.

CAS 2 : BONIFICATION "SECTEUR PRIORITAIRE" + 10.000 F CFP

Je lance un projet numérique sur Papeete, mon indemnité sera de 100.000 F CFP par mois la première année, 70.000 la deuxième année et 40.000 la dernière.

CAS 1 : BONIFICATION "ZONE" + 10.000 F CFP

Je lance une entreprise de location de voiture sur Apataki, mon indemnité sera de 100.000 F CFP par mois la première année, 70.000 la deuxième année et 40.000 la dernière.

CAS 3 : BONIFICATION "DOUBLE BONUS" + 20.000 F CFP

Je porte un projet sur l'île de Huahine dans l'agriculture, mon indemnité sera de 110.000 F CFP par mois la première année, 80.000 F CFP la deuxième année et 50.000 la dernière.

Imaginer la restauration communale de demain



Du 1^{er} au 3 octobre, le Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française (SPCPF) a réuni, à l'occasion de son séminaire mixte de la restauration communale, élus, directeurs généraux des services, responsables de restauration et autres partenaires autour d'un objectif commun : dresser le bilan des actions menées et co-construire les orientations pour les années à venir.

Trois jours d'échanges et de réflexion

Le séminaire s'est ouvert sur une matinée consacrée au thème « *De vos ambitions aux résultats : bilan de vos actions en restauration scolaire* ». Les participants ont partagé leurs réussites, identifié les écarts et formulé des pistes d'amélioration pour renforcer la qualité du service rendu aux usagers.

La suite des travaux a permis de faire le point sur la feuille de route « *Restauration scolaire 2023-2026* » et les services proposés par le SPCPF pour accompagner les communes : assistance technique, appui à la montée en compétences et outils de suivi.

Ces échanges ont souligné la nécessité d'une coordination accrue entre les acteurs pour relever les défis de la qualité alimentaire, de la durabilité et de la gestion locale.

Des visites de terrain riches en enseignements

Pour donner vie à ces réflexions, plusieurs visites et ateliers pratiques ont été organisés.

Ils ont permis aux participants de découvrir des initiatives locales inspirantes et de constater sur le terrain comment les principes d'une restauration communale durable peuvent se concrétiser.

■ La murisserie de bananes et l'atelier d'agrotransformation de Nicky Vergnhes

Cette première visite a mis en lumière l'importance de l'approvisionnement local. Les participants ont découvert le fonctionnement de la murisserie de bananes et de l'atelier d'agro-transformation de Nicky Vergnhes, symboles du savoir-faire polynésien et de la valorisation des produits du terroir.



Ouverture du séminaire avec Thomas Moutame au micro

■ **Sensibilisation au compostage avec Ninamu Solutions**

Animée par *Ninamu Solutions*, cette séquence a porté sur la gestion écologique des déchets alimentaires. La démonstration de compostage a montré qu'une restauration plus verte et responsable est non seulement souhaitable, mais déjà en marche.



Atelier-débat à la foire agricole animé par la CAPL

Lors de l'atelier-débat animé par la CAPL sur le thème « *La restauration scolaire d'antan : et si c'était mieux avant ?* », les échanges entre générations ont permis de croiser traditions et innovations, rappelant l'importance de préserver les savoir-faire tout en modernisant les pratiques.

Une vision collective pour 2026-2032

Un atelier collaboratif, organisé par la DTI et animé par une coordinatrice accompagnée de facilitatrices volontaires, a permis d'imaginer la restauration communale de demain et d'esquisser les grandes orientations pour la période 2026-2032. Cet exercice marque les pré-mices de la nouvelle feuille de route que portera le département de la restauration communale du SPCPF. Enfin le séminaire s'est clôturé autour d'un déjeuner local et équilibré, symbole du partage, du lien entre communes et de la valorisation des produits polynésiens.

Ce séminaire a confirmé l'engagement de tous les acteurs pour une restauration communale plus locale, plus verte et plus solidaire. ■

La réponse à vos besoins dans les îles



COMPACTEURS

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

DISTRIBUTION DE CARBURANT

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

CHAPITEAUX

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

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

RÉSERVOIRS

- De 12 à 2600m³
- Economique
- Installation rapide
- Garantie 10 ans

Pompage solaire de 6 à 500m³/jour



HANAVAI
Des solutions à votre mesure

📞 Tél: 87 337 337 📩 contact@hanavai.pf 🌐 www.hanavai.pf



**SOPADEP
INDUSTRIE**

- 5%



ISUZU



Kubota.

**pour l'achat
d'un véhicule
neuf**



HYUNDAI CONSTRUCTION EQUIPMENT

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



Les actualités de l'AGROPOL

DAG Direction de l'agriculture
PÔ FA'ATERERA'A NÔ TE 'OHIWA FA'A'APU

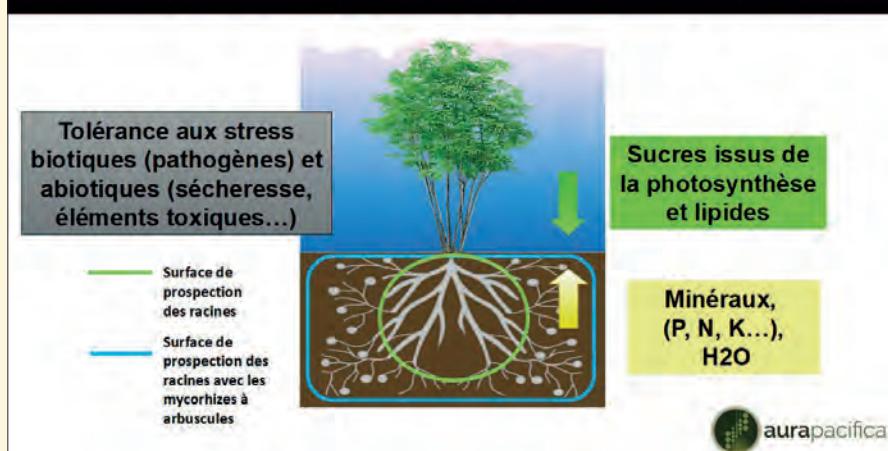
Des mycorhizes à l'étude pour booster l'agriculture sur les atolls



Dans les atolls, les conditions climatiques et la pauvreté des sols affectent les rendements des cultures. L'utilisation de champignons mycorhiziens, spécifiquement adaptés aux sols coralliens est une piste prometteuse pour améliorer la croissance des plantes dans les atolls.

Ces micro-organismes, vivant en symbiose avec les racines des plantes, facilitent l'absorption des nutriments et de l'eau, renforcent la tolérance des végétaux face aux stress environnementaux comme la sécheresse ou la salinité, et améliorent la structure du sol.

Fonctions des champignons mycorhiziens à arbuscules



Depuis 2022, la DAG travaille avec la société calédonienne **Aura Pacifica**, experte dans l'étude et la production de ces champignons, afin d'identifier et de cultiver les espèces présentes dans les atolls polynésiens.

Sept espèces de champignons mycorhiziens ont été trouvées et cinq espèces ont pu être conservées et cultivées en laboratoire par Aura Pacifica. Cette étude a été financée par l'Union Européenne dans le cadre du programme PROTEGE.

Trois espèces de champignons mycorhiziens ont pu être produites en grande quantité et sont actuellement testés sur quatre espèces végétales sur le terrain à l'AGROPOL à Papara et à la DAG de Tikehau.



Les essais de culture de mycorhiziens menés à Tikehau

Un expert du CIRAD pour mieux combattre les maladies des plantes



Jean-Michel Lett, expert en virus des plantes

L'AGROPOL a le plaisir d'accueillir pour trois années, Jean-Michel LETT chercheur en phytopathologie au CIRAD de l'île de la Réunion. Spécialiste des virus des plantes, il vient apporter son soutien et son expertise à notre équipe pour identifier les virus des tomates et des cultures vivrières en développant des méthodes de pointe en biologie moléculaire. Il va également travailler au développement d'une méthode de lutte biologique contre la bactériose des tomates *Ralstonia solanacearum*, en mettant au point un bactériophage spécifique de cette bactéries. Les bactériophages sont de virus qui permettent de cibler précisément les bactéries pathogènes sans nuire aux autres micro-organismes bénéfiques du sol ou de la plante.

Nouvelles variétés hybrides de patate douce

- Sélection 2025 -



Direction de l'agriculture
PŪ FA'ATERERA'A NÔ TE 'OHIPA FA'A'APU

De nouvelles variétés hybrides de patate douce obtenues par sélection à la DAG de Papara (Agropol) sont disponibles. Cette sélection 2025 est orientée vers les patates douces de couleur violette, orange et jaune, qui sont riches en beta-carotènes, pro-vitamine A, en caroténoïdes et en antioxydants, qui sont bons pour la santé. Les boutures sont disponibles pour les agriculteurs auprès des agents de la Direction de l'agriculture dans tous les archipels, et pour Tahiti à l'Agropol à Papara.



Blue Star



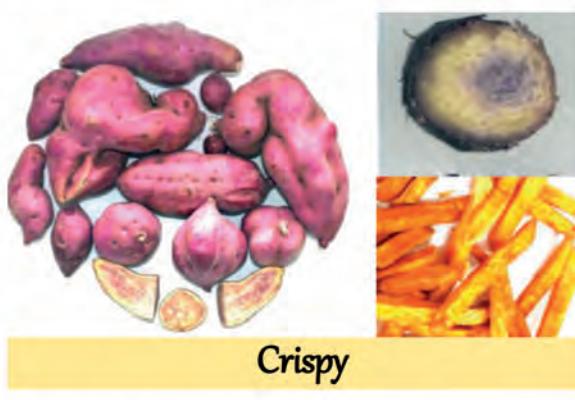
Blue Tiger



Tearai



Raiarii



Crispy

Caractéristiques des variétés				
Variété	Forme	Couleur peau	Couleur chair	Poids moyen tubercule
Blue Star	ronde	blanche	pourpre	250 gr
Blue Tiger	longue	blanche	pourpre foncé	150 gr
Tearai	oblovale	crème	orange	200 gr
Raiarii	longue	rouge	orange	100-150 gr
Crispy*	oblongue	rouge	jaune-pourpre	250 gr

* Idéale en frite

Direction de l'Agriculture

- AGROPOL
- Cellule Recherche Innovation Valorisation
- PK 39,3 Route de la Carrière - Papara
- Secrétariat : 40 54 26 80

DAG PF

Direction de l'Agriculture de Polynésie française

www.service-public.pf/dag

Besoin d'un diagnostic ? diagnostic.dag@administration.gov.pf



TAVIVAT : un nouvel élan pour la filière vivrière polynésienne

Le projet TAVIVAT (Transition Agroécologique Vivrière et Agro-Transformation) entre dans sa phase de réalisation. Lauréat de l'appel à projets France 2030 – Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires, il réunit autour de la Direction de l'Agriculture un large consortium composé du SPCPF, de la CAPL, du CFPPA, du SPG Bio Fetia et d'entreprises agricoles privées.

Son ambition : renforcer l'autonomie alimentaire de la Polynésie en augmentant la part de produits vivriers locaux servis dans les cantines scolaires des dix communes pilotes. À travers la restauration scolaire, TAVIVAT souhaite amorcer une évolution des comportements alimentaires, redonner de la valeur aux produits du Fenua et soutenir les agriculteurs.

Une tournée dans les îles pour lancer la dynamique



Pour démarrer concrètement le projet, les équipes de TAVIVAT sont allées à la rencontre des dix communes pilotes. Ces visites, organisées en octobre 2025, ont permis de présenter le projet aux élus, aux agents communaux, aux agriculteurs et aux transformateurs.

L'objectif était d'expliquer ce que TAVIVAT va mettre en place dans les prochaines

années : des **formations**, un **accompagnement technique**, le développement de la transformation des vivriers, la vente locale et l'intégration des produits du fenua dans les cantines scolaires. Ces rencontres marquent le vrai départ du programme sur le terrain.

Merci à toutes et tous pour votre accueil chaleureux au sein de vos communes !



Ce projet bénéficie d'un cofinancement avec l'Etat via le dispositif **France 2030** opéré par la **Banque des Territoires**.



Le vivier dans les 10 communes pilotes du projet

COMMUNES	Surface agricole utile pour les vivriers	Quantités produites de vivriers (en tonnes)	Nombre d'agriculteurs	Nombre d'unités de transformation	Nombre de tonnes transformées	Nombre de rationnaires	Nombre d'agents en cuisine	Nombre de sites de restauration
Teva i uta	9.1	36.2	64	3	7	1247	20	5
Mahina	0.8	5.2	12	0	0	1397	17	7
Bora Bora	3	17.2	21	0	0	1397	9	7
Taputapuatea	10.9	43.8	147	1	1	388	9	5
Taha'a	9.6	51.9	62	1	2.7	663	20	8
Huahine	6.6	15.4	78	0	0	824	7	9
Rurutu	15	86.4	90	4	25	283	14	2
Rimatara	12	98.6	87	1	3.5	173	5	4
Nuku Hiva	11.4	91.4	60	1	1	750	12	6
Ua Huka	6.4	41.3	13	4	2.8	100	4	5
TOTAL	84.8	487.4	634	15	43	7222	117	58



■ Production : des volumes contrastés selon les îles

Les surfaces agricoles consacrées aux vivriers varient fortement, de 0,8 hectare à Mahina à 15 hectares à Rurutu. Les volumes produits suivent cette même tendance, allant de 5 tonnes à Mahina à près de 100 tonnes à Rimatara.

Les communes des Australes (Rurutu, Rimatara) et des Marquises (Nuku Hiva, Ua Huka) se distinguent par une production plus importante :

- Rimatara : 98,6 tonnes produites par 87 agriculteurs,
- Rurutu : 86,4 tonnes pour 90 agriculteurs,
- Nuku Hiva : 91,4 tonnes pour 60 agriculteurs,
- Ua Huka : 41,3 tonnes pour 13 agriculteurs.

À l'inverse, les communes des îles hautes plus urbanisées ou touristiques produisent beaucoup moins :

- Mahina : 5,2 tonnes pour 12 agriculteurs,
- Bora Bora : 17,2 tonnes pour 21 agriculteurs.

Ces écarts montrent le potentiel de relocalisation alimentaire : certaines communes peuvent devenir des zones d'approvisionnement pour d'autres. Le projet TAVIVAT vise ainsi à renforcer les groupements de producteurs, à mécaniser les exploitations, et à améliorer la planification des cultures pour sécuriser les volumes destinés à la restauration scolaire.

■ Transformation : un maillon encore peu développé

Le diagnostic a recensé seulement 15 unités de transformation sur l'ensemble des communes pilotes.

La transformation des vivriers locaux reste faible, malgré un réel potentiel économique.

TAVIVAT prévoit de renforcer ce maillon stratégique :

- acquisition et mise à disposition de machines (pâtes, farines, chips, gnocchis de 'uru, etc.) ;
- formation des agro-transformateurs ;
- accompagnement au développement de produits innovants ;
- expérimentation de mini-unités de transformation en container mobile.

Ces investissements doivent permettre de créer de la valeur ajoutée localement et de sécuriser les débouchés pour les producteurs.

■ Consommation : la restauration scolaire, moteur du changement

Les dix communes pilotes accueillent près de 8 000 rationnaires, encadrés par plus d'une centaine d'agents de cuisine répartis sur près de 60 sites de restauration.

- Mahina et Bora Bora comptent chacune environ 1 400 enfants servis par jour,
- Teva I Uta : 1 247 rationnaires,
- Les petites îles comme Rimatara (173) ou Ua Huka (100) produisent des volumes moindres mais ont développé une forte proximité entre les producteurs et les écoles.

Ce réseau de restauration scolaire constitue un levier majeur de transition alimentaire.

Le projet TAVIVAT y concentre ses efforts :

- formation des équipes de cuisine pour travailler des produits bruts locaux,
- achat d'équipements adaptés,
- accompagnement à la planification alimentaire permettant de connaître les volumes souhaités,
- programmes de sensibilisation à destination des élèves,
- actions contre le gaspillage alimentaire.

L'objectif est clair : remplacer progressivement 25 % des féculents importés par des produits vivriers locaux d'ici 2030, tout en redonnant aux enfants le goût des aliments de leur *fenua*.

■ Les enseignements des premières missions

Ces premières rencontres confirment plusieurs points essentiels pour la réussite du projet :

- La volonté politique des communes est forte, et les élus voient dans TAVIVAT une opportunité concrète de dynamiser leur économie locale.
- Les agriculteurs sont certes motivés, mais demandent une meilleure lisibilité sur les débouchés et les prix d'achat par la restauration collective.
- La formation est une attente : techniques de transformation, gestion comptable, organisation de groupements et pratiques agroécologiques figurent parmi les priorités.
- La commercialisation reste le maillon faible de la chaîne : relier l'offre des producteurs à la demande des cuisines scolaires nécessitera un accompagnement spécifique et des outils adaptés.

■ Une démarche collective et porteuse d'avenir

Au-delà des aspects techniques, TAVIVAT est avant tout une aventure humaine et territoriale. Le projet repose sur une conviction forte : l'assiette de nos enfants peut devenir le moteur d'une transformation durable.

En mobilisant l'ensemble des acteurs – agriculteurs, transformateurs, communes, institutions et citoyens –, TAVIVAT entend redonner toute sa place aux vivriers dans la culture polynésienne et bâtir un modèle alimentaire plus autonome, sain et résilient. ■





Une saison fraîche normale

La saison fraîche a été marquée par des conditions neutres, se traduisant par un temps globalement conforme aux normales sur l'ensemble du territoire. Les températures mensuelles moyennes ont oscillé entre 18,7°C et 28,3°C, avec une valeur minimale de 11,5°C enregistrée le 1^{er} septembre à Rapa et un maximum de 32,4°C relevé le 6 mai à Hiva Oa. Malgré plusieurs périodes de sécheresse, les cumuls de précipitations sont restés dans les valeurs saisonnières.

L'activité pluvio-orageuse a toutefois occasionné des épisodes de pluies relativement marquées, selon les archipels, avec notamment :

- 80 mm de pluie relevés en 6 heures à Nukuataha le 11 mai ;
- 73 mm de pluie relevés en 3 heures à Maupiti dans la nuit du 4 au 5 juin ;
- 96 mm de pluie relevés en 6 heures à Papara le 28 juillet ;
- 100 mm de pluie relevés en 6 heures à Hao le 8 septembre.

Les vents sont restés proches des normales dans l'archipel de la Société, mais supérieurs à la moyenne pour les îles situées au nord et au sud du territoire.

Dans l'ensemble, les (ETP1) observées traduisent des conditions climatiques globalement proches des normales tout au long de la saison fraîche 2025.

Parmi les faits marquants de la saison, on peut retenir :

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

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.

- Le 28 juillet 2025, sur la commune de Papara, plus d'une dizaine d'habitations ont été inondées à la suite de pluies parti-

culièrement intenses ayant dépassé 200 mm en 24 heures, provoquant la crue de plusieurs rivières.



Inondations sur la commune de Papara (Tahiti)

- Plusieurs épisodes de fortes houles ont traversé la saison, entraînant de fréquentes vigilances orange pour vagues submersives. Par leur puissance, ces vagues ont constitué une menace pour les habitations côtières et ont causé d'importants dégâts matériels.

À titre d'exemple, la houle du 6 août 2025 a détruit plusieurs infrastructures situées en bord de mer. Parmi les impacts observés, on note également la contamination par l'eau de mer des lentilles d'eau douce utilisées par les agriculteurs des Tuamotu.

Perspectives pour les mois de novembre et décembre 2025 et janvier 2026 (NDJ)

D'après les différents centres climatologiques, et avec un indice de confiance moyen :

- Les températures devraient rester conformes aux normales sur l'ensemble des archipels, à l'exception des Australes et des Gambier, où elles sont attendues plus chaudes que la normale.
- Les cumuls de précipitations s'annoncent normaux à excédentaires sur la majeure partie du territoire de la Polynésie française, sauf aux Marquises, où un déficit pluviométrique est attendu.

Enfin, après plusieurs mois de conditions neutres, les projections pour la prochaine saison chaude indiquent un léger refroidissement de la température de surface de l'océan, susceptible d'atteindre le seuil du phénomène La Niña. ■



Dégâts liés à la forte houle à la marina Taina sur la commune de Punaauia (Tahiti)



TENDANCES NOV DEC 2025 -JAN 2026	Société	Tuamotu	Australes	Marquises	Gambier
▪ Pluie	Humide	Normale	Humide	Sèche	Humide
▪ Température	Normale	Normale	Chaudes	Normale	Chaudes

Tableau 2 : Synthèse des scénarios proposés par les centres climatologiques pour les mois de novembre et décembre 2025, et janvier 2026

●●● Te tau to'eto'e 2025 i Porinetia farina nei, ua fa'a'ite mai I te ho'e tau au maita'i e te mau anuvera Mai te 18,7°C e tae atu i te 28,3°C, ua topa tano no ate ua noa atu a te tahi mau vero mata'i e vero ua e te miti puai te tahi mau taime. Rai te mau fifi i farerei hia mai, mai tei tupu i Papara i te 28 no tiurai a'e nei, hau atu i te 200 mm o te ua tei Topa mai i roto i te area 24h naria ato'a i te mau fifi miti puai i farerei hia mai te 6

no atopa i ma'iri o tei ha'a fifi ato'a te opera'a pape i te mau pae motu Tuamotu ma. No te mau ava'e novena e tae atu i te ava'e atenuare, te fa'aara mai nei te pû mitora'a météo i faito maita'i o te reva are'a ra na te mau pae Maareva ma, e riro ia i te puai atu naria ato'a na te mau pae fenua Tuba pae ma. Te fa'aara ato'a hia mai nei e, e riro ato'a o La Niña i te ara mai i te area o teie tau ve'ave'a e fā mai nei.

Un partenariat innovant entre la CAPL et Vini

Des stations météo connectées au service des agriculteurs

La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL) poursuit son engagement en faveur d'une agriculture plus durable et innovante. Dans cette optique, cinq stations météorologiques connectées de la marque Sencrop ont récemment été installées sur différentes îles de Polynésie française : Tahiti, Moorea, Raiatea, Tubuai et Ua Pou.

Implantées directement sur des parcelles agricoles, ces stations sont équipées de capteurs mesurant les précipitations, la température, la vitesse et la direction du vent, ainsi que l'ensoleillement. Les données sont collectées toutes les 15 minutes, offrant un suivi précis et en temps réel des conditions météorologiques locales. Chaque station est reliée à une unité d'accès connectée à internet, qui centralise les informations et les transmet automatiquement vers une plateforme numérique. Grâce à l'application mobile **Sencrop**, les agriculteurs et techniciens peuvent suivre en direct l'évolution du climat sur leur zone d'activité et anticiper leurs interventions au champ.

◆ Un partenariat stratégique avec Vini pour la connectivité

Ce projet est réalisé en partenariat avec **Vini**, dans le cadre d'un contrat signé entre **ONATI** et la **CAPL**. Vini soutient la mise en œuvre du dispositif à travers la fourniture de solutions de connectivité adaptées : trois forfaits M2M, un forfait Vini Nui 20 Go, un smartphone Samsung A26 5G et une tablette A9+ 5G.



Ce partenariat illustre la volonté commune des deux entités de soutenir l'agriculture polynésienne par l'innovation et de renforcer la connectivité dans les zones rurales.

L'accès à des données locales, fiables et actualisées permet désormais aux producteurs d'adapter leurs pratiques : ajustement de l'irrigation, planification des semis, gestion de la fertilisation ou prévention des maladies. Ces outils contribuent aussi à une meilleure gestion de l'eau, ressource stratégique pour les îles.

Au-delà de son aspect technologique, cette initiative marque une étape clé dans la modernisation du secteur agricole et l'adaptation au changement climatique.

La CAPL poursuivra, dans les mois à venir, l'accompagnement des utilisateurs grâce à des formations et un suivi technique personnalisé. En facilitant l'accès à l'information climatique, elle confirme son rôle d'appui et d'innovation au service des agriculteurs de notre fenua. ●



Pratiquez des étirements pour les jambes

Un rituel bien-être pour les agriculteurs polynésiens

Le métier d'agriculteur, aussi noble qu'exigeant, sollicite intensément les jambes : longues heures debout, port de charges, déplacements sur terrains irréguliers... Ces efforts répétés peuvent entraîner douleurs musculaires, raideurs ou fatigue chronique. Pour préserver leur mobilité et leur bien-être, quelques étirements simples peuvent faire toute la différence. C'est ce que nous rappelle avec sagesse

Papa Tapati, agriculteur de 68 ans à Teva i Uta, qui nous fait une démonstration de ces bons gestes à adopter après une journée dans les champs. Grâce à ses précieux conseils, ces mouvements vont devenir un rituel accessible à tous, qu'il convient de pratiquer dans le calme, au lever du jour ou après le travail.

Pourquoi faut-il s'étirer ?

Les étirements :

- ▶ favorisent la circulation sanguine,
- ▶ réduisent les tensions musculaires,
- ▶ améliorent la souplesse et l'équilibre,
- ▶ préviennent les blessures,
- ▶ offrent un moment de détente et de recentrage.



Quatre postures ciblées pour les jambes

1. Mollets contre un mur :

Placez vos mains contre un mur ou un arbre. Reculez une jambe, talon au sol, jambe tendue. Pliez l'autre vers le mur. Maintenez 30 secondes, puis changez.

► Idéal après la marche ou le port de charges.



2. Flexion avant debout :

Debout, pieds joints, penchez-vous lentement vers l'avant en laissant les bras pendre. Essayez de toucher vos orteils sans forcer. Respirez profondément.

► Soulage les ischio-jambiers et le bas du dos.



3. Quadriceps debout :

Tenez-vous à un support. Attrapez votre pied derrière vous et tirez doucement vers les fesses. Gardez les genoux alignés. Maintenez 30 secondes, puis changez.

► Parfait après avoir soulevé ou creusé.



4. Papillon assis :

Assis au sol, plantez des pieds collés, laissez les genoux tomber vers l'extérieur. Tenez vos pieds et penchez-vous légèrement. Maintenez 30 à 45 secondes.

► Étire l'intérieur des cuisses et relâche les hanches.



Quelques conseils pratiques

- Étirez-vous après le travail ou au réveil,
- Respirez lentement et profondément,
- Ne forcez jamais : restez dans le confort,
- Choisissez un endroit calme, à l'ombre si possible.

Prendre soin de son corps, c'est aussi honorer le lien sacré avec la terre...

Mauruuru roa et bon étirement à tous !

La pêche lagonaire : une activité vivante, entre tradition et défis modernes

Une étude de terrain pour mieux comprendre la filière a été menée en mai-juin 2025 par une équipe de dix étudiants ingénieurs de l'école ISTOM (spécialisée en agro-développement international, en France), dans le cadre de leur formation. Elle a été commandée par la Direction des Ressources Marines (DRM), avec pour objectif de mieux connaître la réalité de la pêche lagonaire : comment elle fonctionne, qui y participe, quels sont les revenus, les difficultés, et les pistes pour l'améliorer.

Quatre sites ont été étudiés : Raiatea, Rangiroa, Tahiti urbain et la Presqu'île, choisies pour leur diversité et importance sur les marchés. Les étudiants ont rencontré plus de 140 pêcheurs, observé leurs pratiques, et analysé les chiffres économiques. Cette mission vise à aider la DRM à construire des politiques publiques plus adaptées à la réalité du terrain.

◆ Une activité souvent complémentaire

La plupart des pêcheurs lagonaires ne vivent pas uniquement de la pêche. Ils ont souvent d'autres activités : agriculture, petits travaux, tourisme... Cette pluriactivité leur permet de s'adapter aux saisons et aux revenus irréguliers. À Rangiroa, par exemple, près de la moitié des pêcheurs ont une autre activité.

◆ Des charges qui pèsent sur les revenus

Les coûts pour pêcher sont importants :

- Carburant : jusqu'à 170 XPF/litre.
- Glace : entre 15 et 40 XPF/kg.
- Matériel : souvent acheté d'occasion, à renouveler régulièrement.
- Bateau : pour un navire motorisé, les coûts oscillent entre 700 000 XPF et 2,5 millions XPF pour un *kau*.

◆ Un potentiel économique réel mais inégal

Les revenus varient beaucoup selon les profils, qui ont été divisés en deux catégories :

- **Type 1** : pêcheurs pluriactifs, moins investis dans l'activité de pêche, avec revenus plus faibles (environ 94 000 XPF/mois).
- **Type 2** : pêcheurs plus professionnels, plus présents sur l'eau ou utilisant des techniques performantes, dont les revenus sont plus élevés (jusqu'à 465 000 XPF/mois).

La vente directe au bord de route est souvent la plus rentable (jusqu'à 640 XPF/kg de marge), comparée aux marchés ou aux revendeurs. De leur côté, les restaurants, hôtels, mareyeurs et



magasins sont très demandeurs de produits lagonaires. Pourtant, ils ont du mal à trouver des pêcheurs capables de fournir régulièrement, en quantité et en qualité. Les livraisons sont souvent irrégulières, et le risque de *ciguatera*, non maîtrisée de manière formelle, complique l'approvisionnement.

◆ La gestion des ressources reste au cœur des préoccupations

Pour protéger le lagon, des règles comme les ZPR (Zones de Pêche Réglementée) ou les *rāhui* (terme ancestral générique pour indiquer la mise en place de mesure de restriction) sont mises en place, et souvent au cœur des discussions avec les acteurs de la





pêche. Leur efficacité dépend de la participation des pêcheurs. La DRM accompagne les communautés et communes dans la mise en place de ZPR.

♦ Une cohabitation parfois difficile sur le lagon

La pêche partage l'espace avec le tourisme, la plongée et d'autres activités. Cela crée des tensions, notamment à Raiatea, à Rangiroa et à la presqu'île, où les pêcheurs ont partagé leur sentiment d'injustice vis-à-vis des impacts des autres activités. De plus, certaines zones apparaissent défavorables aux pêcheurs lagonaires, l'accès aux infrastructures (stations-service, coopératives) étant inégal selon les zones.

♦ Des besoins d'accompagnement et de reconnaissance

La pêche lagonaire est une activité essentielle en Polynésie, mais le métier de pêcheur professionnel reste "peu visible" et le cadre réglementaire applicable reste mal connu. Les échanges réalisés dans cette étude ont permis d'identifier les besoins suivants exprimé par les pêcheurs :

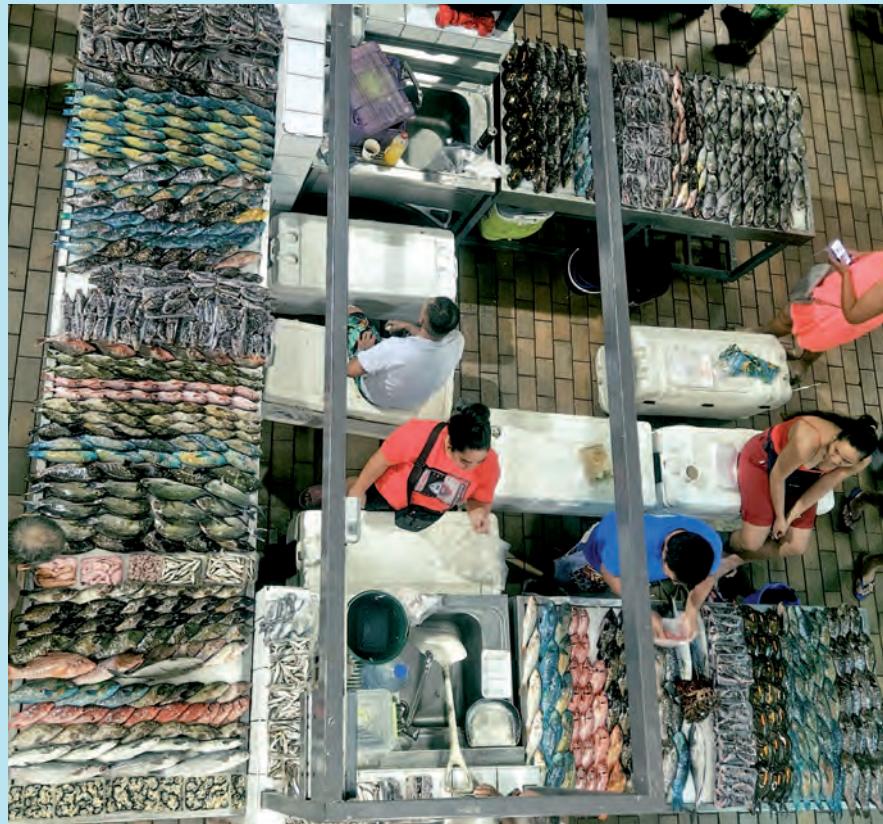
- mieux accompagner les pêcheurs dans leurs démarches,
- faciliter l'accès aux formations, aux aides et à la comptabilité,
- encourager les circuits courts,
- reconnaître le rôle des femmes dans la filière, notamment dans les activités annexes (vente, préparation ou transformation,...).



Quelques chiffres clés (hors espèces à forte valeur)

1. Vente directe au consommateur

- **Prix moyen pour le consommateur :** entre 822 FCFP/kg et 1 630 FCFP/kg.
- **Avantages :** meilleure rémunération pour le pêcheur, marges faibles pour le consommateur.
- **Limites :** pas de traçabilité, chaîne du froid souvent non garantie, ce qui peut freiner certains acheteurs professionnels.



2. Vente via des intermédiaires

- **Types d'acheteurs :** revendeurs, mareyeurs, transformateurs, grandes surfaces (GMS), restauration.
- **Prix final pour le consommateur :** de 750 FCFP/kg (revendeurs en bord de route) à 2 560 FCFP/kg (GMS).
- **Avantages :** circuits plus structurés, traçabilité et qualité souvent garanties, accès à des marchés plus larges.
- **Inconvénients :** les marges sont principalement captées par les intermédiaires, ce qui réduit la part revenant au pêcheur.

Les transformateurs et les mareyeurs dégagent les marges les plus élevées, grâce à la valorisation du produit (filets, plats cuisinés, farces, etc.) ou à des achats en gros à bas prix. Les GMS, bien que moins rentables pour le pêcheur, offrent une stabilité et une visibilité commerciale. Les revendeurs, quant à eux, restent proches du terrain mais avec des marges plus faibles. ◀

La DRM remercie...

La Direction des Ressources Marines tient à remercier chaleureusement l'ensemble des pêcheurs et acteurs locaux qui ont participé à cette étude, en acceptant d'y consacrer du temps et d'ouvrir leurs portes aux étudiants. Leurs témoignages ont permis de mieux comprendre les réalités de la filière lagonaire, en particulier ses dimensions

économiques souvent informelles. Afin de valoriser cette contribution et de garantir un retour aux premiers concernés, des restitutions ont été organisées sur chacun des sites étudiés. Ces échanges ont permis de partager les résultats, d'enrichir l'analyse par les retours du terrain et de renforcer le dialogue autour des enjeux de la filière.



17 pêcheurs de Kaukura formés au CPL PCM



À Kaukura, dix-sept pêcheurs professionnels ont récemment bénéficié d'une formation délocalisée au Certificat de Pilote Lagonaire (CPL) et au Certificat de Patron Lagonaire, Pêche et Cultures Marines (CPL PCM). Cette formation a bénéficié du soutien de la Chambre d'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL) pour la constitution des dossiers, du Centre des Métiers de la Mer de la Polynésie française (CMMMPF) pour la formation, ainsi que de la Mairie de Kaukura, qui en a assuré la logistique.

Pourquoi passer le CPL ou le CPL PCM ?

Le CPL PCM est légalement obligatoire pour exercer une activité professionnelle en lagon, qu'il s'agisse de pêche, de coprah, d'agriculture de perliculture ou d'aquaculture. Il est également indispensable pour accéder au Dispositif d'Aide à la Pêche Lagonaire (DAPL). Le CPL, quant à lui, est requis pour les activités de transport de passagers, notamment touristiques.

Obtenir ces diplômes permet de crédibiliser son activité, de mieux préserver la qualité des produits issus de la pêche et d'acquérir les réflexes essentiels de sécurité en mer.

Deux parcours de formation possibles

● La formation complète

La formation CPL et CPL PCM complète dure huit semaines et habilite à la pêche, l'aquaculture et le transport de passagers. Son coût est de 111 500 XPF, avec une réduction de 90 % pour les titulaires de la carte CAPL, et une prise en charge totale pour les

Dix-sept pêcheurs de Kaukura ont été formés au CPL et CPL PCM grâce aux efforts combinés de la CAPL et du CMMMPF et de la mairie de l'atoll

adhérents au RSPF et les demandeurs d'emploi inscrits au SEFI. La formation est ouverte à tous, quel que soit le niveau d'expérience.

Les modules enseignés :

1. **Sécurité** : survie individuelle et premiers secours.
2. **Conduite du navire** : règles de navigation, baliseage, moteurs, manœuvre.
3. **Exploitation du navire** : stabilité, sécurité, environnement.
4. **Prestataire de transport** : prévention incendie, sécurité à bord, gestion de crise.
7. **Pêche et cultures marines** : techniques de pêche, préservation des captures, réglementation et gestion d'entreprise.

● La formation par équivalence



Le CPL PCM par équivalence dure deux semaines et couvre uniquement les modules 1 et 7.

Son coût est de 25 000 XPF et il bénéficie des mêmes aides que la formation complète.

Cette version est réservée aux professionnels disposant d'au moins trois ans d'activité, attesté par une inscription à la CAPL ou d'un permis côtier délivré depuis plus de trois ans. Le dossier doit être validé par une commission de la DPAM.

Apprendre à se servir correctement des fusées de détresse fait partie de la formation



Djelma Ariitai-Maono

"IL FAUT CONSERVER LE MODÈLE ARTISANAL ET ANCESTRAL" •••••

Djelma Ariitai-Maono est ostréicultrice à Raiatea, dans la lagune de Faaroa. Héritière d'une pratique familiale qui s'étend aujourd'hui jusqu'à son petit-fils, cette activité s'est perpétuée sur cinq générations.

Comment es-tu entrée dans ce métier ?

En marchant dans les pas de ma maman. C'est elle qui m'a montré le métier depuis que je suis petite. et c'est devenu ma passion...

Depuis quand exerce-tu cette activité ?

Depuis 1985. J'ai travaillé avec ma mère et j'ai vu que c'était une activité qui peut soutenir une famille. J'ai donc repris le métier de Maman alors qu'elle prenait de l'âge, mais en changeant les techniques de culture. Cela fait maintenant dix ans.

En quoi consiste ton travail au quotidien ?

C'est très diversifié, il faut savoir tout faire et s'adapter aux températures. On travaille dans l'eau et on s'occupe des huîtres, on les toilette et on les protège des prédateurs, des parasites et des maladies.

Qu'est-ce qui te passionne le plus dans ton métier ?

Écouter les sages et trouver le juste milieu entre nos connaissances ancestrales et les méthodes modernes. Nous devrons transmettre ces connaissances aux suivants. Les plus grandes leçons ont lieu sur le terrain, en pratiquant et en observant.

Quelle est ta plus grande fierté ?

C'est de voir que ma mère est toujours aussi passionnée que moi en pratiquant les huîtres. C'est un travail de femmes ! Cela me rappelle



une époque où elles œuvraient toutes dans cette lagune. Je veux mettre en avant leur histoire, leur dynamisme et leur passion, ce qui leur donnent la force et l'envie de travailler dans l'eau du matin au soir.

Quels sont les principaux défis auxquels tu dois faire face ?

Les démarches administratives prennent pas mal de temps, et certains matériaux sont difficiles à trouver sur le territoire. La culture des huîtres est très longue, il faut compter 4 à 5 ans pour récolter le fruit de son travail.

Tes projets pour les prochaines années ?

Interagir afin de pouvoir former des jeunes de tout âge, et plus tard en faire mes associés. Les accompagner pour s'étendre dans les îles Sous-le-Vent et par la suite, qu'ils puissent être patron de leur propre entreprise. Plus tard, j'aimerai intervenir dans les établissements scolaires afin de transmettre mon savoir et inciter nos enfants à apprivoiser l'étude de nos ressources.



Quel conseil donnerais-tu à quelqu'un qui voudrait se lancer ?

Garder un modèle artisanal et ancestral, toujours être positif même si les épreuves s'avèrent difficiles. C'est de cette façon qu'on peut juger de la qualité de son travail.

Le mot de la fin

Je remercie mes anciens. Ce sont eux qui m'ont ouvert les yeux sur cette espèce qui tombait dans l'oubli. Aujourd'hui, quand je vois le sourire de quelqu'un qui goûte mon produit, cela m'apporte une joie de vivre qu'aucun argent ne pourrait offrir. ■



Sens dessus dessous...

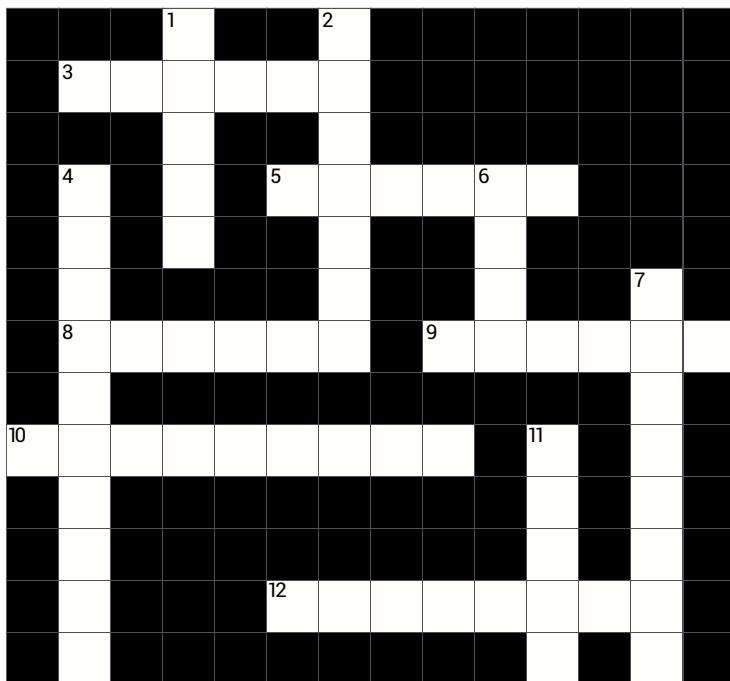
Trouvez les **12 mots** en français et en reo ma'ohi qui traitent de l'agriculture du Fenua !

Horizontalement

- 3 Fruit populaire à Punaauia
- 5 Calendrier lunaire polynésien
- 8 Type de poule pondeuse
- 9 On m'appelle le fruit du dragon
- 10 Super-aliment à haute teneur en protéines et en fer, cultivé en eau douce
- 12 Procédé de bouturage encore attaché à la plante mère

Verticalement

- 1 Fosse à culture des atolls
- 2 Produit brun et visqueux issu du raffinage de la canne à sucre
- 4 Technique moderne permettant de cultiver des légumes sans terre
- 6 Superfruit polynésien transformé en jus pour l'export
- 7 Alcool à base de miel
- 11 Bol polynésien



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 !



Sans queue ni tête...

Retrouvez les **16 mots** qui se cachent dans cette grille, à priori sans queue ni tête ! Et pourtant...

- | | | | |
|--------------|-----------|------------|--------------|
| ▪ allaitante | ▪ bambou | ▪ hibiscus | ▪ murisserie |
| ▪ cacaoyer | ▪ caprine | ▪ nouaison | ▪ papaye |
| ▪ confiture | ▪ corral | ▪ potager | ▪ rotavator |
| ▪ fret | ▪ hameçon | ▪ sécateur | ▪ vivrier |

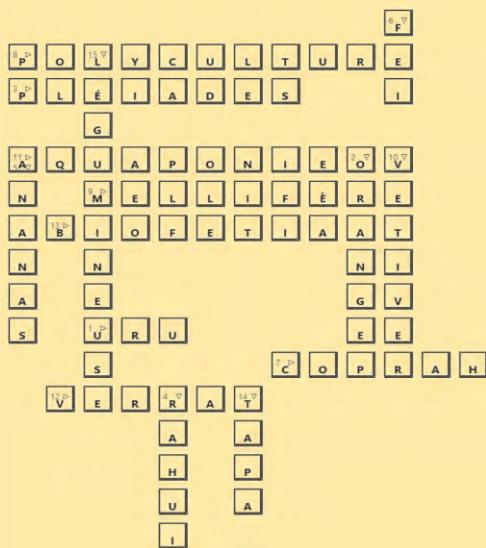
Ces 16 mots peuvent être cachés horizontalement, verticalement ou en diagonale, dans un sens comme dans l'autre...





Les solutions de vos jeux du Bulletin de juillet 2025

► Sens dessus dessous...

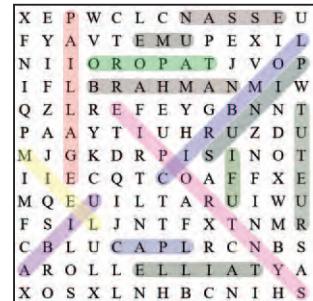


- | | | |
|------------|---------------|----------------|
| 1 Uru | 6 Fei | 11 Aquaponie |
| 2 Orange | 7 Coprah | 12 Verrat |
| 3 Pléiades | 8 Polyculture | 13 Biofetia |
| 4 Rahui | 9 Mellifère | 14 Tapa |
| 5 Ananas | 10 Vetiver | 15 Légumineuse |

► Sans queue ni tête

Les 14 mots à trouver :

BRAHMAN	UFI
NASSE	CAPL
MIEL	TAILLE
LOMBRIC	TUTEUR
TAPORO	PAILLAGE
SYNTROPIE	ABIU
UME	PINUS



► Le jeu des 7 différences



Profitez de votre carte CAPL

- 5% de réduction pour vous et vos proches
- 1 bagage en plus offert en Moana Economy
- Des conditions de voyage plus souples

Retrouvez tous vos avantages ici





De la peau brute à la création d'artisanat

Le cuir de poisson

Rencontre avec *Haamouraa LESCA*, une artisan traditionnelle spécialisée en gravure et en sculpture

Transformer les déchets de la pêche en une matière noble et durable : c'est le pari de Haamouraa LESCA, artisan traditionnelle passionnée spécialisée dans la sculpture et la gravure, qui s'est lancée depuis six mois dans la fabrication de cuir de poisson. C'est après avoir découvert cette pratique, utilisée dans d'autres régions du monde, que Haamouraa décide de l'expérimenter à son tour. Inspirée par une conférence sur le sujet lors du Festival des savoir-faire de 2023 organisé par le Service de l'artisanat traditionnel, elle se met à faire ses propres recherches et élabore son propre procédé artisanal.



Haamouraa désentraîne le poisson.



La peau du poisson, nettoyée et écaillée, est prête pour le séchage et les bains.



Haamouraa porte un collier à base de cuir de poisson.
©Teiki DEV

Un long processus entre mer et atelier

Originaire de Fakarava, Haamouraa se fournit en peaux auprès de sa famille de pêcheurs. Parfois, elle pêche elle-même ses poissons. « *Enfant, je voyais toujours les peaux jetées, et je me disais que c'était du gâchis.* » Et aujourd'hui, elle leur donne une seconde vie.

La transformation de la peau brute en cuir demande patience et minutie. Tout commence par un nettoyage complet : retrait des écailles, élimination des chairs, rinçage, puis une succession de plusieurs bains. Ces bains permettent de tanner la peau sans aucun produit chimique, tout en la renforçant et en supprimant peu à peu les odeurs.



Les peaux nettoyées baignent entre chaque étape de séchage.

Pahu en cuir de poisson, présenté au 4^{ème} Salon des Jeunes Artisans Créateurs.

Entre chaque bain, des phases de séchage contrôlées sont nécessaires : « **C'est l'étape la plus délicate. Il ne faut surtout pas que la peau sèche trop vite, ni au soleil, sinon elle devient cassante.** »

Le processus s'achève par un bain d'huile de coco, qui assouplit et satine le cuir pour lui donner une texture souple et résistante, proche du textile.

Une palette infinie de textures et de couleurs

Chaque poisson offre un rendu unique : le thon, le *ha'urā*, le mérour ou le *tāmūrē* présentent des écailles, des reliefs et des teintes différentes.

Haamouraa travaille parfois la couleur naturelle, aux tons bruns et argentés, ou expérimente la teinture avec des pigments, notamment à partir de graines de *Mati* et de feuilles de *Tou*. « **C'est assez difficile, car il faut beaucoup de matières pour obtenir une teinte naturelle, mais je continue à chercher le bon équilibre.** »

Du bijou au vase, le cuir de poisson se réinvente

Grâce à sa souplesse et sa résistance, le cuir de poisson s'intègre dans de nombreuses créations. Haamouraa l'utilise pour fabriquer boucles d'oreilles, parures, vases et stylos. Elle avait notamment utilisé le cuir de poisson pour sa pièce présentée lors du concours



Collier en fibre naturelle et coque de coco avec le cuir de poisson teinté.

du 4^{ème} Salon des Jeunes Artisans Créateurs organisé par le Service de l'artisanat traditionnel.

Elle travaille aussi sur une collaboration avec une couturière, pour intégrer des inserts de cuir sur une collection de vêtements.

« *C'est une ressource trop peu exploitée ici, alors qu'elle existe partout ailleurs. On mange du poisson tous les jours, pourquoi ne pas valoriser ces peaux ?* »

Haamouraa espère aujourd'hui que d'autres artisans s'intéresseront à cette matière, voire développeront une filière locale de tannage.

« *J'aimerais pouvoir acheter le cuir déjà prêt, pour me concentrer sur la création. Ce serait une belle façon de valoriser nos ressources et un gain de temps pour moi.* »

Entre tradition, innovation et durabilité, le cuir de poisson devient entre ses mains un véritable trésor d'artisanat qui promet de magnifiques créations à venir. ■

Photos : Haamouraa LESCA & Teiki DEV

f : H Artisanat & Art



Boucles d'oreilles avec cuir de poisson teinté.

J'aime explorer toutes les matières, mais c'est le cuir de poisson qui m'a tout de suite fascinée !



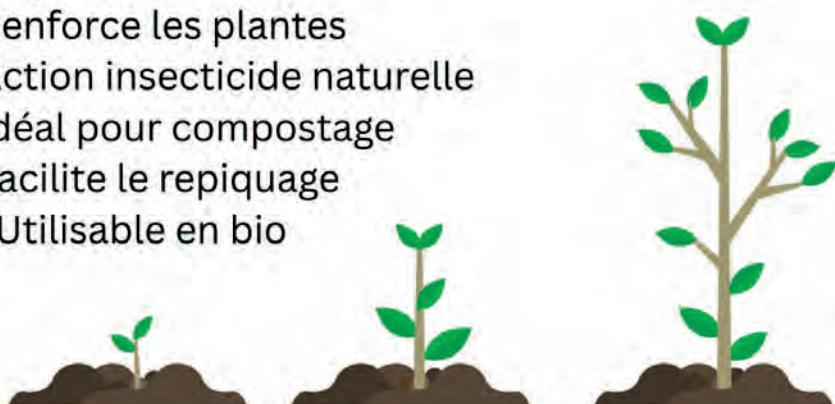
Boucles d'oreilles avec cuir de poisson dans sa couleur naturelle.



AMELIORE TON SOL AVEC DE LA POUDRE DE ROCHE VOLCANIQUE

AVANTAGES

- Régénère les sols
- Renforce les plantes
- Action insecticide naturelle
- Idéal pour compostage
- Facilite le repiquage
- Utilisable en bio



DOSAGE

REGENERER SON SOL

Epandre sur Sol Standard : 500 g/m² ;
sur Sol sableux : 800 g/m² ;
sur Sol riche (matière organiques) : 300 g/m² ;
Sur Sol lourd (argileux) : 2000g/m² + sable 0-2 ;
Sur Sol pauvre : 500 g/m² + Matière organique

EFFET INSECTICIDE

Pulvérisation foliaire: 500g/100l d'eau

POUR LE COMPOST

50kg/tonne

COMPOSITION

Roche basaltique à 80 microns
comprenant de nombreux minéraux dont

Silicium
Calcium
Magnésium
Phosphore
Fer

CONTACTEZ NOUS :

- Téléphone : (+689) 40 54 11 11
- Email : vente@tahitiagregats.com
- Adresse : Vallée de la Punaruu, BP 380 572
Tamanu Polynésie française

CITERNES D'EAU

ASSAINISSEMENT

ROTOPOL
ROTOMOULAGE DE POLYNÉSIE
PRODUITS DIVERS EN POLYETHYLENE

ASSAINISSEMENT • CITERNES • CUVES
PIROGUES • KAYAKS • SABOTS
TRANSATS • PISCINES

TÉL. +689 40 50 38 38
contact@rotopol.pf • www.rotopol.pf
VALLÉE DE TUAURU • MAHINA • TAHITI

DIVERS

CONTACTS UTILES



ADIE

Association pour le Droit à l'Initiative locale

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

ORGANISMES DE CERTIFICATION BIO :

• BIOAGRICERT - Gilles PARZY

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

• SPG BIOFETIA

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

• ECOCERT

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

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

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

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

Campus de formation AHUTORU, PK 3,5 Arue
contact@cmmmp.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

mfrcp@mail.pf
www.mfr-polynesiefrancaise.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-foncieres.gov.pf
 40 47 18 18

DAG - Direction de l'Agriculture

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

DBS - Direction de la Biosécurité

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

DGAE - Direction Générale des Affaires Economiques

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

DGFIP - Direction générale des Finances publiques

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

DICP - Direction des Impôts et des Contributions Publiques

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

DIREN - Direction de l'Environnement

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

DPAM - Direction Polynésienne des Affaires Maritimes

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

DRM - Direction des Ressources Marines

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

EPEFPA - Etablissement public d'enseignement de formation professionnelle agricole

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

EVT - Etablissement Vanille de Tahiti

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

Fonds Paritaire de Gestion

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

GDSAPF - Groupement de défense sanitaire animale de Polynésie française

Rue Tuterai Tane, route de l'hippodrome
B.P. 53246 - 98 716, Pirae
secretariat@gdsapf.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^{eme} étage
Rue Tepano Jaussen, Papeete
directionontravail@travail.gov.pf
www.directionontravail.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 2026 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 !