

Livret exposants

Salon International de l'Agriculture



Produits, savoir-faire et filières
de Polynésie française



AIR TAHITI NUI

Table des MATIÈRES



La Polynésie française	1
La CAPL	2
Le Village du Pacifique	3
Nos Partenaires	4
Les Rhums	5 - 6
La vanille de Tahiti	7 - 8
La perle de Tahiti	9 - 10
Les cosmétiques et le Monoi	11 - 12
Le tourisme	13 - 14
L'artisanat	15 - 16
L'espace traiteur	17

LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

Située dans le Pacifique Sud, la Polynésie française regroupe 118 îles réparties sur plus de 5 millions de km² d'océan. Des îles hautes volcaniques comme Tahiti, Moorea ou Bora Bora aux atolls coralliens des Tuamotu, le territoire abrite environ 280 000 habitants et offre une grande diversité de paysages. Les sols coralliens des atolls, bien que pauvres en nutriments, sont exploités pour des cultures spécifiques grâce à des techniques adaptées. La culture polynésienne, portée par le peuple ma'ohi, s'enracine dans une histoire riche en traditions maritimes, spirituelles et agricoles. La pêche, l'agriculture, et l'artisanat constituent des piliers économiques et culturels, renforcés par un climat tropical et des écosystèmes uniques.

Produits phares

La Polynésie française est reconnue pour ses produits emblématiques, notamment la vanille de Tahiti, prisée pour la richesse de ses arômes, ainsi que des fruits tropicaux tels que le noni, l'ananas et la papaye. L'agriculture traditionnelle met aussi à l'honneur le taro, le uru (fruit de l'arbre à pain) et la patate douce.

Sur les atolls, des techniques adaptées permettent la culture de produits spécifiques, comme le taro géant cultivé dans des fosses humides alimentées en eau douce. Les lagons, quant à eux, offrent des ressources d'exception : mahi-mahi, bénitiers, crevettes et algues, utilisées en gastronomie comme en cosmétique. La perliculture produit la célèbre perle noire, tandis que le monoï, issu de la macération de fleurs de tiare dans l'huile de coco, est apprécié pour ses propriétés hydratantes et apaisantes.



Particularités culturelles

La culture polynésienne se distingue par la richesse de ses danses, comme le 'ori Tahiti, mises à l'honneur lors de grands événements traditionnels tels que le Heiva i Tahiti, ainsi que par ses chants et son artisanat, notamment le tressage du pandanus, la sculpture sur bois et la confection de couronnes de fleurs. Dans les atolls, les populations ont développé un mode de vie étroitement lié à leur environnement, fondé sur des pratiques durables de pêche et de collecte.

La gastronomie, à travers des plats emblématiques comme le poisson cru au lait de coco ou les mets cuits dans le four traditionnel (ahima'a), met en valeur les produits de la terre et de la mer et reflète un art de vivre où nature et savoir-faire ancestraux occupent une place centrale.



LA CHAMBRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE



La Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire de Polynésie française (CAPL) est un établissement public consulaire, fondé en 1884, qui représente et soutient le monde agricole et les pêcheurs lagonaires. En tant que doyenne des institutions polynésiennes, la CAPL se consacre à la défense des petits producteurs, agissant comme un interlocuteur privilégié auprès des instances publiques.

Rôle et missions

Placée sous la tutelle du ministre de l'Agriculture, la CAPL compte 19 membres élus pour un mandat de cinq ans. Ceux-ci se réunissent régulièrement pour débattre des enjeux du secteur agricole en Polynésie française. Elle est dirigée par Thomas MOUTAME et appuyée au quotidien par une équipe salariée chargée de mettre en œuvre ses actions. La CAPL constitue une plateforme de concertation réunissant l'ensemble des acteurs agricoles du territoire.

Ses missions sont multiples et fondamentales : représenter les agriculteurs et pêcheurs au sein de commissions publiques et conseils d'administration, diffuser des informations professionnelles, réaliser des prévisions de production et des enquêtes économiques. Elle propose également des conseils technico-économiques, juridiques et marketing, organise la commercialisation des produits locaux et œuvre à leur promotion sur le marché intérieur comme à l'export, tout en assurant la qualité et la certification des exploitations.

Ses actions

Dans le cadre du Salon International de l'Agriculture (SIA) à Paris, la CAPL valorise l'agriculture et la pêche lagonaire de Polynésie française. Cet événement permet de mettre en avant les richesses du territoire, de faciliter les échanges entre producteurs et consommateurs, et de sensibiliser le public aux enjeux de l'agriculture durable.

Par cette participation, elle affirme son rôle clé dans la promotion des productions locales à la fois sur le marché intérieur et à l'export. Elle y présente la diversité et la qualité des produits polynésiens, renforçant ainsi la visibilité et la reconnaissance du secteur agricole et halieutique du territoire.

La CAPL soutient l'agriculture et la pêche en Polynésie française en organisant la collecte, la transformation, la distribution des produits, ainsi que des services et infrastructures adaptés. Elle délivre aussi des cartes professionnelles et coordonne les acteurs locaux.

Village du Pacifique



Pour la deuxième année consécutive, la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL) de Polynésie française s'associe aux chambres d'agriculture de Nouvelle-Calédonie et de Wallis-et-Futuna, avec le soutien du Pays et de la Direction Générale des Outre-Mer (DGOM), pour faire vivre le Village du Pacifique.

Peu connus du grand public, ces territoires partagent un héritage agricole riche et une culture unique.

Ce village permettra de mutualiser les animations culturelles et techniques tout en mettant en lumière les spécificités de chaque territoire.

Les visiteurs pourront découvrir :

- Démonstrations culinaires et dégustations
- Spectacles de danse et démonstrations artisanales
- Espace de networking et rencontres avec des personnalités du secteur agricole
- Animations interactives et quiz

LA ZONE POLYNÉSIE



La CAPL, en partenariat avec le Pays et la Délégation de la Polynésie française à Paris, portera la représentation polynésienne avec 26 exposants issus de différents secteurs. Ce projet bénéficie du soutien d'Air Tahiti Nui, Air Tahiti Nui Cargo, de l'EPIC Vanille de Tahiti, du service de l'artisanat et du Syndicat de Défense de l'Indication Géographique Rhum Agricole Polynésie française.

Cette année, l'espace polynésien adopte une nouvelle organisation : les exposants vanille, artisanat et agro-transformateurs seront répartis de manière transversale au sein du village, favorisant la complémentarité des savoir-faire, la découverte croisée des produits et une expérience de visite plus immersive.

La Polynésie française participera également au Concours Général Agricole, mettant en avant la vanille, les rhums, les punches, les eaux-de-vie.

LES PARTENAIRES

Nous remercions tout d'abord le Ministère des Outre-Mer, en particulier la Direction Générale des Outre-Mer (DGOM) et Chambre d'agriculture France pour le soutien à la participation conjointe de nos 3 Chambres consulaires au Salon International de l'Agriculture 2026.

« La direction générale des Outre-mer (DGOM) a pour rôle de concevoir et coordonner l'action de l'État dans les outre-mer. En matière agricole, elle appuie notamment la mise en œuvre des fonds européens ou nationaux et les travaux visant à soutenir la transition agricole vers plus de souveraineté alimentaire. Elle accompagne les projets qui permettent aux filières de se développer, et qui contribuent à valoriser les productions locales et démarches innovantes. À cet égard, la DGOM a souhaité participer à l'initiative de création d'un Village du Pacifique qui renforcera la visibilité des trois territoires ».



La Délégation de la Polynésie française, partenaire clé de la CAPL, représente la Présidence du Pays en métropole. Elle soutient les communautés polynésiennes, sert de relais institutionnel à Paris et Bruxelles, et organise toute l'année des événements pour valoriser les richesses et savoir-faire polynésiens.



Le SIA ne pourrait également se tenir sans le partenariat solide des entreprises privées du fenua.

Leur confiance, leur implication et leur attachement à cet événement annuel contribuent pleinement à sa réussite et à son rayonnement. Nous les remercions sincèrement pour leur appui constant.



Nos derniers remerciements s'adressent à l'association Pacifique France, qui accompagne la CAPL depuis la genèse du projet jusqu'à sa concrétisation.



Les Rhums

Un nectar d'exception aux saveurs tropicales



Issus de cannes à sucre cultivées sur des terres volcaniques et coralliennes, les rhums polynésiens se distinguent par la richesse de leurs arômes et leur authenticité.

Les distilleries Moux (Tamure), Pari Pari (Rhum T), Mana'o et Manutea se sont unies au sein du Syndicat de Défense de l'Indication Géographique Rhum Agricole de Polynésie française afin de protéger ce savoir-faire unique. Leur engagement garantit le respect d'un cahier des charges exigeant, la qualité du produit et le développement durable de la filière canne à sucre-rhum.

Héritier des variétés ancestrales comme la canne 'O Tahiti', ce rhum d'exception, produit de Taha'a à Rangiroa en passant par Tahiti, Moorea et Nuku Hiva, fait rayonner le terroir polynésien à travers le monde.



DISTILLERIE MANA'O

La distillerie Mana'o produit des rhums agricoles biologiques distillés à Tahiti, avec du jus de canne cultivé à Taha'a et Tahiti. Sa gamme comprend deux rhums blancs bio et un rhum ambré, tous récompensés au Concours Général Agricole de Paris 2024.

PF : +689 40 46 35 00 - BRAPAC DISTRIBUTION - BP 14175 - 98701 Arue Tahiti
FR : FREE SPIRITS DISTRIBUTION - 53 rue de Montreuil - 75011 Paris - www.free-spirits.fr



MANA'O
TAHITI

TAMURE

La distillerie Moux, renommée TAMURE, fondée par David Moux, est la première distillerie de rhum tahitien, ayant obtenu son autorisation de production en 1992. Elle propose une gamme variée de rhums, alliant tradition et modernité. Sa cuvée Tamure Dream a remporté plusieurs médailles d'or et d'argent au Concours Général Agricole de Paris.

+689 40 42 58 40 / +689 89 71 01 47 - distilleriemoux@mail.pf



TAMURE

MANUTEA TAHITI

Depuis 1983, Manutea Tahiti élabore des eaux-de-vie d'ananas, gingembre et orange, avec un fort engagement qualité (certifications ISO 9001 et 22000). Ses rhums blancs agricoles, dont le 50 % vol., ont été primés au Concours Général Agricole de Paris, avec une médaille d'or en 2025 et une bronze en 2024.

+689 40 55 20 00 - manutea@rotui.pf



MANUTEA
TAHITI

DOMAINE PARI PARI

Fondé en 2005 à Taha'a par Laurent Masseron, le Domaine Pari Pari valorise d'anciennes variétés de canne à sucre et une agriculture biologique (certifié dès 2007). Depuis 2015, il propose son T Rhum, élaboré avec une soixantaine de producteurs locaux, ses rhums blancs bio ont reçu des médailles d'or au Concours Général Agricole en 2021 et 2023, et ses rhums ambrés bio, des médailles d'argent en 2019 et 2025.

+689 40 65 61 74 - contact@domaineparipari.com





Vanille de Tahiti

Un trésor d'arômes et de savoir-faire



La vanille tahitienne (*Vanilla tahitensis*) doit son excellence à une combinaison unique de ses caractéristiques génétiques, du terroir polynésien et du savoir-faire local. Les sols fertiles, le climat tropical et les méthodes traditionnelles lui confèrent des arômes caramélisés et anisés, riches de plus de 200 composés aromatiques. Sa texture souple et huileuse intensifie la perception de ses saveurs, faisant d'elle une vanille d'exception distincte de la vanille Bourbon.

Créé en 2003, l'Établissement Vanille de Tahiti (EVT) soutient activement la filière locale. Il garantit la qualité, la traçabilité et la promotion de la vanille, notamment à travers la gestion du label Indication Géographique Protégée (IGP). L'ÉPIC Vanille joue ainsi un rôle central dans la valorisation et la reconnaissance internationale de cette production unique. Partenaire de l'événement SIA 2026, il contribue également au rayonnement de la vanille de Tahiti sur les scènes professionnelles et grand public.

VANILLE DE HIVA OA

Jean-Pierre Bonno est un producteur de vanille installé à Hiva Oa, aux îles Marquises. Il développe cette culture en valorisant un savoir-faire artisanal respectueux des traditions polynésiennes. En initiant cette production sur l'île, il participe à la relance d'une filière vanille prometteuse dans une région encore peu exploitée.

+689 87 73 81 06 - tamatuhaaitibonno@gmail.com



OHANA VANILLE

Originaire de Raiatea, Giovanni est producteur et préparateur agréé de vanille. Son savoir-faire a été récompensé par une médaille d'argent au Concours Agricole de Paris 2025.

+689 87 28 08 82 - moua.giovanni@outlook.fr



VANILLE DE RAIATEA

La plantation de Gilles Tefaatau est située à Raiatea, où il produit de la vanille de Tahiti, notamment la variété « Haapape ». Ses gousses ont été récompensées par une médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris en 2022 (catégorie 20–22 cm) et en 2023, confirmant ainsi l'excellence de sa vanille.

+689 87 79 63 60 - vanillederaiatea@gmail.com



VAIRUPE VANILLE

Rupe Tuhei-Faahu est un producteur, préparateur et exportateur de vanille biologique basé à Huahine. Reconnue pour son savoir-faire exceptionnel, il a été récompensé par des médailles d'or au Concours Général Agricole de Paris en 2020 et en 2025, confirmant ainsi la qualité et l'excellence de sa vanille.

+689 87 74 11 30



MANUTEA VANILLE

Manutea Vanille est une entreprise familiale de vanilliculture basée à Tahaa, dirigée par Carlos Lo Sam Kieou. Reconnue pour la qualité exceptionnelle de sa production, elle est une habituée des médailles d'or au Concours Général Agricole de Paris, qu'elle a obtenues en 2022 et en 2024, confirmant ainsi son savoir-faire et l'excellence de sa vanille.

+689 87 71 36 59 - manutea.vanille987@gmail.com



Perle de Tahiti

Les bijoux de l'océan



La perle de Tahiti, produite par l'huître *Pinctada margaritifera*, est un trésor naturel des eaux polynésiennes. Elle se distingue par ses couleurs uniques, sa nacre brillante et sa taille remarquable pouvant atteindre 20 mm, en font un joyau naturel prisé mondialement.

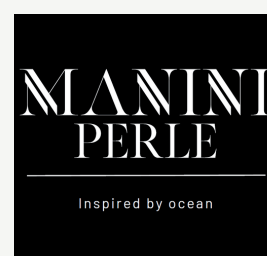
Après avoir découvert ce trésor naturel qu'est la perle de Tahiti, laissez-nous vous présenter les exposants passionnés qui participent à la valorisation et à la promotion des richesses de notre territoire. Ces artisans, producteurs et experts incarnent l'excellence polynésienne à travers leurs savoir-faire uniques.



MANINI PERLE

Basée à La Rochelle, Manini Perle valorise avec passion la richesse culturelle polynésienne à travers des bijoux élégants et authentiques, réalisés à la main. Chaque pièce met en avant la beauté unique des perles de culture de Tahiti, cultivées dans l'archipel des Tuamotu, à Arutua, grâce à un savoir-faire familial. Manini Perle propose des créations qui allient tradition et modernité, offrant à chacun la possibilité de porter un bijou chargé de sens et d'histoire.

manini.perle@gmail.com



OZ TAHITI

Oz Tahiti est une entreprise qui fusionne harmonieusement les cultures française et polynésienne, offrant des bijoux raffinés et uniques, réalisés à la main avec soin. Chaque pièce, qu'il s'agisse de pendentifs, boucles d'oreilles ou bracelets, est le fruit d'une démarche créative exotique, mettant en valeur la beauté exceptionnelle des perles et permettant à chacun de créer son propre bijou sur mesure.

+33 6 42 87 85 99 - contact@oztahiti.fr
233 Chemin du haut bresis 30100 ALES FRANCE



TAHITIAN FASHION PEARL

Tahiti Fashion Perle est spécialisé dans la création de produits artisanaux à base de coquillages et de perles. À travers son savoir-faire, Carole propose des pièces uniques alliant tradition polynésienne et élégance contemporaine.

tfp17@gmail.com



Monoï et cosmétique

Le bien être de nos îles



Produit emblématique de la Polynésie, le Monoï évoque la douceur solaire et l'évasion, mais c'est avant tout un soin ancestral porteur d'histoire et de tradition. Utilisé depuis des millénaires, ce mélange d'huile de coco et de fleurs de tiaré est un lien profond entre l'homme et la nature polynésienne.

Autrefois réservé aux rituels et aux chefs, il est aujourd'hui un soin quotidien aux multiples bienfaits : il nourrit, protège et parfume la peau et les cheveux, tout en préservant un héritage culturel unique.

Le Monoï de Tahiti® est le premier produit cosmétique au monde à avoir obtenu une Appellation d'Origine, garantissant son authenticité et son mode de fabrication traditionnel. L'Association et le GIE Monoï de Tahiti veillent à la protection, à la qualité et à la promotion de ce trésor naturel, symbole de la beauté et de la culture tahitienne.



HUILES VIERGES DES MARQUISES

Entreprise artisanale implantée aux Marquises, dédiée à la production et à la valorisation des huiles végétales vierges locales. Elle privilégie un lien direct avec les producteurs marquisiens afin de proposer des produits naturels, extraits à froid et respectueux de l'environnement.



+689 89 42 90 42 - commercial.hvm@gmail.com

PARFUMERIE TIKI

Depuis 1942, Parfumerie Tiki Sarl est la première usine locale à fabriquer du Monoï de Tahiti, protégé par l'Appellation d'Origine. Fabriqués à Tahiti et exportés dans le monde entier, ses produits allient tradition et exigence de qualité. L'entreprise est certifiée ISO 9001, VEGAN, conforme aux Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) et membre de l'UEBT (adhésion en cours).



PF : +689 40 82 63 40 - PARFUMERIE TIKI SARL

FR : +33 6 49 53 19 73 - FARE TIKI SARL - 24 rue Emile Zola 39 300 Champagnole

PIHITI

Marque de cosmétiques naturels à base d'huile 100 % pure de tamanu des tuamotu et de monoï traditionnel de Polynésie. Elle propose des soins efficaces et faciles à utiliser, conditionnés en pots pratiques, particulièrement adaptés à l'usage en Métropole.



5 Rue de la Croix Blanche, 31700 Blagnac +33 06 12 21 39 83 - contact@pihiti.com

LE LABORATOIRE DE COSMETOLOGIE DU PACIFIQUE SUD

LCPS développe et produit des cosmétiques à base d'ingrédients naturels locaux, alliant tradition et innovation. Décentralisée de Papeete, permet un rapprochement entre agriculteurs et fournisseurs de végétaux.

PF : +689 40 54 78 54 - LCPS - info@pacifiquesud.com

FR : +33 4 42 32 02 79 - PACIFIQUE SUD INGREDIENTS - salesdept@pacifiquesud.com



www.comptoirdesmonoi.com

TAHITI MIKI DREAM - VD TAHITI

Marque locale de cosmétiques naturels, proposant des soins et produits artisanaux à base d'ingrédients locaux, comme l'huile sèche, les gommages et les savons... Elle soutient l'économie polynésienne en collaborant avec des producteurs et artisans locaux.



tahitimikidream@gmail.com



Le Tourisme

Un rêve à portée de main

La Polynésie française offre un cocktail unique de paysages époustouflants, entre lagons turquoise, montagnes volcaniques et plages de sable blanc. Composée de cinq archipels, elle révèle toute sa richesse à travers Tahiti et les Îles Sous-le-Vent, au cœur de la vie polynésienne ; les Marquises, sauvages et culturelles ; les Tuamotu, paradis des plongeurs ; les Gambier, secrets et authentiques ; et les Australes, calmes et verdoyantes. Chaque île propose une expérience inoubliable mêlant nature, traditions et accueil chaleureux. Vivez une immersion profonde au cœur des traditions ancestrales, de l'artisanat local, de la gastronomie savoureuse et de l'hospitalité des Polynésiens.

La Polynésie française, bien plus qu'une destination, une immersion inoubliable !

JLT VOYAGES

Spécialiste dans l'organisation de séjours sur mesure en Polynésie, offrant aux voyageurs des expériences authentiques et personnalisées qui mettent en valeur la beauté naturelle et la culture locale des îles. Grâce à une expertise approfondie et un réseau de partenaires locaux, JLT Voyages garantit des vacances inoubliables, alliant détente, aventure et immersion culturelle.

+33 1 45 65 23 23 - infos@jltvoyages.com - 50 rue Bobillot, 75013 Paris



Maupiti



Fakarava



Rangiroa



Tahiti



Nuku Hiva

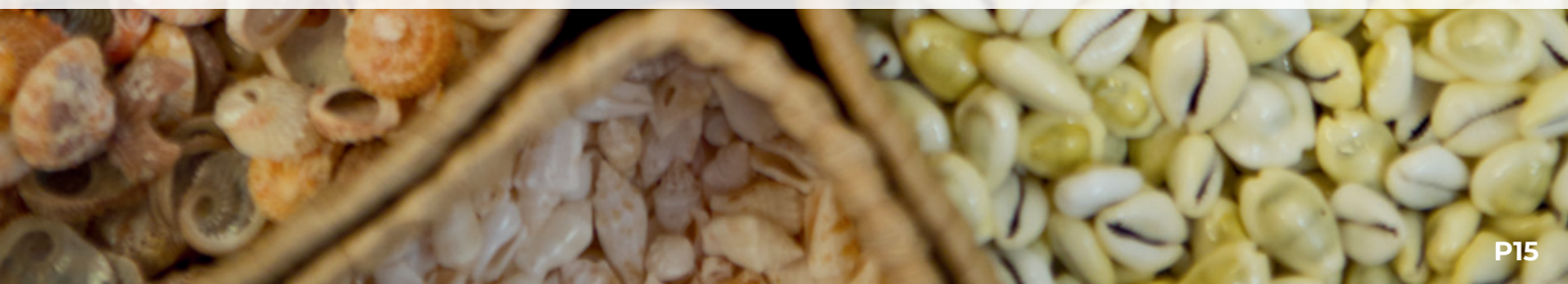


Rurutu



Artisanat

Nos œuvres d'art traditionnelles



L'artisanat polynésien est un véritable trésor culturel, reflet d'un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération. Chaque pièce, qu'il s'agisse de sculptures sur bois, de tressages de pandanus ou de bijoux en coquillages, raconte une histoire unique et incarne l'esprit créatif des artisans locaux. Les matériaux naturels, soigneusement sélectionnés, sont travaillés avec passion et précision, donnant naissance à des œuvres d'une grande beauté qui célèbrent la richesse de la nature environnante.

Au-delà de la création d'objets, l'artisanat est une expression profonde de l'identité polynésienne, un lien vivant avec les traditions et les valeurs de la communauté. Soutenir ces artisans, c'est préserver un patrimoine culturel précieux tout en contribuant à la vitalité économique des îles, afin que ces talents puissent continuer à s'épanouir et à partager leur art avec le monde.

ASSOCIATION TE PU POETINI O TE RA

Représentée par Évaline RAIPUNI épouse TEOTAHU, artisane spécialisée dans les fibres de potiron accompagnée de Carine VAIRAAROA spécialisée dans les confections de bijoux en graines et coquillages.

+689 89 73 58 95 - raipunievaline@gmail.com / +689 87 70 28 03



NAKUHEI

Inarii Rehia est spécialisée dans la confection et la création de chapeau traditionnel utilisant des matières naturelles locales telles que les fibres végétales et les coquillages.

+689 87 74 02 53 - nakuhei.inarii@outlook.fr



ASSOCIATION MATEHAU

Représentée par Vanessa AHINI, artisane spécialisée dans les parures de coquillages

+689 87 26 32 15 - ahinivanessa@gmail.com



MISTY DREAMS

Agréé Rima'i Mā'ohi, Eric Freschu est spécialisé dans la bijouterie traditionnelle, valorisant le fait-main et l'identité locale à travers des articles uniques.

+689 89 34 83 99 - e.freschu@orange.fr



MANAHOU DE PUEU

Angely Koheatiu artisane depuis 2015, spécialisée dans la confection de colliers, des boucles d'oreilles, des bracelets et des bagues en nī'au, tout en coquillages.

+689 87 22 76 08



NUI'HEI CREATION

Agréé Rima'i Mā'ohi, Florenza Rooarii a apa est spécialisée dans la vannerie (tressage traditionnel avec fibres locales) et la création de bijoux traditionnelle.

+689 87 77 65 24 - hinabrice@gmail.com





L'espace traiteur

Le savoir faire gourmand

CATHYPATISS

Entreprise artisanale spécialisée dans la pâtisserie, alliant savoir-faire, créativité et passion du goût. Elle propose des créations gourmandes élaborées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, mettant en valeur la qualité, la fraîcheur et l'authenticité.

+33 6 07 29 63 84 - cathypatiss23@gmail.com





**MINISTÈRE
DES OUTRE-MER**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



CCIMA
WALLIS ET FUTUNA



**DÉLÉGATION
DE LA POLYNÉSIE
FRANÇAISE**

Mauvaua Roa

412 vallée de la TIPAERUI - 98713 PAPEETE
B.P. 5383 - 98716 PIRAE
TAHITI
French Polynesia
+689 40 502 690
secretariat@capl.pf