PROTEGE
PROJET RÉGIONAL OCÉANIEN DES TERRITOIRES POUR LA GESTION DURABLE DES ÉCOSYSTÈMES

La durabilité des systèmes alimentaires du Pacifique : le séminaire PASIFIKA MA'A

Rapport de capitalisation de l'atelier PROTEGE des 02 au 06 Octobre 2023

CHADEBECH Lou (D.A.I. Consulting)

Décembre 2023

Photo : D.A.I. Consulting

POLYNÉSIE FRANÇAISE
DAG
DIRECTION DE L'AGRICULTURE
Pû fa'aterera'a nô te 'ohipa fa'a'apu

DIRECTION DES RESSOURCES MARINES
PU FA'AHOTU MOANA

D.A.I. Consulting

Financé par l'Union européenne
Pacific Community
Communauté du Pacifique
NOUVELLE CALÉDONIE
POLYNÉSIE FRANÇAISE
WALLIS ET FUTUNA
ÎLES PITCAIRN

Le projet régional océanien des territoires pour la gestion durable des écosystèmes, PROTEGE, est un projet intégré qui vise à réduire la vulnérabilité des écosystèmes face aux impacts du changement climatique en accroissant les capacités d'adaptation et la résilience. Il cible des activités de gestion, de conservation et d'utilisation durables de la diversité biologique et de ses éléments en y associant la ressource en eau. Il est financé par le 11ème Fonds européen de développement (FED) au bénéfice des territoires de la Nouvelle-Calédonie, de la Polynésie française, de Pitcairn et de Wallis et Futuna.

L'objectif général du projet est de construire un développement durable et résilient des économies des pays et territoires d'Outre-mer (PTOM) face au changement climatique en s'appuyant sur la biodiversité et les ressources naturelles renouvelables.

Le premier objectif spécifique vise à renforcer la durabilité, l'adaptation au changement climatique et l'autonomie des principales filières du secteur primaire. Il est décliné en deux thèmes :

- Thème 1 : la transition agro-écologique est opérée pour une agriculture, notamment biologique, adaptée au changement climatique et respectueuse de la biodiversité ; les ressources forestières sont gérées de manière intégrée et durable.
- Thème 2 : les ressources récifo-lagonaires et l'aquaculture sont gérées de manière durable, intégrée et adaptée aux économies insulaires et au changement climatique.

Le second objectif spécifique veut renforcer la sécurité des services écosystémiques en préservant la ressource en eau et la biodiversité. Il se décline également en 2 thèmes :

- Thème 3 : l'eau est gérée de manière intégrée et adaptée au changement climatique
- Thème 4 : les espèces exotiques envahissantes sont gérées pour renforcer la protection, la résilience et la restauration des services écosystémiques et de la biodiversité terrestre.

La gestion du projet a été confiée à la Communauté du Pacifique (CPS) pour les thèmes 1, 2 et 3 et au programme régional océanien pour l'environnement (PROE) pour le thème 4, par le biais d'une convention de délégation signée le 26 octobre 2018 entre l'Union européenne, la CPS et le PROE. La mise en œuvre du projet est prévue sur 4 ans.

Ce rapport est cité comme suit :
CHADEBECH L. (D.A.I. Consulting), 2023, La durabilité des systèmes alimentaires du Pacifique : le séminaire PASIFIKA MA'A. Rapport de capitalisation de l'atelier PROTEGE des 02 au 06 Octobre 2023, Tahiti, 120 pages.

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de D.A.I. Consulting et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.

Partenaires

Ce rapport de capitalisation a été rédigé par D.A.I. Consulting et l'équipe PROTEGE. D.A.I. Consulting est prestataire de la CPS et a appuyé l'organisation de l'atelier PROTEGE "PASIFIKA MA'A" sur la durabilité des systèmes alimentaires du Pacifique. L'atelier a également bénéficié de l'appui de l'équipe PROTEGE de la Communauté du Pacifique ainsi que la Direction de l'agriculture de Polynésie française (DAG) et de la Direction des ressources marines de Polynésie française (DRM).

Remerciements

Nous tenons à exprimer nos sincères remerciements à Mesdames et Messieurs les membres des gouvernements et représentants des îles Fidji, Kiribati, Samoa, Nouvelle-Calédonie, Wallis et Futuna et Polynésie française. Des remerciements à Mesdames et Messieurs les représentants officiels de l'Union Européenne, de la Communauté du Pacifique, Mesdames et Messieurs les représentants de la Polynésie française (Gouvernement, Assemblée, communes et de la sphère socio-économique), ainsi que Mesdames et Messieurs les experts de la FAO et du CSIRO, qui ont contribué au bon déroulement du séminaire Pasifika Ma'a.
Nous sommes reconnaissants envers les acteurs qui nous ont accueillis et ont présenté leur cœur de métier lors des visites de site à Tahiti, merci pour vos contributions techniques et la présentation de vos structures.
Nous adressons un remerciement spécial aux acteurs qui ont préparé et présenté les politiques publiques de leur territoire en plénières et leurs projets inspirants en travaux de groupe (et dont les fiches témoignages ont été reprises dans ce rapport), ainsi qu'à tous les participants venus de Polynésie française, Nouvelle-Calédonie, Wallis et Futuna, Fidji, Samoa, Kiribati, Australie et Italie, pour leur contribution et leur soutien à la promotion d'un système alimentaire durable.
Enfin, un grand merci à l'équipe d'interprètes qui ont permis de surmonter la barrière de la langue.

Acronymes

Adecal-Technopole : Agence de Développement économique de la Nouvelle-Calédonie

AFD : Agence Française de Développement

ASS NC : Agence Sociale et Sanitaire

CAPL : Chambre de l'Agriculture et de la Pêche lagonaire

CAP-NC : Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle Calédonie

CCIMA : Chambre de commerce et d'industrie, des métiers et d'agriculture

Cirad : Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

CPS : Communauté du Pacifique

CTA : Centre technique aquacole

DAG : Direction de l'Agriculture

DRM : Direction des Ressources Marines

DSA : Direction des services de l'Agriculture de la forêt et de la pêche

DSFE : Direction des Solidarités, de la Famille et de l'Egalité

FINC : Fédération des industries de Nouvelle-Calédonie

IAC : Institut Agronomique Néo-calédonien

MNT : Maladies non transmissibles

NC : Nouvelle-Calédonie

PF : Polynésie française

PIL : Province des îles

PROTEGE : Projet régional océanien des territoires pour la gestion durable des écosystèmes

PTOM : pays et territoires d'Outre-mer

SA : Système alimentaire

SPCPF : Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française

SPG : Système participatif de garantie

UCPA : Unité de conditionnement des produits agricole

WF : Wallis et Futuna

Table des matières

1. La durabilité des systèmes alimentaires : contexte, enjeux **8**
1.1. Qu'entend t'on par "Système alimentaire durable" 8
1.2. Constats sur la durabilité des systèmes alimentaires 9
1.3. La situation dans le Pacifique 11
1.4. Le séminaire PROTEGE 13
2. Les systèmes alimentaires dans les PTOM et la contribution de PROTEGE **16**
2.1. Contribution de PROTEGE 16
2.2. Etats des lieux dans les 3 territoires français 19
2.3. Situation dans les pays du Pacifique 23
3. Bilans des travaux de groupe **27**
3.1. Couvrir les besoins des océaniens avec des produits locaux (Thème 1) 28
3.2. Des habitudes alimentaires basées sur de fortes traditions culturelles qui renforcent la résilience des océaniens (Thème 2) 34
3.3. Vers la réduction de l'impact environnemental des océaniens (Thème 3) 39
3.4. Renforcer la performance des filières alimentaires et les rendre équitables (Thème 4) 45
3.5. Renforcer la résilience des acteurs océaniens de l'alimentation face aux vulnérabilités et aux chocs (Thème 5) 51
4. Conclusion **56**
4.1. Orientations en matière de coopération régionale 56
4.2. Perspectives UE 58
4.3. Les mots de clotûre du rapport 59
5. Boîte à outil du Pasifika Ma'a **60**
5.1. Les présentations des experts de la semaine et les articles de presse 60
5.2. L'annuaire des participants - avec contact 62
5.3. Les 25 témoignages inspirants des travaux de groupe 63
5.4. Les visites de site de la semaine 87

Table des annexes

Annexe(s) 78
Annexe 1 : Extrait du carnet de bord avec le programme de la semaine 78
Annexe 2 : Exemple du Livret des participants (Groupe 3) 85
Annexe 3 : Objectifs et méthodologie de travail 87
Annexe 4 : Retours sur le questionnaire de satisfaction CPS 89

Résumé exécutif

Titre de l'étude	**La durabilité des systèmes alimentaires du Pacifique : le séminaire PASIFIKA MA'A. Rapport de capitalisation de l'atelier PROTEGE des 02 au 06 Octobre 2023**
Auteurs	**CHADEBECH Lou (D.A.I. Consulting)**
Collaborateurs	Romain BORIE (fiche Visite du marché de Papeete) et Camille GALL (fiches CTA et Port de Papeete), Clément GANDET (1.1, 1.2, 1.3 et 2.1)
Année d'édition du rapport	**2023**

Objectif	Le séminaire sur la durabilité des systèmes alimentaires du Pacifique poursuit deux objectifs : -Le partage par les bénéficiaires de PROTEGE des leçons tirées du projet avec les parties prenantes et les participants du Pacifique ; -L'apprentissage entre pairs et le partage d'expériences dans tout le Pacifique, sur les environnements alimentaires et l'accès à des aliments sains et nutritifs, le soutien au développement du secteur agroalimentaire, ainsi que le renforcement de la résilience des systèmes alimentaires dans le contexte du changement climatique. De manière transversale, l'atelier vise à créer un réseau régional d'innovateurs en matière de systèmes alimentaires. Le présent rapport permet de capitaliser sur les échanges de la semaine et d'en faire bénéficier les participants et toutes personnes extérieures au séminaire.
Contexte	En 2020 et 2021, la crise sanitaire de la Covid-19 a paralysé nos sociétés et nos économies mondialisées. La fermeture des frontières de nombreux pays et le coup d'arrêt dans les chaînes de production et d'approvisionnement mondiales ont mis en exergue la fragilité des territoires insulaires vis à vis de leur dépendance aux denrées alimentaires importées. En avril 2020, à travers le projet PROTEGE financé par le 11e Fonds européen de développement (FED) régional à destination des pays et territoires d'Outre-mer du Pacifique (PTOM), les 3 PTOM du Pacifique, la Nouvelle Calédonie, Wallis et Futuna et Polynésie française, ont souhaité réaliser le diagnostic de leurs systèmes alimentaires. De nombreux travaux ont été conduits par les territoires depuis 2020 sur la thématique. Avec d'abord un état des lieux qui donne les outils aux trois territoires vers la définition de plans de transition alimentaire et de nombreux travaux de diagnostics.En octobre 2023, un atelier régional sur les systèmes alimentaires durables a été organisé afin de présenter et de débattre des initiatives menées par les communautés dans – et hors – du cadre de PROTEGE. Ces travaux s'alignent sur le nouveau plan stratégique de la CPS, en particulier sur les domaines clés que sont les systèmes alimentaires, la résilience et l'action climatique, les ressources naturelles et la biodiversité, ainsi que sur certains des programmes intégrés de plus grande envergure de la CPS appelés "Flagships" - dans les domaines des systèmes alimentaires, du changement climatique, des océans et de la parité hommes-femmes. Engagée pour la transition de son modèle agricole et alimentaire, la Polynésie française a accueilli cet atelier la semaine du 02 au 06 octobre 2023.
Méthodologie	L'atelier a été organisé sur 5 journées qui combinent des interventions en plénière, des visites de site, des travaux de groupe et des pauses régulières. Les organisateurs de l'atelier ont basé les débats sur des travaux déjà existants, à savoir ceux des Nations-Unies et de la CPS. Lors du Sommet de l'Alimentation de 2021, les Nations-Unies ont défini 5 pistes d'actions correspondant à 5 objectifs stratégiques pour agir sur les systèmes alimentaires. La CPS a ensuite décliné ces 5 thèmes afin de les adapter au contexte de la région.

	Les travaux de groupe de l'atelier ont été articulés autour de ces thèmes, afin d'encourager et de faciliter le dialogue et la coopération entre les PTOM et les pays de la région, ainsi que pour les insérer dans la dynamique portée par les Nations Unies sur les systèmes alimentaires. Les organisateurs ont réalisé des outils tels qu'un guide d'animation à destination des facilitateurs et des fiches participants présentant les thèmes et les intervenants invités à témoigner. Ces outils ont permis de faciliter le déroulement des journées et le dialogue autour des thèmes de la durabilité des systèmes alimentaires, pas toujours simples à appréhender.

Résultats et conclusions de l'atelier	L'atelier a été une réussite et a permis de rassembler entre 60 et 120 personnes en fonction des jours et des sessions. Une délégation du Pacifique, composée de membres en provenance de Nouvelle-Calédonie, Wallis-et-Futuna, Fidji, des îles Kiribati, et Samoa ; ainsi que des représentants de la FAO, et du CSIRO (Australie), s'est jointe aux acteurs Polynésiens. Des décideurs politiques, des scientifiques et des acteurs publics et privés du système alimentaire ont pu s'asseoir autour d'une même table et échanger leurs savoirs et connaissances pour tendre vers un système alimentaire océanien plus durable. Les présentations en plénière suivies de débats ont permis de présenter les politiques publiques et actions fortes des territoires, de souligner l'importance du rôle de PROTEGE pour les PTOM ainsi que de comprendre les forces de nos voisins anglophones. Les visites de sites et les témoignages des travaux de groupe ont permis d'apporter aux participants de l'inspiration et une réponse concrète que les acteurs portent pour améliorer leur système alimentaire. Elles donnent lieu à des Fiches Annexes diffusables. Les interventions en plénières de la FAO et du CSIRO ont permis de dépasser la "vision territoire" et de mettre en avant des programmes d'actions à des échelles géographiques plus importantes. Les travaux de groupe regroupant 10 à 20 personnes autour de 5 thèmes ont facilité l''interconnaissance des acteurs et la création de synergies. L'apprentissage entre pairs et le partage d'expériences s'est donc déroulé tout au long de la semaine, et de manière informelle mais tout aussi importante, lors des nombreux temps de pause. Le rapport doit permettre de renforcer la création du réseau régional en mettant à disposition des lecteurs un annuaire des participants et leur contact. En chiffre : 96 % estiment que l'atelier est en adéquation vis-à-vis de ses objectifs (47 réponses) ; 97 % sont satisfaits des journées de terrain (38 réponses) ; 100 % estiment que "les échanges avec les autres participants sont bons".			
Limites	-Les acteurs de la société civile et du secteur privé ont été sous-représentés dans les participants ; -Les prises de retard sur le déroulé des journées à parfois amené à diminuer les temps impartis pour chaque session des travaux de groupe ; -Comme dans tout exercice participatif, il existe un biais humain qui amène à une hétérogénéité (granulométrie différenciée) des données récoltées : selon les animateurs et rapporteurs dédiés à chaque thème, ainsi que la répartition des participants dans les groupes, la compréhension des enjeux des systèmes alimentaires et les techniques d'animation appliquées peuvent être différentes.			
Evolutions	3	Date de la version		25/12/2023

1. La durabilité des systèmes alimentaires : contexte, enjeux

1.1. Qu'entend t'on par "Système alimentaire durable"

L'expression "système alimentaire" désigne l'ensemble des étapes nécessaires pour nourrir une population : cultiver, récolter, conditionner, transformer, transporter, commercialiser et consommer. Le système alimentaire englobe également l'ensemble des acteurs et de leurs interactions propres et l'environnement : les sols, l'eau, les ressources marines, la biodiversité en général, le climat, etc. ainsi que les effets de l'environnement sur la santé humaine et la nutrition. Il inclut également les intrants, les institutions, les infrastructures et les services qui sous-tendent la réalisation de toutes ces étapes, ainsi que la place des régimes alimentaires et des pratiques culturelles dans la détermination de ses impacts.

Le système alimentaire offre ainsi d'importants moyens d'intervention dans divers domaines, par exemple la protection de l'environnement, la sécurité alimentaire et nutritionnelle, le commerce, l'équité et la santé (Commission européenne, 2020; Groupe international d'experts sur les systèmes alimentaires durables [IPES-Food], 2019; Organisation des Nations Unies [ONU], 2019). En adoptant une approche axée sur les systèmes agroalimentaires, l'Agence des Nations Unis pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) nous invite à ne pas considérer le secteur primaire uniquement à l'aune de la production ou de la macroéconomie, afin de garantir la sécurité alimentaire et la résilience des moyens d'existence, de promouvoir l'innovation et de mieux stimuler l'investissement et les partenariats. (FAO, 2021).

- **Promouvoir une approche systémique des systèmes alimentaires**

La réflexion sur les systèmes alimentaires doit être menée à tous les niveaux. Cela implique de mettre systématiquement en évidence les multiples connexions entre les différents impacts des systèmes alimentaires : entre la santé humaine et celles des écosystèmes, entre l'alimentation, la santé, la précarité et le changement climatique, et entre la durabilité sociale et environnementale.

- **Vers plus de durabilité des systèmes alimentaires**

Selon le groupe d'experts de haut niveau (HPLE) de la FAO, un système alimentaire durable assure la sécurité alimentaire et la nutrition pour tous de manière à ne pas compromettre les bases économiques, sociales et environnementales de la sécurité alimentaire et de la nutrition des générations futures.

Des systèmes alimentaires durables sont donc existentiels pour pourvoir aux besoins des populations et des générations futures, d'une alimentation suffisante, saine et nutritive. On a longtemps pensé qu'il fallait éduquer, sensibiliser, former les consommateurs. Cependant comme le soulignent 50 ans de recherche sur les questions alimentaires, il existe une certaine liberté de choix pour le consommateur, qui est notamment contrainte par son environnement alimentaire (matériel et économique) ainsi que ses normes sociales et culturelles et ses croyances /sensibilités. Ainsi, cela met en lumière un nouveau paradigme sur la notion de changement : " si on appuie sur le changement des comportements des consommateurs sans changer l'environnement, on provoque de la culpabilité chez les consommateurs, qui bien souvent va amener à un rejet du message par la société " (témoignage de N. Bricas, 2023).

Pour tendre vers davantage de durabilité, de nombreuses activités du système alimentaire doivent se transformer, et une palette d'acteurs doit se mettre à l'œuvre localement pour dessiner un nouveau paysage alimentaire. Certains changements sont plus faciles à mettre en place que d'autres, et savoir comment naviguer à travers ces changements exige un ensemble de compétences complexes. Une question à se poser pour amorcer, encourager le changement de nos systèmes pourrait-être " Quel est le paysage alimentaire que je veux sur mon territoire pour demain ? ». Cette mobilisation des acteurs doit partir d'un diagnostic, des constats de la durabilité des systèmes alimentaires qui sont globalisés et territorialisés.

1.2. Constats sur la durabilité des systèmes alimentaires[1]

Le système alimentaire actuel, qualifié par de nombreux experts comme « industriel », basé sur l'usage massif de ressources non renouvelables, a été à la fois un moyen d'augmenter la production et de permettre le développement. L'accroissement démographique, l'urbanisation ou encore l'élévation du niveau de vie de la majorité de pollution mondiale résultent en grande partie de l'industrialisation des systèmes alimentaires.

Mais en même temps ce système alimentaire industriel a beaucoup d'externalités négatives, d'effets pervers: environnementaux, en termes de santé, en termes social, économique et en termes de gouvernance.

- **L'épuisement et la surexploitation des ressources naturelles**

En s'appuyant largement sur une économie minière, les systèmes alimentaires industrialisés contribuent à épuiser des ressources non renouvelables, en premier lieu l'énergie fossile (charbon, pétrole et gaz) mais aussi des éléments indispensables à la fertilisation comme le phosphore.

Bien que renouvelables, d'autres ressources sont menacées par la surexploitation comme les forêts, puits de carbone et réservoir de biodiversité. Par ailleurs, les stocks de poissons et autres produits de la mer sont prélevés à une vitesse supérieure à celle de leur renouvellement, lui-même menacé par la pollution croissante des eaux maritimes et continentales : algues, déchets, plastiques et produits chimiques.

Enfin, l'agriculture et la transformation agroalimentaire industrielles sont largement responsables de l'érosion de la biodiversité domestiquée, érosion bien plus rapide que sa régénération (IPBES, 2019). D'après la FAO, seulement quinze plantes fournissent 80 % des apports énergétiques alimentaires issus des végétaux, et le blé, le riz et le maïs en représentent plus de la moitié à eux seuls. La diversité des variétés végétales cultivées se réduit également sous l'effet de la domination de quelques grandes firmes semencières. Cette perte de diversité, notamment génétique, se traduit par une moindre résilience des systèmes agricoles face à des menaces telles que les ravageurs, les agents pathogènes ou le changement climatique. Elle constitue ainsi un risque pour la sécurité alimentaire (IPBES, 2019). La perte de biodiversité concerne aussi des plantes et des animaux non comestibles, absolument indispensables pour polliniser, fertiliser les plantes ou réguler leurs maladies, et menace également la production agricole à moyen terme (Hainzelin, 2019).

- **La saturation des milieux naturels**

[1] Les constats ici présentés et les auteurs cités, sont issus du témoignage de N. Bricas durant l'atelier et de l'ouvrage: Bricas N., Conaré D., Walser M. (dir), 2021. Une écologie de l'alimentation. Versailles, éditions Quæ, 312 p. DOI : 10.35690/978-2-7592-3353-3

Financé par l'Union européenne

Dans la production agricole industrielle, l'usage massif d'engrais chimiques à relativement faible coût s'est traduit par une pollution des nappes phréatiques, rivières et rivages, et par une eutrophisation (prolifération d'algues entraînant un appauvrissement en oxygène) des milieux aquatiques.

Une seconde source de pollution provient de l'usage et du rejet de produits issus de l'industrie chimique et pétrolière : résidus de pesticides et de médicaments. Ces pollutions touchent tant la santé des êtres humains que celle des milieux, ainsi que les capacités de production agricole du fait de la disparition des pollinisateurs des cultures et de la baisse de la fertilité des sols surexploités.

Par ailleurs, la pollution aux plastiques, qui sont largement utilisés en agriculture et dans les emballages alimentaires, augmente très rapidement (la moitié du plastique produit depuis 1950 l'a été depuis 2000) sans le moindre ralentissement (Dalberg Advisors, 2019).

Enfin, les émissions de gaz à effet de serre (GES) constituent une troisième forme de pollution majeure. Les estimations les plus récentes indiquent qu'en 2015, à l'échelle mondiale, le système agricole et alimentaire aurait été responsable du tiers des émissions liées aux activités humaines (Crippa et al., 2021).

- **Risques nutritionnels et sanitaires**

Depuis un demi-siècle, les pénuries alimentaires et les famines se sont raréfiées à l'échelle planétaire : une grande partie de la population mondiale est sortie de la grande pauvreté et la qualité sanitaire des aliments s'est considérablement améliorée (Stanziani, 2005). Pour autant, l'industrialisation des systèmes alimentaires non seulement n'a pas permis l'éradication de la malnutrition, mais elle est à l'origine de nouveaux facteurs de risques pour la santé des individus :

-Les carences en micronutriments ont des effets irréversibles sur la santé des futures adultes ;
-La hausse de la consommation calorique, liée à une consommation croissante de produits gras et sucrés et combinée à la réduction de l'activité physique, se traduit par une augmentation du surpoids et de l'obésité, un facteur de risque de pathologies tel le diabète de type 2, les maladies cardio-vasculaires et certains cancers ;
-les résistances microbiennes occasionnées par l'usage important d'antibiotiques dans certains élevages intensifs ;
-les intoxications chimiques via l'accumulation dans le corps de produits chimiques ingérées via l'alimentation.

- **Enjeux sociaux et économiques**

Si l'industrialisation de l'alimentation a été un moteur du développement économique, créant des emplois et contribuant à l'augmentation du pouvoir d'achat, elle n'a pas pour autant éliminé la pauvreté et réduit les inégalités, notamment dans les systèmes alimentaires. L'iniquité dans le partage de la valeur ajoutée au sein des filières est particulièrement marquée dans le domaine agricole. De plus, le système alimentaire emploie un grand nombre de travailleurs précaires : dans la production agricole, dans les entreprises agroalimentaires, dans le transport et la grande distribution (chauffeurs et chauffeuses, manutentionnaires, caissiers et caissières), dans la restauration (cuisiniers et cuisinières) et, depuis quelques années, dans la livraison de repas (« uberisation » du travail) (Barthélémy et Cette, 2017).

- **Enjeux de gouvernance**

La concentration des entreprises dans le système alimentaire concerne à la fois les fournisseurs de consommations intermédiaires (semences, engrais chimiques, produits phytosanitaires et pharmaceutiques, machines agricoles, etc.) et les entreprises du commerce international, de la transformation et de la distribution des aliments. Par exemple, 70 % du secteur agrochimique mondial est désormais entre les mains de seulement trois entreprises, et jusqu'à 90 % du commerce mondial des céréales est contrôlé par quatre multinationales (IPES-Food, 2019). Cette concentration génère plusieurs conséquences problématiques. Elle affaiblit l'autonomie et la capacité de négociation des agriculteurs, devenus dépendants des firmes en amont pour leurs intrants, comme en aval pour leurs débouchés, qui leur imposent des prix ou les contraignent à des cahiers des charges de production très stricts. Elle oriente les politiques d'innovation technique vers les solutions les plus rentables pour les firmes et qui ne prennent pas forcément en compte les enjeux de durabilité.

Au travers d'oligopoles, d'accords entre firmes concurrentes, les grandes entreprises développent des capacités d'influence des politiques publiques pour défendre leurs intérêts.

- **Covid-19 et guerre en Ukraine révèlent nos dépendances**

La pandémie de COVID19 et les conséquences de la guerre en Ukraine (énergie, céréales,…) ont démontré que les systèmes alimentaires mondiaux sont fragiles, négligés et toujours menacés d'effondrement. Elles ont mis en évidence les dépendances vis-à-vis de techniques et d'acteurs sur lesquels les gouvernements et citoyens ont perdu la maîtrise : énergie fossile, semences, engrais chimiques et minéraux, machinisme, finance, etc.

Elles ont également renforcé l'isolement des économies du Pacifique, montrant que la pandémie, qui avait commencé comme une crise sanitaire, s'est rapidement transformée en une crise socio-économique qui a relancé le débat sur la souveraineté alimentaire des territoires.

1.3. La situation dans le Pacifique

Le Pacifique contribue de manière importante au système alimentaire mondial, mais cette contribution n'est pas reconnue à sa juste valeur. Ainsi, les pays océaniens peinent à accéder de manière équitable aux avantages offerts par le système alimentaire mondial, ce qui se répercute sur la santé de leurs populations (à travers la nutrition et la charge de morbidité des maladies non transmissibles (MNT), notamment) ainsi que sur l'environnement, les moyens d'existence et le développement économique de la région. Le changement climatique et les catastrophes climatiques menacent dangereusement les systèmes alimentaires du Pacifique, tandis que la pandémie de COVID-19 a mis en lumière les facteurs sous-jacents de vulnérabilité face aux chocs.

La région du Pacifique est un acteur clé du système alimentaire mondial. Plus de 50 % des prises mondiales de thon proviennent des pêcheries de la région, gérées de manière durable. En termes de diversité des cultures, la région, par l'intermédiaire du Centre pour les cultures et les arbres du Pacifique (CePACT) de la Communauté du Pacifique, abrite plus de 2 000 variétés de taro, d'igname, de patate douce, de banane, de manioc et d'arbre à pain, qui sont les cultures de base de la région. Cette banque de gènes régionale est essentielle pour préserver et contenir la diversité nécessaire à la mise en place d'un système alimentaire résistant au climat. D'autant plus que 50 à 70 % des populations océaniennes dépendent des ressources

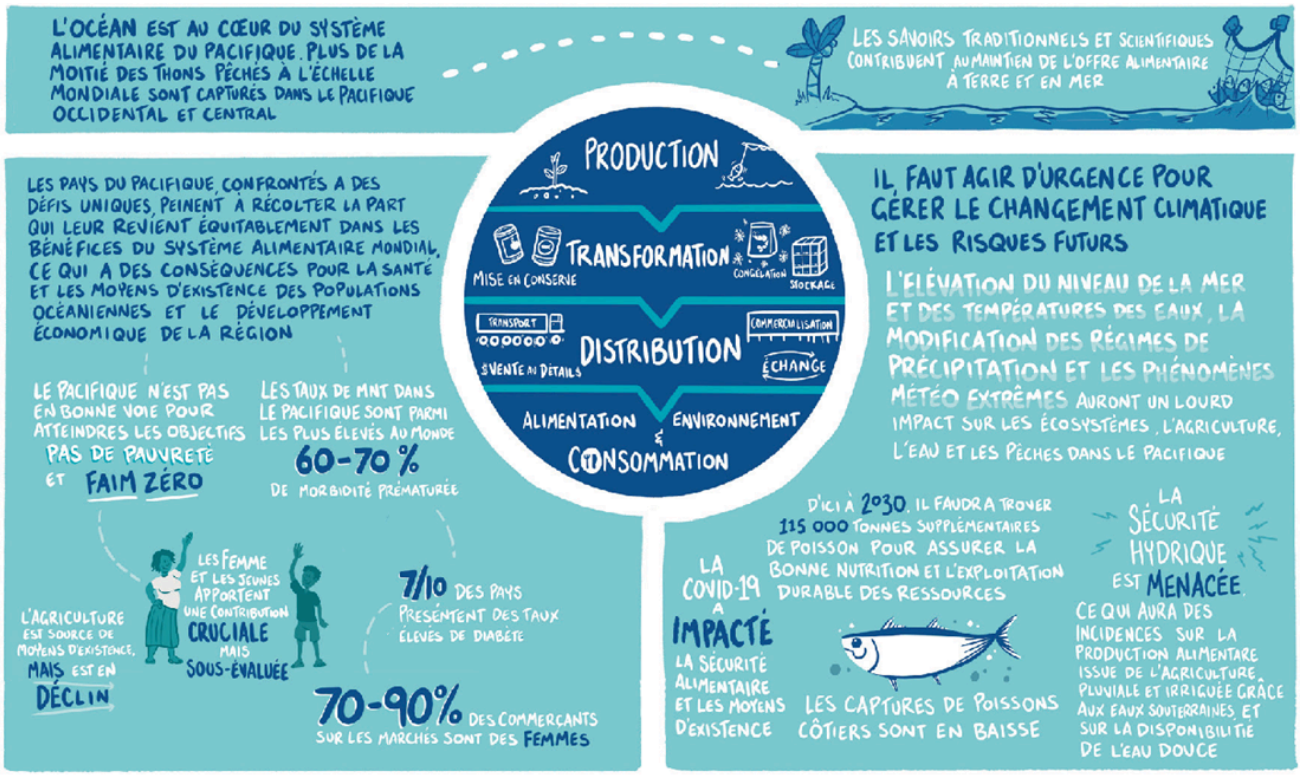
terrestres et océaniques pour leurs moyens de subsistance et leurs activités économiques, et que l'interconnexion des écosystèmes terrestres et marins met l'accent sur la nécessité d'optimiser et de sauvegarder le système alimentaire Océanien. Pourtant bien que l'agriculture et la pêche soient d'importants pourvoyeurs de moyens d'existence, la production agricole moyenne est en baisse dans la région et les pêches côtières sont de plus en plus sous pression. L'urbanisation croissante et le vieillissement des exploitants agricoles et des pêcheurs posent des défis à long terme pour le secteur alimentaire.

Malgré la proximité et l'accès à la terre et à la mer (deux éléments centraux de l'alimentation et de la culture du Pacifique), la région est confrontée à des niveaux élevés de maladies, d'incapacités prématurées et de décès. Le Pacifique supporte ainsi le triple fardeau de la malnutrition, qui conjugue trois des menaces nutritionnelles à plus forte prévalence : les retards de croissance chez l'enfant, les carences en micronutriments chez la femme et l'enfant, et le surpoids et l'obésité chez la femme, les signaux d'alerte se multipliant également chez l'enfant. Les maladies non transmissibles (MNT) et les facteurs de risque associés sont les premières causes de mort prématurée dans la plupart des États et territoires insulaires océaniens, représentant entre 60 et 75 % de la morbidité prématurée. Les taux d'obésité infantile sont particulièrement élevés aux Fidji, au Samoa, aux Tonga et à Tuvalu. Les taux d'anémie chez la femme et l'enfant sont inquiétants, se situant entre 21 et 41 % chez la femme et entre 27 et 43 % chez l'enfant de moins de cinq ans. Les retards de croissance mettent également en péril le développement infantile et, en corollaire, la capacité future de la région.

Ces problèmes sont liés aux difficultés rencontrées pour maintenir des systèmes alimentaires adéquats et efficaces qui garantissent la disponibilité d'une alimentation suffisante, sûre et nutritive pour tous.

La plupart des pays et territoires du Pacifique affichent une balance commerciale négative ou fortement négative. Que ce soit au niveau des liaisons aériennes ou maritimes, la région Pacifique est deux fois plus isolée que les autres régions comptant des petits États insulaires en développement (PEID). Cet enclavement influe sur les coûts des importations alimentaires, l'accessibilité économique des aliments sains pour les communautés océaniennes et la capacité des producteurs du Pacifique à acheminer leurs produits alimentaires jusqu'aux marchés régionaux et mondiaux. La hausse des coûts de l'énergie menace également les flux d'approvisionnement alimentaire dans la région, car les transports fonctionnant aux énergies fossiles sont indispensables pour l'entreposage frigorifique des denrées, qui permet de réduire le gaspillage alimentaire, ainsi que pour la logistique d'acheminement dans toute la région. Il est admis que la mondialisation des échanges favorise les MNT, mais, sur la scène nationale comme régionale, il peut être difficile de réconcilier les objectifs dissonants des politiques sanitaires, agricoles, halieutiques et commerciales.

Outre la crise sanitaire, la plus grande menace pour la région est de loin le changement climatique qui constitue un risque immédiat pour la productivité de l'agriculture et des pêches côtières. Les modifications de la fréquence et de l'impact des risques climatiques tels que les cyclones, les inondations, les sécheresses et les ondes de tempête ont des répercussions à long terme sur la production alimentaire. Dans le cas de la pêche, le changement climatique a entraîné une augmentation des températures de la mer et des flux de courant, ce qui entraîne des changements dans la distribution des stocks de poissons marins, certaines zones en bénéficiant tandis que d'autres y perdent. Pour minimiser et gérer les pertes supplémentaires, et conformément aux principes de résilience et de systèmes alimentaires, il est nécessaire de réorganiser et de promouvoir des chaînes d'approvisionnement plus courtes.



Source : CPS, 2024

1.4. Le séminaire PROTEGE

En avril 2020 , les 3 PTOM français du Pacifique ont souhaité inclure l'étude de la durabilité de leurs systèmes alimentaires dans le plan de mise en œuvre du programme européen PROTEGE financé par le 11ème FED régional. En effet, la crise sanitaire de la COVID 19 et ses conséquences sur les transports et la fermeture temporaire des frontières de nombreux pays ont mis en exergue la trop grande dépendance des territoires aux denrées alimentaires importées.

La Polynésie française, engagée pour la transition de son modèle agricole et alimentaire, a accueilli le Pasifika Ma'a la semaine du 02 au 06 octobre 2023. Cet atelier sur la durabilité des systèmes alimentaires du Pacifique a poursuivi trois objectifs :

- Le partage par les bénéficiaires de PROTEGE des leçons tirées du projet avec les parties prenantes et les participants du Pacifique ;
- L'apprentissage entre pairs et le partage d'expériences dans tout le Pacifique, sur les environnements alimentaires et l'accès à des aliments sains et nutritifs, le soutien au développement du secteur agroalimentaire, ainsi que le renforcement de la résilience des systèmes alimentaires dans le contexte du changement climatique.
- De manière transversale, le séminaire vise la création d'un réseau régional d'innovateurs en matière de systèmes alimentaires.

Pour atteindre ces objectifs, l'atelier a adopté une approche variée comprenant des séances en plénière, des sessions de débats organisés avec le public, des discussions en groupe structurées selon le format "World Café", des visites de terrain sur l'île de Tahiti (synthétisées en partie 4) et des moments informels favorisant les interactions. La méthodologie utilisée est détaillée en Annexe 3.

L'atelier a réuni entre 60 et 120 participants selon les jours et les sessions. L'objectif était de représenter la diversité des acteurs des systèmes alimentaires, en incluant autant que possible (en fonction des contraintes budgétaires) des représentants des PTOM ainsi que des pays de la région. Ainsi, l'atelier a réuni des représentants de la Nouvelle-Calédonie, de Wallis-et-Futuna, de Fidji, des îles Kiribati, de Samoa et de Polynésie française. Des représentants du CIRAD, de la FAO et du CSIRO (Recherche, Australie) ont également participé pour apporter leur vision et partager leurs retours d'expérience. Des décideurs politiques, des scientifiques et des représentants des secteurs public et privé du système alimentaire ont ainsi eu l'opportunité de partager leurs connaissances et expertises, travaillant ensemble pour promouvoir un système alimentaire océanien plus durable. Les présentations des experts en séances plénières avaient pour but d'éclairer les débats en offrant des perspectives générales sur les systèmes alimentaires ou en proposant des cadres d'intervention et des projets durables. Le programme détaillé des participants est disponible en Annexe 1.

Photo de l'ouverture du Pasifika Ma'a, source : CPS

Un Pré-tour aux Tuamotu en amont du PASIFIKA MA'A

Du 28 au 30 septembre 2023, en amont du séminaire Pasifika ma'a, une délégation d'une dizaine de personnes s'est rendue sur les atolls de Rangiroa et Tikehau aux Tuamotu. Composée notamment de deux représentantes des îles Kiribati et de deux chercheurs du CSIRO (Organisme gouvernemental australien pour la recherche scientifique), cette délégation était accompagnée des agents de la Direction de l'Agriculture ainsi que de ceux de l'équipe PROTEGE-CPS.
L'objectif de cette tournée était de présenter les programmes de la Polynésie française en faveur de la sécurité alimentaire, spécifiquement adaptés aux atolls. Le groupe a ainsi pu visiter le domaine viticole Ampélidacées ainsi qu'un atelier de transformation du poisson à Rangiroa. A Tikehau, la délégation a visité la station de la DAG et pris connaissance des différentes expérimentations en cours (vigne, kit potager, *maite* (fosses de culture traditionnelles), etc.). Ces deux jours de visite ont encouragé des échanges enrichissants pour bâtir une coopération entre les pays et territoires des atolls dans le Pacifique.

Des références pour aller plus loin dans les réflexions tout au long du rapport

Ce rapport vise à capitaliser sur les échanges fructueux de la semaine, offrant aux participants et à toute personne externe à l'atelier une synthèse des discussions et des apprentissages. Son objectif est de diffuser les connaissances acquises lors du séminaire et de fournir une véritable boîte à outils aux lecteurs. Vous pouvez ainsi, d'un simple clic, accéder aux références en ligne des présentations des experts ainsi que des projets, actions et initiatives inspirants évoqués tout au long de la semaine par l'ensemble des acteurs.

Comment faire ? Cliquer sur les mots ou expressions soulignés à travers le rapport.

2. Les systèmes alimentaires dans les PTOM et la contribution de PROTEGE

2.1. Contribution de PROTEGE

Le Projet Régional Océanien des territoires pour la Gestion durable des Ecosystèmes (PROTEGE) est une initiative qui vise à promouvoir un développement économique durable et résilient face au changement climatique au sein des pays et territoires d'Outre-Mer européens du Pacifique (PTOM), en s'appuyant sur la biodiversité et les ressources naturelles renouvelables. La transition agroécologique (Thème 1) et la gestion durable des ressources marines (Thème 2) impliquent une démarche systémique allant jusqu'aux assiettes des consommateurs dans la logique de l'initiative de l'Union Européenne « Farm to Fork ». Lors du deuxième comité de pilotage régional PROTEGE du 23 avril 2020, ses membres ont sollicité la CPS pour accompagner les PTOM dans la consolidation de leur système alimentaire, dans un contexte de fortes déstabilisations liées à la crise sanitaire et d'adaptations nécessaires du fait du changement climatique.

En 2021, des diagnostics et des états des lieux de la durabilité des systèmes alimentaires des PTOM ont été réalisés sur les 3 PTOM. Ainsi, des diagnostics partagés et un état des lieux des initiatives, projets passés et en cours des territoires ont été dressé sous l'angle (i) de leurs impacts sur la contribution par la production locale (agriculture, pêche, aquaculture, agroalimentaire) à couvrir les besoins alimentaires et nutritionnelles des populations, (ii) de leurs impacts sur la durabilité des ressources naturelles (sols, eau, stocks halieutiques…), (iii) de la dépendance aux intrants importés et leur résilience vis-à- vis des effets du changement climatique. 3 diagnostics de la durabilité des systèmes alimentaires ont été effectués un par territoire, et finalisés en 2021.

Les principaux enjeux du système alimentaire ont été analysés selon quatre axes : l'accès à l'alimentation saine et durable ; la durabilité environnementale de l'alimentation ; la durabilité économique ; la gouvernance. Sur chaque territoire, 5 initiatives remarquables marquantes ont été sélectionnées et analysées afin d'en tirer des enseignements sur les impacts de la mobilisation des acteurs locaux et des financements disponibles, sur le renforcement de la durabilité du système alimentaire du territoire. Des ateliers de partage des premières données des diagnostics se sont tenus en juillet 2021 en Nouvelle-Calédonie, en septembre 2021 à Wallis et en octobre 2021 en Polynésie française. Des "focus groupes" ont été réalisés sur 5 initiatives remarquables sélectionnées par territoire, donnant lieu à un guide d'initiatives inspirantes. Des films ont été réalisés afin de vulgariser et valoriser les dynamiques locales.

Lien vers le diagnostic de la durabilité du SA de Polynésie française ; Lien vers le diagnostic de la durabilité du SA des Marquises ; Lien vers le bref diagnostic de la durabilité du SA des Tuamotu ; Lien vers le diagnostic de la durabilité du SA de Wallis & Futuna ; Lien vers le diagnostic de la durabilité du SA de Nouvelle-Calédonie

Ces travaux ont également permis de réaliser des ateliers de concertation multi-acteurs et d'élaborer en Polynésie française (PF) et à Wallis et Futuna (WF) des cadres stratégiques et opérationnels à l'échelle des territoires : le pré-projet de Plan de Transition Alimentaire de PF (PTrA) dont la version finale est attendue pour fin 2023 et le Plan Alimentaire de WF. La Nouvelle-Calédonie a également continué le travail amorcé via l'étude PROTEGE et a co-construit un tableau de bord d'actions opérationnelles qui sera présenté devant son Congrès. Les trois territoires ne sont pas au même stade de progression (chiffrage, adoption par le gouvernement, etc.) mais aujourd'hui grâce entre autres à PROTEGE, des travaux collaboratifs, regroupant différentes directions, services, partenaires du système alimentaire sont mis en place et permettent de

Financé par l'Union européenne

réfléchir à l'amélioration de chaque maillon du système pour tendre vers un environnement alimentaire cohérent pour le mangeur.

Sur la base des recommandations issues des diagnostics de la durabilité des systèmes alimentaires des 3 territoires, un appel à projets pour le soutien d'opérations contribuant au renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires des PTOM du Pacifique (Nouvelle-Calédonie, Polynésie française, Wallis et Futuna) a été lancé le 24 juin 2022. Son objectif affiché était de soutenir le financement et à la mise en œuvre de plusieurs opérations contribuant au renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires des PTOM du Pacifique. Le budget alloué au financement de ces projets est de 50,7 MXPF. Les projets sélectionnés sont mis en œuvre dans une approche de coopération régionale entre les PTOM et contribuer aux enjeux de durabilité du système alimentaire des territoires : accessibilité économique des aliments sains et locaux, valorisation des métiers de bouche et du secteur primaire, pratiques alimentaires, création d'emplois, revenus et répartition de la valeur ajoutée dans la chaîne du système alimentaire, durabilité de la production primaire, etc. C'est ainsi qu'ont été retenus 6 projets déployés entre des partenaires de Nouvelle-Calédonie, de Polynésie française et de Wallis & Futuna. Ils portent aussi bien sur la valorisation des produits locaux par de petites unités d'agro-transformation, l'approvisionnement des cantines en produits bio et locaux et l'accompagnement des familles pour améliorer la qualité nutritionnelle de leurs repas.

La contribution de PROTEGE à la durabilité des systèmes alimentaires de la Nouvelle-Calédonie, de Polynésie française et de Wallis & Futuna ne s'est pas limitée à la réalisation des diagnostics et au soutien de ces initiatives mises en œuvre en coopération régionale. De par ses objectifs de soutien à la résilience du secteur primaire, de nombreuses actions ont contribué à rendre plus durable les systèmes alimentaires des 3 territoires, sans être exhaustif voici quelques exemples :

- **Thème 1**

Réduction de la dépendance aux intrants

Les actions sur la valorisation de la biomasse pour améliorer la fertilité des sols, produire des aliments pour animaux locaux (larves de BSF) ont permis d'ouvrir des perspectives pour réduire la dépendance aux intrants extérieurs des productions végétales et animales. Il en va de même sur les actions de soutien à la production locale de semences et de matériels végétales adaptés.

Valorisation de l'agro-biodiversité

Le soutien à l'agrobiodiversité par le recensement du patrimoine des produits vivriers locaux (AWAFU à Wallis & Futuna), les plantes de services et leurs semences ou encore l'agroforesterie, contribue à renforcer la résilience de la production alimentaire tout en la diversifiant pour répondre au mieux aux besoins nutritionnels des populations.

Soutien à la durabilité économique

Les nombreuses actions pour soutenir le développement de l'agriculture biologique permettent d'améliorer l'accès au marché et le revenu des agriculteurs qui s'engagent sur des pratiques durables.

- **Thème 2**

Financé par l'Union européenne

Connaissance et suivi des prélèvements

Les observatoires de la pêche côtière permettent en améliorant la connaissance de la pression de pêche de gérer de façon plus durable, cette activité qui représente la principale source de protéines pour des nombreuses populations.

Transformation des produits de la mer

Les différentes études et essais sur la transformation des produits marins permettent aussi de renforcer la durabilité économique du secteur et de diversifier l'offre alimentaire pour les populations locales.

Enfin les thèmes 3 et 4 ont également apporté leur contribution au renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires. En effet, la gestion de la ressource en eau est cruciale à la fois pour les activités agricoles mais également pour maintenir l'état des stocks de la pêche côtière. Il en va de même pour la gestion des espèces envahissantes qui représentent une forte pression sur les activités agricoles et la qualité des eaux des lagons.

Plus d'informations : https://protege.spc.int/fr
Regardez les vidéos du projet : Project: PROTEGE (CCES) - YouTube

2.2. Etats des lieux dans les 3 territoires français

Les diagnostics de la durabilité des systèmes alimentaires des PTOM français ont permis de dresser des constats communs quant aux systèmes alimentaires, résumés comme suit :

Les systèmes alimentaires n'assurent pas un accès suffisant à une alimentation nutritive pour tous. La précarité alimentaire et le coût élevé de l'alimentation, entre autres, empêchent une partie de la population d'avoir accès à une variété d'aliments sains et nutritifs. Étant insulaire, le système alimentaire rencontre des défis logistiques complexes, engendrant des coûts élevés et une vulnérabilité face aux événements extérieurs, tels que les crises sanitaires ou les perturbations logistiques. Les problèmes de santé liés à l'alimentation sont manifestes (taux de maladies non transmissibles élevés, obésité, carences, etc.).

Les SA ne préservent pas l'environnement ni la biodiversité dans leur ensemble. Bien que l'agriculture et la pêche familiale fassent partie du mode de vie des populations des PTOM, les modèles agricoles dépendent des importations de semences et de produits phytosanitaires, engendrant des impacts bien connus sur l'environnement et la santé. La pression sur les ressources naturelles est significative : l'agriculture est confrontée à des défis tels que la pression sur les terres cultivées, la déforestation et la diminution des ressources naturelles, du fait de la croissance démographique et de l'urbanisation. Les concepts d'agriculture biologique, d'agroécologie demeurent secondaires pour les agriculteurs, les transformateurs, les consommateurs et les élus politiques. Les PTOM reconnaissent cependant la nécessité de développer des pratiques durables et de préserver les savoirs traditionnels pour garantir la sécurité alimentaire, réduire l'empreinte écologique et renforcer la résilience face aux changements climatiques.

Les systèmes alimentaires reposent sur un modèle économique caractérisé par d'importantes inégalités de la production à la distribution. Cela se traduit par des statuts et des emplois précaires dans le secteur primaire, des difficultés d'accès au foncier ou aux marchés publics et privés, une domination d'un petit nombre d'entreprises où la concurrence est faible, et bien souvent une répartition de la valeur ajoutée au profit de la distribution et des importateurs. La dépendance aux importations alimentaires demeure forte. Malgré une riche culture culinaire reposant sur des produits locaux tels que le taro, le manioc, le fruit à pain, le poisson et le coco, les PTOM dépendent encore largement des importations pour répondre à leurs besoins alimentaires, exposant ainsi les territoires à des risques en matière de sécurité alimentaire et sanitaire (prévalence des MNT, etc.).

Il existe un intérêt croissant dans les trois PTOM français pour la promotion des produits locaux, et une demande grandissante, notamment en Nouvelle-Calédonie et en Polynésie française, émanant notamment de la restauration scolaire, en faveur d'une alimentation plus saine et durable. Cette tendance offre des opportunités de développement pour l'agriculture et l'agro-transformation locales. Les possibilités de collaboration entre les acteurs locaux, les initiatives de formation, les partenariats public-privé et l'intégration de technologies durables sont autant de perspectives visant à améliorer la durabilité du système alimentaire.

✳Politiques des territoires

Lors du séminaire Pasifika Ma'a, chaque représentant du PTOM a présenté la politique du territoire en matière de système alimentaire et énoncé les priorités opérationnelles à venir.
En réponse aux constats précédemment cités (2.2), la Polynésie française (PF) et Wallis et Futuna (WF) ont réalisé des cadres stratégiques et opérationnels à l'échelle des territoires : le Plan de Transition Alimentaire de PF (PTrA), dont la version finale est sortie fin 2023, et le Plan Alimentaire de WF. La Nouvelle-Calédonie a également poursuivi le travail amorcé via l'étude PROTEGE et a co-construit un tableau de bord d'actions opérationnelles. La particularité de ces récentes politiques est de baser les politiques publiques sur le consommateur, et donc de prendre en compte l'ensemble du paysage alimentaire qui l'influence et conditionne son alimentation. Les plans ainsi produits visent à faire converger vers le consommateur des politiques de production primaire, de santé, d'économie, d'environnement, de fiscalité, d'aides sociales, de transport et d'éducation.

- **Le Plan de Transition Alimentaire (PTrA) et les projets de PF**

Le plan de transition alimentaire polynésien regroupe 12 organisations et services administratifs et techniques du territoire, en une gouvernance unifiée. Il s'appuie sur 6 objectifs stratégiques (OS) durables, déployées en 92 actions :
OS 1 - Modifier le comportement alimentaire des populations en faveur d'une alimentation saine et durable, culturellement acceptable
OS 2 - Augmenter la production alimentaire des archipels
OS 3 - Améliorer l'accès économique des produits sains et durables
OS 4 - Accompagner les habitants dans l'autoconsommation
OS 5 - Rendre les produits sains et durables disponibles et à proximité pour toute la population
OS 6 - Accélérer les pratiques durables (environnementales et sociales) des acteurs du système alimentaire

Deux projets phares vont s'articuler avec le PTrA. Il s'agit de "Transition Agroécologique Vivrière et Agrotransformation" (TAVIVAT) et de "Souveraineté Alimentaire et Transition agroécologique des archipels de Polynésie française (SATAAP). TAVIVAT a pour objectif de renforcer la production et la transformation des filières vivrières, notamment à destination de la restauration scolaire. SATAAP vise à renforcer la sécurité et la résilience alimentaire dans un contexte de micro-marchés insulaires totalement isolés, tels que les atolls.

Les priorités opérationnelles pour le PTrA sont :
1- Nouvelles concertations à venir avec les parties prenantes et création d'un COPIL
2- Adoption du PTrA à l'Assemblée de Polynésie Française

- **Le Plan Alimentaire Territorial (PAT) de WF et les projets**

À Wallis et Futuna, la concrétisation d'une action en faveur d'un système alimentaire durable a été initiée par la création du Comité Territorial de la Santé, l'élaboration d'un Plan Alimentaire Territorial et la priorisation des services sur le sujet de l'alimentation (DSA, ADS, et enseignement). Le PAT s'articule autour de 4 axes qui sont les suivants :
Axe 1- Accompagner le changement des pratiques alimentaires et lutter contre la sédentarité.
Axe 2- Renforcer la consommation de produits de bonne qualité nutritionnelle (notamment les produits locaux).
Axe 3- Réduire l'impact environnemental du système alimentaire.
Axe 4- Assurer une gouvernance efficace du Plan Alimentaire Territorial.

Les priorités opérationnelles pour le territoire sont les suivantes :
1 - Changer les habitudes : c'est-à-dire adapter la communication aux spécificités locales et s'assurer d'une homogénéité d'actions entre Wallis et Futuna
2 - Augmenter la production locale : c'est-à-dire soutenir la production locale familiale et professionnelle (agriculture et pêche)
3 - Augmenter l'accès à une alimentation saine en accompagnant la mise en place des centres de collectes, et une restauration collective durable ainsi qu'en encourageant les systèmes coopératifs.

- **Le plan d'action co-construit par les acteurs du SA en NC**

Le plan d'action, élaboré conjointement par les acteurs des systèmes alimentaires calédoniens, repose sur le premier principe d'utiliser les fondations existantes pour renforcer, soutenir et introduire des innovations en vue de rendre les systèmes alimentaires plus durables. Ce plan se décompose en 6 objectifs stratégiques et 50 actions, incluant 12 initiatives nouvelles et 32 nécessitant un renforcement :

OS 1- Bâtir un socle culinaire et agricole partagé afin de revaloriser les produits locaux et sains
OS 2- S'appuyer sur une action publique exemplaire pour structurer les filières locales et encourager une alimentation saine et durable
OS 3- Limiter l'accès à des produits de basse qualité nutritionnelle et environnementale, afin d'améliorer la santé des Calédoniens et l'empreinte environnementale de l'alimentation
OS 4- Faciliter l'accès à des produits de haute qualité nutritionnelle et environnementale, pour contribuer à une meilleure santé des Calédoniens et un meilleur environnement
OS 5- Faire du SA calédonien, un moteur de l'économie locale et de la création d'emplois pérennes
OS 6- S'appuyer sur les initiatives associatives et citoyennes et sur la recherche action, au service d'un SA calédonien sain, durable, équitable et résilient

Les priorités opérationnelles qui doivent servir à définir une charte de gouvernance de la transition alimentaire sont :
1 - Vote de la SOTA (Stratégie Opérationnelle de la Transition Alimentaire de la Nouvelle-Calédonie) par le Congrès de la Nouvelle-Calédonie.
2 - Création d'un Conseil de l'alimentation
3 - Signature de la charte de l'alimentation

✷Après la présentation des politiques et des cadres stratégiques, un temps de discussion a été organisé autour de la question suivante : "Quels ont été les apports de PROTEGE pour le territoire ?".

Les trois intervenants du débat, Philippe COURAUD (directeur de la DAG-PF), Marie-Noëlle LOPEZ (collaboratrice au cabinet du membre du gouvernement en charge de la transition alimentaire-NC) et Joseph GESTIN (directeur de la DSA-WF), ont souligné successivement l'impact significatif de PROTEGE sur les systèmes alimentaires de leurs territoires entre 2020 et 2022. Les études financées par PROTEGE sur le renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires des PTOM français du Pacifique" leur ont permis d'établir des diagnostics de durabilité, les conduisant à élaborer des cadres stratégiques et opérationnels adaptés à chaque territoire.

L'échange a révélé des différences de progression entre les trois territoires (tant au niveau des chiffrages, que de l'adoption gouvernementale des plans). Toutefois, avec l'impulsion de PROTEGE, des travaux collaboratifs émergent, rassemblant diverses directions, services et partenaires du système alimentaire. Ces actions collectives permettent d'envisager des améliorations à chaque étape du système alimentaire, visant à construire un environnement alimentaire cohérent pour le consommateur.

Mme Marie-Noëlle LOPEZ, Conseillère du cabinet de M. Jérémie Katidjo Monnier (membre du gouvernement chargé de la transition écologique et alimentaire), souligne que " PROTEGE est arrivé au bon moment avec la gestion post Covid, ce qui nous a appris à changer de prisme de vision. Jusqu'à présent on parlait de productions, de ressources, et on a ouvert notre compréhension à la santé, l'économie, etc." Pour la Nouvelle-Calédonie, PROTEGE a joué un rôle crucial en fournissant un soutien financier substantiel, tout en permettant un changement fondamental de perspective sur le système alimentaire. Il a également mis en évidence la nécessité d'une gouvernance partagée pour accompagner cette évolution.

Mr Philippe COURAUD, directeur de la Direction de l'Agriculture de PF (DAG), précise que " la compréhension de l'urgence à transformer notre système alimentaire, alimentée par les travaux de PROTEGE, nous a fait aller dans une démarche de construction de deux projets opérationnels : TAVIVAT (lauréat France 2030) et SATAAP en cours de validation ". La Polynésie française a notamment réalisé un diagnostic de la durabilité du système alimentaire global, comprenant une évaluation spécifique pour l'archipel des Marquises et un bref diagnostic pour l'archipel des Tuamotu. Pour la Polynésie française, PROTEGE a été un moyen de financement essentiel qui a facilité la réalisation de travaux et d'études. Ces derniers ont fourni des données et des éléments de réflexion essentiels pour la conception de projets futurs.

Mr Joseph GESTIN, Directeur de la Direction des services de l'agriculture, de la forêt et de la pêche (DSA) de WF ajoute " nous avons expérimenté un champ extraordinaire d'actions, ce qui n'aurait pas été possible sans l'appui de PROTEGE, et nous avons pu privilégier certaines solutions à transposer aux autres acteurs et aux politiques ". PROTEGE a joué un rôle déterminant à Wallis et Futuna : dans le cadre du Thème 1 (agriculture et foresterie), il a permis la création de démonstrateurs agissant comme des modèles concrets pour les politiques et les professionnels. En ce qui concerne le Thème 2 (pêche côtière et aquaculture), il a favorisé une meilleure compréhension des ressources et à optimiser les interactions entre les acteurs de la pêche.

Photo du débat avec les acteurs des PTOM , source : D.A.I. Consulting

Financé par l'Union européenne

2.3. Situation dans les pays du Pacifique

Les Kiribati, les Fidji et les Samoa, en tant que pays insulaires voisins du Pacifique, partagent sensiblement les mêmes enjeux que les PTOM en ce qui concerne leurs systèmes alimentaires :
-Une augmentation des maladies non transmissibles liées à l'alimentation (MNT) telles que l'obésité et le diabète, résultant de changements dans les habitudes alimentaires.
-Une dépendance aux importations alimentaires et agricoles qui les rend vulnérables en cas de perturbations dans les chaînes d'approvisionnement.
-Les changements climatiques, incluant l'élévation du niveau de la mer, les tempêtes, l'acidification des océans et la perte de terres cultivables, menaçant la sécurité alimentaire en altérant les ressources naturelles et les cultures.
-Les pressions exercées sur les ressources naturelles (sols, eau douce, écosystèmes marins) par l'agriculture, l'urbanisation et d'autres facteurs, nécessitant une gestion durable pour préserver la productivité agricole et la sécurité alimentaire.

✳Politiques des pays invités

- **Défis du système alimentaire fidjien et priorités opérationnelles**

Les deux principaux défis du système alimentaire Fidjien présentés sont les suivants :
1- Fournir au pays une alimentation de qualité et répondre à ses besoins nutritionnels, développer progressivement l'agriculture pour qu'elle atteigne son plein potentiel ;
2- Améliorer les moyens de subsistance des communautés rurales, fournir des opportunités d'emploi et promouvoir une agriculture durable et promouvoir des pratiques agricoles durables pour atténuer les problèmes liés au changement climatique.

Le ministère a élaboré, développé et mis en place plus d'une dizaine de politiques, chacune visant à aborder un aspect spécifique du système alimentaire :
1. Politique d'égalité des sexes dans l'agriculture 2022-2027
2. Les jeunes dans la politique agricole 2022-2027
3. Projet de politique de sécurité alimentaire et nutritionnelle
4. Politique d'ensemble pour l'agriculture commerciale
5. Politique nationale des semences
6. Politique d'utilisation des terres rurales
7. Politique en matière de jardinage
8. Plan de développement stratégique actuel 2019-2023
9. Projet de plan de développement stratégique 2024-2028
10. Projet de politique biologique nationale 2023-2027

Trois priorités opérationnelles sont présentées par M. le Ministre Vatimi Rayalu :
1- Soutenir le développement de l'agriculture afin d'accélérer le processus de transition des petits exploitants vers le niveau commercial ;
2- Renforcer la résilience par l'autosuffisance et la production locale pour la consommation locale ;
3- Améliorer les moyens de subsistance des agriculteurs dans les zones rurales du secteur agricole de Fidji.

- **Défis et politique de Samoa en matière d'alimentation**

La politique "Samoa Food Systems Pathway 2030" repose sur la conviction que la transformation du système alimentaire exige une approche impliquant l'ensemble de la société. Les trois principaux défis identifiés par les Samoa sont :

1- Réussir à coordonner plusieurs secteurs et acteurs du système alimentaire puisque les SA englobent l'ensemble des acteurs et leurs rôles de la production à la consommation ;
2- Lutter contre les MNT via un accès à un régime alimentaire équilibré et nutritionnel, qui nécessite de passer de la consommation d'aliments transformés importés à celle de produits frais produits localement ;
3 - Faire face au changement climatique. Pour répondre à ces défis, Samoa a cité plusieurs politiques et cadres d'intervention utilisés, notamment la Politique de Samoa en matière de changement climatique 2020-2030, ainsi que des initiatives régionales telles que la feuille de route du Pacifique pour le renforcement des services climatiques 2017-2026 et le Cadre pour un développement résilient dans le Pacifique 2017-2030. Sur le plan international, des accords tels que la Convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques (CCNUCC, 1992), le protocole de Kyoto (1997), l'accord de Paris (2015), ainsi que les contributions déterminées au niveau national (CDN), entre autres ont été mentionnés.

Les principaux points abordés par Taimalietane (Tai) MATATUMUA lors de la présentation concernant l'application de la politique sont les suivants :
-Il n'existe pas de solution universelle ou de protocole unique : chaque pays doit s'adapter à son environnement spécifique ;
-Les initiatives et les programmes doivent être dirigés et pilotés par les pays eux-mêmes pour garantir leur efficacité et leur pertinence ;
-L'exploitation de partenariats est essentielle pour assurer une appropriation locale et encourager la collaboration ;
-Il est primordial d'impliquer les coordinateurs nationaux et le personnel sur le terrain dans les dialogues et les débats organisés par le centre de coordination des systèmes alimentaires des Nations unies.

- **Défis et projets en cours du système alimentaire de Kiribati**

Le système alimentaire des Kiribati est vulnérable en raison de sa forte dépendance aux importations et des pressions exercées sur les ressources naturelles, amplifiées par les effets du changement climatique. Les orientations nationales du territoire sont résumées en 4 axes :

- Augmenter la production alimentaire locale grâce à de bonnes pratiques agricoles et de pêche ;
- Faciliter le commerce des importations de denrées alimentaires sûres et nutritives ;
- Améliorer la chaîne de valeur de l'offre afin de garantir que les denrées alimentaires sont de qualité, disponibles, abordables et nutritives pour les consommateurs ;
- Accroître la sensibilisation à l'équilibre alimentaire.

Les 4 principaux défis auxquels doit faire face le territoire sont énoncés par Kinaai KAIRO :

1 -Géographie des îles de Kiribati et impacts du changement climatique.
La géographie des îles de Kiribati expose celles-ci aux impacts du changement climatique, avec une dépendance significative aux océans pour soutenir l'économie et les moyens de subsistance locaux. L'agriculture, bien que prometteuse, n'a pas encore atteint son plein potentiel. Pour répondre à ces défis, le pays emploie des technologies agricoles innovantes et adaptées au climat, notamment les "cubes alimentaires". Cette approche intègre des techniques telles que la fabrication de compost, l'utilisation de

Financé par l'Union européenne

graines et d'arbres fruitiers résilients et adaptés aux conditions locales, ainsi que la culture de plantes racines adaptées.

2- Manque de financement et d'expertise.
L'obtention de financements, de compétences et de savoir-faire est essentielle pour concrétiser les efforts de transformation nécessaires. Pour surmonter ces obstacles, le pays investit dans la formation de son personnel, que ce soit localement ou via des programmes d'échange en lien avec le système alimentaire. Cette initiative vise à renforcer les capacités internes et à acquérir les compétences requises pour soutenir la transition vers des pratiques plus durables et résilientes en matière d'alimentation.

3- Absence de politique agricole.
Il n'y a pas de politique agricole aux Kiribati mais une politique de sécurité alimentaire et nutritionnelle, une politique de l'élevage et un règlement sur la biosécurité. Pour combler cette lacune, Kiribati sollicite l'aide des partenaires de développement tels que la FAO et l'UNICEF. Parallèlement, ils travaillent à l'élaboration de projets sur mesure, adaptés aux besoins locaux, dans le but de créer des politiques et des stratégies appropriées pour renforcer la sécurité alimentaire et promouvoir des pratiques agricoles durables.

4- Manque d'infrastructures et d'informations sur les marchés.
Pour remédier à cette situation, il est crucial d'améliorer et de renforcer la chaîne de valeur de l'offre, ainsi que les capacités de transformation des aliments. Cela nécessite la mise en place d'infrastructures adéquates telles que des installations de transformation modernes, des réseaux de distribution efficaces et des systèmes de stockage adaptés. De plus, l'accès à des informations fiables sur les marchés est essentiel pour permettre aux producteurs et transformateurs de prendre des décisions éclairées, améliorant ainsi la rentabilité et la durabilité de l'ensemble du système alimentaire.

- **Les programmes phares de la CPS sur les systèmes alimentaires**

En 2021, les 22 membres du conseil de la CPS ont validé un plan stratégique mettant en avant sept domaines clés d'intervention, parmi lesquels les systèmes alimentaires occupent une position centrale. Le programme phare "Systèmes alimentaires" se concentre sur six domaines d'action précis :

- Utilisation de la science pour promouvoir la nutrition et une production alimentaire résiliente
- Promotion d'environnements alimentaires sains et équitables
- Soutien aux biens publics essentiels pour les systèmes alimentaires du Pacifique
- Encouragement de l'innovation dans les systèmes alimentaires côtiers et des atolls
- Renforcement des capacités pour les futurs besoins alimentaires
- Exploitation des technologies numériques

Pour préparer le Sommet de l'alimentation 2021, qui a permis d'identifier ces 6 domaines d'action, la CPS a mandaté une analyse des stratégies nationales élaborées par les pays de la région. Cette démarche a permis d'appréhender les convergences et divergences des priorités nationales des membres, incitant les partenaires de développement et autres acteurs à concentrer le soutien sur les systèmes alimentaires. Parmi les 12 plans nationaux élaborés par les PICT, six pays ont inclus la pêche et les aliments marins parmi leurs priorités. Accorder davantage d'importance aux océans et à la pêche dans les systèmes alimentaires est crucial pour prendre en compte les aspects terre et mer de manière équilibrée.

Alisi TUQA précise que trois autres programmes phares de la CPS portent sur le genre, le changement climatique et les océans.

✷Lors du séminaire Pasifika Ma'a, chaque représentant des pays invités a exposé ses politiques et cadres d'intervention en matière de système alimentaire. Cette présentation a été suivie d'une session de discussion portant sur la question : "Quels sont les enjeux liés à l'amélioration de votre système alimentaire qui nécessitent une coopération régionale ?"

Selon les perspectives des pays comme les Fidji, Kiribati et Samoa, les collaborations visant à améliorer le système alimentaire devraient se concentrer sur les points suivants :

1- Amélioration de la chaîne de valeur de l'offre.
Cela implique le partage de connaissances, de technologies et de pratiques agricoles résilientes face au climat pour atténuer ses effets et renforcer la sécurité alimentaire. Ceci englobe également le partage des cultures locales pour encourager la diversification alimentaire, la préservation des savoirs traditionnels et l'échange d'expériences pour promouvoir des régimes alimentaires sains et équilibrés.

2- Accès à l'eau pour l'agriculture, en particulier pour les Kiribati.
Il s'agit de partager les meilleures pratiques pour une gestion durable des ressources naturelles telles que les sols, l'eau douce et les écosystèmes marins. Cela vise à préserver ces ressources vitales pour l'agriculture locale et garantir la sécurité alimentaire des Fidji, Kiribati et Samoa.

3- Renforcement des capacités des acteurs du système alimentaire.
L'accent est mis sur le développement des compétences locales, visant à assurer que 90 à 100 % des compétences requises soient disponibles localement pour garantir une meilleure autonomie et durabilité du système alimentaire.

Photo du Débat avec les invités des pays ACP, source : CPS

3. Bilans[2] des travaux de groupe

Photo des travaux de groupe du Pasifika Ma'a, source : CPS

Les participants ont eu l'opportunité d'échanger autour de cinq problématiques majeures, discutant des spécificités de leur territoire et pays, des réponses actuellement en place ou à envisager (projets, actions, initiatives, politiques, etc.) et des opportunités de coopération pour promouvoir une alimentation durable. Ils ont puisé l'inspiration les uns des autres, car bien que les plans alimentaires des territoires soient conçus au niveau national, certains enjeux nécessitent une approche régionale. Chaque groupe de travail a bénéficié du témoignage d'acteurs locaux, soigneusement sélectionnés par l'équipe organisatrice, pour présenter pendant 10 minutes un exemple concret de réponse aux problématiques du thème abordé.

Ce réseau d'échange régional a été renforcé lors de deux journées de travail en petits groupes. La suite de ce rapport présente les principaux retours des participants, non classés par ordre de priorité, et la synthèse n'a pas la prétention d'être exhaustive. Ce rapport reflète ainsi les conclusions des participants et non nécessairement le point de vue du prestataire, des organisateurs et de l'Union Européenne.

Les résultats des échanges sont présentés par thème de la manière suivante :

a- La problématique (du thème)
b- La réponse des acteurs locaux, c'est à dire les témoignages
c- Les réponses des participants, qui retracent les échanges des participants et les solutions qu'ils ont pu identifier ou mentionner lors des discussions
d- La liste des initiatives / projets / actions inspirantes cités par les participants : c'est un tableau résumé des sujets inspirants mentionnés en partie c et des acteurs concernés
e- Les opportunités de coopération et atouts divers des territoires énoncés par les participants

[2] Selon les animateurs et rapporteurs de chaque thème, il existe une différence de compréhension des enjeux des systèmes alimentaires, une différence dans les techniques d'animation appliquées et donc des différences dans la granulométrie des données récoltées. Cela donne lieu à des bilans par thème structurés de manière hétérogène, cependant tout aussi riches et intéressants à découvrir.

Financé par l'Union européenne

Thèmes des séquences de groupe

Les Nations Unies ont défini 5 pistes d'actions correspondant à 5 objectifs stratégiques pour agir sur les systèmes alimentaires, lors du Sommet de 2021. Pour l'Océanie, la CPS a décliné ces 5 pistes d'action afin de les adapter au contexte de la région lors de la préparation de ce sommet.

Les travaux de groupe du séminaire ont été articulés autour de ces pistes d'action, afin d'encourager et de faciliter le dialogue et la coopération entre les PTOM et les pays de la région, ainsi que de les insérer dans la dynamique portée par les Nations Unies sur les systèmes alimentaires.

Cette approche « système » de l'alimentation implique de questionner et d'évaluer les impacts des acteurs, des activités et d'identifier les points d'intervention. Il s'agit ainsi de dépasser l'approche par filière ou secteur pour tenir compte des complexités et interdépendances et identifier les nœuds et leviers d'action. Les 5 pistes actions, issues de cette approche système, ne sont donc ni autonomes ni cloisonnées de manière étanche : à titre d'exemple, le développement de l'agriculture biologique adresse aussi bien les questions de bonne gestion des ressources naturelles, de renforcement de la résilience au changement climatique ainsi que l'amélioration du revenu des agriculteurs.

THÈME	PROBLÉMATIQUE
Thème 1 : Couvrir les besoins des océaniens avec des produits locaux	*Offre alimentaire : comment produire à plus grande échelle et de meilleure qualité nutritive et sanitaire des produits locaux pour répondre aux besoins des populations ?*
Thème 2 : Des habitudes alimentaires basées sur de fortes traditions culturelles qui renforcent la résilience des océaniens	*Habitudes alimentaires et traditions culturelles : comment faire en sorte que les Océaniens préservent leur santé et environnement en mangeant ?*
Thème 3 : Vers la réduction de l'impact environnemental des océaniens	*Réduction de l'impact environnemental : comment concilier production et protection des ressources naturelles, des sols et de la biodiversité ?*
Thème 4 : Renforcer la performance des filières alimentaires et les rendre équitables	*Equitabilité et inclusion : comment garantir plus d'équitabilité et d'inclusion au sein des filières alimentaires ?*
Thème 5 : Renforcer la résilience des acteurs océaniens de l'alimentation face aux vulnérabilités et aux chocs	Vulnérabilité et chocs : comment anticiper les chocs et renforcer/garantir la sécurité alimentaire ?

3.1. Couvrir les besoins des océaniens avec des produits locaux (Thème 1)

a-La problématique

Les régimes océaniens, autrefois riches en nutriments, se sont appauvris au cours du temps. Le développement économique et les échanges commerciaux ont favorisé l'émergence d'environnement alimentaires néfastes dans la région. La vaste étendue géographique avec, dans certaines îles, une faible densité démographique, est un frein à la distribution des produits alimentaires. Les chocs énergétiques et climatiques représentent des menaces sur l'approvisionnement alimentaire. Le développement de capacité de stockage des aliments locaux, le soutien au développement de l'agro-transformation et aux systèmes

internes de biosécurité sont des exemples de solutions pour faire face à ces défis dans le Pacifique. Des initiatives reliant les systèmes de protection sociale, l'achat public (cantines scolaires, hôpitaux,…) à la production alimentaire locale représentent également des solutions potentielles pour les systèmes alimentaires de la région.

Partant de ces constats, les participants à l'atelier ont été invités à partager des expériences en cours ou en projet dans les divers territoires et pays de la région. L'objectif était de discuter des leviers à actionner pour augmenter la production à une plus grande échelle tout en améliorant la qualité nutritionnelle et sanitaire des produits locaux, répondant ainsi aux besoins des populations.

b-Les témoignages des acteurs locaux

Intervenant	Sujet de présentation
Marc FABRESSE CAPL (PF)	Filière "carottes de Tubuai "
Florence FRERE FINC (NC)	Intégration des matières premières locales par l'industrie agro-alimentaire
Julien LE BRETON Food Forest Connexion (NC)	Valorisation par une activité de traiteur des productions issues de l'agroforesterie régénérative
Yannick FULCHIRON Adecal (NC)	"Bouge ton bassin " : approvisionnement local de la restauration scolaire dans le cadre du projet TRIAD
Herenui TERIIEROOITERAI SPC PF (PF)	Appui à la Qualité du repas servi en restauration scolaire et présentation du projet " les chefs cuisiniers à l'honneur " : le rôle du SPC-Pf

c-Les contributions des participants

- Planifier les productions en fonction des besoins

L'absence de planification des productions primaires est identifiée comme un frein à la bonne couverture des besoins par les productions locales. Pour y remédier des initiatives ont été menées dans le cadre de la restauration scolaire en Nouvelle-Calédonie ("Bouge ton bassin" - Adecal NC) et en Polynésie française ("De la terre à l'assiette, à la terre" - commune de Teva I Uta). Elles ont démontré, à des échelles différentes, tout l'intérêt de calibrer la production en quantité et en variétés en fonction de la demande, et comment une bonne coordination entre la demande (cantines) et les producteurs locaux permet d'augmenter de façon significative la part des produits locaux dans les assiettes des scolaires.

Personnes/organisations ressources :

- *Yannick FULCHIRON, ADECAL (NC)*
- *Clément VERGNHES, commune de Teva I Uta (PF)*

- **Renforcer les filières, avec des semences et du matériel végétal de qualité, des compétences et outils pour transformer et stocker les productions locales**

Structurer les filières (chaînes de valeur) permet de garantir une offre de produits locaux sur la durée. Les participants soulignent le besoin, en amont de la filière, de sélectionner des semences et du matériel végétal de qualité, adaptées aux conditions pédoclimatiques des territoires, tout comme le besoin, en aval de la filière, de mettre en place des unités de stockage et de transformation opérationnelles.

Des actions structurantes inspirantes ont été discutées : la filière " carottes de Tubuai " (CAPL PF) ; la filière oignon de NC (Agence Rurale de NC) ; ou encore le soutien du gouvernement des Samoa à l'exportation de taro grâce à la mise à disposition d'infrastructures et usines de transformation pour les agriculteurs.

La montée en compétence sur la transformation des matières premières est aussi mentionnée comme une condition nécessaire au renforcement des filières (structure inspirante de PF : AGROPOL de Papara de la DAG), tout comme la mise en réseau des acteurs (organisation d'acteurs inspirante : collectif de producteurs de Food Forest Connexion (NC) pour faire de l'agro-transformation.

Personnes/organisations ressources :

- *Marc FABRESSE, CAPL (PF)*
- *Julien Barbier, Agence rurale (NC)*
- *Corinne LAUGROST, AGROPOL-DAG (PF)*
- *Julien Le BRETON, Food Forest Connexion (NC)*

- Faciliter l'acheminement les produits des zones éloignées vers les bassins de consommation

La question de l'acheminement des produits agricoles issus des zones éloignées se pose dans de nombreux territoires et pays du Pacifique qui présentent des bassins où se concentrent la majorité de la population et donc la consommation. Ainsi, les participants mentionnent la politique de Prise en charge du fret maritime par le pays, des produits locaux (DGAE) en Polynésie française comme une réponse solutionnant pour partie, cette problématique en facilitant l'acheminement des produits agricoles depuis et vers les zones isolées

Personnes/organisations ressources :

- *Catherine COLOMBET, DGAE*

- **Former et sensibiliser pour modifier les habitudes alimentaires**

Les participants partagent le constat du manque de formation des agents communaux et notamment des chefs cuisiniers à l'utilisation des produits locaux dans les cantines. Plusieurs projets inspirants pour accompagner cette montée en compétence sont discutés : "Les chefs cuisiniers à l'honneur " (SPC-PF) qui a donné lieu à un livre de recette Tama'a Ma'ohi ; " Bouge ton bassin " (Adecal NC) ; l'association nationale des directeurs de la restauration collective AGORES (France). Tous œuvrent à mettre plus de produits locaux dans les assiettes pour modifier à long terme les habitudes alimentaires. Sensibiliser les consommateurs en modifiant leur paysage alimentaire et en leur mettant à disposition un choix uniquement de produits locaux et non plus de produits importés participe à modifier les habitudes alimentaires. Ainsi Food Forest Connexion (NC) propose via son activité de traiteur, des menus locaux aux consommateurs et participe ainsi au changement des habitudes alimentaires.

Personnes/organisations ressources :

- *Herenui TERIIEROOITERAI, SPCPF, (PF)*
- *Yannick FULCHIRON, ADECAL (NC)*
- *Association AGORES, (France)*
- *Julien Le BRETON, Food Forest Connexion (NC)*

- **Agir sur l'attractivité des prix des produits locaux**

Réguler le marché local et les importations pour maintenir des prix attractifs est une solution relevée par les participants pour agir sur le levier de l'accessibilité économique des produits locaux.

Les participants mentionnent des initiatives inspirantes telles que la conférence agricole de PF, qui réunit la DGAE, la CAPL, les agriculteurs et les distributeurs de PF et permet l'organisation de commissions par produit pour décider des quotas d'importation et agir sur les prix du marché. Le Régime des marges réglementées en Polynésie Française est également cité comme inspirant puisqu'il permet de bloquer le prix de certains produits (produits agricoles, PPN, PGC).

Personnes/organisations ressources :

- *DGAE, Régime des marges réglementées en PF*
- *Marc FABRESSE, CAPL, Conférence agricole de PF*

- **Levier majeur et incontournable : La volonté politique**

Les participants soulignent la nécessaire mobilisation de l'échelon politique pour opérer les changements structurels visant une plus grande durabilité du système alimentaire.

L'expérience de la Polynésie française sur le levier législatif est inspirante : Loi de pays n° 2022-5 du 11 janvier 2022, relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire (PF) qui impose un certain taux de produits locaux dans les cantines scolaires à l'instar des Loi EGalim 1 et Loi EGalim 2 en France.

A l'échelle communale, le portage politique est tout aussi important pour inciter la mise en place d'une restauration scolaire durable. L'existence d'une structure comme le SPC-PF, qui apporte son soutien aux communes dans différents domaines dont la restauration scolaire, est un exemple inspirant (SPC-Pf)

Personnes/organisations ressources :

- Philippe COURAUD, DAG, Loi de pays n° 2022-5 du 11 janvier 2022 (PF)
- Ministère de l'Agriculture, Loi EGalim 1 et Loi EGalim 2, (France)
- Herenui TERIIEROOITERAI, SPC PF

d-La liste des initiatives / projets / actions inspirantes cités par les participants

Personne ou structure citée	Inspiration
Yannick FULCHIRON Adecal (NC)	" Bouge ton bassin " : approvisionnement local de la restauration scolaire dans le cadre du projet TRIAD

Clément VERGNHES Commune de Teva I Uta (PF)	Présentation projet alimentaire territorialisé de la commune de Teva i Uta "De la terre à l'assiette, à la terre…"
Catherine COLOMBET DGAE (PF)	La politique de Prise en charge du fret maritime par le pays,
Association AGORES (France)	L'association nationale des directeurs de la restauration collective pour mettre plus de produits locaux dans les assiettes et modifier à long terme les habitudes alimentaires
Herenui TERIIEROOITERAI SPC-Pf (PF)	"Les chefs cuisiniers à l'honneur " ; Soutenir les communes pour intégrer les produits locaux dans la restauration scolaire
Julien Le BRETON Food Forest Connexion (NC)	Food Forest Connexion
Marc FABRESSE CAPL (PF)	La conférence agricole de PF
DGAE (PF)	Le Régime des marges réglementées en PF
Philippe COURAUD DAG (PF)	Loi de pays n° 2022-5 du 11 janvier 2022, relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire
Ministère de l'Agriculture (France)	Loi EGalim 1 et Loi EGalim 2

e-Les opportunités de coopération et atouts divers des territoires énoncés par les participants du thème 1

Les participants ont exprimé leur intérêt à collaborer et à échanger à l'avenir sur les sujets énumérés ci-dessous. De plus, ils ont souligné les atouts de leur propre territoire sur lesquels les territoires voisins pourraient s'appuyer, se solliciter et s'inspirer :

- La Polynésie française, particulièrement impliquée dans l'agro-transformation, aspire à s'inspirer, entre autres, du projet de Food Forest Connexion (NC). Son objectif est d'encourager les collectifs de producteurs à transformer et à valoriser leurs récoltes en créant des recettes à base de produits locaux tels que les tubercules ou les bananes vertes. Par ailleurs, les acteurs polynésiens expriment leur intérêt pour un échange avec Fidji concernant le développement de petites industries agroalimentaires. En ce qui concerne la mise en place d'une restauration scolaire durable, la Polynésie française envisage également de déployer l'expérience de "Cantines à l'unisson" ;

- Les représentants de Wallis & Futuna sont intéressés par un échange sur le système d'aide au fret utilisé en Polynésie Française afin de mettre en place des solutions similaires pour développer une aide au fret entre les îles de Futuna et de Wallis. Par ailleurs, ce territoire exprime un intérêt pour le développement d'une centrale de collecte ou d'achat des produits locaux destinés à la restauration scolaire.

- La Nouvelle-Calédonie et Wallis & Futuna ont exprimé un vif intérêt pour échanger des connaissances concernant le modèle de la commune de Teva I Uta, ainsi que sur la Loi de pays n° 2022-5 relative aux produits locaux utilisés en restauration scolaire. Wallis & Futuna est inspiré par la création d'une " conférence agricole " mensuelle pour anticiper et arbitrer les importations ;

Atouts divers énoncés :

- Atouts et forces de la Polynésie française : Partage des outils, process et expériences de la structure d'appui aux communes (SPC-PF) pour la restauration scolaire (base de données, cahier des charges pour les marchés publics, dossier de demande de financement) ;

- Atouts et forces de la Nouvelle-Calédonie NC : Réseau de l'alimentation durable actif avec notamment le cluster Pacific Food Lab ; lien avec le un réseau ACTIA ;

- Atouts et forces de Wallis et Futuna : Importantes connaissances sur les modes traditionnels de transformation des produits locaux.

3.2. Des habitudes alimentaires basées sur de fortes traditions culturelles qui renforcent la résilience des océaniens (Thème 2)

a-La problématique posée

Dans le Pacifique insulaire, les Maladies Non Transmissibles (MNT) sont prévalentes et constituent l'une des principales causes de décès prématurés. Pour contrer cette situation, il est essentiel d'orienter les cadres réglementaires vers la promotion d'approvisionnements en produits sains, réduisant ainsi la disponibilité des aliments nocifs préparés et hyper-transformés. L'éducation des générations actuelles et futures est un des leviers à explorer, tout comme l'adaptation des systèmes de gouvernance, de commerce et de fiscalité pour favoriser un environnement alimentaire sain. Intégrer les identités et valeurs culturelles peut influencer positivement les habitudes de consommation. De plus, le suremballage des produits alimentaires et des plats préparés contribue à aggraver la problématique des déchets et doit être abordé. Enfin, la valorisation / promotion des productions vivrières brutes et transformées est une solution à développer.

Partant de ces constats, les participants à l'atelier ont été invités à partager des expériences en cours ou en projet dans les divers territoires et pays de la région sur la mobilisation des traditions culturelles et des habitudes alimentaires pour faire en sorte que les Océaniens préservent leur santé et leur environnement en mangeant.

b-Les témoignages des acteurs locaux

Intervenant	Sujet de présentation
Audrey Lachaud Food&CookLab (PF)	Action " j'améliore la qualité de mes repas " (financement PROTEGE)
Marc Fabresse CAPL (PF)	Kits potagers solidaires
Dick Forest ASSNC (NC)	Modification d'habitudes alimentaires au regard du contexte de vie (deux exemples : milieu scolaire, interventions de sensibilisation à l'importance du petit déjeuner et milieu tribal, ateliers culinaires " Repas équilibré en tribu " (ex en village à Poum).
Séverine Bouard IAC (NC)	Étude sur le budget alimentaire des familles de Wallis & Futuna (financement PROTEGE)
Manihi Lefoc Asae Conseil (PF)	"SENS, Savoir Éduquer et Nourrir et Sainement - les Classes du goût polynésiennes"

c-Les contributions des participants

- **Changer les habitudes alimentaires requiert une approche plurielle, une écologie de l'alimentation**

Comme l'a souligné N. Bricas, chercheur au CIRAD lors de son intervention, l'alimentation concerne tout le monde au quotidien, elle touche de très nombreux domaines (environnement, santé, éducation, solidarités, plaisirs, identités, etc.) et elle est connectée à un grand nombre d'activités économiques, dont elle dépend. Elle est façonnée par des facteurs externes et, en retour, elle façonne le monde dans lequel on vit. Les participants reprennent ses dires et soulignent qu'il est prioritaire d'œuvrer avec l'ensemble des acteurs à la

Financé par l'Union européenne

création d'un environnement alimentaire sain pour le mangeur et non faire reposer les changements uniquement sur sa seule responsabilité individuelle.

Personnes/organisations ressources :

- *Nicolas BRICAS, Cirad, UMR MoISA, Chaire Unesco Alimentations du Monde, IPES-Food, livre inspirant : " Une écologie de l'alimentation »*

- **Éduquer, transmettre, former au " bien manger "**

Les participants soulignent le besoin de former toutes les générations au "bien manger", c'est-à-dire à une alimentation saine, nutritive et durable, déconstruisant les croyances autour des quantités et de l'abondance alimentaire. Cette éducation doit être dispensée aux jeunes enfants, aux adolescents ainsi qu'aux adultes. De nombreux projets inspirants à l'échelle familiale et communautaire vont dans ce sens, promouvant une reconnexion à une alimentation locale, de qualité et suffisante. Parmi ceux-ci, les participants citent plusieurs initiatives telles que le Projet SENS (ASAE Conseil) : Savoir Éduquer et Nourrir et Sainement qui fait des interventions dans le milieu scolaire, ou encore l'action "j'améliore la qualité de mes repas " (Food&CookLab) ciblant les adultes de familles en difficultés (PF). En parallèle en Nouvelle-Calédonie deux actions font écho : (i) le Défi " Mange mieux, bouge plus", qui offre un suivi annuel personnalisé de familles identifiées par les réseaux de l'ASS NC (existe aussi pour l'entreprise et l'école) et (ii) le projet des class-cooking en tribu et dans les villages. Les diététiciennes de l'Adecal de Nouvelle-Calédonie vont même jusqu'à proposer une formation aux enseignants, bénéficiant ainsi directement aux enfants. Enfin, il existe à Wallis-et-Futuna, le projet "École en Santé" (ex : à Wallis), mis en œuvre par la Direction de l'Enseignement Catholique (DEC), qui se concentre principalement sur deux axes : l'hygiène de vie ainsi que l'éducation nutritionnelle et la pratique de l'activité physique.

Personnes/organisations ressources :

- *Manihi LEFOC, ASAE Conseil (PF)*
- *Audrey LACHAUD, Food&CookLab (PF)*
- *Agence Sanitaire et Sociale ASS (NC)*
- *Adecal (NC)*
- *Direction de l'enseignement catholique (DEC) (W&F)*

- **Attirer, surprendre : créer de l'appétence pour les produits locaux**

Les participants notent un déclin des produits locaux traditionnels, un délaissement progressif de ceux-ci. Ils soulignent l'importance de raviver l'intérêt pour ces produits, de créer de l'appétence pour ces derniers en misant sur l'attrait gustatif (redécouvrir les saveurs) et visuel (rendre les plats attractifs), afin de les réintégrer dans les habitudes alimentaires contemporaines.

Les discussions ont fait émerger de nombreuses sources d'inspiration : la mise en place de cours de cuisine (cooking classes) lors de la foire agricole de Tahiti et des formations dispensées au plus près des communautés ; la publication du Manuel du manger local Tama'a Maita'i (CAPL) ; ainsi que la création et le partage de recettes à base de produits locaux via l'initiative "Les récoltes du Caillou" (Agence Rurale - NC).

Enfin, le développement de l'appétence pour les produits locaux passe par l'accessibilité de ces derniers, souvent limitée pour des raisons économiques (prix élevés) ou géographiques (manque de productions

locales à proximité). La CAPL répond à cela via (i) la distribution de kits potager solidaire au sein de familles identifiées par la DSFE et via (ii) l'édition d'un Manuel Fa'a'apu : le potager polynésien.

Personnes/organisations ressources :

- *Marc FABRESSE, CAPL (PF)*
- *Agence Rurale (NC)*
- *Manihi LEFOC, ASAE Conseil (PF)*

- **Communiquer : une priorité**

Un premier point évoqué par les participants, qui fait écho au paragraphe précédent, est qu'il est urgent de changer les perceptions et de raviver l'intérêt pour les aliments dits "de base" en utilisant des stratégies de communication. Cela implique une publicité attrayante et une présentation accrocheuse des produits locaux, aussi bien à travers des affiches que dans la manière de les présenter dans les assiettes.

Un expert à la table souligne le projet "Les chefs cuisiniers du Pérou" (ref 1, ref 2, ref 3) : des chefs renommés ont remis en valeur la cuisine traditionnelle andine pour la hisser au rang de haute gastronomie, bénéficiant d'une large couverture médiatique. Cette initiative a restauré l'estime des produits locaux en leur conférant une valeur sociale, culturelle et un prestige retrouvés, qui peuvent susciter une fierté chez la population à consommer ces plats.

Un autre point abordé concernant la communication est la nécessité de revoir les messages publicitaires. Sans diaboliser l'industrie agroalimentaire, les participants soulignent son considérable pouvoir de communication, et expliquent que la communication en faveur d'une alimentation saine devrait bénéficier de ressources similaires (stratégies, compétences, plateformes techniques) pour diffuser des messages sur l'alimentation durable.

Enfin, les messages véhiculés pourraient être adaptés pour refléter les réalités des populations océaniennes, mettant l'accent sur des valeurs telles que la famille et le patrimoine culturel, de façon positive et non stigmatisante. Pour conclure, les participants insistent sur le potentiel inexploité de collaborer avec des influenceurs locaux, tels que des personnalités des réseaux sociaux, des sportifs de renom, des chefs gastronomiques ou des figures coutumières pour promouvoir ces messages.

- **Décideurs, industriels : inciter, encourager, contraindre**

Les groupes ont soulevé la question cruciale de la volonté des décideurs politiques à mettre en place des textes, lois et règlements pour concrétiser des changements tangibles dans le paysage alimentaire. Pour y répondre, ils proposent d'encourager les politiques incitatives pour rendre accessibles et abordables les produits locaux (ex : subventions de certains produits sains, d'agriculteurs qui font du bio, de pêcheurs artisanaux). En parallèle, il est suggéré de taxer les produits néfastes pour la santé (ex : une politique fiscale sur le trop sucré, trop salé, trop gras, etc. comme celle de Fidji qui souligne avoir imposé un taux maximal de sucre sur certains produits). Réglementer la publicité a également été envisagé, comme l'illustre la Loi sur l'étiquetage alimentaire au Chili, qui a introduit un label "High in" (représenté par un octogone noir) afin de lutter contre l'obésité, accompagnée d'une interdiction de la promotion des produits associés (ref 1 , ref 2, ref 3).

"Inciter, encourager, contraindre" les acteurs, peut aussi concerner les industries locales. Les participants ont souligné l'importance de les encourager à davantage utiliser les produits locaux, car ces industries possèdent déjà les compétences, les plateformes techniques et un savoir-faire en communication. Ces incitations

Financé par l'Union européenne

pourraient les aider à optimiser l'utilisation des ressources locales et à promouvoir davantage ces produits au sein de leurs gammes, contribuant ainsi à une alimentation plus durable et bénéfique pour l'économie locale.

Enfin, “inciter, encourager et contraindre” implique également de montrer l’exemple, à tous les niveaux. Cela doit englober la prise de décision des institutions du territoire, des niveaux communaux aux événements sportifs et culturels. Ainsi, les foires agricoles, les compétitions sportives et d'autres événements similaires doivent être des opportunités pour promouvoir des messages forts, comme l'interdiction des produits industriels de mauvaise qualité et la préférence pour des repas et des rafraîchissements locaux et sains. Ces événements peuvent ainsi devenir des vitrines pour encourager une alimentation plus responsable et locale.

Des événements comme le Village de l’Alimentation et de l’Innovation (VAI de Asae Conseil) en Polynésie française ou la Foire agricole de Tahiti, cités par les participants, font preuve d'exemplarité. La Foire agricole de Tahiti (CAPL) , par exemple, possède un cahier des charges exigeant qui impose des repas essentiellement d’origine locale, avec une traçabilité sur les produits carnés et produits de la mer. Les féculents tels que le riz ou les frites sont substitués par des produits vivriers ou des alternatives locales en accompagnement.

Personnes/organisations ressources :

-Gouvernement de Fidji : Politique fiscale de Fidji
-Gouvernement du Chili, Loi sur l’étiquetage alimentaire et label “ High in “
-Manihi LEFOC, ASAE Conseil (PF)
-Marc FABRESSE, CAPL (PF)

d-La liste des initiatives / projets / actions inspirantes cités par les participants

Personne ou structure citée	Inspiration
Nicolas BRICAS Cirad, UMR MoISA, Chaire Unesco Alimentations du Monde, IPES-Food (France)	Livre : Une écologie de l’alimentation” Présentation : Les systèmes alimentaires et leur durabilité
Manihi LEFOC ASAE Conseil (PF)	Projet SENS : Savoir Éduquer et Nourrir et Sainement Village de l’alimentation et de l’innovation VAI
Audrey LACHAUD Food&CookLab (PF)	“J’améliore la qualité de mes repas “
ASS NC (NC)	Défi “Mange mieux, bouge plus”
ADECAL (NC)	Formation auprès des enseignants de NC
Direction de l’enseignement catholique (DEC) (W&F)	“École en Santé“ (ex : à Wallis)
Marc FABRESSE CAPL (PF)	Les Cooking classes de la foire agricole de Tahiti Foire agricole de Tahiti et son cahier des charges qui permet de retrouver sur place essentiellement des repas d’origine locale Édition du Manuel du manger local Tama’a Maita’i Distribution de kits potager solidaire Manuel Fa’a’apu : le potager polynésien
Agence Rurale de NC	Recettes à base de produits locaux “Les récoltes du Caillou”

(NC)	
/	"Les chefs cuisiniers du Pérou" ref 1, ref 2, ref 3
Gouvernement de Fidji	Politique fiscale sur le trop sucré, trop salé, trop gras, etc : imposition à Fidji d'un taux maximal de sucre sur certains produits
Gouvernement du Chili	Loi sur l'étiquetage alimentaire pour l'instauration d'un label " High in " (Octogone noir) afin de lutter contre l'obésité au Chili et interdiction de faire la promotion des produits associés) (ref 1 , ref 2, ref 3)

e-Les opportunités de coopération et atouts divers des territoires énoncés par les participants du thème 2

Les participants ont exprimé leur intérêt à collaborer et à échanger à l'avenir sur les sujets énumérés ci-dessous. De plus, ils ont souligné les atouts de leur propre territoire sur lesquels les territoires voisins pourraient s'appuyer, se solliciter et s'inspirer :

- La Nouvelle-Calédonie exprime un intérêt pour le développement des kits potagers solidaires via une collaboration entre les chambres consulaires des deux territoires (CAPL PF - CAP NC) ;

- Les participants mentionnent que les taux de MNT peuvent être fortement influencés par l'environnement des mangeurs, notamment à travers les stimulis visuels et les moyens de communication. Ils ont mis en avant l'importance de la psychologie des populations dans cette problématique. À cet égard, ils ont suggéré la nécessité d'une nouvelle gouvernance à l'échelle Pacifique pour aborder cette question, impliquant de nouvelles relations interministérielles entre les gouvernements.

Atouts divers énoncés :

- Atouts et forces de la Polynésie française : Évènement biannuel qui pourrait inspirer d'autres pays : le Village de l'alimentation et de l'innovation (VAI) ;

- Atouts et forces de la Nouvelle-Calédonie : Une base de données sur les plantes agroforestières ; Un programme de communication sur l'alimentation saine instauré au primaire;

- Atouts et forces de Wallis & Futuna: Influence et vision de l'organisation coutumière qui permet d'orienter les pratiques (ex : obligation de produits locaux lors d'événements communautaires)

3.3. Vers la réduction de l'impact environnemental des océaniens (Thème 3)

a-La problématique

De plus en plus de données collectées en Océanie montrent que l'agroécologie, la gestion communautaire des pêches et des forêts peuvent contribuer à renforcer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations. La préservation des sols, de la ressource en eau et de la biodiversité terrestre et marine est essentielle pour améliorer la durabilité des systèmes alimentaires. Il est crucial de documenter et de diffuser les pratiques traditionnelles, biologiques et agroécologiques. Ainsi, l'alliance entre les savoirs traditionnels et la recherche est un levier qui ouvre des perspectives prometteuses pour une durabilité accrue, tant en production terrestre qu'en gestion des ressources marines.

Partant de ces constats, les participants à l'atelier ont été amenés à échanger à partir d'expériences en cours ou en projet dans les différents territoires et pays de la région pour concilier production primaire et protection des ressources naturelles (sols, eau douce, stocks halieutiques, biodiversité,…).

b-Les témoignages des acteurs locaux

Intervenant	Sujet de présentation
Gilles Tehau Parzy Eden Team (PF)	Pépinière agroécologique de Paea (financement PROTEGE)
Françoise Henry HB Henry / SPG Bio Fetia (PF)	L'agriculture biologique, une réponse à la nécessité d'avoir des modes de production durables (financement PROTEGE)
Eric Adams Ava Design (PF)	Kit aquaponique familial pour la sécurité alimentaire des Tuamotu (financement PROTEGE)
Pauline Meurlay CAP-NC (NC)	Tech & Bio NC : Vulgariser les techniques d'Agriculture Biologique via un salon professionnel
Magali Verducci DRM (PF)	Évaluation de l'état des stocks halieutiques des atolls de Rangiroa et Arutua et mesures de gestion durable des ressources en concertation avec les pêcheurs (financement PROTEGE)

c-Les contributions des participants

- **Orienter les mesures de gestion des collectivités des ressources halieutiques par différents moyens**

Les territoires font face à un manque crucial de données posant ainsi des difficultés aux autorités politiques pour élaborer des politiques publiques adéquates. Parmi les structures clés visant à remédier à cette lacune, on retrouve les observatoires des pêches côtières (OPC de WF et OPC de NC et les Zones de Pêches Réglementées (ZPR). Ils permettent de collecter et de générer de la donnée, facilitant la documentation et l'orientation des mesures de gestion des ressources halieutiques au sein des collectivités. La pérennisation de ces outils sera discutée lors du prochain atelier PROTEGE des pêches côtières du 20 au 24 Novembre en Nouvelle-Calédonie.

Un autre point mentionné par les participants, pour renforcer les mesures de gestion des diverses ressources, est l'importance de s'inspirer des pratiques de gestion locale des aires marines actuellement en

Financé par l'Union européenne

vigueur, reposant sur les atouts que possèdent les communautés en termes de savoirs traditionnels, les droits coutumiers et une gouvernance locale. Autrement dit, il s'agit d'intégrer ces méthodes déjà éprouvées et reconnues comme "communautaires", "participatives" et "traditionnelles" par les acteurs, au sein des stratégies de gestion globale des ressources. Les participants mentionnent le système traditionnel et la réglementation des *Rahui* en PF ; Les "localy-managed marine areas" (LMMAs) ; la gestion communautaire par les clans de la mer à Maré (NC) ou encore les zones de pêche à réglementation coutumière (*qoliqoli*) dans les îles Fidji. Toutes ces pratiques s'inscrivent dans une logique d'évolution des gouvernances, passant d'un modèle top-down à une gestion plus intégrée et participative."

Personnes/organisations ressources :

-DSA, Observatoire des pêches côtières (W&F)
-Observatoire des pêches côtières (NC)
-DRM, Zones de Pêches Réglementées, la réglementation des Rahui (PF)

- **Réduire l'impact environnemental de l'agriculture grâce à une reconnaissance des pratiques de pêche et agricoles biologiques et/ ou durables (normes et certifications)**

Les participants rappellent que la majorité des pratiques actuelles du secteur primaire impactent l'environnement, notamment en termes d'émissions de gaz à effet de serre, d'utilisation de produits phytosanitaires, de dépendance au pétrole et de pression sur la biodiversité. Ils rappellent également l'émergence de pratiques plus durables, bien que celles-ci ne bénéficient pas encore du même soutien et de la même reconnaissance des pouvoirs publics que les pratiques conventionnelles. Dans cette optique, il est largement convenu qu'il serait opportun de communiquer sur les pratiques du secteur primaire dites " durables " pour favoriser leur adoption et leur diffusion à plus grande échelle."

Les participants mentionnent l'importance de promouvoir et d'étendre les normes et certifications des pratiques de pêche et agricoles biologiques et durables. Parmi celles-ci, ils ont mentionné la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique (NOAB de la PoetCom-CPS) qui permet la certification Bio Pasifika pour les trois PTOM. Ils ont également souligné l'existence des Signes officiels de la Qualité (SiQO), tels que "Agriculture Responsable" et "Pêche Responsable", ainsi que la Marque RACINE du cluster Valorga pour le compost de qualité en Nouvelle-Calédonie."

Les participants ont identifié la réduction de l'impact environnemental de l'agriculture et la gestion efficace de la fertilité des sols comme des priorités majeures. Ils soulignent l'importance d'accorder un soutien accru, de promouvoir et de reconnaître davantage l'agroécologie (dont font pratiques les pratiques biologiques et l'agroforesterie) dans la région du Pacifique. Au cours des discussions, les fermes de démonstration en agroécologie (réseau PROTEGE) ont été citées comme des projets essentiels. Ces fermes permettent de générer des connaissances (comme l'étude sur les mycorhizes des 3 territoires) et des pratiques à diffuser à travers un réseau. Cette démarche vise à accroître la reconnaissance de l'agroécologie auprès de l'ensemble des acteurs du système alimentaire, y compris les agriculteurs conventionnels, les consommateurs et les décideurs politiques.

Les parcs à cochons tournants et les poulaillers mobiles (WF, PF) sont également des pratiques durables d'élevage qui ont fait leur preuve au sein de ce réseau. Dans le cadre de la capitalisation du projet prévue pour 2024, la CPS s'est fixé pour objectif de diffuser le plus largement possible les résultats du réseau de fermes de démonstration PROTEGE."

Personnes/organisations ressources :

- *Jim PIERCE, The Pacific Organic and Ethical Trade Community (PoetCom), (CPS)*
- *Pauline MEURLAY, SIQO, CAP NC (NC)*
- *Chloé SAGLIBENE, Valorga (NC)*
- *Clément GANDER, Réseau de ferme de démonstration PROTEGE (CPS)*

- **Innover pour optimiser la gestion des déchets et développer les pratiques vertueuses en agriculture**

Les pays et territoires océaniens disposent d'importants gisements de biomasse, dont une partie provient directement des différentes activités des systèmes alimentaires, qu'il s'agisse des déchets provenant des ménages, des producteurs du secteur primaire, des transformateurs, etc. Les participants relèvent que la valorisation des déchets verts et des déchets animaux se développe de plus en plus dans les territoires. Cette pratique vertueuse d'économie circulaire permet de produire des intrants locaux utilisables en agriculture. Par conséquent, elle contribue en partie à réduire la dépendance aux importations d'intrants (cf thème 5), ce qui est crucial dans des systèmes insulaires où les ressources sont limitées et doivent être préservées.

Ils précisent que cela doit rester adapté à l'échelle des territoires et devrait se faire via des solutions technologiques simples. Ainsi, Le Biovator de TNB water and compost, installé notamment à Teva I Uta pour récupérer les déchets des cantines et les transformer en compost, est l'illustration d'une technologie simple facilement applicable dans divers territoires. Les participants insistent sur le développement d'innovations technologiques et de recherches axées sur des solutions à faible coût (dites "Low cost") et robustes, comme les kits aquaponiques familiaux (Ava Design en PF). Ces kits permettent de combiner la production végétale et animale (poisson) tout en gérant efficacement l'eau. Ils notent également que prépositionner des investissements sur des technologies considérées comme "simples" (comme le Biovator et les kits) dans le cadre de programmes européens serait déterminant.

En parallèle, les participants mettent en avant l'importance de la sélection génétique, que ce soit pour les espèces végétales ou animales. Par exemple, le travail sur la génétique des bovins par l'UCS pour lutter contre les tiques du bétail en Nouvelle-Calédonie, ou encore la conservation et la diffusion des principales plantes alimentaires par le Cepact (CPS-Fidji). Ces initiatives favorisent une production mieux adaptée à l'environnement, réduisant ainsi la dépendance aux intrants de synthèse."

La sélection génétique, qu'il s'agisse d'espèces végétales ou animales, à l'exemple du travail réalisé sur la génétique des bovins pour combattre les tiques chez le bétail (mené par l'UCS) ou encore la conservation et la diffusion des principales plantes alimentaires par le Cepact (CPS-Fidji), favorise une production adaptée à l'environnement, réduisant ainsi la dépendance aux intrants de synthèse.

Personnes/organisations ressources :

- *Nicolas BONNO, TNB water and compost, Biovator (PF)*
- *Eric ADAMS, Ava Design (PF)*
- *UPRA Calédonien Sélection (UCS) (NC)*
- *CEPACT-CPS (Fidji)*

- **Renforcer la connaissance et la récupération de données**

Les territoires se retrouvent parfois désarmés face aux impacts du changement climatique, (ex : La Niña ou El Niño). Les autorités publiques ont un besoin crucial de modèles et de projections météorologiques pour anticiper et gérer les perturbations climatiques, qu'elles concernent les terres (comme la sécheresse ou la salinisation des sols) ou les espaces marins (tels que l'acidification des océans et le déplacement des stocks de thon).

Les participants proposent de collecter des données et de mettre en place des outils (études, observatoires) afin de combiner les données scientifiques et les expérimentations. Ils ont également souligné l'importance d'éclairer les pratiques, notamment traditionnelles ou ancestrales, grâce à la science. L'objectif est de réhabiliter ces pratiques traditionnelles en les documentant davantage et en les renforçant avec des fondements scientifiques solides. Par exemple, le projet AWAFU, mis en œuvre à Wallis & Futuna avec le soutien financier de PROTEGE, vise à explorer la diversité des cultures vivrières et les pratiques associées. Ce projet, réalisé par l'IAC en collaboration avec une équipe pluridisciplinaire composée d'ingénieurs et de chercheurs, et en partenariat avec l'ADECAL Technopole (ref1, ref2), illustre ce renforcement des connaissances grâce à la collecte de données. De même, l'exemple de Mickaël Sansoni, agriculteur membre du réseau de fermes de démonstration PROTEGE, qui déploie des formations et a fait l'objet d'études in situ sur l'agriculture syntropique (agroforesterie), permettant d'avoir des parcelles novatrices régulièrement suivies sur les 3 territoires.

Personnes/organisations ressources :

- *Institut Agronomique Néo-Calédonien (IAC) (NC)*
- *ADECAL Technopole (NC)*
- *Mickaël Sansoni, association AGIR (NC)*

d-La liste des initiatives / projets / actions inspirantes cités par les participants

Personne ou structure citée	Inspiration
Jim PIERCE The Pacific Organic and Ethical Trade Community (PoetCom)- CPS	Norme Océanienne d'Agriculture biologique (NOAB)
Pauline MEURLAY Signes officiels de la Qualité (NC)	Bio Pasifika Agriculture et pêche responsable Certifié authentique
Chloé SAGLIBENE Cluster Valorga (NC)	Marque RACINE pour la certification de la qualité du compost local
Clément GANDET Communauté du Pacifique (CPS)	Réseau PROTEGE de fermes de démonstration en agroécologie
Nicolas BONNO TNB water and compost (PF)	Les Biovator
Eric ADAMS	Les kits aquaponiques familiaux

Ava Design (PF)	
UPRA Calédonien Sélection (UCS) (NC)	La génétique des bovins pour lutter contre les tiques du bétail (NC).
Julien Drouin Institut Agronomique Néo-Calédonien (IAC) (NC)	Projet AWAFU
Mickaël Sansoni, association AGIR	Formations et des études in situ sur l'agriculture syntropique
CEPACT (CPS-Fidji)	Génétique et matériel des principales plantes alimentaires du Pacifique

e-Les opportunités de coopération et atouts divers des territoires énoncés par les participants du thème 3

Les participants ont exprimé leur intérêt à collaborer et à échanger à l'avenir sur les sujets énumérés ci-dessous. De plus, ils ont souligné les atouts de leur propre territoire sur lesquels les territoires voisins pourraient s'appuyer, se solliciter et s'inspirer :

- Pour pallier le manque de données, les contraintes de temps et les coûts élevés associés aux études, il devient pertinent de promouvoir le partage des résultats et des méthodes d'étude, notamment sur les stocks halieutiques, entre les PTOM et les pays ACP. Cette collaboration permettrait de développer des méthodologies partagées à coût réduit pour évaluer ces stocks, favorisant ainsi une approche plus économique et efficace.

- Pour remédier à la sous-valorisation des déchets, une solution pertinente consisterait à reproduire dans les différents territoires des systèmes de compostage tels que le "Biovator"", déjà déployé avec succès sur plusieurs sites en Polynésie française, notamment à Teva I Uta pour valoriser les déchets de cantine. Une autre collaboration intéressante serait l'adoption du Kit aquaponique familial par la Nouvelle-Calédonie.

- Les pays ACP expriment un intérêt manifeste pour l'échange de connaissances avec les PTOM, en particulier la Polynésie française, concernant les savoirs traditionnels. Par exemple, ils sont attirés par des pratiques telles que le "*maite*" qui sont des fosses de culture traditionnelles polynésiennes, spécifiquement présentes dans l'archipel des Tuamotu. Cette volonté de partage de connaissances traditionnelles entre ces régions dénote un intérêt mutuel pour la préservation et la transmission de pratiques ancestrales enrichissantes.

- La Polynésie française exprime sa volonté de partager des expériences et avancées dans le domaine de la recherche-développement, notamment avec les îles Fidji et Samoa. Ces échanges porteraient sur divers aspects tels que les méthodes d'analyse des résidus de produits phytosanitaires, la production de cultures in vitro pour d'espèces vivrières, ainsi que l'introduction réussie d'une micro-guêpe présente aux Samoa pour lutter contre le brontispa, un ravageur du cocotier. La micro-guêpe semble capable d'agir en complément de celle utilisée actuellement en Polynésie et le projet est présenté au Fonds Pacifique.

Atouts divers énoncés :

- Atouts et forces de la Polynésie française : Expérimentations de techniques agricoles sur atoll (agroforesterie, gestion de la lentille d'eau douce, diversification, *maite* (fosses de culture traditionnelles), compostage) ; Développement de kits familiaux (potager et aquaponie).

Financé par l'Union européenne

- Atouts et forces de la Nouvelle-Calédonie : Connaissances sur les plantes comestibles de diversification (projet "Les récoltes du Caillou ") ; Savoirs de l'IAC et l'ADECAL-Technopole (Centre des tubercules tropicaux) en recherche et expérimentation : appui sélection de variétés, espèces végétales ou encore éducation à l'alimentation durable avec les formateurs du goût ; Connaissances de l'Association AGIR NC sur les pratique agroforestières, réseaux locaux d'agriculteurs-semenciers, etc. ; Expertise du Centre de promotion de l'apiculture de NC (CPA de l'Adecal-Technopole) qui possède un réseau de surveillance, dispositif des signes officiels de la Qualité (SiQO).

- Atouts et forces de Wallis & Futuna : Connaissance et diversité des cultures vivrières recensées

3.4. Renforcer la performance des filières alimentaires et les rendre équitables (Thème 4)

a- La problématique

Les défis liés au coût élevé de la vie et aux inégalités de revenus impactent directement la sécurité alimentaire des populations océaniennes. Les approches familiales de l'agriculture et la gestion communautaire des ressources halieutiques émergent comme des moyens essentiels pour atténuer les effets des hausses de prix ("chocs d'inflation"). Reconnaître et valoriser davantage le rôle fondamental des femmes dans la sécurité alimentaire et le revenu des ménages représente une solution essentielle à promouvoir. De même, encourager les initiatives visant à renforcer les liens entre producteurs et consommateurs par la vente directe, ainsi que le soutien à l'agriculture biologique, s'avèrent des démarches cruciales pour améliorer durablement la situation.

Partant de ces constats, les participants à l'atelier ont été invités à partager des expériences en cours ou en projet dans les divers territoires et pays de la région pour sur les leviers pour garantir plus d'équitabilité et d'inclusion au sein des filières alimentaires des PTOM .

b-Les témoignages des acteurs locaux

Intervenant	Sujet de présentation
Denis EHRSAM CCIMA (WF)	Agrotransformation à WF : état des lieux et perspectives (coopération avec la PF - financement PROTEGE)
Poeti LO SPG Bio Fetia (PF)	Soutenir des dispositifs de commercialisation des produits biologiques locaux en PF et NC (financement PROTEGE)
Audrey LACHAUD Food&CookLab (PF)	Projet : " incubateur de projets d'agro transformation " (financement PROTEGE)
Mario LOPEZ FPH NC / CAPNC (NC)	Nouveaux modes de valorisation des produits de la pêche (financement PROTEGE)
Joseph GESTIN DSA (WF)	Structuration de la filière pêche hauturière

c- Les contributions des participants

- **Renforcer les politiques publiques existantes et l'inclusivité**

Comme souligné de manière récurrente dans chaque thème, les participants insistent sur la condition nécessaire d'une volonté politique forte pour initier des changements concrets dans l'environnement alimentaire des territoires. Une réponse concrète évoquée est de partir de ce qui existe déjà : renforcer et s'appuyer sur les politiques publiques déjà en vigueur. Pour garantir l'équité, il est suggéré de prendre en considération des aspects tels que l'égalité des genres et la question du handicap, des sujets encore insuffisamment abordés dans les politiques actuelles. De plus, encourager l'intégration des jeunes dans le système alimentaire est une autre piste à explorer pour favoriser une vision inclusive et équitable de la sécurité alimentaire.

Les participants ont mis en lumière des politiques publiques inclusives inspirantes, à l'instar de la Politique de la Politique d'Investissement Local (PIL) de Nouvelle-Calédonie. Cette politique, en offrant une bonification de 10 % sur l'aide à l'investissement agricole pour les femmes, constitue un exemple concret de mesures visant à favoriser l'égalité des chances dans le secteur agricole. Cette initiative spécifique démontre l'engagement en faveur de l'inclusion des femmes dans le développement rural en offrant des avantages spécifiques pour soutenir leur participation et leur investissement dans ce domaine. Le Plan de transition territorial de la PIL adresse également ces enjeux.
Les Unités de conditionnement des produits de la mer et de la terre (UCPA et UCPM) intègrent dans leur forme juridique les associations de pêcheurs et, à Maré, les clans de la mer, renforçant ainsi l'inclusivité. Cette démarche associe les acteurs locaux à la gestion des ressources, favorisant une représentation diversifiée pour une gestion plus équilibrée et durable. Par ailleurs, la Politique agricole de Wallis et Futuna accorde une priorité aux jeunes pour l'installation en agriculture. Enfin, la Division des "droits de la personne et développement social" contribue à renforcer l'inclusivité en développant des stratégies et des projets visant à intégrer les femmes dans l'agriculture en tant que levier d'accessibilité à la nourriture (exemple d'un projet à Fidji). Elle s'engage également à améliorer l'inclusion des personnes handicapées dans ce domaine.

Personnes/organisations ressources :

- *Thierry BOLO, Province des Îles Loyauté (PIL)*
- *UCPA et UCPM (NC)*
- *Division des droits de la personne et développement social (CPS)*

- **Améliorer la valeur ajoutée des production primaires grâce à l'agrotransformation**

Les acteurs des territoires mettent en avant l'agro-transformation comme un levier essentiel pour améliorer la performance des filières alimentaires en augmentant la valeur des produits du secteur primaire. Ainsi, au cours des échanges, de nombreuses structures inspirantes ont été évoquées, illustrant la transformation et la valorisation des produits locaux. C'est le cas du Food&CookLab avec son projet "incubateur de projets d'agro transformation" (financement PROTEGE en PF), ainsi que les Unités de conditionnement des produits de la mer et de la terre (UCPA et UCPM) des îles Loyauté. Ces dernières, en plus de leur activité de transformation, contribuent à une meilleure inclusion sociale : l'unité de conditionnement de Lifou fournit la caisse des écoles pour les cantines et permet aux parents en difficulté financière de vendre leurs produits à l'UCPA pour alléger leurs factures (UCPM Lifou ; UCPA Maré).
En Polynésie française, l'agro-transformation est favorisée par à la construction d'unités d'agro-transformation et de zones de stockage dans tous les archipels. La DAG et l'AGROPOL de Papara (PF) sont également mentionnés par les participants qui soulignent la force de ce pôle de recherche qui offre gratuitement leurs services et équipements pour développer des processus de transformation des produits locaux en collaboration avec des entrepreneurs privés.
Enfin, deux initiatives notables pour valoriser les productions par la transformation sont Green Tipenga, une entreprise privée fournissant des produits locaux transformés aux écoles de Pouembout (NC), et l'association Korayl NC, axée sur l'agro-transformation à petite échelle et l'économie sociale et solidaire.

Personnes/organisations ressources :

- *Audrey LACHAUD, Food&CookLab, (PF)*
- *Corinne LAUGROST, AGROPOL de la DAG (PF)*
- *Green Tipenga (NC)*
- *Association Korayl (NC)*

Financé par l'Union européenne

- **Promouvoir le secteur primaire (signes de valorisation + communication)**

Les participants soulignent que les consommateurs manquent de connaissances et se sentent parfois dépassés par la multitude de labels, marques et signes visant à promouvoir des produits de qualité. Ainsi, ils expliquent qu'enrichir les connaissances et les perceptions des mangeurs sur le secteur primaire et ses signes de valorisation (labels, appellations, marques, etc.) permettrait à ces derniers d'augmenter leur propension à choisir un produit de qualité. Cela soutiendrait les filières locales axées sur la qualité et, en fin de compte, encouragerait les efforts des acteurs impliqués dans ces pratiques vertueuses de production et de transformation.

Les participants de Nouvelle-Calédonie évoquent une étude en cours visant à développer une Marque Agriculture Familiale pour valoriser les excédents des tribus, menée par l'Agence Rurale de NC. Ils mentionnent également un projet de label "Fait dans les Loyauté" en collaboration avec les autorités coutumières des îles. Ils soulignent l'importance des labels SiQO, BioPasifika de la PoetCom-CPS, ainsi que des initiatives de communication telles que la Campagne "Manger local " de la CAPL en Polynésie française pour promouvoir le secteur primaire et changer les perceptions des consommateurs

De plus, ils notent l'influence significative de la télévision et d'internet, soulignant leur potentiel à être mobilisés dans les actions de communication, comme cela a déjà été réalisé avec des émissions telles que "Plus belle ma terre", "Ma terre pour demain" en Nouvelle-Calédonie ou " Fa'a Hotu " en Polynésie française.

Personnes/organisations ressources :

- *Agence Rurale (NC)*
- *Province des Îles Loyautés (PIL) (NC)*
- *SiQO (NC)*
- *The Pacific Organic and Ethical Trade Community (PoetCom)*
- *Marc FABRESSE, CAPL (PF)*

- **Structurer les acteurs pour garantir des meilleurs prix**

Les participants soulignent que les chaînes de valeur ne permettent pas toujours de garantir des prix justes à l'ensemble des acteurs du système alimentaire. Pour y répondre, ils mettent en avant l'importance de regrouper et structurer les acteurs. Se regrouper offre plusieurs avantages : cela permet de réaliser des économies via des achats groupés, d'accéder à de nouveaux marchés ou de négocier des prix de vente plus avantageux en disposant de volumes plus importants, de fixer des marges collectivement, et de bénéficier de conseils de gestion ou de déléguer des tâches administratives via une structure commune, entre autres.

Chaque organisation a ses propres schémas de structuration et objectifs spécifiques, comme l'ont bien démontré les participants avec des exemples inspirants : IFEL - Interprofession Fruits Et Légumes de NC : réunissant l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur, cette organisation permet aux producteurs et aux industriels d'estimer les besoins et de fixer des prix de vente équitables. Coop 1, une coopérative de producteurs de fruits et légumes en Nouvelle-Calédonie, ainsi que Wake Chaa, une association de collecte, vente et transformation des producteurs de la commune de Canala, illustrent des initiatives locales de regroupement. Le Projet "Soutenir des dispositifs de commercialisation des produits biologiques locaux" (des SPG PF et NC) vise à aider les acteurs à se structurer pour accéder à divers marchés et obtenir de meilleurs prix de vente. Le réseau "Rural Youth Network" en Tasmanie (ref 1, ref 2) mobilise les jeunes autour d'activités sociales et d'événements en adoptant une structure organisationnelle en réseau.

Enfin, le projet Agribusiness-led inclusive value chain development for smallholder farming systems in the Philippines (IVC Philippines) mené par ACIAR (CSIRO) associe les entreprises pour créer une chaîne économique plus équitable. Il vise à établir des salaires et des niveaux de prix économiquement viables tout en promouvant la diversification agricole, comme l'intégration de cultures maraîchères, pour assurer des revenus réguliers.

Personnes/organisations ressources :

- *Interprofession Fruits Et Légumes de NC (IFEL)*
- *Coop 1 (NC)*
- *Wake Chaa (NC)*
- *Angélique RENAUD, SPG Bio Fetia (PF) et SPG Bio Caledonia (NC)*
- *Rural Youth Network (AUS)*
- *Michaela COSIJN, CSIRO (AUS)*

- **Reconnaître les pratiques vertueuses**

Les participants ont souligné l'importance de valoriser économiquement les pratiques vertueuses pour encourager leur adoption par les agriculteurs actuels et futurs, telles que l'agriculture biologique, l'agroécologie et les services écosystémiques. Pour ce faire, l'élaboration de politiques est cruciale, et quelques sources d'inspiration ont été mentionnées : la Nouvelle Politique Agricole Commune (PAC), de l'Union Européenne, qui propose diverses aides pour promouvoir la transition écologique de l'agriculture (aides au verdissement de l'agriculture, réorientation des subventions des grands producteurs vers les petits producteurs adoptant des pratiques durables, etc.) ; le Plan Climat Énergie de la PN de Nouvelle-Calédonie, mettant l'accent sur le verdissement des aides et réalisant concrètement une redirection des soutiens vers des pratiques plus durables.

Personnes/organisations ressources :

- *Province Nord (PN) (NC)*

d-La liste des initiatives / projets / actions inspirantes cités par les participants

Personne ou structure citée	Inspiration
Thierry BOLO Province des Îles Loyauté (PIL) (NC)	Politique de la PIL de NC qui propose + 10 % de bonification sur l'aide à l'investissement agricole pour les femmes UCPA et UCPM : forme juridique intègre les associations des pêcheurs et à Maré les clans de la mer
Communauté du Pacifique (CPS)	Division des "droits de la personne et développement social" Les femmes dans l'agriculture : Exemple d'un projet à Fidji
Audrey LACHAUD Food&CookLab (PF)	Projet "incubateur de projets d'agro transformation"
Corinne LAUGROST DAG (PF)	l'AGROPOL de papara
Green Tipenga (NC)	Entreprise privée de transformation des produits locaux à destination des écoles de Pouembout

Association Korayl (NC)	Agrotransformation à petite échelle et Économie sociale et solidaire
SiQO NC	Les signes officiels de la Qualité (SiQO)
Agence Rurale (NC)	Etude en cours pour développer une Marque agriculture familiale pour les excédents des tribus
Province des Îles Loyauté (PIL) (NC)	Projet de label " fait dans les Loyauté" avec les autorités coutumières des îles
SiQO (NC)	Les labels durables SiQO
The Pacific Organic and Ethical Trade Community (PoetCom)	Le label Bio Pasifika
Marc FABRESSE, CAPL (PF)	La Campagne " Manger local "
Interprofession Fruits Et Légumes de NC (IFEL)	Organisation qui rassemble les producteurs et les industriels : estiment les besoins et fixent des prix de vente justes
Coopératives actives : Coop 1 (NC) ou Wake Chaa (NC)	Organisation de producteurs qui permet travailler collectivement sur les marges et dont l'adhésion permet d'avoir un débouché assuré
Angélique RENAUD, SPG Bio Fetia (PF) et SPG Bio Caledonia (NC)	Soutenir des dispositifs de commercialisation des produits biologiques locaux
Rural Youth Network (AUS)	Organisation type réseau, permettant de structurer les jeunes acteurs autour d'activités sociales et d'évènements
Michaela COSIJN, CSIRO (AUS)	Projet : Agribusiness-led inclusive value chain development for smallholder farming systems in the Philippines (IVC Philippines) | ACIAR
Province Nord (NC)	le Plan climat Énergie qui réoriente des aides vers des pratiques plus durables

e-Les opportunités de coopération et atouts divers des territoires énoncés par les participants du thème 4

Les participants ont exprimé leur intérêt à collaborer et à échanger à l'avenir sur les sujets énumérés ci-dessous. De plus, ils ont souligné les atouts de leur propre territoire sur lesquels les territoires voisins pourraient s'appuyer, se solliciter et s'inspirer :

- La Nouvelle-Calédonie mentionne à plusieurs reprises l'importance de créer un pôle d'agrotransformation sur le modèle de l'AGROPOL de PF.

- Wallis-et-Futuna exprime son souhait de développer des collaborations avec les organismes de formation professionnelle et continue de la Polynésie française et de la Nouvelle-Calédonie, tels que les lycées agricoles et hôteliers. L'objectif est de renforcer les compétences des futurs acteurs du système alimentaire de leur territoire.

- La Polynésie française exprime son souhait de s'inspirer des coopératives de Nouvelle-Calédonie pour élaborer des modèles adaptés à son territoire.

Atouts divers énoncés :

- Atouts et forces de Wallis-et-Futuna : Expertise avérée en matière de mise en place d'une écotaxe, notamment à travers un système de consigne de déchets qui rapporte quelques francs pacifiques par détritus ; Valorisation dans les politiques de l'organisation et de la vision communautaire, coutumière de WF.

- Atouts et forces de Polynésie française : Retours d'expérience à venir concernant le dimensionnement et l'exploitation des unités d'agrotransformation et de stockage installées à travers l'ensemble des archipels.

- Atouts et forces de Nouvelle-Calédonie : Multiples réseaux d'acteurs et de modèles de gouvernance différents via les interprofessions (Fruits & légumes et viande) entre autres.

3.5. Renforcer la résilience des acteurs océaniens de l'alimentation face aux vulnérabilités et aux chocs (Thème 5)

a-La problématique

Le Pacifique insulaire est confronté à des séries de chocs extrêmes et cumulatifs, allant de la pandémie de Covid-19 à l'inflation, en passant par l'augmentation des risques naturels et la dégradation des sols. Cela se traduit par exemple par une variabilité imprévisible des ressources en eau des îles hautes et une raréfaction croissante de cette dernière sur les atolls, augmentant la vulnérabilité des populations. Pour répondre à ces défis, le renforcement des capacités de recherche et de partage de connaissances, y compris les connaissances traditionnelles, sont une des solutions à développer. De plus, faciliter les échanges de matériel végétal et génétique, tout en harmonisant et renforçant la biosécurité, ainsi que partager les données de suivi des stocks halieutiques, sont des solutions à encourager. Il est également important d'explorer le levier du financement de la couverture du risque climatique et de l'adaptation aux vulnérabilités, et les systèmes d'alerte et d'anticipation, notamment par le biais de la collecte de données.

Partant de ces constats, les participants à l'atelier ont été invités à partager des expériences en cours ou en projet dans les divers territoires et pays de la région pour anticiper les chocs en cours et à venir afin de garantir la durabilité des systèmes alimentaires.

b-Les témoignages des acteurs locaux

Intervenant	Sujet de présentation inspirant
Julien LE BRETON SODELAMA (NC)	Les fermes agroforestières, un modèle de résilience aux chocs climatiques : "Permaculture et Souveraineté alimentaire à la maison des Solidarités de Poya"
Alexandra GRAND DRM (PF)	Étude pour l'évaluation de la pression de pêche des ressources recifo-lagonaires à l'échelle de la Polynésie française (financement PROTEGE) – *en cours*
Pauline MEURLAY CAP-NC (NC)	Structuration des acteurs de la filière de valorisation de la matière organique par la CAP-NC / VALORGA
Romain BORIE CPS / DAG (PF)	Produire un terreau de semis local en valorisant les déchets de la coprahculture (financement PROTEGE)
Savelio TELAI DSA (WF)	Projet AWAFU : agrobiodiversité à Wallis et Futuna (ref1, ref 2) (financement PROTEGE)

c-Les contributions des participants

- **Produire de la connaissance au service de la résilience**

Le besoin de produire, centraliser et partager des données est crucial pour une meilleure compréhension de l'agrobiodiversité et de l'état des ressources halieutiques, comme évoqué dans les thèmes antérieurs. La grande diversité des plantes alimentaires de la région est un levier largement sous-utilisé pour renforcer la résilience du secteur primaire. Il est donc essentiel de recenser et de conserver cette diversité. Parallèlement, le changement climatique impacte également les ressources halieutiques affectant à la fois leur volume et leur répartition géographique. Avoir des connaissances précises est donc indispensable pour anticiper et s'adapter à ces changements.

Exemples de projets de production de données inspirants : Études prospectives des impacts du changement climatique sur les ressources halieutiques (CSIRO) ; Recensement des savoirs traditionnels via le projet AWAFU (ref1, ref 2) (WF) ; Recensement des plantes alimentaires traditionnelles des périodes de disette à Fidji.

Personnes/organisations ressources :

- *Michaela COSIJN, CSIRO (AUS)*
- *Institut Agronomique Néo-Calédonien (IAC) (NC)*

- **Renforcer la capacité des modèles agricoles à encaisser les chocs climatiques**

Les participants soulignent la mise en place de projets pilotes ou de démonstration de systèmes agricoles qui ont présenté des résultats prometteurs ces dernières années. Ainsi les systèmes agroforestiers ont fait la démonstration de leur grande capacité à encaisser les effets à la fois des sécheresses sévères mais aussi de précipitations importantes. Cela s'avère crucial, étant donné l'ampleur des destructions observées dans de nombreuses parcelles en monocultures pendant le dernier phénomène La Niña en Nouvelle-Calédonie. L'enjeu aujourd'hui est donc de réussir le changement d'échelle afin que ces systèmes ne soient plus des « pilotes » mais les standards agricoles des territoires. Cette transition vers une échelle plus large nécessitera non seulement la vulgarisation et la diffusion des résultats techniques obtenus, mais également des politiques publiques ambitieuses impliquant une réorientation des aides agricoles. Disposer de matériel végétal adapté et diversifié est également un des leviers permettant de faire face aux chocs climatiques. Cela implique de disposer d'infrastructures et d'organisations capables, en cas de cyclones par exemple, de fournir rapidement une quantité suffisante de matériel végétal sain pour relancer les productions agricoles.
Le projet porté par le Vanuatu et la province des îles Loyauté auprès du fonds KIWA est cité comme exemple inspirant. Il vise à établir un dispositif de relance post-cyclonique de l'agriculture vivrière, en mettant en place un réseau de pépinières permettant de réapprovisionner l'agriculture familiale en plantes et en semences.

Personnes/organisations ressources :

- *Agence Française de Développement (AFD), programme KIWA*
- *Province des Îles Loyauté (NC)*

- **Impulser le changement de trajectoire par les élus politiques et coutumiers**

La volonté et le portage politique sont des prérequis pour renforcer la résilience des systèmes alimentaires. Dans le Pacifique, cet engagement politique doit être également complété par les autorités coutumières qui peuvent mobiliser leurs communautés pour soutenir les différents projets mis en œuvre.
L'exemple inspirant de la restauration collective de la commune de Teva I Uta de Polynésie française a été rendu possible grâce à un fort engagement des élus de la commune, comme en a témoigné Clément VERGNHES, adjoint au maire de la Commune de Teva I Uta. L'implication décisive du volet politique dans le projet "De la terre à l'assiette, à la terre…" s'est traduite par l'établissement d'une feuille de route claire en faveur des produits locaux.

Personnes/organisations ressources :

- *Clément VERGNHES, Commune de Teva I Uta (PF)*

Financé par l'Union européenne

- **Consolider l'ensemble des acteurs des chaînes de valeur**

De nombreux projets ont été mis en œuvre au niveau du secteur primaire pour renforcer la résilience des systèmes alimentaires. Cependant, pour garantir cette résilience, il est crucial de soutenir l'ensemble des chaînes de valeur, impliquant ainsi la mobilisation des acteurs de l'aval. L'exemple de la fragilité des transformateurs de produits locaux face à la pénurie de produits locaux consécutive à un événement climatique, a été évoqué lors des débats. Cela souligne la nécessité d'intégrer tous les maillons des filières alimentaires dans les projets visant à renforcer la résilience des systèmes alimentaires, comme l'explique l'étude financée par l'ADEME sur le potentiel de diversification économique à forte soutenabilité (Vertigo Lab) (NC).

Personnes/organisations ressources :

- *VertigoLab (NC)*
- *ADEME (NC)*

- **Former et valoriser des ressources humaines**

Les participants soulignent que les ressources humaines sont une ressource cruciale des systèmes alimentaires, dont il faut sécuriser la résilience. L'ensemble des territoires et pays de la région font face une déperdition dramatique des forces vives dans le secteur primaire, principalement en raison de l'immigration ou de l'attrait accru d'autres secteurs. Pour assurer la durabilité des systèmes alimentaires, il est impératif de valoriser l'ensemble des métiers de l'alimentation et de prendre en considération les attentes, les aspirations et les perspectives de la jeunesse. Une idée de programme inspirant issue des échanges : lancement de programmes d'échanges régionaux pour former des "futurs acteurs" des systèmes alimentaires.

- **Réduire les dépendances**

Les participants ont relevé qu'un système alimentaire, a fortiori en contexte insulaire, ne peut être résilient s'il repose sur des produits locaux dont la production requiert des intrants essentiellement importés. Ainsi, la substitution des intrants importés (pour l'alimentation animale, semences, engrais,…) par des intrants locaux, au-delà de la création de richesse locale, est l'un des principaux leviers de résilience. De nombreuses initiatives visant à valoriser les ressources en biomasse et à soutenir l'animation de réseau de semenciers locaux, ont été lancées dans les pays et territoires de la région.
La réduction des dépendances ne concerne pas que les intrants agricoles mais également les subventions et les transferts provenant de l'extérieur des territoires.
Les participants ont souligné qu'il est crucial de réduire progressivement cette dépendance afin de ne pas déstabiliser le secteur primaire et compromettre l'objectif d'atteindre l'autonomie alimentaire des territoires.
Des réponses inspirantes citées par les participants : Valorisation de la biomasse avec Valorga (NC) ; production de larves de Black Soldier Fly pour l'alimentation animale (Neofly & Technival en NC et PF) ; Terreau de semis local à partir de bourre de coco (Vaihutifresh en PF) ; Ensilage des déchets de poissons comme fertilisant (NC) ; valorisation des déchets organiques d'origine animale (province Sud, NC) ; Centre d'étude des cultures et des arbres du Pacifique (CePaCT) et sa banque de semences et de plants (Fidji), emballage à partir de matière végétal : Bio Base Tahiti (PF)

Personnes/organisations ressources :

- *Valorga (NC)*
- *Neofly & Technival (NC et PF)*
- *Thierry LISON DE LOMA, VaihutiFresh (PF)*

Financé par l'Union européenne

- *Biobase (PF)*
- *Centre d'étude des cultures et des arbres du Pacifique (CePaCT-CPS) (Fidji)*

d-La liste des initiatives / projets / actions inspirantes cités par les participants

Personne ou structure citée	Inspiration
Michaela COSIJN, CSIRO	Etudes prospectives des impacts du changement climatique sur les ressources halieutiques
Institut Agronomique Néo-Calédonien (IAC) (NC)	Projet AWAFU
Agence Française de Développement (AFD)	Le programme KIWA
Clément VERGNHES, Commune de Teva I Uta (PF)	L'implication du volet politique, dans le projet "De la terre à l'assiette, à la terre…" pour réellement changer les choses
Vertigo Lab	Etude sur le potentiel de diversification économique à forte soutenabilité de nouvelle calédonie
Valorga (NC)	Valorisation de la biomasse
Neofly & Technival	Elevage de Black Soldier Fly (NC et PF)
Vaihuti Fresh	Production de terreau de semis local (PF)
Biobase (PF)	Production d'emballages à partir des déchets verts
Centre d'étude des cultures et des arbres du Pacifique (CePaCT) (Fidji)	Banque de semences et de plants située à Fidji

e-les opportunités de coopération et atouts divers des territoires énoncés par les participants du thème 5

Les participants ont exprimé leur intérêt à collaborer et à échanger à l'avenir sur les sujets énumérés ci-dessous. De plus, ils ont souligné les atouts de leur propre territoire sur lesquels les territoires voisins pourraient s'appuyer, se solliciter et s'inspirer :

- Face à l'importante dépendance aux intrants, la Polynésie française indique qu'il serait intéressant de partager les résultats du projet mené par le CSIRO en NC pour l'élaboration d'un aliment local pour l'élevage de crevettes. Dans le cadre d'un projet de démonstrateur territorial SATAAP (sécurité alimentaire et de transition agroécologique des atolls) porté par la DAG et en cours de finalisation, la Polynésie française envisage une coopération avec les Kiribati.

- Le territoire de Wallis et Futuna exprime un vif intérêt pour des échanges avec les pays ACP (Tonga, Fidji et Samoa) pour mettre à jour leur stratégie d'adaptation et leur plan de résilience face au changement climatique. De plus, il souhaite développer des collaborations portant sur la biosécurité pour faciliter les échanges de produits entre les territoires.

- Les territoires ACP soulignent l'importance de générer des données pour modéliser les projections des impacts du changement climatique. Cela permettrait d'orienter et d'adapter en conséquence les systèmes alimentaires.

Atouts divers énoncés :

- Atouts et forces de Polynésie française : Expertise sur la substitution d'intrants : terreau de semis local à base de tourbe de coco, poudre de nacre, etc.

- Atouts et forces de Nouvelle Calédonie : Association AGIR : multiples connaissances sur les pratiques agroforestières, réseau d'agriculteurs semenciers, etc. ;

- Atouts et forces de Wallis et Futuna : Partage des connaissances et pratiques issues de l'agriculture traditionnelle, opportunités d'alimenter la banque de conservation des espèces de la CPS (Centre for Pacific Crops and Trees (CePaCT) avec des plantes de WF listées dans l'étude AWAFU (ref1, ref 2).

4. Conclusion

4.1. Orientations en matière de coopération régionale

Des besoins opérationnels de coopération ont été identifiés et énoncés dans chacun des 5 thèmes, ils sont issus des discussions des participants des différents pays et territoires. Cependant il existe également des besoins de coopération plus généraux, partagés à l'échelle de la région qui sont rappelés ci-dessous.

En effet, la région du Pacifique offre un terrain fertile pour la coopération en matière de projets alimentaires territoriaux durables. La diversité des pays, territoires et des îles au sein de cette région crée une opportunité unique pour l'échange de connaissances, de pratiques agricoles traditionnelles et de solutions innovantes. La mise en place de partenariats entre les différents pays et territoires du Pacifique pourrait favoriser le partage d'expertises dans la production durable d'aliments adaptés aux conditions locales, tout en préservant la biodiversité et en renforçant la résilience des communautés face aux défis climatiques.

Il existe un besoin général de montée en compétence des acteurs concernant l'ensemble des domaines du système alimentaire pour favoriser des pratiques agricoles durables, la conservation des ressources naturelles et la promotion de systèmes alimentaires locaux résilients. Cela concerne notamment la production alimentaire, la formation des acteurs du terrain (secteur primaire, agrotransformateurs et agents techniques), la communication ou encore la gouvernance : apprendre à se structurer en fonction de son propre territoire pour faire avancer ensemble les projets alimentaires territoriaux. Des partenariats - échanges d'experts et/ou missions de coopération technique - pourraient être établis afin d'échanger des connaissances sur les pratiques agricoles adaptées au climat et aux conditions locales, encourager la diversification des cultures (renforcer l'agro-biodiversité), collecter de la donnée sur l'état des ressources (halieutiques, sols, eau,...), transformer les produits locaux, mettre en place des réseaux de distribution de produits locaux et promouvoir des initiatives de formation et d'éducation pour les agriculteurs, les agrotransformateurs et les consommateurs sur les pratiques durables.

Ainsi les participants de NC mentionnent des opportunités d'immersion entre les territoires, qu'il s'agisse des PTOM ou ACP : " Aller chez nos voisins, faire des déplacements sur le terrain, pour être dans le concret ". Il s'agit-là de procéder à des échanges de bonnes pratiques ou de pratiques inspirantes entre les territoires de la région… auprès des agriculteurs mais aussi des techniciens, des chambres consulaires, des élus des communes, des cuisiniers et des transformateurs locaux. Les échanges pourraient concerner la gouvernance du système alimentaire ou bien des sujets précis comme l'agrotransformation des produits locaux ("*uru*, banane, taro, patate douce et manioc, doivent prendre une place beaucoup plus importante dans les assiettes, notamment via la restauration scolaire" - souligne le Ministre de l'agriculture, des ressources marines, en charge de l'alimentation et de la recherche de PF, M. Taivini TEAI), la gestion de l'eau et des sols ou encore l'intégration des savoir traditionnels. WF par exemple, vient préciser ses envies de coopération et voit en la PF un territoire voisin clé dont les acteurs pourraient venir en mission sur place (notamment DAG, DRM et DGAE) pour renforcer les discussions et actions concernant la pêche hauturière ou encore les politiques des quotas d'importations de produits agricoles. Les expériences et les connaissances des acteurs de la région en matière de gestion durable, de gestion des ressources naturelles et de développement économique pourraient être précieuses pour la mise en place de projets innovants et durables à travers les territoires.

Les atolls possèdent un environnement pédoclimatique unique et caractéristique du Pacifique. Suite au pré-tour dans les Tuamotu et au Pasifika Ma'a, un projet de coopération se dégage entre les Kiribati et la Polynésie française : travailler conjointement à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations des

Financé par l'Union européenne

atolls en répliquant SATAAP* aux Kiribati (dans un premier temps). Cette coopération pourrait également s'appuyer sur l'expertise scientifique du CSIRO.
Les acteurs des pays présents (Fidji, Kiribati et Samoa) soulignent vouloir davantage intégrer les PTOM dans leurs réflexions et programmes régionaux à venir. Ils mentionnent l'idée de créer un dispositif régional d'accueil des acteurs des SA, basé sur le secteur privé. Cela viserait à créer un écosystème collaboratif et innovant pour favoriser le développement durable, la résilience et la prospérité des systèmes alimentaires au niveau régional. Les objectifs d'un tel dispositif seraient de faciliter la coopération et les partenariats, promouvoir l'innovation, renforcer les capacités et les compétences (programmes de formation, ateliers, etc), soutenir le développement économique local et promouvoir la durabilité.

Le Ministre de l'agriculture fidjien a exprimé une demande, qui intéresse également les acteurs des Samoa, qui est d'aider à la mise en place de leur laboratoire de CIV (culture in vitro), à l'installation d'équipements et à la mise en place de formation du personnel, pour l'analyse de résidus de pesticides dans les cultures.

Les acteurs des pays de la région invitent les PTOM français à bénéficier de leurs connaissances, compétences, expertises et savoir suivants (non exhaustif) :

- Compétences pluridisciplinaires et rôle de facilitateur pour la mobilisation des compétences de la région : CSIRO et CPS ;
- Savoir-faire du secteur privé dans l'agrotransformation ;
- Vitalité des connaissances traditionnelles dans certains pays en termes de résilience alimentaire ;
- Effet levier vis-à-vis des bailleurs de fonds internationaux pour monter des projets de coopération régionale.

Par ailleurs, si de nombreuses actions, projets, et politiques phares sont mises en place au sein de la région Pacifique, force est de constater le manque de partage et de diffusion de la donnée récoltée grâce à des projets pilotes, projets de recherche, études de prestataires, supports d'appui réalisés par des organismes techniques à destination du grand publiques ou des acteurs économiques, comptes rendus d'ateliers et de séminaires, etc.
L'amélioration du partage et de la diffusion de ces données est indispensable. Les acteurs des pays et territoires indiquent qu'il serait judicieux d'avoir une plate-forme coopérative de partage des données et à l'échelle régionale pour prendre connaissance des supports, résultats déjà existants dans les autres pays et territoires.
D'un point de vue de la recherche, les acteurs de NC expriment une forte volonté de collaboration IAC-CPS-CSIRO pour suivre de manière scientifique et documentée, l'évolution des systèmes alimentaires et être en mesure d'adapter les réponses de leur territoire. A noter que, dans le cadre du projet TRIAD, un observatoire de la transition alimentaire va être mis en place par l'IAC en Nouvelle-Calédonie.

Actuellement la recherche de financements est peu coordonnée entre les territoires. Cependant les opportunités de coopérations sont nombreuses et partagées. Ainsi, les PTOM français, à la suite de ce séminaire Pasifika Ma'a, ont annoncé souhaiter davantage se coordonner pour répondre conjointement à des appels à projet régionaux afin d'obtenir des financements (type Programme KIWA). Ces programmes peuvent aider à financer des projets de développement local et à échanger des expériences et des bonnes pratiques entre les différentes parties prenantes.

D'autres outils de coopération internationale comme les accords de coopération bilatéraux ou multilatéraux (partenariats entre les gouvernements, les organisations internationales, les ONG et le secteur privé par exemple), peuvent offrir des opportunités de coopération en matière de développement des systèmes agricoles et alimentaires. Les partenariats public-privé doivent être une priorité : les entreprises privées apportent des compétences et des ressources financières pour soutenir des projets de développement local, tandis que les services publics fournissent un cadre réglementaire et une supervision pour garantir la cohérence et le suivi des projets.

Financé par l'Union européenne

Enfin, les réseaux de coopération internationale peuvent également offrir des opportunités de partage d'expériences et de connaissances entre les acteurs du développement alimentaire. Les organisations internationales telles que la FAO, la CPS, l'Union Européenne peuvent fournir des informations et des ressources.

***Le projet SATAAP** en quelques mots

SATAAP : "sécurité alimentaire et transition agroécologique des atolls de Polynésie". L'objectif est le renforcement de la sécurité et de la résilience alimentaire dans un contexte de micro marchés insulaires totalement isolés. Cela passe par l'accompagnement des acteurs des atolls selon 5 axes :

1. Restaurer et préserver les agro-écosystèmes d'atolls
2. Soutenir une activité agricole professionnelle durable dans le contexte des micro marchés d'atoll
3. Faire de la restauration scolaire un dispositif d'apprentissage et de formation pour une alimentation saine
4. Soutenir la production et l'autoconsommation de biens alimentaires à l'échelon familial
5. Communiquer, former, capitaliser et répliquer

4.2. Perspectives UE

L'atelier régional sur la durabilité des systèmes alimentaires qui s'est tenu à Papeete du 02 au 06 octobre 2023 à l'initiative du « Projet Régional Océanien des Territoires pour la Gestion durable des Ecosystèmes – PROTEGE » financé par l'Union européenne, nous a permis de disposer d'un panorama complet des actions engagées à l'échelle des PTOM du Pacifique en faveur de la transition alimentaire et de voir quelles complémentarités pourraient être développées avec certains pays du Pacifique.

L'Union européenne a noté avec une grande satisfaction l'unanimité des participants à souligner l'apport du projet PROTEGE en tant que catalyseur d'initiatives en faveur de la durabilité des systèmes alimentaires dans les PTOM du Pacifique, ainsi que leur ambition de bâtir sur ces initiatives pour continuer à renforcer ces systèmes afin de les rendre plus durables, résilients et inclusifs. Cette ambition se manifeste au travers des plans de transition alimentaire établis récemment par chaque territoire.

L'Union européenne a réitéré son engagement à soutenir ces plans au travers du nouveau projet régional en faveur des PTOMs du Pacifique qui devrait être opérationnel dès le début 2025. Ce projet, financé à hauteur de 36 millions d'euros sur 5 ans, a pour ambition de renforcer la durabilité, la résilience et la diversification de la production alimentaire dans les 3 territoires tout en y encourageant une consommation alimentaire durable et saine. Il devrait donc répondre aux attentes légitimes des citoyens de ces territoires pour une alimentation saine, locale et durable, telles qu'elles furent exprimées durant cet atelier.

4.3. Les mots de clotûre du rapport

Le séminaire Pasifika Ma'a a permis d'accueillir un événement d'envergure, rassemblant des participants venus de tous horizons du Pacifique, pour échanger avec une perspective novatrice de la durabilité des systèmes alimentaires. La réflexion n'a pas seulement porté sur la durabilité des pratiques agricoles et d'exploitation des ressources marines, mais bien sur l'ensemble du système alimentaire, de la production à la consommation, en englobant la transformation, le stockage, la distribution et l'élaboration des politiques. Le concept de système alimentaire durable, qui vise à garantir un accès à une alimentation respectueuse de l'environnement, contribuant à la sécurité alimentaire (tant en quantité que qualité) et nutritionnelle, ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures selon la définition de la FAO, a largement été exploré pendant la semaine d'échanges.

Ce séminaire a mis en lumière la diversité des actions, projets, idées et politiques émergeants ou à remettre au goût du jour. Les différents acteurs de la région sont une source d'inspiration et d'innovation pour renforcer la durabilité et la coopération au sein de nos systèmes alimentaires insulaires. En partant de ces bases solides et inspirantes, les pays et territoires de la région ont les capacités de générer un changement mesurable, en garantissant un accès à une alimentation saine, nutritive et de qualité.

Les participants du Pasifika Ma'a ont regagné leur territoire avec une nouvelle énergie pour guider leurs initiatives vers des systèmes alimentaires durables. Ensemble, ils ont la capacité de transformer la manière dont nous produisons, consommons, transformons et distribuons nos aliments, et de gérer leur gestion des ressources naturelles limitées. Ils ont démontré leur capacité de restructurer les méthodes de travail, d'intégrer toutes les communautés à chaque étape du système alimentaire et de le rendre plus autonome et résilient. Il est crucial de repenser les dépendances extérieures et les modalités de financement des actions, projets, idées et politiques.

La diversité des acteurs et leurs expertises permet d'envisager des changements significatifs, car ils représentent les piliers des systèmes alimentaires, directement ou indirectement. Le Pasifika Ma'a a permis une meilleure compréhension des actions menées dans chaque territoire et pays, et des opportunités de coopération, désormais entre les mains de chacun pour être nourries avec conviction.

Le Ministre de l'agriculture, des ressources marines, en charge de l'alimentation et de la recherche de Polynésie française, M. Taivini TEAI clôture la semaine d'atelier avec ces propos :

" A mon sens, et comme le disait notre vice-présidente à l'ouverture de ce séminaire, oui, nous sommes un seul et même peuple, celui des îles du pacifique, celui des premières pirogues à voile qui nous ont portés vers ces îles et atolls embarquant à leur bord : taro, uru, manioc, fe'i, pua'a, plantes médicinales…
A nous aujourd'hui de nous engager, comme nos aînés, à reconquérir une agriculture de subsistance, durable, basée sur nos propres ressources alimentaires locales ".

5. Boîte à outil du Pasifika Ma'a

5.1. Les présentations des experts de la semaine et les articles de presse

- Liens vers les interventions de la semaine : Cliquer ici

https://www.spc.int/DigitalLibrary/CCES/Collection/PROTEGE_SYSTEMES%20ALIMENTAIRES_PACIFIQUE_2023

1- **Nicolas Bricas**, Cirad, UMR MoISA, Chaire Unesco Alimentations du Monde, IPES-Food, Montpellier, France : Les systèmes alimentaires et leur durabilité
2- **Marie-Noëlle Lopez**, Gouvernent NC : Point d'étape de la NC engagée dans la transition alimentaire du pays
3- **Joseph Gestin**, DSA WF : Présentation du Plan alimentaire territorial
4- **Philippe Couraud**, DAG PF : Présentation du Plan de transition alimentaire
5- **Alisi Tuqa**, Food Systems Programme Lead, SPC : The SPC Food Systems Flagship
6- **Michaela Cosijn**, International Development Research Officer, Land and Water Flagship, CSIRO: Strengthen Food Systems in the Pacific
7- **Taimalietane (Tai) Matatumua**, Assistant Chief Executive Officer Policy, Planning & Communication Division Ministry of Agriculture and Fisheries : Samoa Food Systems Pathway 2030
8- **Kinaai Kairo**, Director - ALD National Convener : Food Systems in Kiribati
9- **Hon. Vatimi Rayalu**, Minister for Agriculture & Waterways : Fiji Food System Challenges and Interventions
10- **Séverine Bouard**, IAC, CIRAD : Contribution de l'agriculture familiale à l'autosuffisance alimentaire
11- **Florence Tartanac**, Senior officer, FAO : Atteindre la faim Zéro d'ici 2023 : l'approche des systèmes alimentaires sensibles à la nutrition de la FAO
12- **Linda Thomas**, Research Technician in the Ecosystem Modelling team, Marine Observations and Analytics group, CSIRO : Impacts of climate change on marine resources: Pacific region projects
13- **Clément Vergnhes-Mono, Hinanui Snow, Rino Cavallo, Jean-Baptiste Tavanae**, Commune de Teva I Uta, Tahiti, Polynésie française : De la terre à l'assiette, à la terre…
14- **Equipe CPS et Lou Chadebech (D.A.I. Consulting)** : Bilan des ateliers Pasifika Ma'a 2023

- Liens vers les articles en ligne

CPS
2 OCTOBRE 2023
Coopération entre les pays ACP et PTOM du Pacifique, en amont du séminaire régional sur la durabilité des systèmes alimentaires du Pacifique
https://protege.spc.int/fr/news/eau-peche-cotiere-et-aquaculture-agriculture-et-foresterie/cooperation-entre-les-pays-acp-et

TAHITI INFO
2 OCTOBRE 2023
Le Pacifique craint une crise alimentaire
https://www.tahiti-infos.com/Le-Pacifique-craint-une-crise-alimentaire_a219775.html

RADIO 1
2 OCTOBRE 2023
L'ALIMENTATION, " UNE PORTE D'ENTRÉE POUR TRAITER TOUS LES MAUX DE LA SOCIÉTÉ "
https://www.radio1.pf/lalimentation-une-porte-dentree-pour-traiter-tous-les-maux-de-la-societe/

CPS
5 OCTOBRE 2023
Séminaire sur la durabilité des systèmes alimentaires du Pacifique
https://protege.spc.int/fr/news/especes-envahissantes-eau-peche-cotiere-et-aquaculture-agriculture-et-foresterie/seminaire-sur

CPS
5 OCTOBRE 2023
Conférence : les enjeux de durabilité des système alimentaires dans le Pacifique
https://protege.spc.int/fr/news/especes-envahissantes-eau-peche-cotiere-et-aquaculture-agriculture-et-foresterie/conference-1

TAHITI INFO
6 OCTOBRE 2023
Système alimentaire : Le Pacifique à l'heure du bilan
https://www.tahiti-infos.com/Systeme-alimentaire-Le-Pacifique-a-l-heure-du-bilan_a219880.html

RADIO 1
6 OCTOBRE 2023
L'UNION EUROPÉENNE VEUT CRÉER UN " RÉSEAU RÉGIONAL DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES "
https://www.radio1.pf/lunion-europeenne-veut-creer-un-reseau-regional-de-systemes-alimentaires/

TNTV
7 OCTOBRE 2023
" Pasifika Ma'a ", envisager des coopérations régionales pour mieux gérer les écosystèmes
https://www.tntv.pf/tntvnews/polynesie/environnement/pasifika-maa-envisager-des-cooperations-regionales-pour-mieux-gerer-les-ecosystemes/

- Téléchargez les photos en haute définition de la semaine : Photos

5.2. L'annuaire des participants

EQUIPE ORGANISATIONNELLE					
Participant	**Pays - Territoire**	**Organisme**	**Fonction / Titre**	**Contact**	**Intervention dans l'atelier** **Lien vers le Bilan de l'atelier : Cliquer ici**
Lou CHADEBECH	PF	D.A.I. Consulting - Le Développement Agro' Innovant	Gérante, Consultante spécialisée innovation pour des systèmes alimentaires durables	daiconsulting2018@gmail.com +689 89 50 53 21 consultingdai.com	Prestataire pour l'organisation Animatrice du thème 4 de l'atelier
François FAO	WF	Communauté du pacifique	Coordonnateur territorial PROTEGE pour Wallis et Futuna	francoisf@spc.int	Animateur du thème 4 de l'atelier
Camille GALL	PF	Direction des ressources marines	Animatrice PROTEGE DRM "pêches côtières et aquaculture"	camille.gall@drm.gov.pf	Animatrice du thème 1 de l'atelier
Aurélie THOMASSIN	PF	Communauté du pacifique	Coodonnatrice territoriale PROTEGE pour la Polynésie française	aureliet@spc.int	Animatrice du thème 1 de l'atelier, co-organisatrice
Angèle ARMANDO	NC	Communauté du pacifique	Chargée de communication et de visibilité PROTEGE	angelea@spc.int	Animatrice du thème 1 de l'atelier, co-organisatrice
Matthieu JUCKER	NC	Communauté du pacifique	Coordonnateur thématique " pêches côtières et aquaculture"	matthieuj@spc.int	Animateur du thème 2 de l'atelier
Julie PETIT	NC	Communauté du pacifique	Coodonnatrice territoriale PROTEGE pour la Nouvelle-Calédonie	juliep@spc.int	Animatrice du thème 3 de l'atelier

Peggy ROUDAUT	NC	Communauté du pacifique	Cheffe de projet PROTEGE	peggyr@spc.int	Animatrice du thème 3 de l'atelier, co-organisatrice
Romain BORIE	PF	Direction de l'Agriculture	Animateur PROTEGE DAG - Agriculture & Foresterie	romain.borie@dag.gov.pf	Animateur du thème 5 de l'atelier Présentation en travaux de groupe : Produire un terreau de semis local en valorisant les déchets de la coprahculture (financement PROTEGE)
Clément GANDET	NC	Communauté du pacifique	Coordonnateur thématique " agriculture et foresterie"	clementg@spc.int	Animateur du thème 5 de l'atelier, co-organisateur

EXPERTS “TÉMOIGNAGES” LORS DES TRAVAUX DE GROUPES					
Participant	**Pays - Territoire**	**Organisme**	**Fonction / titre**	**CONTACT**	**Intervention dans l'atelier**
Marc FABRESSE	PF	Chambre de l’Agriculture et de la Pêche lagonaire	Secrétaire général par intérim	marc.fabresse@capl.pf	Filière "carottes de Tubuai" Kits potagers solidaires
Florence FRERE	NC	Fédération des industries de Nouvelle-Calédonie	Chargée d’études Relations Institutionnelles	etudes@finc.nc	Intégration des matières premières locales par l'industrie agro-alimentaire
Julien LE BRETON	NC	Food Forest Connexion & SODELAMA	Docteur en écologie tropicale	julien.lebreton@gmail.com sodelama.nc@gmail.com	Valorisation par une activité de traiteur des productions issues de l'agroforesterie régénérative Les fermes agroforestières, un modèle de résilience aux chocs climatiques : "Permaculture et Souveraineté alimentaire à la maison des Solidarités de Poya"
Yannick FULCHIRON	NC	Agence de Développement	Responsable du pôle Agroalimentaire	yannick.fulchiron@adecal.nc	"Bouge ton bassin": approvisionnement local de la restauration scolaire dans le cadre du projet TRIAD

Financé par l'Union européenne

		économique de la Nouvelle-Calédonie		yannick.fulchiron@province-sud.nc	
Herenui TERIIEROOITERAI	PF	Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française	Directrice du département de la restauration scolaire	herenui@spc.pf	Soutenir les communes pour intégrer les produits locaux dans la restauration scolaire: le rôle du SPC-Pf
Audrey LACHAUD	PF	Food&CookLab	Fondatrice et Directrice	audrey@foodandcooklab.com	Projet « j'améliore la qualité de mes repas" (financement PROTEGE) Projet « incubateur de projets d'agro transformation » (financement PROTEGE)
Dick FOREST	NC	Agence sanitaire et sociale de la Nouvelle-Calédonie	Chef de projets au programme de prévention des pathologies de surcharge pondérale	dick.forest@ass.nc	Modification d'habitudes alimentaires au regard du contexte de vie (deux exemples : milieu scolaire, interventions de sensibilisation à l'importance du petit déjeuner et milieu tribal, ateliers culinaires « Repas équilibré en tribu » (ex en village à Poum).
Manihi LEFOC	PF	Consultante en Alimentation / Comportements alimentaires	ASAE Conseil : Agir pour la Santé et l'Avenir de nos Enfants	manihilefoc.asae@gmail.com	"SENS, Savoir Eduquer et Nourrir et Sainement - les Classes du goût polynésiennes"
Gilles Tehau PARZY	PF	Eden Team	Gérant, certificateur, consultant et formateur en production bio et agroécologie	gilles.parzy@gmail.com	Pépinière agroécologique de Paea (financement PROTEGE)
Françoise HENRY	PF	HB Henry Système Participatif de Garantie SPG Bio Fetia	Productrice en Agriculture Biologique Présidente du SPG	niouksong@gmail.com	L'agricuture biologique, une réponse à la nécessité d'avoir des modes de production durables (financement PROTEGE)

			Bio Fetia		
Pauline MEURLAY	NC	Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie	Responsable du pôle Développement Durable	pmeurlay@cap-nc.nc	Tech & Bio NC : Vulgariser les techniques d'Agriculture Biologique via un salon professionnel Structuration des acteurs de la filière de valorisation de la matière organique par la CAP-NC / VALORGA
Magali VERDUCCI	PF	Direction des Ressources Marines	Cheffe de projets gestion et préservation des ressources récifo-lagonaires	magali.verducci@administration.gov.pf	Evaluation de l'état des stocks halieutiques des atolls de Rangiroa et Arutua et mesures de gestion durable des ressources en concertation avec les pêcheurs (financement PROTEGE)
Denis EHRSAM	WF	Chambre de commerce, d'industrie, des métiers et de l'agriculture	Directeur	directeur@ccima.wf	Agrotransformation à W&F: état des lieux et perspectives (coopération avec la PF-fiancement PROTEGE)
Poeti LO	PF	Système Participatif de Garantie SPG Bio Fetia	Directrice - Remplacée par Angélique RENAUD	direction@biofetia.pf	Soutien aux dispositifs de commercialisation des produits bio locaux en PF et NC (financement PROTEGE)
Mario LOPEZ	NC	Fédération des Pêcheur Hauturier de Nouvelle Calédonie	Président	direction@pescana.com	Nouveaux modes de valorisation des produits de la pêche (financement PROTEGE)
Alexandra GRAND	PF	Direction des Ressources Marines	Chargée du développement de la filière lagonaire	alexandra.grand@administration.gov.pf	Étude pour l'évaluation de la pression de pêche des ressources récifo-lagonaires à l'échelle de la Polynésie française (financement PROTEGE)
Savelio Telai	WF	Direction des services de l'agriculture de la forêt et de la pêche	Chef de bureau des productions agricoles	savelio.telai@agripeche.wf	Projet AWAFU : agrobiodiversité à Wallis et Futuna (financement PROTEGE)

EXPERTS DES PRÉSENTATIONS EN PLÉNIÈRES					
Participant	**Pays - Territoire**	**Organisme**	**Fonction / titre**	**CONTACT**	**Intervention dans l'atelier Liens vers les interventions de la semaine : Cliquer ici**
Nicola BRICAS	France	Cirad, UMR MoISA, Chaire Unesco Alimentations du Monde, IPES-Food	Chercheur Titulaire	nicolas.bricas@cirad.fr	Les systèmes alimentaires et leur durabilité
Marie-Noëlle LOPEZ	NC	Gouvernement en charge de la transition écologique et alimentaire	Conseillère du cabinet de M. Jérémie Katidjo Monnier Membre du gouvernement	marie-noelle.lopez@gouv.nc	Point d'étape de la NC engagée dans la transition alimentaire du Pays
Joseph GESTIN	WF	Direction des services de l'agriculture de la forêt et de la pêche	Directeur	joseph.gestin@agripeche.wf	En plénière : Présentation du Plan alimentaire territorial En travaux de groupes : Structuration de la filière pêche hauturière
Philippe COURAUD	PF	Direction de l'Agriculture	Directeur	philippe.couraud@administration.gov.pf	Présentation du Plan de transition alimentaire
Alisi TUQA	Fidji	Communauté du Pacifique	Food Systems Programme Lead	alisit@spc.int	The SPC Food Systems Flagship
Michaela COSIJN	Australie	Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation	International Development Research Officer, Land and Water Flagship	michaela.cosijn@csiro.au	Strengthen Food Systems in the Pacific
Taimalietane (Tai) MATATUMUA	Samoa	Ministry of Agriculture and Fisheries	Assistant Chief Executive Officer Policy, Planning & Communication Division	tai.matatumua@maf.gov.ws	Samoa Food Systems Pathway 2030

Financé par l'Union européenne

Kinaai KAIRO	Kiribati	ALD National Convener / MELAD Kiribati	Director	dald@melad.gov.ki secretary@melad.gov.ki	Food Systems in Kiribati
Vatimi RAYALU	Fidji	Ministery for Agriculture & Waterways	Hon. Minister for Agriculture & Waterways	andrewtukana15@gmail.com (Dr Andrew Tukana :Permanent Secretary at Ministry of Agriculture and Waterways)	Fiji Food System Challenges and Interventions
Séverine BOUARD	NC	Institut Agronomique néo-Calédonien Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement	Chercheuse en géographie humaine et ingénieure agronome	severine.bouard@iac.nc	En plénière : Contribution de l'agriculture familiale à l'autosuffisance alimentaire En travaux de groupes : Etude sur le budget alimentaire des familles de Wallis & Futuna (financement PROTEGE)
Florence TARTANAC	Italie	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture	Senior officer	Florence.Tartanac@fao.org	Atteindre la faim Zéro d'ici 2023 : l'approche des systèmes alimentaires sensibles à la nutrition de la FAO
Linda THOMAS	Australie	Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation	Research Technician in the Ecosystem Modelling team, Marine Observations and Analytics group	Linda.Thomas@csiro.au	Impacts of climate change on marine resources: Pacific region projects

EXPERTS DES VISITES DE SITE					
Participant	**Pays - Territoire**	**Organisme**	**Fonction / titre**	**CONTACT**	**Intervention dans l'atelier**
Clément VERGNHES	PF	Commune de Teva I Uta	Adjoint au maire	clement.vergnhes@commune-tevaiuta.pf	Présentation projet alimentaire territorialisé de la commune de Teva i Uta "De la terre à l'assiette, à la terre…"
Hinanui SNOW	PF	Commune de Teva I Uta	Directrice Générale des Services	hinanui.snow@commune-tevaiuta.pf	Présentation projet alimentaire territorialisé de la commune de Teva i Uta "De la terre à l'assiette, à la terre…"
Rino CAVALLO	PF	Commune de Teva I Uta	Gestionnaire de la restauration scolaire	rino.cavallo@commune-tevaiuta.pf	Présentation projet alimentaire territorialisé de la commune de Teva i Uta "De la terre à l'assiette, à la terre…"
Jean-Baptiste TAVANAE	PF	Jean-Baptiste TAVANAE	Agriculteur professionnel certifié Bio	tearaituatavanae@gmail.com	Membre du projet alimentaire territorialisé de la commune de Teva i Uta Lien vers sa Page Facebook "Le potager Bio de JB"
Corinne LAUGROST	PF	Pôle transformation de l'AGROPOL, Direction de l'Agriculture	Ingénieure développement de l'agrotransformation	corinne.laugrost@rural.gov.pf	Agropol agrotransformation : Centre de recherche, innovation, valorisation en agrotransformation, de la direction de l'agriculture de la Direction de l'Agriculture, Papara, Tahiti - Lien vers la Présentation
Maurice WONG	PF	Centre et pôle expérimentation végétale et ressources génétiques AGROPOL, Direction de	Directeur	maurice.wong@rural.gov.pf	Agropol : Centre de recherche, innovation, valorisation en agriculture de la direction de l'agriculture de la Direction de l'Agriculture, Papara, Tahiti - Lien vers la Présentation

		l'Agriculture			
Hautia PROKOP	PF	Tahitian Tasty	Gérante	tahitiantasty@gmail.com	Tahitian Tasty : atelier de transformation des produits locaux (fruits séchés, cuirs de fruis, chips, etc) et service de traiteur - Lien vers la Page Facebook
Marc André LAFILLE	PF	Direction des ressources marines	Responsable du centre technique aquacole	marc-andre.lafille@administration.gov.pf	Visite du centre technique aquacole de Vairao Ecloserie - Lien vers le Site de la DRM
Corentin SALVAN	PF	Direction des ressources marines	Ingénieur aquacole, responsable du programme « algues »	corentin.salvan@administration.gov.pf	Visite du centre technique aquacole de Vairao Algues - Lien vers le Site de la DRM
Eric Adams	PF	Ava Design	Agriculteur, fondateur des Kits aquaponiques familiaux	ericadams689@gmail.com	Visite du centre technique aquacole de Vairao Kit Aquaponique Familial Présentation en travaux de groupe du Kit aquaponique familial pour la sécurité alimentaire des Tuamotu (financement PROTEGE)
Tuani TOUSSAINT	PF	Direction des ressources marines	Technicienne aquacole	tuani.toussaint@administration.gov.pf	Visite du centre technique aquacole de Vairao Huîtres et Rori sur les bassin de terre - Lien vers le Site de la DRM
Marie SOEHNLEN	PF	Direction des ressources marines	Chargée de programmes pêche hauturière	marie.soehnlen@administration.gov.pf	Visite du port de pêche
Taiana RAOULX	PF	Moana Développement	Responsable du programme « Observateurs embarqués »	taianaraoulx@gmail.com	Visite du port de pêche - Lien vers une présentation des "Observateurs embarqués"
Vaihere TEHEI	PF	Marché de Papeete	Directrice	vaihere.tehei@villedepapeete.pf	Visite du marché de Papeete - Lien vers le Site du Marché
Marc FABRESSE	PF	Chambre de l'Agriculture et de la Pêche lagonaire	Secrétaire général par intérim	secretariat@capl.pf marc.fabresse@capl.pf	Visite de la foire agricole - Lien vers le Dossier de presse

PARTICIPANTS				
Participant	**Pays - Territoire**	**Organisme**	**Fonction / titre**	**CONTACT**
Ruateki TEKAIARA	Kiribati	Ministère de l'environnement et de l'agriculture	Ministre	
Saitofi MIKA	Kiribati	Département de l'agriculture et de l'élevage	Directrice	dald@melad.gov.ki
Andrew TUKUNA	Fidji	Ministery for Agriculture & Waterways	Secrétaire général	andrewtukana15@gmail.com
Charles TAPUTUARAI	Fidji	Direction Polynésienne des Affaires maritimes	Directeur adjoint	charles.taputuarai@administration.gov.pf
Julien BARBIER	NC	Agence Rurale	Chargé de mission	julien.barbier@agencerurale.nc
Binh TRAN	NC	Union Européenne	Responsable de projets	Thanh-Binh.TRAN@eeas.europa.eu
Abel CICA	NC	Fédération des pêcheurs - CAPNC	Elu consulaire	sppl@cap-nc.nc
Sylvie DUVAL	NC	Direction des Affaires Vétérinaires Alimentaires et Rurales	Responsable du pôle SSA Adjointe au chef de service	sylvie.duval@gouv.nc
Lafaele TUKUMULI	WF	Assemblée Territoriale de Wallis et Futuna	Président de la Commission Agriculture Elevage et Pêche	tukumulilafaele@gmail.com
Glenn WADRA	NC	Gouvernement NC	Chargé de mission Affaires européennes Service de Coopération et relation extérieure	glenn.wadra@gouv.nc
Suliana HAFOKA	WF	Chambre de commerce et d'industrie, des métiers et d'agriculture	Technicienne de production animale	suliana.hafoka@ccima.wf
Catherine COLOMBET	PF	Direction Générale des Affaires économiques	Directrice adjointe	catherine.colombet@administration.gov.pf

Georges REMOISSONET	PF	Direction des Ressources Marines	Chargé de programme en perliculture et aquaculture	georges.remoissonet@administration.gov.pf
Pauline NIVA	PF	Assemblée de Polynésie française	Commission Santé APF	pauline.niva@assemblee.pf
Salomone LOGOTE	WF	Chefferie de Wallis et Futuna	Uluimonua, Ministre coutumier en charge du secteur primaire	salomone.logote@douane.finances.gouv.fr
Taine DOMINIQUE	NC	Secrétariat Général PIL	Chargé de mission recherche de financement innovation	D-TAINE@loyalty.nc
Olga GAVEAU	WF	Assemblée Territoriale de Wallis et Futuna	Chargée de mission	olga.gaveau@assembleeterritoriale.wf
Lila CHARETTE	NC	Direction du Développement Économique et de l'Environnement Province Nord	Technicienne d'appui à la commercialisation	l.charette@province-nord.nc
Jérémy KATIDJO MONNIER	NC	Gouvernement NC	Membre en charge de la transition alimentaire	jeremie.katidjo-monnier@gouv.nc
Nivaleta BAUDRY	WF	Chambre de commerce et d'industrie, des métiers et d'agriculture	Entrepreneure	moefananiva@gmail.com
Boris LHIE	PF	Direction de l'agriculture	Chargé de mission Plan Alimentation territorial	boris.lhie@administration.gov.pf
Gabriel SAO CHAN CHEONG	PF	Direction des ressources marines	Cellule Gestion et Préservation des ressources	gabriel.saochancheong@administration.gov.pf
Aroarii FREBAULT	PF	Assemblée de Polynésie française	Commission Santé à APF	aroarii.frabault@assemblee.pf
Caroline BRIAL	WF	Service de Coopération des Politiques Publiques et de Développement de la préfecture de Wallis et Futuna	Chargée de mission	caroline.brial@wallis-et-futuna.pref.gouv.fr

Otilone TOKOTUU	WF	Chambre de commerce et d'industrie, des métiers et d'agriculture	Président de la CCIMA	presidentt@ccima.wf
Thierry BOLO	NC	Province des Iles Loyauté	Secrétaire général	t-bolo@loyalty.nc
Amalia FOTOFILI	WF	Direction des services de l'agriculture de la forêt et de la pêche	Cheffe du bureau des politiques et du développement du secteur primaire	amalia.fotofili@agripeche.wf
Christelle VARNEY	NC	Gouvernement de NC	Collaboratrice En charge de l'enseignement du 1er degré public, de l'enseignement privé, de l'égalité des chances et de la santé scolaire Cabinet de Mme Isabelle CHAMPMOREAU Vice-présidente du Gouvernement	christelle.varney@gouv.nc
Gregory WEISS	NC	Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle Calédonie	Elu consulaire	gweiss@cap-nc.nc
Sosefo TOLUAFE	WF	Assemblée Territoriale de Wallis et Futuna	Président de la commission des finances	sosefo.toluafe@assembleeterritoriale.wf
Emilie GUIBAL	PF	Direction Générale des Affaires économiques	Juriste	e.tevaite@yahoo.fr
Teragi TERIIPAIA	PF	Direction de la Solidarité et des familles	Assistante sociale	teragi.teriipaia@solidarite.gov.pf
Monette DELETANG	PF	Université de Polynésie française	Doctorante	
Caroline FAIVRE	NC	Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle Calédonie	Elue consulaire	cfaivre@cap-nc.nc
Marie Pierre GAVEAU	PF/WF	Délégation de Wallis et Futuna en Polynésie Française	Cheffe de service	delegationpf@mail.pf

Nicolas GOULETQUER CSIRO	Australie	CSIRO	A compléter par la CPS	nicolas.gouletquer@csiro.au
Carmen ROYERES	NC	RÉseau Professionnel pour une Agriculture Innovante et Responsable, REPAIR	Conseillère technique en agro-écologie	croyeres@repair.nc
Omayra NAISSELINE	NC	Agence Rurale	Présidente	O-NAISSELINE@loyalty.nc
Soane VAKAMUA Chefferie Wallis	WF	Chefferie du royaume de Sigave	Saatula, chef coutumier du royaume de Sigave	svakamua@yahoo.fr
Sylvestre LUAKI Chefferie Futuna	WF	Chefferie du royaume de Sigave	Chargé de mission	sylvestre.luaki@mail.wf
Georges DEHOUX	NC	Union Européenne	A compléter par la CPS	Georges.DEHOUX@eeas.europa.eu
Stéphane TUATAANE	WF	Chefferie du royaume d'Alo	Chargé de mission	royaume.alo@mail.wf
Sosefo MOTUKU	WF	Chefferie du royaume d'Alo	Tuiasoa, chef coutumier royaume d'Alo	sosefo.motuku@assembleeterrtoriale.wf
Ateo PUREA	PF	Commune de Fa'a'a	Elue	p.ateo@mairiefaaa.pf
Vaimoe VAAIE	PF	Direction générale de l'éducation	Infirmière, conseillère technique	vaimoe.vaaie@education.pf
Nadine GUAIS	PF	Établissement Public d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles, EPEFPA Opunohu	Chef de projet et enseignante	nadine.guais@educagri.pf
Vaiheatea CHIU	PF	Direction de la santé	Diététicienne	vaiheatea.chiu@administration.gov.pf
Maurice LAU POUI CHEUNG	PF	Délégation aux affaires internationales, européennes et du Pacifique	Chef du bureau du PAcifique	maurice.laupouicheung@presidence.pf
Gabriel COLOMBANI	PF	Délégation aux affaires internationales, européennes et du Pacifique	Délégué adjoint	gabriel.colombani@presidence.pf

Vanessa SIENNE	PF	Délégation aux affaires internationales, européennes et du Pacifique	Chargé de mission bureau du Pacifique	vanessa.sienne@presidence.pf
Alexandra CHONG	PF	Délégation aux affaires internationales, européennes et du Pacifique	Chargé de mission bureau du Pacifique	alexandra.chong@presidence.pf
Anne CAILLAUD	PF	Comité française "Union internationale pour la conservation de la nature"	Gestionnaire, programme outre-mer	anne.caillaud@uicn.fr
Elena GORCHAKOVA	PF	Comité française "Union internationale pour la conservation de la nature"	Chargée de mission "Biodiversité Pacifique"	elena.gorchakova@uicn.fr
Chloé DESMOTS	PF	Comité française "Union internationale pour la conservation de la nature"	Chargée de mission Appui à la société civile	chloe.desmots@uicn.fr
Caroline VINET	PF	Kahn&Associés	/	zoltan.kahn@kahn-associes.com
Philippe BIAREZ	PF	Direction de la santé de PF	Directeur	philippe.biarez@sante.pf
Laetitia VANNESSON	PF	Établissement Public d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles, EPEFPA Opunohu	Directrice d'exploitation	laetitia.vannesson@educagri.pf
Heinui LECAILL	PF	Assemblée de Polynésie française	Représentante du Président de la Commission agriculture	heinui.lecaill@assemblee.pf
Gabriel LEE	PF	Assemblée de Polynésie française	Collaborateur membre de la commission agriculture	gabriel.lee@assemblee.pf
Christine WONG	PF	Direction de l'agriculture	Ingénieure	christine.wong@administration.pf
Julie GRANGIRARD	PF	Direction de l'agriculture	Ingénieure	julie.grandgirard@rural.gov.pf

Moana MAAMAATUAIAHUTAPU	PF	Direction des ressources marines	Directeur adjoint	moana.maamaatuaiahutapu@administration.gov.pf
Hawaiki TEHURITAUA	PF	Groupe WANE	Responsable RSE	hawaiki.tehuritaua@wane.com
Heitiare HEIATA	PF	Direction Générale des Affaires économiques	Juriste	heitiare.heiata@economie.gov.pf
Albert TEANO	PF	Direction de la Solidarité et des familles	Directeur adjoint	albert.teano@administration.gov.pf
Claude JACQUES	PF	Fédération Te Ora Naho, FAPE	Secrétaire adjoint	teoranaho.fape@gmail.com
Poeti LO	PF	SPG Bio Fetia	Directrice	direction@biofetia.pf
Tiffany TANG	PF	Direction de la santé	Assistante chargée de projet	tiffany.tand@administration.gov.pf
Hereiti PERON-HAUMANI	PF	Gouvernement	Collaboratrice de la Député REID ARBELOT	/
Mereana REID ARBELOT	PF	Gouvernement	Député PF	/
Tamarii PUAHIO	PF	Gouvernement	Collaborateur de la Député REID ARBELOT	/
Cédric PONSONNET	PF	Direction des ressources marines	Directeur	cedric.ponsonnet@drm.gov.pf
Varink TAMA	PF	Chambre d'agriculture et de pêche lagonaire	3ème Vice-Présidente, représentante de la pêche Tahiti- Vairao	
Philippe GUESDON	PF	Te Tia Ara	/	/
Makalio FOLITUU	PF	Te Tia Ara	Président de l'association	/
Fanny ROSSI	PF	Direction de l'Agriculture	Responsable en chimie analytique à l'agropol de Papara	fanny.rossi@rural.gov.pf
Raihere TAU	PF	/	/	/

5.3. Les 25 témoignages inspirants des travaux de groupe

- Résumé des témoignages

BINÔME ANIMATION	PERSONNE RESSOURCE	SUJET DE PRÉSENTATION INSPIRANT
Thème 1		
Camille GALL (DRM PF) & Aurélie THOMASSIN (CPS PF)	Marc Fabresse CAPL (PF) Florence Frere FINC (NC) Julien Le Breton Food Forest Connexion (NC) Yannick Fulchiron Adecal (NC) Herenui Teriierooiterai SPCPF (PF)	▪ N°1 Filière "carottes de Tubuai" ▪ N°2 Intégration des matières premières locales par l'industrie agro-alimentaire ▪ N°3 Valorisation par une activité de traiteur des productions issues de l'agroforesterie régénérative ▪ N°4 "Bouge ton bassin" : approvisionnement local de la restauration scolaire dans le cadre du projet TRIAD ▪ N°5 Appui à la Qualité du repas servi en restauration scolaire et présentation du projet " les chefs cuisiniers à l'honneur " : le rôle du SPC-Pf
Thème 2		
Angèle ARMANDO (CPS NC) & Matthieu JUCKER (CPS NC)	Audrey Lachaud Food&CookLab (PF) Marc Fabresse CAPL (PF) Dick Forest ASSNC (NC) Séverine Bouard IAC (NC) Manihi Lefoc Asae Conseil (PF)	▪ N°6 Action " j'améliore la qualité de mes repas" (financement PROTEGE) ▪ N°7 Kits potagers solidaires ▪ N°8 Modification d'habitudes alimentaires au regard du contexte de vie (deux exemples : milieu scolaire, et milieu tribal) ▪ N°9 Étude sur le budget alimentaire des familles de Wallis & Futuna (financement PROTEGE) ▪ N°10 "SENS, Savoir Éduquer et Nourrir et Sainement - les Classes du goût polynésiennes"
Thème 3		
Julie PETIT (CPS NC) & Peggy ROUDAUT (CPS NC)	Gilles Tehau Parzy Eden Team (PF) Françoise Henry HB Henry / SPG Bio Fetia (PF) Eric Adams Ava Design (PF) Pauline Meurlay CAP-NC (NC) Magali Verducci DRM (PF)	▪ N°11 Pépinière agroécologique de Paea (financement PROTEGE) ▪ N°12 L'agriculture biologique, une réponse à la nécessité d'avoir des modes de production durables (financement PROTEGE) ▪ N°13 Kit aquaponique familial pour la sécurité alimentaire des Tuamotu (financement PROTEGE) ▪ N°14 Tech & Bio NC : Vulgariser les techniques d'Agriculture Biologique via un salon professionnel ▪ N°15 Évaluation de l'état des stocks halieutiques des atolls de Rangiroa et Arutua et mesures de gestion durable des ressources en concertation avec les pêcheurs (financement PROTEGE)

Financé par l'Union européenne

BINÔME ANIMATION	PERSONNE RESSOURCE	SUJET DE PRÉSENTATION INSPIRANT
Thème 4		
François FAO (CPS WF) & Lou CHADEBECH (D.A.I. Consulting PF)	Denis Ehrsam CCIMA (WF) Poeti Lo SPG Bio Fetia (PF) Audrey Lachaud Food&CookLab (PF) Mario Lopez Fédération des Pêcheurs Hauturiers (NC) / CAPNC Joseph Gestin DSA (WF)	▪ N°16 Agrotransformation à WF : état des lieux et perspectives (coopération avec la PF-financement PROTEGE) ▪ N°17 Soutien aux dispositifs de commercialisation des produits bio locaux en PF et NC (financement PROTEGE) ▪ N°18 Projet : " incubateur de projets d'agro transformation " (financement PROTEGE) ▪ N°19 Nouveaux modes de valorisation des produits de la pêche (financement PROTEGE) ▪ N°20 Structuration de la filière pêche hauturière
Thème 5		
Romain BORIE (DAG PF) & Clément GANDET (CPS NC)	Julien Le Breton SODELAMA (NC) Alexandra Grand DRM (PF) Pauline Meurlay CAP-NC (NC) Romain Borie CPS / DAG (PF) Savelio Telai DSA (WF)	▪ N°21 Les fermes agroforestières, un modèle de résilience aux chocs climatiques : "Permaculture et Souveraineté alimentaire à la maison des Solidarités de Poya" ▪ N°22 Étude pour l'évaluation de la pression de pêche des ressources récifo-lagonaires à l'échelle de la Polynésie française (financement PROTEGE) ▪ N°23 Structuration des acteurs de la filière de valorisation de la matière organique par la CAP-NC / VALORGA ▪ N°24 Produire un terreau de semis local en valorisant les déchets de la coprahculture (financement PROTEGE) ▪ N°25 Projet AWAFU : agrobiodiversité à Wallis et Futuna (financement PROTEGE)

N°1 Filière "carottes de Tubuai"

Territoire : Polynésie française

Acteur ressource et structure : Marc FABRESSE, secrétaire général par intérim de la chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire

Contact : secretariat@capl.pf ; marc.fabresse@capl.pf

La Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire de Polynésie française (CAPL) a lancé un programme de développement de la filière carotte aux Australes, présenté aux professionnels lors d'une première mission sous la nouvelle mandature en juillet 2021. Dès 2022, les grands objectifs ont été annoncés avec le soutien du Ministère de l'agriculture et en partenariat avec la Commune de Tubuai : (1) Doubler la production de carottes ; (2) Accroître et diversifier l'agriculture maraîchère ; (3) Mettre en place la transformation des carottes pour faciliter l'écoulement des excédents de tri.

Ainsi, La CAPL a financé, grâce à une subvention importante du Ministère de l'agriculture, de nouveaux matériels mis à disposition des agriculteurs en 2022 et 2023 : machines de travail du sol, semoir, arracheuse de carottes. Pour aider à la commercialisation, la SCA Hautea a passé une convention pour la gestion d'un hangar de la DAG (avec zone de stockage et laveuse de carottes) et deux agents de la CAPL ont été mobilisés pour : (i) Élaborer un cahier des charges qui pose les bases qualitatives des carottes issues de la laveuse (taille, qualité, prix) ; (ii) Assurer la relation avec les distributeurs et les agriculteurs de la SCA Hautea ; (iii) Faire les facturations à la place des agriculteurs ; (iv) Contrôler à l'arrivée du Tuhaa Pae à Papeete la bonne répartition et la qualité des commandes des distributeurs. Ce sont ainsi plus de 60 tonnes qui ont pu être écoulées par l'intervention de la CAPL en 2022 et près de 90 tonnes prévues en 2023.

En 2022, un test sur une petite quantité d'écarts de tri (8 tonnes achetée à 50 F CFP/kg) a été lancé, au pôle IAA de l'agropole de Papara, puis a Tipaerui dans une salle aménagée en laboratoire. Un container, mis à disposition par la DAG, a facilité le stockage d'une production de 2,5 tonnes de carottes transformées. Elle a permis d'approvisionner des évènements locaux (repas du séminaire des congrès de communes, foire agricole de Tahiti, concours "Carrot Cake" de la foire agricole, l'"Hawaikii nui va'a", des cantines scolaires).
Parallèlement, un montage de demande de subvention d'investissement a été réalisé sur la base des travaux de la DAG de 2012, pour permettre l'acquisition de matériels adaptés pour une unité d'agrotransformation industrielle, dont la priorité sera la transformation de carottes. Cette opération d'un montant de 17 millions de F CFP a été validée par les instances du pays. L'installation de cette unité est prévue en 2024 sur Tubuai.

Enfin, la CAPL anime la vulgarisation de la culture de carotte sur Tubuai via: (i) la mise en place de parcelles de démonstration sur deux terrains de 5000 m^2 chacun (terrain ferralitique et terrain sablonneux) ; (ii) une expertise technique sur le réglage des machines et l'itinéraire technique adapté pour doubler les rendements moyens actuellement obtenus par les agriculteurs de Tubuai.

La suite en une phrase : En 2024, la CAPL va participer à la formation des agriculteurs dès l'installation de la zone de transformation de carotte à Tubuai pour qu'ils puissent utiliser l'outil. Des essais hors saison sont en cours pour étaler au mieux la saison de production.

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers le bulletin de la CAPL

Financé par l'Union européenne

N°2 Intégration des matières premières locales par l'industrie agro-alimentaire

Territoire : Nouvelle-Calédonie

Acteur ressource et structure : Florence FRERE, Chargée d'études Relations Institutionnelles à la Fédération des industries de Nouvelle-Calédonie (FINC)

Contact : etudes@finc.nc

La FINC est une association patronale qui réunit environ 175 adhérents de tous les secteurs de l'industrie manufacturière de transformation calédonienne, et représente environ 5000 salariés. La part des industries agroalimentaires pèse environ un tiers des adhérents dont au moins un important producteur agricole. En NC, cette filière compte plus de 2400 salariés.
Les combats de la FINC sont la défense des produits locaux bruts et transformés et la lutte contre l'import non pertinent (ex : lorsque produit localement). La FINC représente les entreprises (les petites structures à faible effectif comme les gros acteurs exportateurs) auprès des institutions, participe en leur nom aux groupes de travail sur des sujets en lien avec leur activité, et fluidifie les liens entre acteurs de l'économie, afin de faciliter les coopérations. Elle alerte sur les risques de certains projets de réglementations. La FINC possède un outil de transformation alimentaire, qui permet d'assurer une partie des besoins alimentaires des calédoniens : production de " gamelles ", restauration collective, boulangerie, chocolat, glace, bière, rhum, torréfaction de café, poulet, charcuterie, huîtres, productions agricoles, viande, alimentation animale, yaourts, conserverie, etc.

La fédération est partie prenante de tous les chantiers destinés à l'amélioration de l'offre alimentaire, comme PROTEGE, ou en lien avec la santé publique, comme le plan Gouvernemental Do Kamo, dont les travaux remontent à 2015. Elle est membre de l'Interprofession Fruits & Légumes (dont le but est l'écoulement prioritaire des produits locaux), des comités de certification et des travaux sur les axes stratégiques du plan de Transition Alimentaire de la NC. Elle est fortement investie et assure notamment le relais avec ses membres, concernant les actions suivantes du Plan de transition alimentaire de NC :
- développer des outils de transformation (type légumeries) pour augmenter l'offre de produits prêts à l'emploi (4e & 3e gamme) disponibles pour les cantines
- organiser la structuration des filières par bassin de manière à renforcer la cohérence entre la production et la consommation locale.
- inciter et accompagner les industries agroalimentaires dans la reformulation de leurs recettes dans l'objectif de réduire les teneurs en sucre, sel et gras.

Un point fort de la fédération : tous les acteurs de la filière alimentaire sont potentiellement associés aux travaux, qui sont transverses.

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers la page ; nos avis sur les sujets alimentaires ; " Made In ", le magazine économique grand public porté par la FINC, qui publie des dossiers thématiques : ex " les filières : avenir économique de la NC ?

Financé par l'Union européenne

N°3 Valorisation par une activité de traiteur des productions issues de l'agroforesterie régénérative

Food Forest Connexion

Territoire : Nouvelle-Calédonie

Acteur ressource et structure : Julie LE BRETON, Docteur en écologie tropicale.

Contact : julien.lebreton@gmail.com

Food Forest Connexion, un collectif de trois agriculteurs (Mitton Lionel, Sansoni Mickael et Julien Le Breton) qui propose depuis 2018 un service de traiteur avec des repas et des collations dont l'intégralité est élaborée avec les produits cultivés dans leurs parcelles en agroforesterie régénérative à l'exception du sel (produit en NC à Poingam), de l'huile de Coco (produite à Fidji) et une partie du sucre Bio. L'objectif du projet est double puisqu'il s'agit également de démontrer (en particulier pour la population de Nouméa) que produire, transformer et cuisiner des produits sains dans un environnement sain est une réalité.

Face au constat d'un manque d'attractivité des produits bruts issus de l'exploitation (tubercules divers, feuilles vertes comestibles sauvages, fruits tropicaux locaux), notamment dû à un manque de connaissance de ces derniers, le trio, passionné de cuisine s'est alors lancé dans la transformation de ces derniers en plats à emporter. Ce fut un succès ! Les menus sont exclusivement végétariens et peuvent contenir une quarantaine de végétaux différents.

" les menus sont à l'image de nos champs ; c'est à dire très diversifiés et saisonniers ", J. Le Breton.

Les méthodes de productions sont basées sur l'agroforesterie régénérative qui ne nécessite aucun engrais chimiques ni pesticides d'aucune sorte. Outre la volonté de démontrer la pertinence des systèmes agroécologiques en termes de rendement, leur objectif est de faire pénétrer les produits vivriers du Pacifique dans les habitudes alimentaires des habitants européens de notre territoire. Au fil du temps, Food Foreste Connexion est devenue une référence locale en termes de cuisine végétale locale et innovante et est intervenue pour former des chefs de cuisine scolaire à la valorisation des produits vivriers.

La suite en une phrase : "en démontrant la réalité économique de nos activités nous pouvons espérer vois s'essaimer des initiatives équivalentes comme c'est déjà le cas dans diverses régions du pays".

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers la page Facebook

Financé par l'Union européenne

N°4 "Bouge ton bassin" : approvisionnement local de la restauration scolaire dans le cadre du projet TRIAD

Territoire : Nouvelle-Calédonie

Acteur ressource et structure : Yannick FULCHIRON, responsable du pôle Agroalimentaire à la Technopole de NC

Contact : yannick.fulchiron@adecal.nc

Le projet "Bouge ton bassin" (BtonB) vise à développer des filières à l'échelle de bassins de production dont le centre de gravité est la cantine d'un établissement scolaire. Il s'agit de construire son réseau d'approvisionnement en fruits et légumes bruts et transformés avec son bassin agricole, afin d'augmenter la part de produits frais dans les assiettes. Autrement dit, mettre en place de circuits courts entre les cantines du secondaire et les producteurs locaux. Bouge ton bassin s'inscrit dans un projet global intitulé TRIAD et se déroule au sein de 3 bassins répartis sur les 3 provinces de la NC. Ce choix permet de tester le déploiement dans des contextes différents et d'en faciliter l'essaimage futur.

La restauration scolaire est en souffrance face au triple défi auquel elle doit répondre : nourrir un grand nombre de personnes en peu de temps, tout en respectant les exigences nutritionnelles et sanitaires et en apportant du plaisir, avec la garantie d'un prix social. Un des volets du projet est de prendre soin des chefs : faciliter leurs actions, en lien avec l'approvisionnement et les techniques et recettes culinaires à base de produits locaux et sans oublier en lien avec le gaspillage alimentaire.

" *Il n'y a pas de bonne cuisine, si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée* " disait Paul Bocuse. Il s'agit par-là de redonner du sens au travail des chefs et de considérer les élèves comme des convives à part entière. Cette découverte alimentaire est complétée via TRIAD par une approche pédagogique du goût afin d'amener les enfants à verbaliser leurs sensations, leurs émotions et, ainsi, donner ou redonner du sens à leur alimentation.

Bouge ton bassin a permis :
-de construire et consolider des réseaux d'approvisionnement sur les 3 bassins afin d'augmenter la part de produits locaux localisés dans les assiettes des calédoniens et assurer l'écoulement des produits au sein du bassin, sans transiter par Nouméa ;
-d'accompagner des structures en restauration collective ou des équipes de cuisine à l'anticipation des menus et des commandes, à l'identification des besoins, à la mise en place des recettes bénéfiques à base de produits locaux, à la transformation des fruits et légumes ;
-d'éditer un catalogue à destination des professionnels qui recense les produits locaux disponibles et tarifés par producteur. Le catalogue est régulièrement mis à jour pour répondre en temps réel à l'offre et à la demande.

Vous souhaitez plus d'informations ? Lien vers la plaquette de présentation de BtonB ; Des informations sur le projet TRIAD

Financé par l'Union européenne

N°5 Appui à la Qualité du repas servi en restauration scolaire et présentation du projet " les chefs cuisiniers à l'honneur "

Territoire : Polynésie française

Acteur ressource et structure : Herenui TERIIEROOITERAI, Directrice du département de la restauration scolaire dans le syndicat pour la promotion des communes de PF (SPC PF)

Contact : herenui@spc.pf

Le retour des communes avec lesquelles nous travaillons nous permet de poser le constat suivant : les enfants ne mangent pas ou peu les produits locaux.
C'est la raison pour laquelle nous avons voulu travailler sur la qualité du repas servi en restauration scolaire et sur le projet " les chefs cuisiniers à l'honneur " : un réseau de chefs cuisiniers qui se réunit deux fois par an. Les objectifs sont de :

- Redonner du sens au rôle du cuisinier en mettant à l'honneur leur savoir-faire ;
- Favoriser la montée en compétences des cuisiniers au travers d'ateliers culinaires pour les inspirer de nouvelles recettes adaptées au goût de l'enfant ;
- Créer du lien entre les chefs cuisiniers des différentes communes et développer le partage d'expérience ;
- Promouvoir le patrimoine culinaire local et convaincre les chefs de les cuisiner (demande un effort supplémentaire) ;
- Inciter les autres communes à faire de même.

Le réseau de chefs créé en 2022 est fortement mis en avant lors du congrès des communes puisque ce sont les chefs qui préparent les repas du congrès avec l'objectif de produire ces derniers à base de produits locaux, peu onéreux et bons, et ainsi convaincre les maires d'intégrer davantage de produits locaux dans leurs cantines.

La suite en une phrase : Le SPCPF veut poursuivre l'alimentation du réseau des chefs cuisiniers, et créer des parcours de montée en compétences adaptés aux besoins des cuisiniers dans leur communes.

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers la page

N°6 Action " j'améliore la qualité de mes repas " (financement PROTEGE)

Territoire : Polynésie française

Acteur ressource et structure : Audrey LACHAUD, Fondatrice et Directrice de Food&CookLab, entreprise sociale à Moorea

Contact : audrey@foodandcooklab.com

" J'améliore la qualité de mes repas " vise à réunir chaque mois 15 familles, afin de leur permettre de se rencontrer de manière conviviale, autour d'objectifs partagés touchant à l'alimentation, la santé, le budget et l'agriculture. Les familles sont sélectionnées par la DSFE : ce sont des familles suivies en polyvalence qui ont des soucis passagers d'ordre financier ou autre. Elles habitent sur toute l'île de Moorea et l'action se déroule tous les mois à Paopao à Food&CookLab qui apporte des astuces, techniques, et réflexions nouvelles quant à ces sujets.
L'action repose sur deux objectifs : (i) gagner en réflexivité sur ses pratiques alimentaires au sens large et (ii) définir un levier possible d'amélioration via la motivation. Le but étant que chaque individu se comprenne davantage en tant que mangeur dans son foyer, qu'il acquière une capacité d'analyse de son vécu pour qu'ensuite il puisse décider ou non de modifier s'il y a motif de.

L'action est en cours et les résultats attendus sont les suivants : Transmettre le goût pour la cuisine des produits locaux ; Augmenter la part de repas cuisinés durablement (moins de viande, produits locaux) ; Susciter l'envie auprès des participants de maîtriser sa gestion de l'alimentation.
De manière concrète, le Food&CooLab accueille les participants pour démarrer la journée par un travail collectif ou individuel qui vise à questionner de façon simple et ludique des pratiques, des faits, pour faire réagir. S'en suivent deux heures de cuisine de recettes qui se veulent pas chères (sur la base des produits locaux avec à chaque fois un produit vivrier à l'honneur). Le coût du repas complet est calculé sur la base des produits consommés ce qui permet à chacun d'avoir des repères sur le coût produit maison.
Après le repas, un temps est dédié à une nouvelle activité, ou à tirer des enseignements de la journée. Les participants repartent avec des produits cuisinés pour faire goûter à la famille.

La DSFE est le partenaire indispensable de la démarche. La proximité et la qualité des relations que les parents ont avec leur assistante sociale permettent une grande implication et surtout, on peut avoir le retour direct de ce que nous faisons ensemble. (Changement d'habitudes, arbitrage dépenses, préoccupations différentes, implication au potager etc.)

La suite en une phrase : Refaire un accompagnement et prototyper un accompagnement à distance.

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers la page

Financé par l'Union européenne

N°7 Kits potagers solidaires

Territoire : Polynésie française

Acteur ressource et structure : Marc FABRESSE, secrétaire général par intérim de la chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire

Contact : marc.fabresse@capl.pf

Nourrir sainement notre population par les produits locaux et un objectif évident pour le territoire mais il n'est pas simple d'y arriver.

En 2021, la CAPL a lancé une action pour accompagner la création de potagers à travers les familles polynésiennes. L'édition du "Manuel du potager" était une première étape qui a permis d'accéder à des techniques agricoles et des informations utiles et pratiques pour les familles qui souhaitent se lancer dans un potager.

Cependant, des familles peinent à s'équiper en matériel pour lancer un potager. La CAPL a donc élaboré un kit potager solidaire comprenant les matériels nécessaires :

- Petits matériels divers (pelle, barre à mine, brouette, râteau, arrosoir, pots…) ;
- Matériel pour fertiliser (engrais de poisson, fût, EM, broyats de poisson…) ;
- Structure (grillage, cornière bois…) ;
- Semences, compost, terreau, savon noir ;
- 2 jours de formation à la plantation + aide à l'installation ;
- Un manuel du potager.

Une première phase a été lancée depuis décembre 2022 avec le financement de la DSFE. 160 familles sélectionnées sur les îles de Tahiti, Moorea et Raiatea se sont vu attribuer un kit potager.

Un programme de formation pour les familles retenues a été mis en place par la CAPL afin de les accompagner dans le lancement de leurs potagers. Le contenu de la formation regroupe les points clés suivants : faire son propre engrais de poissons ; faire son compost ; préparer son sol ; faire ses semis.

L'installation de kits prêts à l'emploi, chez les polynésiens permet de développer l'autoproduction et donc leur consommation en fruits et légumes. Le projet bénéficie d'une expérience en cours de finalisation sur une première phase de test.

La suite en une phrase : La CAPL a été lauréate d'un appel à projet de la direction de la santé : 50 nouveaux kits vont être installés prochainement. Pour ces kits, des systèmes de serres sont envisagés. A noter qu'un agent va être recruté en 2024 spécifiquement pour accompagner les familles à cuisiner les produits de leur potager.

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers le bulletin de la CAPL qui en parle

Financé par l'Union européenne

N°11 Pépinière agroécologique de Paea (financement PROTEGE)

Territoire : Polynésie française

Acteur ressource et structure : Gilles Tehau PARZY, certificateur, consultant et formateur en production bio et agroécologie.

Contact : gilles.parzy@gmail.com

L'association EDEN TEAM, promotrice de l'agroécologie et de l'écohabitat, a eu la chance d'avoir son projet de "pépinière agroécologique" considéré comme intéressant par PROTEGE et d'obtenir le financement de son lancement. Cette pépinière a été tout récemment installée à Paea, dans la vallée de la Papehue et commencera à produire d'ici quelques semaines (Novembre 2023).
L'objectif de la pépinière est :
-de fournir un large panel de matériel végétal approprié et d'informer les planteurs sur les exigences des végétaux proposés ;
-de mettre en place un conservatoire variétal afin d'assurer un renouvellement des stocks de plantes à commercialiser (approvisionnement direct) et permettre à EDEN TEAM de puiser sur des pieds-mères des boutures, semences, greffons, etc… Le conservatoire vise à devenir un jardin botanique formateur pouvant accueillir des publics variés. Une extension est prévue pour les besoins d'un de nos partenaires principaux : la coopérative Le Marché Bio ;
-le projet vise, à plus long terme, à commercialiser des productions agricoles bio et agroécologiques via la coopérative Le Marché Bio, et à améliorer l'accessibilité à des intrants via des achats groupés et du stockage sur place.

La commune de Paea contribue au projet avec tout d'abord une convention pour la concession d'un terrain qui consiste à :

- ouvrir au public et particulièrement aux " classes vertes " des écoles environnantes ;
- fournir aux espaces verts de la commune des plants à prix préférentiels ;
- tenir des formations pour les administrés de la commune.

La suite en une phrase : Pour lancer un véritable épanouissement du secteur via l'utilisation des ressources naturelles (lesquelles étaient à la base culturelle même de la prospérité polynésienne), de considérables défis sont à relever en matière d'éducation, de formation, d'échanges, de responsabilisation, de solidarité, de gouvernance adaptée.

Vous souhaitez plus d'informations ? Contactez Eden Team

Financé par l'Union européenne

N°12 L'agriculture biologique, une réponse à la nécessité d'avoir des modes de production durables (financement PROTEGE)

Territoire : Polynésie française

Acteur ressource et structure : Françoise HENRY, productrice en Agriculture Biologique (AB), présidente du Système Participatif de Garantie (SPG BioFetia)

Contact : niouksong@gmail.com

HB Henry Bernard et Françoise
Fruits et légumes produits dans le respect des règles de l'agriculture biologique
Tél: 87782362 Mail: henrybn@mail.pf BP 7262- 98719 Taravao

BIO pasifika
GARANTI PAR
SPG BIO FETIA
Certificat N° 201504006

MADE IN FENUA

Dans l'imaginaire collectif ordinaire, le principal impact de l'Agriculture Biologique réside dans l'amélioration de la santé des consommateurs. Mais il est un autre enjeu tout aussi important : la réduction de l'impact environnemental généré par l'activité agricole (protéger l'environnement terrestre et marin, la biodiversité, de régénérer les milieux et les sols). A l'échelle de la PF, le SPG Biofetia est une pierre angulaire du développement de la production en AB. Cette association à but non lucratif, composée de producteurs et de consommateurs bénévoles certifie et accompagne les producteurs en AB (Label Bio Pasifika) et a été reconnue d'intérêt général par le Gouvernement de PF (animateurs salariés grâce aux soutien du pays.
Le programme PROTEGE, qui tend vers la transition agroécologique et à plus forte raison vers l'augmentation de la part du Bio dans la production agricole globale a mis en place un réseau de fermes de démonstration en agroécologie et en AB à l'échelle des PTOM français. 7 sont situées en PF. Via PROTEGE, La ferme "HB Fruits et légumes Biologiques" s'est engagée en tant que ferme de démonstration sur un élevage de poules pondeuses Bio dans un poulailler mobile avec parcours mobiles dans un verger.

Les objectifs du poulailler mobile attendus sont :

- La réconciliation entre la production animale et le bien-être animal par la mise en place d'un élevage où les poules sont en parcours extérieur et vivent une vie de poules heureuses ;
- L'élevage avec de la nourriture Bio qui est la base de la qualité nutritive des œufs produits, en même temps que la pâture des herbes du pays. Ce point nous amène naturellement à la question de la viabilité économique d'animaux nourris avec des intrants Bio. La fourniture en intrants aujourd'hui essentiellement importés constitue un frein majeur à la viabilité ;
- La recherche de l'autonomie en production complémentaire voire totale de l'alimentation animale : expérimenter in situ l'application FAF (Fabrique ton aliment) mise en place avec la DAG, rechercher de produits locaux éligibles à la nourriture des poules pondeuses ;
- L'identification des bienfaits d'un poulailler au sein d'un verger (fertilisation, désherbage et contrôle des pestes et adventices) ;
- La capitalisation de ces données recueillies et leur partage.

La suite en une phrase : Il y aura une nécessité au niveau des politiques (i) de reconnaître et de rémunérer les services rendus à l'environnement et à la santé et (ii) d'assurer des débouchés locales pour la filière AB car " il faut vendre pour produire ".

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers la page HB Henry

Financé par l'Union européenne

N°13 Kit aquaponique familial pour la sécurité alimentaire des Tuamotu (financement PROTEGE)

Territoire : Polynésie française

Acteur ressource et structure : Eric ADAMS, Agriculteur passionné par les innovations, fondateur des Kits aquaponiques familiaux en PF

Contact : ericadams689@gmail.com

Les Tuamotus se caractérisent par un sol calcaire, pas d'eau courante et une quasi-inaccessibilité aux légumes bio (pour de multiples raisons : non produits sur place, trop chers, peu adaptés aux conditions pédoclimatiques, etc.). En réponse à ces défis, le Kit aquaponique familial veut offrir aux familles une opportunité et une méthode durable pour cultiver des légumes frais et sains via un système aquaponique. Il représente une solution accessible et écologique, adaptée aux contraintes environnementales des îles et des atolls. Ava design à récemment conçu une version du Kit plus adaptée aux Tuamotu (actuellement en test avant d'envisager son essaimage sur les atolls des Tuamotu).

Le kit promeut une agriculture résiliente en utilisant le *Chanos Chanos*, espèce de poisson endémique de PF. Ce choix est soutenu par des techniques de collecte durables, développées par la DRM et validées par nos expérimentations conjointes.
Le système aquaponique propose une surface d'environ 3 m2 d'emprise au sol pour une surface de culture effective de 2 m2. Le bassin piscicole alimente un bac de culture sur graviers inertes et un bac de culture sur radeau flottant.
Le kit familial permet une production potentielle de 500 à 800 g de légumes par jour et 15 kg de *Chanos Chanos* tous les 3 mois à partir du 6ème mois.
Ce kit a été développé pour pouvoir évoluer jusqu`à 10 fois sa surface de culture d'origine. En effet le potentiel de la station piscicole et sa filtration pourraient soutenir une culture allant jusqu'à 20 m2 sans modification particulière si ce n'est une biomasse plus importante en élevage. Entre poissons et légumes, la diversité est évidente ! Mais même au sein des variétés de plantes cultivées, la liste qui peut être cultivée est vaste (multiples légumes, herbes aromatiques, herbes médicinales, etc.). En effet, l'aquaponie est un système de culture en milieu vivant qui reproduit le fonctionnement d'un écosystème naturel et permet donc une grande diversité de culture.

Ce projet a vu le jour grâce à une collaboration avec la Direction des ressources marines de Polynésie française et avec le soutien de la Communauté du Pacifique Sud à travers le projet PROTEGE.

La suite en bref : "Ava Design ambitionne d'assurer une optimisation continue de l'efficacité de l'aquaponie dans différents contextes du Pacifique et travaille actuellement à établir des plans de culture avec des végétaux endémiques ou tropicaux. Par exemple, le liseron d'eau qui sur le plan nutritionnel est très intéressant, robuste et envahissant. " Les récoltes du Caillou" sur la Nouvelle Calédonie m'ont inspiré et j'ai commencé à rédiger un planning de culture qui suivent ces principes", E. Adams.

Vous souhaitez plus d'informations ? Contactez Ava Design

Financé par l'Union européenne

N°14 Tech & Bio NC : Vulgariser les techniques d'Agriculture Biologique via un salon professionnel

Territoire : Nouvelle-Calédonie

Acteur ressource et structure : Pauline MEURLAY, Responsable du pôle Développement Durable, Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie (CAP-NC)

Contact : pmeurlay@cap-nc.nc

La question du transfert et de la vulgarisation des techniques agricoles, en particulier en agroécologie et en agriculture biologique, est au cœur des préoccupations des agriculteurs et des services qui les accompagnent.
Une délégation du Pacifique avait participé en 2019 au Salon Tech&Bio, qui a lieu dans la Drôme tous les 2 ans (années impaires) : ce Salon est organisé depuis 2007, par la Chambre d'agriculture de la Drôme, sur une exploitation agricole et qui privilégie les approches concrètes via des démonstrations sur le terrain, des témoignages d'agriculteurs et d'entreprises, et des visites d'exploitations. Ils sont revenus convaincus que ce format était pertinent pour promouvoir le développement des pratiques de productions agricoles durables, et qu'il fallait en organiser un en Nouvelle-Calédonie !

Notre Rendez-vous Tech & Bio NC 2022 a présenté : 28 Exposants, 2,5 Ha de parcelles de démonstrations, plus de 30 conférences, plus de 60 ateliers et démonstrations techniques, un millier de visiteurs !

Les " Rendez-Vous Tech & Bio " sont des déclinaisons régionales du salon international Tech & Bio. Ils se déroulent toutes les années paires, tandis que le salon international se déroule toutes les années impaires. La Nouvelle-Calédonie, par l'intermédiaire de la CAP-NC, a candidaté auprès du réseau des Chambres d'agriculture France et été retenue pour l'organisation de cet évènement (6 rendez-vous se sont tenus en région en 2022).
Reprenant les grandes composantes de ces évènements, le Rendez-vous " Tech & Bio " NC des 7 et 8 octobre 2022 s'est articulé autour des 3 axes (démonstrations sur site, des conférences, un village d'exposants constitué de fournisseurs de l'amont et de l'aval : stands et exposition de matériel) et des animations autour de 6 Pôles thématiques (Gestion des sols et de l'enherbement, élevage, végétal : de l'approvisionnement à la commercialisation, insectes, arbres et biodiversité, eau et énergie, etc.)

La suite en une phrase : En NC, une réflexion est en cours pour mettre en œuvre des Journées techniques " Tech & Bio " en 2024 avec la possibilité de déclinaison de la marque sous ce format.
Un Rendez-vous Tech&Bio NC 2026 et PF 2026 est à prévoir…l'appel est lancé !!

Vous souhaitez plus d'informations ? Retour en image : Lien vers la vidéo de présentation, Lien vers la présentation des Rendez-vous T&B

Financé par l'Union européenne

N°15 Évaluation de l'état des stocks halieutiques des atolls de Rangiroa et Arutua et mesures de gestion durable des ressources en concertation avec les pêcheurs (financement PROTEGE)

Territoire : Polynésie française

Acteur ressource et structure : Magali VERDUCCI, Cheffe de projets gestion et préservation des ressources récifo-lagonaires à la Direction des Ressources Marines (DRM) de Polynésie française

Contact : magali.verducci@administration.gov.pf

La DRM est en charge de la gestion des ressources halieutiques et dispose de peu de données sur les pêcheries récifo-lagonaires qui sont difficiles à étudier du fait qu'elles sont multi-spécifiques, multi-engins, que les systèmes de distribution sont diffus ; et que le nombre de pêcheurs (qu'ils soient professionnels de loisir ou de subsistance n'est pas connu : difficultés de distinguer parfois les différentes catégories de pêcheurs).
A cela s'ajoute la vaste étendue du territoire et l'éclatement géographique des îles intra et inter-archipels et le fait qu'il n'existe aucune obligation pour les pêcheurs professionnels de déclarer leur production.

La DRM a commandité une étude réalisée et financée par le projet PROTEGE qui comprend un volet socio-anthropologique et un volet halieutique portant sur l'étude des pêcheries et l'évaluation de l'état des stocks d'espèces cibles de poissons. Elle a été menée sur les îles de Arutua et Rangiroa qui font partie de l'archipel des Tuamotu (PF). Ces îles ont été choisies car elles font partie des principales îles productrices qui alimentent le marché de Tahiti.
Cette étude a été commanditée afin de mieux connaître :
- les acteurs de la pêche et leur lien sur ces îles et de documenter les pratiques et savoirs relatifs à la pêche lagonaire
- l'état des stocks de 5 espèces ciblées de poissons sur Arutua et Rangiroa.
L'objectif opérationnel est d'accompagner la mise en place de mesures de gestion efficaces et qui ont pour principaux objectifs de préserver certaines ressources de la surpêche ou de restaurer des stocks en déclin afin de garantir la sécurité alimentaire sur les différentes îles mais également d'assurer des revenus pour les pêcheurs.

Les résultats pour certaines espèces sont à prendre avec précaution mais ils tendent à montrer que les stocks des différentes espèces étudiées sont surexploités et l'état de certains stocks est très préoccupant.
L'étude anthropologique a permis de récolter des savoirs et de décrire des techniques de pêche. Elle montre également que sur Rangiroa, les différents acteurs ont différentes représentations de l'espace et de la ressource, ce qui entraîne des crispations entre les différents groupes, notamment sur la zone de la passe de Tiputa. Il y a un sentiment d'injustice des pêcheurs qui sentent que seuls les pêcheurs doivent se restreindre au profit des plaisanciers et des plongeurs. La pêche serait la seule pratique sanctionnée.
A Arutua il y a un déséquilibre et des inégalités de pouvoir et d'accès aux ressources, avec des liens de parenté qu'il faut prendre en compte car il y a une domination d'un groupe sur les autres qui sont marginalisés.

La suite en une phrase : Il s'agit de restituer les résultats de l'étude en octobre 2023 et d'amorcer des discussions avec les populations pour savoir ce qu'ils souhaitent faire pour gérer leur ressource (expliquer la démarche de la DRM qui s'inscrit dans la cogestion et le renforcement des capacités des populations, pour les aider à choisir les meilleures mesures de gestion qui soient comprises adaptées et acceptables).
Vous souhaitez plus d'informations ? Un peu de patience, l'étude est en cours.

N°16 Agrotransformation à WF : état des lieux et perspectives (coopération avec la PF-financement PROTEGE)

Territoire : Wallis et Futuna

Acteur ressource et structure : Denis Ehrsam, Directeur de la CCIMA (Chambre de commerce, d'industrie, des métiers et de l'agriculture) de Wallis et Futuna

Contact : directeur@ccima.wf

Il existe un potentiel de développement de l'agriculture wallisienne et futunienne et en particulier de face à la très faible transformation des produits cultivés traditionnellement : taro, manioc, igname, *kapé* et le fruit à pain. Ces produits pourraient être transformés et ainsi acquérir davantage de valeur, être disponibles plus régulièrement et toucher un public plus large (en particulier la restauration collective et commerciale, la diaspora demandeuse de produits " du pays "). La CCIMA est une chambre interprofessionnelle qui représente l'ensemble du secteur privé, soit un peu plus de 1200 patentés pour 12 000 habitants. Avec l'homologue polynésien, la CAPL, elle mène un projet qui a pour objectifs de développer la valorisation et la transformation des produits agricoles wallisiens et futuniens par l'échange de compétences avec la Polynésie française (financements PROTEGE).

Dans le détail, le projet vise à permettre : La valorisation des produits agricoles de Wallis et Futuna ; La promotion d'une alimentation saine avec des produits locaux ; L'agrotransformation et la création de chaîne de valeur à partir de produits agricoles ou de cueillette sous-utilisés ; La création de petits laboratoires de transformation agricole dans chacune des deux îles (Wallis et Futuna) ; La création d'emploi, en particulier auprès des jeunes et des personnes éloignées de l'emploi très nombreuses à Wallis et Futuna ; L'innovation en agriculture ; La construction d'échanges de terrain entre agriculteurs Wallisiens et Futuniens et Polynésiens en agriculture vivrière ; La coopération régionale.

Un premier échange d'expérience a eu lieu la semaine avant le Pasifika Ma'a et la délégation de WF a pu passer une semaine auprès d'une 30aine de producteurs et découvrir une grande variété de structures, produits, techniques et lieux d'agro transformation inspirants, de Papeete à Moorea : production de farines de tubercules, ananas, jus de fruit, huileries, miel, canne à sucre, aquaculture, ateliers de formation alimentaires, formations aux lycées agricoles de Moorea et Taravao, cantine scolaire, fabrication d'engrais de poisson, etc. La délégation à également participé à la Foire agricole de Tahiti qui fut riche en rencontres avec les producteurs et fournisseurs de matériel, en découverte de techniques à initier à Wallis et Futuna comme les flocons de 'uru ou mei.
" C'est une mine d'idées pour l'organisation de la toute première Foire agricole à Wallis, les 15 et 16 décembre, en présence, en retour, d'une délégation polynésienne ".

La suite en trois phrases : Pour la motivation : les documents faits par la CAPL pour les formations, la valorisation doivent nous permettre de maintenir la motivation (ex : mon fa'a'apu ; bulletin de la chambre etc.).
Pour le financement l'expérience de la Polynésie est aussi intéressante. Nous espérons que le 12eme Fed régional ; le plan alimentaire etc., permettront de soutenir ceux qui agissent plutôt que ceux qui encadrent.
Enfin pour la valorisation : nous travaillons à l'élaboration d'une marque pour Wallis et Futuna, comme.
" Made in Fenua " ou " Mangez local ". Cela peut nous aider à nous fédérer, organiser, gagner en visibilité.

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers la page

Financé par l'Union européenne

N°17 Soutien aux dispositifs de commercialisation des produits bio locaux en PF et NC (financement PROTEGE)

Territoire : Polynésie française et Nouvelle-Calédonie

Acteur ressource et structure : Poeti LO, directrice de l'association Bio Fetia jusqu'à novembre 2023 ; Angélique RICHARD, directrice de l'association Bio Fetia dès novembre 2023 ; Lou CHADEBECH, consultante à D.A.I. Consulting chargée de projet

Contact : direction@biofetia.pf , daiconsulting2018@gmail.com

En réponse à plusieurs constats partagés entre la Polynésie française et la Nouvelle Calédonie :

- Une augmentation croissante des producteurs Bio mais des difficultés d'écoulement à des prix rémunérateurs ;
- Un manque de structuration des filières d'approvisionnement de l'agriculture biologique ;
- Une difficulté à faire rencontrer l'offre et la demande ;
- Des initiatives de commercialisation qui s'essoufflent, d'autres qui se créent…

Le projet " Soutien aux dispositifs de commercialisation des produits bio locaux en PF et NC ", consiste à accompagner de manière personnalisée des dispositifs de commercialisation (ddc) de produits BIO pour structurer la filière de commercialisation bio, et proposer des produits bio à un juste prix pour les consommateurs et les producteurs. En Polynésie française et en Nouvelle-Calédonie, deux ddc ont été sélectionnés sur chaque territoire pour bénéficier de cet accompagnement qui aura lieu entre octobre 2023 et janvier 2024. En PF, s'agit de l'Association coopérative GAB Raromatai basée à Raiatea et la coopérative Le Marché Bio basée à Tahiti et en NC il s'agit de la coopérative COOP 1 et de la Filière viande.

Le projet est décliné en trois phases : 1 - Réaliser un bref état des lieux du système de commercialisation et planifier les actions à développer pour améliorer le fonctionnement des ddc ; 2 - Mettre en place et suivre des actions personnalisée avec les acteurs des 4 dispositifs de commercialisation, pour améliorer le fonctionnement de leurs structure – en cours ; 3 - Estimer l'impact des actions et du projet d'accompagnement sur le système de commercialisation – à venir.

Les premiers résultats
La phase 1 a abouti à l'élaboration fiches de synthèses à votre disposition ici :
- Fiches de synthèse en PF
- Fiches de synthèse en NC

Vous souhaitez plus d'informations sur le Bio ? lien vers le site

N°18 Projet : " incubateur de projets d'agro transformation " (financement PROTEGE)

Territoire : Polynésie française

Acteur ressource et structure : Audrey LACHAUD, fondatrice et directrice de Food&CookLab (F&CL)

Contact : contact@foodandcooklab.com

D'un côté, nous avons des agriculteurs et pêcheurs dont les revenus sont faibles aux alentours de 100 000 xpf en moyenne et de l'autre des cantines scolaires en recherche de produits locaux de 4eme gamme.
La création de valeur ajoutée est très importante en pêche lagonaire lorsqu'on transforme le poisson (on valorise tout le poisson ; le marché de la vente bord de route est limitée donc à prix bas), on double sa marge brute avec un taux à 55 %. En agriculture, cela dépend des produits, et du circuit, mais globalement, en fonction des processus impliqués, on a un taux de 16 à 35 % de taux de marge brute.

C'est au cœur même de F&CL que d'augmenter les capacités des agriculteurs en diversifiant leur activité, avec la transformation. Ainsi, l'action " incubateur de projets d'agro transformation " vise à accompagner des producteurs et pêcheurs dans la mise au point de nouveaux produits transformés à destination notamment des cantines scolaires. L'idée pour les professionnels suivis est également de trouver des débouchés sûrs et d'augmenter leur revenus (+30 %) : la pêche ou la récolte du jour doivent être vendues après transformation.
Le lieu de formation est à Moorea**,** c'est un labo de production autorisé par le CHSP (centre d'hygiène et de salubrité publique) et un espace de formation. F&CL est équipé pour permettre un certain nombre de processus de transformation et a à cœur d'initier les acteurs à des activités nouvelles.

Pour mettre en place ce projet, le F&CL a lancé en juillet 2023 un AAP pour accompagner durant 6 mois 3 professionnels de l'agriculture et de la pêche et 7 candidatures, 3 femmes et 4 hommes ont été reçues. Les conditions d'accès était qu'il fallait être en activité et être détenteur des cartes professionnelles (CAPL ou licence pêche). F&CL a retenu 3 acteurs à suivre : 2 femmes agricultrices (Moorea et Ua Huka) et un homme pêcheur (Moorea).
Le programme est réparti comme suit, il se déroule au rythme des acteurs :

- 25 h de formation collective - réalisée en septembre
- 15 h de formation individuelle avec un professionnelle de l'agroalimentaire / cuisine
- 15h d'autonomie au laboratoire
- 15h de suivi (accompagnement, création de plaquettes, rendez-vous commerciaux etc.)

L'accompagnement est gratuit pour les acteurs, grâce aux soutien de l'Union européenne, de la Communauté du Pacifique Sud (Programme PROTEGE) et de la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire. Le projet est en cours…

La suite en une phrase : Il faudra absolument poursuivre l'accompagnement, "car sans accompagnement, une entreprise, un projet, une personne, une idée, a du mal à naître et à exister. Nous voulons être là pour être les accompagnateurs techniques, commerciaux, donner le boost, favoriser la réussite".

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers la présentation

Financé par l'Union européenne

N°19 Nouveaux modes de valorisation des produits de la pêche (financement PROTEGE)

Territoire : Nouvelle-Calédonie

Acteur ressource et structure : Mario Lopez, Président de la Fédération des Pêcheur Hauturier de Nouvelle Calédonie et élu à la CAPNC

Contact : direction@pescana.com

Renforcer la durabilité et l'adaptation au changement climatique et l'autonomie des principales filières du secteur de la pêche, dont le maître mot est la diversification est au cœur des préoccupations de la FPHNC et de la CAP-NC. Ainsi, un plan d'actions a porté sur la revalorisation des produits de la mer consommés et non consommés et plus précisément les poissons côtiers et de la pêche hauturière a été commandée. L'objectif était de faire un diagnostic du contexte Néo Calédonien, puis une étude faisabilité technico-économique des scénarios retenus (quels produits transformés développer ? : conserves et tartinades de poisson) et enfin une réalisation du scénario retenu.
Chaque phase du processus était soumise à un " GO ou NO GO " qui permettait de passer l'étape suivante. Une seconde initiative sur la gestion des déchets a également été faite en parallèle avec les crevettes calédoniennes.

Le plan d'actions était divisé en 3 phases distinctes :

- Phase 1 : Diagnostic du contexte calédonien

i. Analyse de la situation/synthèse des tentatives de valorisation
ii. Benchmark des solutions de valorisation, technologiquement mûres et facilement transférables (thon blanc, bonites, mulets, maqueraux, etc.)
iii. Etude de marché

- Phase 2 : Etude de faisabilité technico-économique des scénarios retenus
- Phase 3 (à venir, éventuellement) : Mise en place des solutions de valorisation des produits de la mer identifiées.

L'action est en cours…
Les études ont contribué à affiner le projet vers la valorisation du thon blanc et bonites et les poissons du lagon du type maquereaux et mulets. Les principaux acteurs de la pêche professionnelle sont à la recherche de solutions pour mieux écouler leurs captures – notamment en haute saison pour les espèces côtières – grâce à des concepts et produits adaptés et réalisables sur le marché pour un volume économiquement viable pour les 2 parties : producteurs et consommateurs.

La suite en trois phrases : Une décision de GO/NO GO doit prochainement être prise par les professionnels de la pêche s'agissant de la suite donnée aux études préalables : dimensionnement précis de l'outil, note de programme, choix du maître d'œuvre et construction d'un atelier de transformation des produits de la mer, etc.
Par ailleurs, "il apparaît important de continuer à mieux faire connaître l'existence de la disponibilité du poisson côtier, et par ricochet d'asseoir l'autosuffisance alimentaire au travers du thon, source de protéines naturelles pour les consommateurs calédoniens.
Enfin, intégrer et perpétuer dans la démarche du circuit court des aliments agricoles, celle de la disponibilité des aliments de la mer au sein de l'assiette des calédoniens doit rester une priorité".

Vous souhaitez plus d'informations ? Contactez Mario Lopez.

Financé par l'Union européenne

N°20 Structuration de la filière pêche hauturière

Territoire : Wallis et Futuna

Acteur ressource et structure : Joseph GESTIN, Directeur de la DSA (Directions des Services de l'Agriculture et de la pêche) à Wallis et Futuna ; Directeur du Lycée Agricole de Wallis et Futuna.

Contact : joseph.gestin@agripeche.wf ; Caroline Brial : caroline.brial@wallis-et-futuna.pref.gouv.fr

Il importe de retrouver des habitudes saines en matière d'alimentation sur le territoire qui a délaissé les aliments locaux qu'il produisait à la force des bras au profit de produits importés de piètre qualité bien souvent et consommés de manière excessive. La part du poisson local dans les repas a considérablement chuté ces dernières années : il ne représente plus que 27kg / hab / an.
Dans le double objectif, d'une part, de refaire du poisson un aliment de base accessible et, d'autre part, celui de préserver la ressource fragile du lagon, il a été décidé de développer un segment de pêche hauturière aujourd'hui inexistant.

Le projet se décompose en 2 phases : Une phase exploratoire dans le cadre d'un contrat d'affrètement avec un partenaire de la zone. Cette phase est préalable à la phase définitive prévoyant l'acquisition d'un navire, son exploitation et le traitement des produits.

La phase exploratoire a pour objectif :

- De tester le modèle,
- D'apprécier la ressource
- De qualifier des équipages.
- De monter une unité de traitement à quai.
- De s'accorder du temps pour le montage de la phase définitive

Les objectifs du projet à terme :

- 1 palangrier (17 à 19m)
- 20 campagnes de 12 jours
- 7 t par campagne
- Aménagement port de pêche
- 1 unité de traitement

Le portage est prévu via une SEM.
Outre la fonction de pêche, le navire aura une fonction de surveillance des eaux ne serait-ce qu'au travers de sa présence.
Des partenariats sont envisagés avec :

- Des armateurs polynésiens ou calédoniens pour l'affrètement de la phase exploratoire et pour la formation des personnels ;
- Les Ministères parisiens pour l'accompagnement et notamment le financement ;
- La CPS pour le suivi et l'accompagnement ;
- Les pays environnant pour la maintenance du ou des navires.

La suite en une phrase : " La suite, c'est le projet lui-même. Maintenant il faut convertir un essai plusieurs fois approché ".

Vous souhaitez plus d'informations ? Contactez la DSA.

N°21 Les fermes agroforestières, un modèle de résilience aux chocs climatiques : "Permaculture et Souveraineté alimentaire à la maison des Solidarités de Poya"

Territoire : Nouvelle-Calédonie

Acteur ressource et structure : Julien LE BRETON, Docteur en écologie tropicale

Contact : julien.lebreton@gmail.com ; sodelama.nc@gmail.com

SODELAMA est un centre d'initiation à la permaculture et à l'autonomie alimentaire (1 jour à 1 semaine) situé au cœur d'une forêt humide à Païta Province Sud de la Nouvelle-Calédonie. Forts des retours d'expérience en interne, SODELAMA s'est mis à réaliser des ateliers sur l'ensemble du territoire et depuis juillet 2022 au sein de la maison de la solidarité de la commune de Poya (située en Province Nord de NC).

L'équipe municipale étant déterminée à promouvoir un développement durable de la commune, alliant cohésion sociale, solidarité, pratiques écologiques, développement économique et surtout exemplarité, a financé une maison des solidarités regroupant à son ouverture une ressourcerie ainsi qu'une banque alimentaire. Dans un objectif d'initiation à l'autonomie alimentaire et d'une diffusion des connaissances la plus large possible, Julien Le breton et ses collaborateurs accompagnent la commune en organisant des ateliers participatifs proposés gratuitement au public, afin d'installer une parcelle en agroforesterie syntropique couplée à l'installation d'un micro laboratoire de transformation des produits vivriers.

Le nombre de participants est fixé à 30 personnes. Concrètement, chaque session (de 3 jours) commence par une demi-journée théorique avec un exposé des divers aspects de la souveraineté alimentaire : les principes de la permaculture et de l'agroforesterie jusqu'à la transformation des produits vivriers du potager en passant par la reconnaissance des plantes, la production de semences, l'auto fertilité des sols ou encore le compostage et le recyclage des déchets verts. Puis place à la pratique.

Le site sur lequel SODELAMA est intervenu est situé au milieu du village, à la vue de tout le monde sur une zone où le sol est fortement dégradé, ce qui au lancement du projet pouvait être considéré par certains comme une contrainte de taille. Il n'aura fallu que quelques mois pour que le sol considéré au départ comme infertile par les participants se transforme en un magnifique jardin-forêt contenant de nombreuses plantes, légumes et fruits, dont deux tiers comestibles : choux kanaks, maniocs, ignames, taros, maïs, haricots, ambrevades, moringas, sesbanias, ananas, avocatiers, mûriers, agrumes, etc. Les récoltes ont permis de rapidement transformer et valoriser les productions, via un micro laboratoire de transformation : 1 râpe à coco, 1 séchoir électrique (16 plateaux) et 1 blender. L'équipement minimum permet de réaliser différentes farines, poudres végétales, huile et beurre de coco. Les ateliers ont été l'occasion d'aborder des méthodes dites de " low-tech " (basses technologies, telles que la fabrication de rocket stove (foyer à bois) en argiles, séchoirs solaires, biochar (charbon végétal), etc.

" Au fil des ateliers, nous avons vu le nombre de participants s'étoffer, venant de toutes les communautés et de toute la grande Terre. "

La suite en une phrase : Après le succès des premières sessions, les ateliers seront reconduits jusqu'en 2026, ce qui permettra une forte diffusion des connaissances grâce à un accompagnement dans le temps. Nous avions par le passé déjà initié des parcelles pour des communes mais sans suivi et nous avions remarqué l'essoufflement rapide de la dynamique. En effet, il faut du temps avant que des personnes ressources s'approprient les techniques et puissent les diffuser à leur tour.

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers la page facebook

Financé par l'Union européenne

N°22 Étude pour l'évaluation de la pression de pêche des ressources récifo-lagonaires à l'échelle de la Polynésie française (financement PROTEGE)

Territoire : Polynésie française

Acteur ressource et structure : Alexandra GRAND, Chargée du développement de la filière lagonaire au sein de la Direction des Ressources Marines (DRM) (PF)

Contact : alexandra.grand@administration.gov.pf

L'importance des ressources marines dans l'alimentation est connue en PF mais mis à part la filière hauturière, peu de données appuient cette connaissance empirique. Ces données permettraient pourtant de guider et orienter les stratégies de développement des filières. L'absence de ces données est en partie due au caractère informel des circuits de distribution empruntés par les produits lagonaires, à la très grande diversité et au grand nombre de pêcheurs lagonaires.
Dans ce contexte, une étude visant à définir une méthodologie pour quantifier les pêches qui soit la plus adaptée au contexte a été conduite.
L'étude de définition de méthodologie a donc eu pour objectifs : (i) la quantification des captures lagonaires à l'échelle de la Polynésie française et (ii) la définition de la pression de pêche sur des atolls d'importance.
Celle-ci a notamment recommandé la conduite d'une étude de consommation par sondage téléphonique, suivant des quotas prenant notamment en compte les données de recensement de la population de 2017 (ISPF). Elle est actuellement en cours et permet, en plus d'estimer la consommation de produits lagonaires par habitant, de quantifier l'importance des espèces consommées et de définir l'importance des sources d'approvisionnement des produits lagonaires.

Les premiers éléments restitués à mi-parcours sont très encourageants et sont riches en informations sur ces systèmes très opaques pour l'administration.

Il existe un projet similaire en Nouvelle Calédonie (suivi de la consommation par téléphone). La consultation a abouti à la sélection du même prestataire qui conduit ce suivi en Calédonie, permettant de valoriser son expérience sur la conduite de ce type d'étude. De plus, une étude de consommation a été réalisée en sur Tahiti uniquement, permettant d'avoir une idée plus précise de la structuration des circuits de distribution.

La suite en une phrase : La collecte de données sera reconduite sur une 2ème année (sur fonds PF). Cette étude pourra faire office de point 0 dans le cadre de l'évaluation de nombreuses actions prévues dans le Plan de Transition Alimentaire.

Vous souhaitez plus d'informations ? Patience, l'action est encore en cours

N°23 Structuration des acteurs de la filière de valorisation de la matière organique par la CAP-NC / VALORGA

Territoire : Nouvelle-Calédonie

Acteur ressource et structure : Pauline MEURLAY, Responsable du pôle Développement Durable, Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie (CAP-NC)

Contact : pmeurlay@cap-nc.nc

En réponse aux difficultés d'importations d'intrants et au gisement potentiel de matière organique (MO) locale à valoriser (ex : 30 000 tonnes de déchets verts, dont 5 à 6 000 tonnes de qualité suffisante - sans plastique - pour être valorisées), à l'initiative de la CAP-NC, les professionnels de la filière " matières organiques" se sont structurés en un Cluster en 2018. Avec 12 membres fondateurs, VALORGA est ainsi né, et compte en 2023 une trentaine d'adhérents.

L'ensemble de la filière est représenté avec l'amont (les gestionnaires de déchets), les transformateurs qui fournissent des produits organiques, et l'aval (les utilisateurs (pépinières, paysagistes, acteurs de la revégétalisation minière, etc…)). Le monde agricole calédonien est bien représenté via les différents organismes professionnels (Arbofruits, Biocalédonia, CAP-NC et REPAIR) adhérents de VALORGA.

Sa mission première : promouvoir la valorisation des matières organiques (MO) grâce à des procédés de traitement de qualité et respectueux de l'environnement. L'association est également chargée d'accompagner la professionnalisation de la filière, d'améliorer sa visibilité, de lancer de nouveaux projets, de mutualiser les connaissances techniques et pratiques.

Les principales actions du cluster

- Développement et promotion d'un compost local de qualité, via la création du référentiel " Racines " ;
- Caractérisation des produits grâce à des campagnes d'analyses annuelles et bancarisation des données ;
- Prestation pour la CAP-NC dans le cadre de PROTEGE (finie) de la mise en œuvre de l'opération de gestion de la fertilité des sols ;
- Étude sur la valorisation de la MO : méthanisation, engrais organiques ;
- Représentation des filières auprès des différents acteurs ;
- Favoriser la mise en place d'une réglementation adaptée à l'échelle du territoire

Concrètement, de nombreuses journées techniques sont réalisées au cours de l'année, pour échanger sur des thématiques techniques sur site. Des fiches techniques sont aussi régulièrement éditées pour diffuser les résultats. Des groupes de travail sont également mis en place en fonction des problématiques en cours. Des campagnes d'analyses sont proposées aux adhérents (service payant). Enfin, des protocoles de co-compostage et d'essais de fertilisation à base de produits locaux ont été mis en place.

La suite en une phrase : (i) poursuivre la représentation des filières de valorisation des déchets organiques auprès des institutions, (ii) poursuivre l'appui technique et accompagner le développement et la promotion des filières locales.

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers la page facebook du cluster

Financé par l'Union européenne

N°24 Produire un terreau de semis local et cordage en valorisant les déchets de la coprahculture (financement PROTEGE)

territoire : Polynésie française

Acteur ressource et structure : Romain BORIE, DAG (PF) ; Thierry LISON DE LOMA, agriculteur

Contact : romain.borie@dag.gov.pf ; vaihutifresh@mail.pf

Soutenir les initiatives de valorisation des sous-produits de la coprahculture pour le développement durable des filières économiques terrestres et maritimes est une volonté affirmée du territoire de la PF, toujours en recherche de solutions novatrices en faveur de l'environnement.
Soutenus par le projet PROTEGE (financé par l'Union Européenne et mis en œuvre par la Communauté de Pacifique), la Direction des Ressources Marine et la Direction de l'Agriculture testent des initiatives novatrices concernant la production de terreau de semis et le cordage local, afin de ne plus dépendre de l'importation de terreau de semis et remplacer les cordages en plastique.
Un site d'expérimentation a été installé à Raiatea chez l'agriculteur Thierry LISON DE LOMA. Dans son exploitation, les noix de coco sont placées après rouissage dans une défibreuse qui sépare la fibre de la tourbe. La tourbe est utilisée pour la fabrication de terreaux de semis pour les agriculteurs. Les fibres, quant à elles, sont tressées pour former des cordes utilisables dans la perliculture et l'agriculture.

Côté DAG, une étude a été conduite dont la problématique générale était « Comment réaliser un terreau de semis à base de sous-produits du cocotier en Polynésie française ? ».
Côté DRM, une étude a été conduite dont la problématique générale était « Comment fabriquer des cordages à base de sous-produits du cocotier en Polynésie française ? ».

La suite en une phrase : les prochaines étapes consistent à tester l'utilisation de ces produits finis avec les professionnels du secteur primaire et d'envisager le développement d'une production locale à moyenne ou grande échelle.

Vous souhaitez plus d'informations ? Contactez Thierry LISON DE LOMA

N°25 Projet AWAFU : agrobiodiversité à Wallis et Futuna (financement PROTEGE)

territoire : Wallis et Futuna

Acteur ressource et structure : Savelio TELAI, Chef de bureau des productions agricoles au sein de la Direction des services de l'agriculture de la forêt et de la pêche de Wallis et Futuna

Contact : savelio.telai@agripeche.wf

AWAFU A pour Agrobiodiversité WA pour WALLIS et FU pour FUTUNA. L'étude a commencé en août 2021 et elle est en cours de finalisation. Au-delà de l'aspect économique et social, la petite agriculture familiale de WF s'appuie sur les ressources naturelles locales. L'impact de la production est faible sur l'environnement grâce à une faible utilisation d'intrants, notamment liée à l'utilisation de variétés adaptées au milieu. Cette ressource naturelle est une richesse formidable, que chacun s'accorde à préserver, que ce soit sur terre ou en mer. Néanmoins, cette configuration présente des limites, avérées ou non, mais qui posent de nombreuses questions : obligations coutumières ; manque de culture professionnelle ; environnement fragile.

Les objectifs du projet AWAFU sont :
- Évaluer la richesse spécifique et variétale ;
- Maintenir les connaissances traditionnelles ;
- Conserver un patrimoine culturel et agricole ;
- Préserver un pool de matériel génétique ;
- Encourager une agriculture et une alimentation saine et locale.

Cela se traduit par les missions suivantes :
- Évaluer l'agro biodiversité grâce à un état des lieux de la diversité variétale de Wallis et Futuna concernant les espèces suivantes : Igname – Taro – Bananier – Kava – Tabac – Arbre à pain – Manioc – Patate douce – Chou des îles.
- Évaluer l'érosion variétale ;
- Recueil des savoir-faire et analyse des performances de ces variétés ;
- Formuler des conseils pour maintenir et valoriser ces variétés sur Wallis et Futuna.

Les activités menées afin d'atteindre les objectifs sont :
- Élaborer des descripteurs simplifiés des plantes ;
- Analyser la bibliographie et rédiger des questionnaires d'enquête adaptés ;
- Recenser les sages ayant la connaissance traditionnelle ;
- Réaliser les enquêtes sur le terrain ;
- Analyser les données et faire une restitution à mi-parcours ;
- Mettre en page une maquette.

La suite en une phrase : " AWAFU est un premier pas vers l'identification de notre ressource agricole locale. Il nous appartient à présent d'éduquer la population de par nos moyens administratifs par de la sensibilisation afin de préserver ce mode de vie et par la multiplication de cette richesse variétale ".

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers une vidéo de présentation , lien vers une plaquette PROTEGE

Financé par l'Union européenne

5.4. Les visites de site de la semaine

- Résumé des visites de site du Pasifika Ma'a

PERSONNE RESSOURCE	SUJET DE PRÉSENTATION INSPIRANT
Corinne LAUGROST	N° 1 Visite de l'AGROPOL de Papara : agrotransformation
Clément VERGNHES-MONO Hinanui SNOW Rino CAVALLO, Jean-Baptiste TAVANAE	N° 2 Présentation du Projet Alimentaire Territorialisé de la commune de Teva i Uta
Hautia PROKOP	N° 3 Visite de l'atelier de transformation Tahitian Tasty
Marc André LAFILLE Corentin SALVAN Eric ADAMS Tuani TOUSSAINT	N° 4 Visite du centre technique aquacole de Vairao
Marie SOEHNLEN Taiana RAOULX	N° 5 Visite du port de pêche de Papeete
Vaihere TEHEI	N° 6 Visite du marché de Papeete
Marc FABRESSE	N° 7 Visite de la foire agricole de Tahiti ?

Financé par l'Union européenne

N° 1 Visite de l'AGROPOL de Papara : le pôle agrotransformation

Acteurs ressources et structures : Corinne LAUGROST, ingénieure développement de l'agrotransformation, Maurice WONG, Directeur du centre et pôle expérimentation végétale et ressources génétiques.

Contact: corinne.laugrost@rural.gov.pf / 40 57 33 77 ; Maurice WONG : 40 54 26 80

Le pôle agrotransformation, situé à Papara, fait partie du centre de recherche, innovation, valorisation en agriculture de la direction de l'agriculture, nommé AGROPOL de la DAG de PF.
L'AGROPOL regroupe les activités de recherche agronomique et de valorisation dans le domaine des productions végétales et animales. Il a pour mission principale la mise au point de techniques innovantes visant à assurer une production agricole de qualité (réduction de l'utilisation des pesticides, goût/saveur, …) et la diffusion de ces techniques aux professionnels. Il participe également au développement des unités d'agrotransformation en apportant une assistance technique.

La visite démarre par une explication du fonctionnement de la cellule par Corinne Laugrost. Le pôle agrotransformation développe des procédés de conservation et de transformation des produits agricoles. Il vise à l'amélioration de la qualité des produits de l'agro-industrie par la mise au point de processus technologiques, le transfert de technologie, et l'assistance technique aux porteurs de projet.
Le pôle dispose d'un laboratoire et d'une halle pilote de 96 m² équipés de nombreux équipements industriels : pasteurisateur, extracteur eau de coco, broyeur, séchoir, etc. Les techniques de transformation développées sont, à titre d'exemple, les yaourts au lait de coco, les surgelés et farines de 'uru et autres vivriers, l'huile vierge de coco, etc.
Les locaux et autres laboratoires de l'AGROPOL sont également visités par une partie du groupe.

Les questions – réponses de la visite
-Quelles conditions pour accéder aux services de l'AGROPOL ? → "La seule condition est de travailler des produits locaux".
-Question de la propriété intellectuelle ? → "Si le produit est travaillé ici il appartient au pays donc au domaine public".
-Quels sont les produits les plus prometteurs ? → "Les produits à base de vivriers prêt à l'emploi : coupés, précuits ou pas, réfrigérés ! Une autre alternative serait les pâtes fraîches, pâtes séchées, gnocchis ou encore les falafels à base de vivriers locaux".
-Quel soutien à l'agrotransformation en PF ? → "On a des aides à l'agroalimentaire, jusqu'à 40% du coût de l'investissement matériel, côté recherche aides de 50 à 60 %. On finance également des voyages d'agrotransformation dans les îles pour aider les porteurs de projet à se former et on organise un concours de l'innovation agroalimentaire régulièrement".
-Partage d'expérience de WF qui réalise de la semoule de banane

La suite : A plus long terme la DAG souhaite renforcer le pôle agrotransformation (plus grand et mieux équipé).

Vous souhaitez plus d'informations ? Lien vers la présentation de l'AGROPOL

Financé par l'Union européenne

N°2 Présentation du projet alimentaire territorialisé de la commune de Teva I Uta

Acteurs ressources et structures : Clément VERGNHES-MONO, Adjoint au maire de Teva I Uta (clement.vergnhes@commune-tevaiuta.pf)
Hinanui SNOW, Directrice générale des services (hinanui.snow@commune-tevaiuta.pf)
Rino CAVALLO, Gestionnaire de la RS (rino.cavallo@commune-tevaiuta.pf)
Jean-Baptiste TAVANAE, Agriculteur professionnel certifié Bio de Teva I Uta (tearaituatavanae@gmail.com)

Les acteurs de la commune de Teva I Uta ont accueilli les délégations avec la culture (légende, chants) avant de parler de culture alimentaire. Tearii ALPHA, Maire de la commune, a introduit la présentation de la stratégie pour favoriser l'insertion des produits locaux dans les assiettes en 4 volets. Clément VERGNHES a insisté sur l'importance du volet politique et du fait que les élus doivent se positionner et imposer le changement. Hinanui SNOW, a développé le volet administratif et notamment la nécessité d'adapter la rédaction des marchés pour les denrées alimentaires (critères de proximité, " on a imposé des tailles d'exploitation avec un nombre d'employés ", AO pour 4 ans, etc.) et de réaliser de nombreuses évaluations humaines, techniques (inventaire de la cuisine, besoins en investissements, etc.). Rino CAVALLO, aborde le volet technique et nous donne une question clé à se poser " Où est-ce qu'on en est, avant de vouloir introduire des produits dans nos menus ? ".

Des conseils sont diffusés, comme : faire des menus avec des produits mais en fonction des recommandations alimentaires de la Direction de la Santé ; travailler en fonction de la demande, pour planifier les cultures et anticiper ; bien renseigner les équipes sur les fiches de poste ; travail sur le gaspillage alimentaire : " on pèse ce qu'on a fabriqué, on pèse ce qui n'est pas consommé ", mise en place cooking classes, pesé des déchets pour travailler les mathématiques, achat d'un Biovator (financé par PROTEGE).

Le volet Partenaire souligne l'importance d'impliquer les parents d'élèves, l'école, et les agriculteurs de la zone. Enfin, Jean-Baptiste TAVANAE, indique avoir déjà formé 15 agriculteurs de la commune à l'agriculture biologique (Projet PROTEGE " de la terre à l'assiette, à la terre ").

Le conseil du jour : " Chaque établissement scolaire doit estimer les besoins de son territoire, les communes doivent connaître leur besoin pour mettre en place des outils car on ne peut pas juger les capacités des zones de stockage sans cela, (congélateurs, chambre froide, super chambre froide, etc. ", Rino CAVALLO.

Les questions – réponses de la visite :
-Comment organisez-vous l'approvisionnement ? → "On a estimé nos besoins tout au long de l'année, plus on anticipe plus on se met à l'abris des aléas climatiques. On fait en fonction de nos 2 saisons - abondance et rareté – On transforme et on stock tous les produits lors de l'abondance et on peut les ressortir lors de la saison de rareté".
-Comment sécurisez-vous l'approvisionnement ? → "C'est un grossiste particulier privé qui est en contact avec les agriculteurs. Il centralise les achats des agriculteurs et fait les premières préparations, découpes, etc.".
-Quel est le coût de revient d'un repas ? → "Le coût de l'assiette est de 430 xpf en moyenne / l'année (entrée-plat-dessert). On a inclus dans le coût la formation du personnel, salaires, locaux, etc… La commune paye la différence + il existe l'aide aux repas de la Caisse de Prévoyance Sociale de PF".

" Sans penser qu'elle peut marcher partout ailleurs, elle a le mérite d'exister : point fort c'est qu'on est une commune rurale, entourée de champ ", Clément VERGNHE

Vous souhaitez plus d'informations ? Lien vers la Présentation de Teva I Uta

Financé par l'Union européenne

N°3 Visite de l'atelier de transformation Tahitian Tasty

Actrice ressource et structure : Hautia PROKOP, créatrice et gérante de Tahitian Tasty

Contact : tahitiantasty@gmail.com / 89 42 60 00

Au départ, l'idée de Hautia est de fabriquer de bonnes chips artisanales avec des produits locaux : uru, taro et patate douce dans une démarche solidaire et respectueuse de l'environnement. Des agriculteurs de la presqu'île sont donc contactés pour développer son réseau de fournisseurs. Ils seront privilégiés et s'accordent sur des modes de cultures et sur des rythmes de récoltes.

L'entrepreneuse engagée pour valoriser les produits locaux est bénéficiaire des ateliers relais à Faratea, Taravao, Tahiti. Les ateliers relais regroupent 8 locaux et le principe est de les mettre à la location pour aider les porteurs de projet à lancer ou développer leur activité à frais réduits.
La porteuse de projet est en convention pour 9 ans avec les ateliers relais. Le site d'agrotransformation, qui comporte une boutique et un laboratoire de transformation doté de matériel pour transformer les produits végétaux à nécessité 25 Millions d'investissement.

A Tahitian Tasty, Hautia nous explique qu'elle transforme, valorise exclusivement les produits locaux via des fruits séchés, des cuirs de fruits, des chips, des farines ou encore des confitures. Elle propose également un service de traiteur et nous a invité à prendre le déjeuner sur place lors de la visite.

Au niveau des normes à respecter, Hautia souligne qu'il faut se soumettre aux normes du Service d'Hygiène de PF, et que ces dernières ne sont pas contraignantes lorsqu'il s'agit de travailler exclusivement des produits végétaux.

L'approvisionnement n'est pas toujours facile et si le stress a pu être parfois présent, elle souligne aujourd'hui qu'il faut prendre ce dernier comme un jeu car il n'est jamais garanti !

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers la page Facebook

Financé par l'Union européenne

N° 4 Visite du Centre technique aquacole de la Direction des ressources marines

Acteurs ressources et structures : Marc André LAFILLE, Responsable du CTA ;
Corentin SALVAN, Ingénieur aquacole, responsable du programme " algues " ;
Eric ADAMS, Expert local en aquaponie, responsable de AVA Design Conseil
Tuani TOUSSAINT, Technicienne aquacole

Contact : marc-andre.lafille@administration.gov.pf ; corentin.salvan@administration.gov.pf ; ericadams689@gmail.com ; tuani.toussaint@administration.gov.pf

Le centre technique aquacole (CTA) situé dans la commune de Vairao sur la presqu'île de Tahiti, est un centre délocalisé de la Direction des ressources marines de Polynésie française (DRM). Administration centrale en charge de la pêche, de l'aquaculture et de la perliculture, la DRM accompagne le développement économique et durable de ces trois secteurs sur l'ensemble du territoire polynésien.

En lien avec la politique sectorielle pour l'horizon 2023-2027, le CTA accueille tous les programmes de recherche et développement du secteur tels que les programmes de diversification aquacole sur les holothuries, les algues, les huîtres, le mésocosme etc. Outre la maîtrise des filières, le centre accueille et forme les futurs porteurs de projets, et effectue l'assistance technique des privés.

Au cours de la visite, quatre thématiques de travaux ont été présentées : les Paraha peue, les holothuries, les algues et le système de kit aquaponie.
Le Paraha peue *(Platax orbicularis),* avec la crevette bleue et le bénitier, sont les 3 filières aquacoles les plus anciennes en Polynésie française. Aujourd'hui, la DRM via le CTA est responsable de l'écloserie et de la gestion des géniteurs, et assure la fourniture des juvéniles aux privés pour grossissement et commercialisation. En 2022, la production de la filière est de 11 tonnes.
La DRM accompagne également Tahiti Marine Products (TMP) à la maîtrise de la reproduction et de l'élevage de deux espèces d'holothuries aujourd'hui règlementées à l'échelle internationale par la CITES *(Holothuria fuscogilva et Holothuria whitmaei*). Après 3 ans de R&D, la Polynésie française maîtrise la production des juvéniles de ces deux espèces.
Grâce au soutien de PROTEGE, la DRM a également effectué les travaux de R&D de maîtrise des protocoles de culture de l'algue rouge (*Gracilaria).* Cultivées en bassin à terre ou dans des cages lagonaires, la DRM ambitionne de transférer les protocoles de culture aux privés prochainement.
Enfin, également réalisé grâce à PROTEGE, trois kits aquaponie sont désormais présents sur le site du CTA. Après un premier kit présentant des limites de dépendance énergétique, la DRM poursuit ses expérimentations afin de rendre le kit plus autonome et simple d'utilisation possible.

Dans le cadre du projet PROTEGE, l'édition d'un guide technique du système aquaponie, d'un guide technique de la culture d'algues et un livre de recette à partir d'algues sont prévus.

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers le site de la DRM

Financé par l'Union européenne

N°5 Visite du port de pêche de Papeete

Acteurs ressources et structures : Marie SOEHNLEN, Chargée de programmes pêche hauturière à la DRM
Taiana RAOULX, Responsable du programme " Observateurs embarqués " à Moana Développement

Contacts : marie.soehnlen@administration.gov.pf ; taianaraoulx@gmail.com

Administration centrale en charge de la pêche, de l'aquaculture et de la perliculture, la DRM accompagne le développement économique et durable de ces trois secteurs sur l'ensemble du territoire polynésien. Au niveau de la pêche, trois filières sont à distinguer dont la pêche hauturière, la pêche côtière et la pêche lagonaire. La pêche hauturière en Polynésie française est une pêche semi-industrielle qui représente 80 navires actifs, et 7500 tonnes pêchées dont 1600 tonnes exportées en 2022.

Construit au début des années 1990, le port de pêche fait partie intégrante du Port autonome de Papeete. Celui-ci dispose de deux quais de 150 mètres et un quai de 90 mètres ainsi que 8 lignes de pontons d'une longueur de 90 mètres pouvant accueillir jusqu'à 100 navires. Armateurs, mareyeurs, distributeurs, traiteurs sont présents sur le site notamment les sociétés Vini Vini et Ocean Products ou encore Tahiti nui fish ou Blue Ocean.

La visite a consisté à suivre le parcours des poissons du thonier à l'atelier de mareyage voire à la poissonnerie / traiteur. Les sociétés Vini vini et Ocean Products ont fait la visite de leurs armements et ateliers de mareyage respectifs et ont invité les délégations à une dégustation de poisson cru. Aujourd'hui ces deux sociétés sont des acteurs importants de la distribution de poissons frais notamment du thon sur le marché polynésien. Le mareyeur Tahiti nui fish (TNF) a également ouvert les portes de son atelier en production. La visite a permis d'aborder de nombreux sujets tels que le programme d'observateurs embarqués, la gestion des déchets de poisson etc.

Vous souhaitez plus d'informations ? Lien vers le site Ocean Products ; Lien vers le site Vini Vini ; Lien vers la page facebook TNF ; Lien vers une présentation des observateurs embarqués

Financé par l'Union européenne

N° 6 Visite du marché de Papeete - rencontre et échange avec la directrice du Marché de Papeete

Acteur ressource et structure : Vaihere TEHEI, Directrice du Marché de Papeete

Contact : vaihere.tehei@villedepapeete.pf

Le marché de Papeete fut créé dès 1847 par le gouverneur Bruat, à l'emplacement qu'il occupe encore aujourd'hui, entre les rues du 22-Septembre-1914 à l'ouest, et François-Cardella à l'est (à l'exception des poissons qui se trouvaient alors vers l'actuel quai des paquebots). Les étals furent rassemblés en 1860 sous un édifice en bois couvert de pandanus. Une dizaine d'années plus tard, il fallut l'agrandir sur une parcelle mitoyenne appartenant à une dame Mapuru a Paraita qui a finalement donné son nom au marché.
Tombé dans l'escarcelle de la commune en 1890, celui-ci était alors constitué de deux halles (dont une couverte). Sous l'impulsion des immigrants chinois qui entreprirent d'ouvrir de nombreux commerces tout autour, il est peu à peu devenu un quartier à part entière, lequel souffrit beaucoup lors des bombardements allemands de septembre 1914.
Construit en 1989, rénové une première fois en 2006 puis modernisé en 2015, le marché couvert actuel, avec sa charpente métallique, sa mezzanine dédiée à l'artisanat et ses différents secteurs (halle aux poissons et aux viandes, fruits et légumes, dont produits transformés comme le lait de coco, l'eau de coco, plats locaux (tubercules, po'e, et), fleurs, paréos…), reçoit en moyenne cinq cent mille visiteurs par an. Le marché est ouvert au public du lundi au vendredi de 5 h 30 à 16 heures, jusqu'à 13 heures le samedi, et de 4 h 30 à 10 heures le dimanche.

Résumé de la visite :
Arrivée sur site à 7h : Accueil polynésien avec couronnes de fleurs et musiciens
7h-8h : Rencontre et discussion avec la directrice
8h-9h : Visite guidée des installations du marché par l'équipe du Marché (Vaitape TEHAHE, Teiva TABANOU, Rita AHU)

Vous souhaitez plus d'informations ? Lien vers le site officiel

Financé par l'Union européenne

N° 7 Visite de la foire agricole de Tahiti - 37ème édition

Acteur ressource et structure : Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL) PF

Contact : secretariat@capl.pf

La dernière après-midi de la semaine d'atelier, les participants ont été invités à visiter librement la foire agricole de Tahiti, un événement annuel incontournable des polynésiens. La 37ème édition de la Foire Agricole a eu lieu du 28 Septembre au 8 Octobre 2023 aux plateaux de Outumaoro à Punaauia.

La foire regroupe sur le site, des exposants de 09h à 18H et est ouverte au public. Après avoir consacré l'édition de 2022 à la production responsable et de qualité, ainsi qu'à la promotion des produits locaux et du soutien aux filières de production traditionnelles, cette 37 ème édition a mis en avant la transition alimentaire. " A fa'ahotu 'aruru ana'e ", " Cultivons une alimentation de subsistance ".

La foire encourage les producteurs à concentrer leurs objectifs de production vers l'alimentation des Polynésiens et à inciter ces derniers à intégrer des produits locaux dans leurs assiettes.

Cette année, la mise en lumière de la foire porte sur les productions animales, notamment la pêche lagonaire, l'aquaculture, l'élevage porcin, bovin, avicole et bien d'autres encore. Une véritable vitrine de ces filières animales est offerte au public polynésien".

"Faire un évènement 100% local est un objectif qui semblait être inaccessible il y a quelques années, mais qui est devenu une réalité aujourd'hui. Comme en 2022, la commercialisation des produits alimentaires importés ou fabriqués à partir de produits importés reste interdite. Les matières premières issues de ces filières, ainsi que leur revalorisation à travers la transformation, offrent un vaste éventail de possibilités qui étaient disponibles à la foire.

Vous souhaitez plus d'informations ? lien vers la page d'accueil la CAPL ; lien vers le Dossier de presse de la foire ; lien vers le concours du meilleur fafaru,

Financé par l'Union européenne

Annexe(s)

Annexe 1 : Extrait du carnet de bord avec le programme de la semaine

PROTEGE
PROJET RÉGIONAL OCÉANIEN DES TERRITOIRES POUR LA GESTION DURABLE DES ÉCOSYSTÈMES

CARNET DE BORD DU PARTICIPANT A L'ATELIER REGIONAL SUR LA DURABILITE DES SYSTEMES ALIMENTAIRES DU PACIFIQUE

PASIFIKA MA'A

Tahiti, Polynésie française

2 au 6 OCTOBRE 2023

DAG DIRECTION DE L'AGRICULTURE Pū fa'aterera'a no te 'ohipa fa'a'apu

D.A.I. Consulting

Financé par l'Union européenne

Pacific Community Communauté du Pacifique

CSIRO

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Financé par l'Union européenne

PROTEGE
PROJET RÉGIONAL OCÉANIEN DES TERRITOIRES POUR LA GESTION DURABLE DES ÉCOSYSTÈMES

1. Les enjeux des systèmes alimentaires dans le Pacifique

La région du Pacifique est aujourd'hui un acteur clé du système alimentaire mondial, puisque plus de 50 % des prises mondiales de thon proviennent des pêcheries de thon de la région, gérées de manière durable. En termes de diversité des cultures, la région, par l'intermédiaire du Centre pour les cultures et les arbres du Pacifique (CePACT) de la Communauté du Pacifique, abrite plus de 2 000 variétés de taro, d'igname, de patate douce, de banane, de manioc et d'arbre à pain, qui sont les cultures de base de la région. Cette banque de gènes régionale est essentielle pour préserver et contenir la diversité nécessaire à la mise en place d'un système alimentaire résistant au climat. En effet, 50 à 70 % des populations du Pacifique dépendent des ressources terrestres et marines pour leurs moyens de subsistance et leurs activités économiques tandis que l'interconnexion des écosystèmes terrestres et marins met l'accent sur la nécessité d'optimiser et de sauvegarder les systèmes alimentaires insulaires du Pacifique.

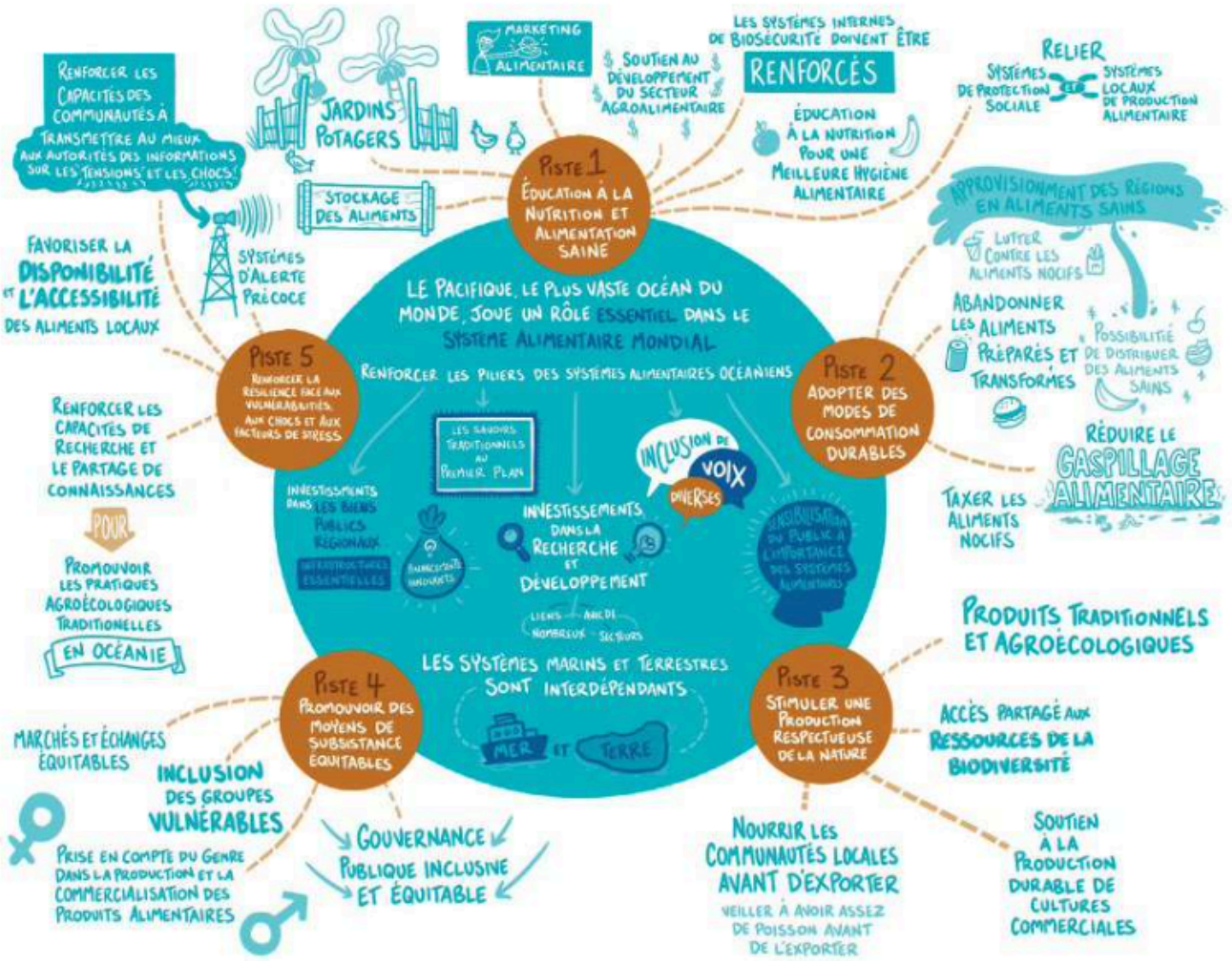
Pourtant, malgré la proximité et l'accès à la terre et à la mer (deux éléments centraux de l'alimentation et de la culture du Pacifique), la région est confrontée à des niveaux élevés de maladies non transmissibles, d'incapacités prématurées et de décès. Ces derniers sont particulièrement liés à deux formes de malnutrition : la suralimentation et la malnutrition. Les maladies non transmissibles sont responsables d'environ 70 à 75 % des décès dans la région. Ces problèmes sont liés aux difficultés rencontrées pour maintenir des systèmes alimentaires adéquats et efficaces garantissant la disponibilité d'une alimentation suffisante, sûre et nutritive pour tous.

Outre la crise sanitaire, la plus grande menace pour la région est de loin le changement climatique. Les modifications de la fréquence et de l'impact des risques climatiques tels que les cyclones, les inondations, les sécheresses et les ondes de tempête ont des répercussions sur la production alimentaire. Dans le cas de la pêche, le changement climatique entraîne une augmentation des températures de la mer et des flux de courant, ce qui a des conséquences sur la distribution des stocks de poissons marins, certaines zones en bénéficiant tandis que d'autres sont perdantes. Pour minimiser et gérer les pertes supplémentaires, et conformément aux principes de résilience et de systèmes alimentaires, il est nécessaire de réorganiser et de promouvoir des chaînes d'approvisionnement plus courtes.

Dans ce contexte, il est également crucial d'accorder une plus grande attention à la biodiversité, qui joue un rôle essentiel pour assurer une sécurité alimentaire durable nécessaire à l'obtention de résultats nutritionnels alors que dans de nombreuses régions du Pacifique, les systèmes agricoles et alimentaires se dégradent rapidement et leur biodiversité s'affaisse. L'effondrement des systèmes traditionnels d'agroforesterie itinérante et les mauvaises pratiques agricoles ont ainsi un impact sur les écosystèmes et les environnements côtiers, comme sur les ressources halieutiques.

Outre les facteurs environnementaux susmentionnés, plusieurs facteurs socio-économiques et politiques compromettent la sécurité alimentaire dans le Pacifique et ont une incidence sur le système alimentaire au sens large. Il s'agit notamment de l'augmentation de la population dans certains pays, des questions liées au régime foncier et à l'accès à la terre et, pour la pêche, des zones et des droits de pêche, ainsi que de la main-d'œuvre et de la mobilité. La multitude de problèmes et de liens entre les secteurs démontre la complexité d'un système alimentaire.

Tout cela indique que la sécurité alimentaire et les systèmes alimentaires du Pacifique sont menacés et que cette situation aura des conséquences plus graves pour notre région si elle n'est pas gérée dès maintenant, de manière intégrée.



Synthèse des pistes d'action pour les systèmes alimentaires du Pacifique, CPS-2021

Financé par l'Union européenne

Lundi 2 octobre	
08h00 - 08h30	Accueil Coutume des délégations de NC et de WF
08h30 - 8h50	Mots d'ouverture Union européenne, bailleur du projet Polynésie française, hôte de l'atelier
08h50 - 9h00	Introduction générale : programme et objectifs de l'atelier (CPS)
9h00 - 9h30	Introduction technique de l'atelier : la notion de système alimentaire et leur durabilité (Chaire UNESCO Alimentations du monde) Echanges avec la salle
9h30 -10h15	Pause-café Photo de groupe Point presse
10h15 - 10h20	Introduction des intervenants et du premier débat (CPS)
10h20 - 10h30	La contribution du projet PROTEGE sur la durabilité des Systèmes alimentaires (CPS)
10h30 - 10h50	Présentation de la charte de la transition alimentaire de la Nouvelle-Calédonie (Gouvernement de la NC)
10h50 - 11h10	Présentation du Projet alimentaire de Wallis et Futuna (Direction des Services de l'Agriculture de WF)
11h10 - 11h30	Présentation du Plan de transition alimentaire de la Polynésie française (Direction de l'Agriculture et Direction des Ressources Marines de la PF)
11h30 - 12h00	Débat et échanges avec la salle (animé par CPS et DAI Consulting)
12h00 - 13h00	Déjeuner au Hilton
13h00-13h05	Introduction des intervenants et du deuxième débat (CPS)
13h05-13h20	Présentation du plan stratégique et Food System Flagship de la CPS (CPS)
13h20-13h40	Présentation des interventions du « Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation » pour renforcer les Systèmes Alimentaires dans le Pacifique (CSIRO)
13h40-14h00	Présentation de la stratégie pour les Systèmes alimentaires des îles Fidji
14h00 - 14h20	Présentation de la stratégie pour les Systèmes alimentaires de Kiribati
14h20-14h40	Présentation de la stratégie pour les Systèmes alimentaires de Samoa
14h40 –-15h10	Pause-café
15h10 - 15h45	Débat et échanges avec la salle (animé par CPS et DAI Consulting)
15h45 - 16h00	Présentation du déroulé et des objectifs de la 2ème journée (CPS)
18h00	Cocktail d'accueil et de bienvenue au Hilton offerte par PROTEGE
Mardi 3 octobre	
6h45	Rendez-vous dans le hall de l'hôtel pour la journée de visites de terrain
7h00	Départ pour Papara
8h00-9h30	Visite halle technologique de la Direction de l'Agriculture-Papara
10h00-11h30	Présentation projet alimentaire territorialisé de la commune de Teva i Uta
12h00-14h00	Déjeuner et visite de l'atelier de transformation de Hautiare PROKOP
14h30-16h30	Visite du centre technique d'application de Vairao – Aquaculture
19h00	Repas gastronomique au lycée hôtelier de Punaauia offert par la Polynésie française (sur invitation)

Financé par l'Union européenne

Mercredi 4 octobre	
08h00 - 08h30	Accueil et présentation méthodologique des travaux de la journée. Succession de sessions plénières et de sessions en groupes correspondant à 5 thèmes (voir schéma ci-après) : *1- Couvrir les besoins des océaniens avec des produits locaux* *2- Des habitudes alimentaires basées sur de fortes traditions culturelles qui renforcent la résilience des océaniens* *3- Vers une réduction de l'impact environnemental des Océaniens* *4- Renforcer la performance des filières alimentaires des PTOM et les rendre équitables* *5- Renforcer la résilience des acteurs océaniens de l'alimentation face aux vulnérabilités et aux chocs*
08h30 – 09h00	Session plénière : présentation de la contribution de l'agriculture familiale à l'autosuffisance alimentaire (CIRAD-IAC) Echanges avec la salle
09h00 – 09h15	Présentation des travaux de groupes et répartition en 5 groupes de travail (DAI Consulting)
09h15 – 10h30	Session 1
10h30 – 11h00	Pause-café *Présentation des panneaux participatifs et leur fonctionnement*
11h00 -12h00	Session 2
12h00-13h00	Déjeuner au Hilton
13h00-13h30	Session plénière : présentation du cadre et des mécanismes d'interventions sur les systèmes alimentaires (FAO) Echanges avec la salle
13h30 – 14h30	Session 3
14h30- 15h00	Pause-café
15h00 – 16h00	Session 4
16h00 – 16h15	Présentation des objectifs de la 4ème journée
17h30-19h30	Soirée débat à l'Université de Polynésie française « Les enjeux de durabilité des systèmes alimentaires dans le Pacifique » avec Florence TARTANAC (FAO) ; Séverine BOUARD (IAC) ; Nicolas GOULETQUER (CSIRO) ; Philippe COURAUD (DAG PF)
	Diner libre
Jeudi 5 octobre	
7h00-9h30	Visites du port de pêche ou du marché de Papeete
09h30-10h00	Accueil au Hilton
10h00-10h30	Session plénière : les impacts du changement climatique sur les ressources marines (CSIRO) Echanges avec la salle
10h40 - 11h40	Session 5
11h45-12h45	Déjeuner au Hilton
12h45 – 13h00	Introduction de la session 6 (travail en groupes par territoire) : présentation méthodologique et répartition en 4 groupes : Nouvelle-Calédonie ; Wallis et Futuna ; Polynésie française et ACP
13h00 - 14h45	Session 6 (voir ci-après)
14h45 – 15h00	Présentation des objectifs de la 5ème journée
15h00	Libre : possible visite du salon « Made in Fenua »
18h30	Cocktail de clôture à la Présidence offert par la Polynésie française (sur invitation)

Vendredi 6 octobre	
08h00 - 08h30	Accueil
08h30 - 10h00	Bilan à chaud de l'Atelier
10h00-10h30	Clôture officielle
10h30-11h00	Pause café - Questionnaire de satisfaction – Conférence de presse
11h -12h20	*Réunion hors atelier restreinte sur invitation de l'UE (Ordonnateurs territoriaux des territoires) sur la future programmation du FED régional*
12h30	Départ des délégations pour la Foire Agricole
12h45	Déjeuner à la Foire Agricole
Après-midi	Visite de la foire
	Diner libre

3. Déroulé des séquences de groupe

Présentation des thèmes des 5 séquences de groupe

Financé par l'Union européenne

PROTEGE
PROJET RÉGIONAL OCÉANIEN DES TERRITOIRES POUR LA GESTION DURABLE DES ÉCOSYSTÈMES

Planning des groupes sur les jours 3 et 4

	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5
Session 1 9h15- 10h30	Thème 1	Thème 2	Thème 5	Thème 4	Thème 3
Session 2 11h-12h00	Thème 2	Thème 3	Thème 4	Thème 1	Thème 5
Session 3 13h30- 14h30	Thème 3	Thème 4	Thème 1	Thème 5	Thème 2
Session 4 15h00- 16h00	Thème 4	Thème 5	Thème 2	Thème 3	Thème 1
Session 5 J4 -10h40 - 11h40	Thème 5	Thème 1	Thème 3	Thème 2	Thème 4

La composition des groupes sera affichée dans la salle de conférence afin de favoriser la mixité des territoires et des champs de compétences.

Session 6 de groupe

Jeudi 5 octobre de 12 h 50 à 14 h 20.

Les participants seront regroupés cette fois-ci par Territoire et Pays pour partager les enseignements des échanges des 5 sessions et commencer à dresser un bilan sur les perspectives de coopération et d'échanges.

Annexe 2 : Exemple du Livret des participants (Groupe 3)

Réalisé par D.A.I. Consulting (LA. Soulard & L. Chadebech)

NOTES :

Pasifika Ma'a
Séminaire régional sur la durabilité des systèmes alimentaires du Pacifique

FICHE PARTICIPANT
TRAVAUX DE GROUPE

GROUPE 3

INTERVENANTS

Session 1 : Julien Le Breton, SODELAMA, Les fermes agroforestières, un modèle de résilience aux chocs climatiques : "Permaculture et Souveraineté alimentaire à la maison des Solidarités de Poya"
Session 2 : Poeti Lo, Bio Fetia, Soutien aux dispositifs de commercialisation des produits bio locaux en PF et NC (financement PROTEGE)
Session 3 : Julien Le Breton, Food Forest Connexion, Valorisation par une activité de traiteur des productions issues de l'agroforesterie régénérative
Session 4 : Séverine Bouard, IAC, Etude sur le budget alimentaire des familles de Wallis & Futuna (financement PROTEGE)
Session 5 : Magali Verducci, DRM, Evaluation de l'état des stocks halieutiques des atolls de Rangiroa et Arutua et mesures de gestion durable des ressources en concertation avec les pêcheurs (financement PROTEGE)

PLANNING DU GROUPE

Mercredi :
- 09h15 - 10h30 : Session 1 - Thème 5*
- 10h30 - 11h00 : ***Pause café → Remplir les posters de mise en réseau***
- 11h00 - 12h00 : Session 2 - Thème 4*
- 12h00 - 13h00 : ***Pause Repas***
- 13h00 - 13h30 : Présentation plénière
- 13h30 - 14h30 : Session 3 - Thème 1*
- 14h30 - 15h00 : ***Pause café***
- 15h00 - 16h00 : Session 4 - Thème 2*

Jeudi :
- 10h30 - 11h35 : Session 5 - Thème 3*
- 11h35 - 12h35 : ***Pause Repas***
- 12h35 - 14h20 : Session 6 - Coopération, développer les approches intégrées pour l'autonomie alimentaire des îles (groupes par territoire)

Vendredi :
- 8h30 - 10h00 : Bilan de l'atelier

Pasifika Ma'a
Séminaire régional sur la durabilité des systèmes alimentaires du Pacifique

PROTEGE

Financé par l'Union européenne

THÈMES, PROBLÉMATIQUES ET EXEMPLES D'ENJEUX ET LEVIERS POUR LE PACIFIQUE

THÈMES	PROBLÉMATIQUE	EXEMPLES D'ENJEUX & LEVIERS POUR LE PACIFIQUE (liste non exhaustive)
Thème 1 : Couvrir les besoins des océaniens avec des produits locaux	Offre alimentaire : comment produire à plus grande échelle et de meilleure qualité nutritive et sanitaire des produits locaux pour répondre aux besoins des populations ?	-Agro-transformation des produits locaux -Intégration des produits locaux dans les dispositifs d'aides sociales et de commande publique (cantines, hôpitaux,…) -Capacité de stockage -Logistique sur les territoires éclatés avec de faibles densités de population -Conservation et Accès à du matériel végétal / génétique adapté et diversifié -Dispositifs de soutien publics au secteur primaire et accessibilité du foncier
Thème 2 : Des habitudes alimentaires basées sur de fortes traditions culturelles qui renforcent la résilience des océaniens	Habitudes alimentaires et traditions culturelles : comment faire en sorte que les Océaniens préservent leur santé et leur environnement en mangeant ?	-Pratiques et régimes alimentaires (habitudes de consommation) -Mobilisation, vulgarisation des savoirs traditionnels alimentaires -Education scolaire -Cadre réglementaire sur la « Junk Food » -Lutte contre le gaspillage alimentaire -Emballages durables des produits alimentaires locaux
Thème 3 : Vers la réduction de l'impact environnemental des océaniens	Réduction de l'impact environnemental : comment concilier production et protection des ressources naturelles, des sols et de la biodiversité ?	-Développement de l'agroécologie et de l'agriculture Bio -Gestion intégrée des ressources halieutiques -Gestion de la ressource en eau -Innovation technique et technologique
Thème 4 : Renforcer la performance des filières alimentaires des PTOM et les rendre équitables	Equitabilité et inclusion : comment garantir plus d'équitabilité et d'inclusion au sein des filières alimentaires des PTOM ?	-Intégration économique de l'agriculture familiale -Amélioration de la valeur ajoutée des productions primaires -Amélioration des revenus du secteur primaire -Valorisation économique des pratiques agricoles vertueuses -Gestion communautaire des pêches et développement des chaînes de valeur
Thème 5 : Renforcer la résilience, des acteurs océaniens de l'alimentation, face aux vulnérabilités et aux chocs	Vulnérabilité et chocs : comment anticiper les chocs et renforcer/garantir la sécurité alimentaire ?	-Agroforesterie -Renforcement de la biodiversité dans les agrosystèmes -Traditions d'échange de matériel végétal/ génétique -Réduction de la dépendance aux intrants importés -Valorisation des ressources organiques -Connaissance des stocks halieutiques

Pasifika Ma'a
Séminaire régional sur la durabilité des systèmes alimentaires du Pacifique

Financé par l'Union européenne

Annexe 3 : Objectifs et méthodologie de travail

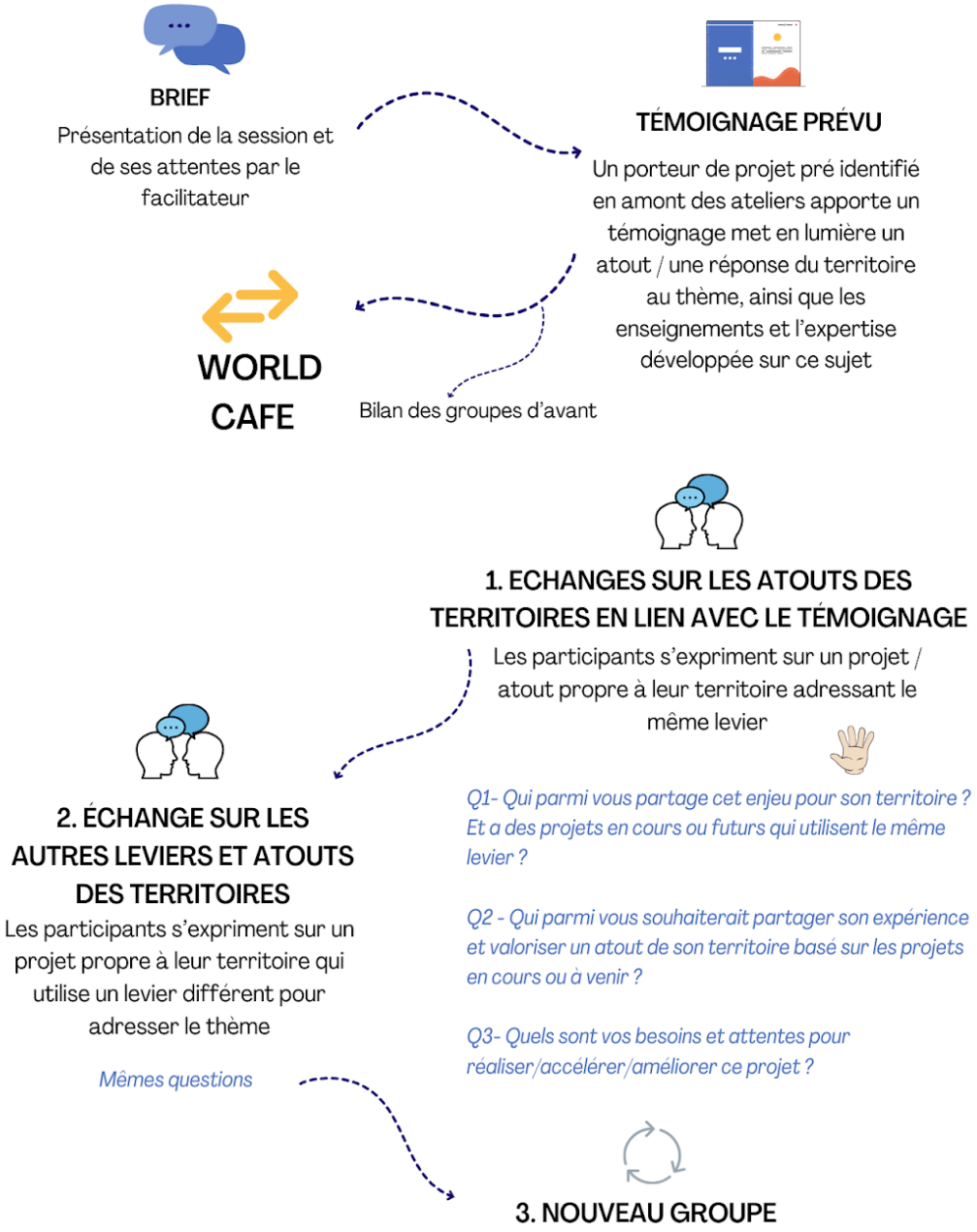
La Polynésie française, engagée pour la transition de son modèle agricole et alimentaire, a accueilli le Pasifika Ma'a la semaine du 02 au 06 octobre 2023. Le séminaire sur la durabilité des systèmes alimentaires du Pacifique poursuit deux objectifs :

- Le partage par les bénéficiaires de PROTEGE des leçons tirées du projet avec les parties prenantes et les participants du Pacifique ;
- L'apprentissage entre pairs et le partage d'expériences dans tout le Pacifique, sur les environnements alimentaires et l'accès à des aliments sains et nutritifs, le soutien au développement du secteur agroalimentaire, ainsi que le renforcement de la résilience des systèmes alimentaires dans le contexte du changement climatique.
- De manière transversale, le séminaire vise la création d'un réseau régional d'innovateurs en matière de systèmes alimentaires.

Résumé du déroulé général : L'atelier regroupe des séances en plénière, des sessions de débats organisés et débats avec le public, des sessions de travaux de groupe organisées selon un format type " World Café " construites par D.A.I. Consulting et l'équipe de la CPS, des visites de terrain sur l'île de Tahiti (résumées en partie 4) et des temps de pause. Les journées ont démarré en moyenne autour de 08h pour se terminer vers 16h.

Articulation de l'atelier : Les Nations Unies ont défini 5 pistes d'actions correspondant à 5 objectifs stratégiques pour agir sur les systèmes alimentaires, lors du Sommet de 2021. Pour l'Océanie, la CPS a décliné ces 5 pistes d'action afin de les adapter au contexte de la région.
L'atelier sur la durabilité des systèmes alimentaires PROTEGE, Pasifika Ma'a, est articulé autour de ces pistes d'action, afin d'encourager et de faciliter le dialogue et la coopération entre les PTOM et les pays de la région, et de les insérer dans la dynamique portée par les Nations Unies sur les systèmes alimentaires.
Cette approche " système " de l'alimentation implique de questionner et d'évaluer les impacts des acteurs, des activités et d'identifier les points d'intervention. Il s'agit ainsi de dépasser l'approche par filière ou secteur pour tenir compte des complexités et interdépendances et d'identifier les nœuds et leviers d'action.
Les 5 pistes actions, issues de cette approche système, ne sont donc ni autonomes ni cloisonnées de manière étanche. A titre d'exemple, le développement de l'agriculture biologique adresse aussi bien les questions de bonne gestion des ressources naturelles, de renforcement de la résilience au changement climatique ainsi que l'amélioration du revenu des agriculteurs.

Animation des travaux de groupe : Les sessions ont été construites par D.A.I. Consulting et ont démarré par un bref rappel des attentes de la session et un témoignage préparé d'un porteur de projet / d'action / d'initiative inspirante (à retrouver en partie 4), suivi d'un temps d'échange type World Café. Ce processus vise à faciliter un dialogue constructif et un partage de connaissances et d'idées en reproduisant l'ambiance d'un café dans lequel les participants débattent d'un sujet en groupe autour d'une table. Toutes les heures, les participants changent de table et reçoivent un résumé de la conversation précédente qu'ils peuvent alors poursuivre, amender, réorienter.



Outils et supports : Un carnet de bord réalisé par la CPS a été envoyé par mail aux participants (Extrait en Annexe 1). Il présente les enjeux des systèmes alimentaires dans le Pacifique, le déroulé prévu de la semaine, le déroulé des travaux de groupe et un aperçu des thématiques et des sujets abordés au cours de la semaine. Un guide d'animation réalisé par D.A.I. Consulting a été transmis à l'équipe CPS qui a pris part à l'animation des sessions de travaux de groupe des mercredi et jeudi.

Enfin, un livret participant réalisé par D.A.I. Consulting a été imprimé et distribué aux participants (Annexe 2). Il contenait tout d'abord une liste des témoignages par groupe, qui a été utile pour discuter avec les participants des autres groupes et établir des relations. Les thèmes, leur problématique à discuter et les exemples de leviers / sujets en lien avec le thème y étaient résumés. Les participants ont eu un espace pour prendre des notes et consigner leurs réflexions.

Financé par l'Union européenne

Annexe 4 : Retours sur le questionnaire de satisfaction CPS

Image : Nuage de mot des mots de la fin des participants

Retours sur le questionnaire de satisfaction CPS

- 96 % estiment que l'atelier est en adéquation vis-à-vis de ses objectifs (47 réponses) ;
- 97 % sont satisfaits des journées de terrain (38 réponses) ;
- 100 % estiment que "les échanges avec les autres participants sont bons".

Améliorations possibles

- Fournir au jour 1 un programme de la semaine aux participants et une liste des participants confirmés même si cette dernière est vouée à évoluer ;
- Intégrer davantage de produits locaux dans les repas et collation servis tout au long de la semaine pour montrer l'exemple ;
- Imprimer davantage d'exemplaires des supports clés sur le système alimentaire ;
- Augmenter le temps de pause déjeuner à 1h30.

Financé par l'Union européenne

Bibliographie

- Bricas N., Conaré D., Walser M. (dir), 2021. Une écologie de l'alimentation. Versailles, éditions Quæ. 312 pages. Disponible en ligne <https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/une_ecologie_de_l_alimentation_-_chaire_unesco_adm_2021.pdf> DOI : 10.35690/978-2-7592-3353-3

- International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPES-Food), ETC Group, 2021. Un mouvement visionnaire pour une alimentation durable : Comment transformer nos systèmes alimentaires d'ici 2045. 200 pages. Disponible en ligne <https://www.ipes-food.org/_img/upload/files/LongFoodMovementFR.pdf>

- Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture FAO, 2021. Cadre stratégique 2022-2031. 46 pages. Disponible en ligne <https://www.fao.org/3/ne577fr/ne577fr.pdf>

- Communauté du Pacifique CPS, 2024. Pacifique Food Systems. Disponible en ligne <https://www.spc.int/Pacific-food-systems>

Financé par l'Union européenne