

# DOSSIER

DE PRESSE

28|29|30  
MARS  
2019



**VILLAGE**<sup>®</sup>  
DE L'ALIMENTATION  
& DE L'INNOVATION  
MAISON DE LA CULTURE

[www.vaitahiti.com](http://www.vaitahiti.com)

Infos sur :  Village de l'alimentation et de l'Innovation





# SOMMAIRE

- 03 Venir au Village de l'Alimentation & de l'Innovation...
- 05 Le mot d'ASAE Conseil
- 07 Le programme 2019
- 10 Les intervenants
- 12 Les ateliers et animations
- 13 Le plan du village et ses exposants
- 14 Informations pratiques et contacts
- 15 Les partenaires du VAI 2019



# VENIR AU VILLAGE DE L'ALIMENTATION & DE L'INNOVATION<sup>©</sup>



Créé en 2017, le Village de l'Alimentation & de l'Innovation<sup>©</sup> ou VAI, est un précurseur dans son domaine et a su répondre dès sa première édition aux attentes d'un public nombreux sur les enjeux d'une alimentation saine et durable : manger mieux tout en se faisant plaisir, dans le respect de sa santé et de l'environnement.



Le VAI n'en était qu'à sa première édition, mais déjà il a su, dès le départ, être force de propositions pour informer, faire découvrir et faire comprendre ce qui sous-tend notre rapport à l'Alimentation avec un grand «A», car la démarche se veut transversale. Le partage des connaissances et des savoirs, et le respect des individus, de leur santé et de l'environnement, sont également au cœur de l'initiative, qui va bien au-delà des événements auxquels le public polynésien est habitué.

C'est probablement ce qui explique la réussite de la première édition : **l'approche innovante et pédagogique du Village pour transmettre l'information aux visiteurs, des consommateurs au quotidien mais aussi de futurs consommateurs.**

Cette année le VAI se tiendra les 28, 29, et 30 mars 2019 à la Maison de la Culture avec un thème très pétillant :

## SENS & EMOTIONS

Tout le Village va s'animer autour de cette thématique, qui sera déclinée à travers chacun des espaces, chacune des animations, à destination de la communauté des professionnels mais aussi du grand public, et ce, avec des objectifs bien précis :

- **Donner du sens** à ce que nous mangeons et à la façon dont nous le consommons.
- **Découvrir l'influence de nos sens** dans notre rapport à l'Alimentation.
- Comprendre **le lien étroit entre nos émotions et notre comportement** alimentaire.
- **Créer des émotions en cuisine** au service d'une **alimentation locale, saine et durable.**

Le VAI revient en force avec plus d'engagement pour une alimentation durable grâce à **l'Atelier des Alternatives**, l'utilisation sur site de contenants, d'ustensiles et de sacs durables (biodégradables, compostables, recyclables et réutilisables), et cette volonté de limiter autant que faire se peut son impact sur l'environnement.

**La science** sera encore plus présente sur cette seconde édition et permettra aux visiteurs de découvrir la formidable machinerie du corps humain, et ce dès 3 ans, et d'apprendre en s'amusant grâce à de nombreuses surprises et expériences...

Le VAI 2019 sera également l'occasion de mettre en lumière le projet pilote **des Classes du goût polynésiennes**, qui a vu le jour grâce à la première édition du VAI en 2017, et qui a amorcé une belle dynamique en milieu scolaire.

28|29|30  
MARS  
2019

# VILLAGE<sup>©</sup>

DE L'ALIMENTATION  
& DE L'INNOVATION

MAISON DE LA CULTURE

SENS & ÉMOTIONS



COMPRENDRE | DÉCOUVRIR | PARTAGER | RESPECTER

Infos sur :  Village de l'alimentation et de l'innovation





# LE MOT D'ASAE CONSEIL



Bien plus qu'un simple évènement ponctuel, le VAI est véritablement l'occasion de créer et d'entretenir une dynamique de changement pour une alimentation plus saine et durable.

**En tant que village pédagogique, il a pour vocation :**

- d'informer en vulgarisant des connaissances scientifiques récentes en matière d'alimentation et /ou de comportements alimentaires,
- de former des professionnels locaux et créer des échanges entre acteurs et porteurs de projets,
- de transmettre aux jeunes générations des savoirs-faire et des savoirs-être.

Le VAI participe aussi à la promotion des démarches et initiatives pilotes en matière d'alimentation et de développement durable, en présentant notamment d'une édition à l'autre les avancées réalisées sur le sujet.

Mais le VAI va bien plus loin, car les actions se poursuivent après le Village. De nouveaux projets voient le jour grâce aux relations qui se sont créées avec les experts, les porteurs de projets régionaux et nationaux, grâce au partage des connaissances sur le sujet, grâce à la découverte de nouvelles techniques, de nouveaux procédés, d'acteurs œuvrant localement...

Tous ces liens permettent la naissance de projets plus vastes et enrichis de l'expertise et de l'expérience de tous. Fédérer les moyens humains, financiers et techniques pour aller plus loin et être plus efficace sur le terrain, est l'un des objectifs du VAI.

Aussi, suite à la première édition du Village, le principal travail de notre équipe a consisté à informer et sensibiliser les professionnels locaux (de la santé, des collectivités, de la restauration scolaire, de l'éducation, et même de l'administration) à l'intérêt de l'éducation au goût dès le plus jeune âge, et à l'importance d'une approche globale en milieu scolaire pour promouvoir une alimentation saine et durable.

De ces échanges, est né notamment le projet pilote des Classes du goût polynésiennes, conçu et initié par ASAE Conseil, avec la collaboration de l'Institut du Goût. Soutenu financièrement par les Ministères de la Santé et de l'Education, et par la CPS, le projet a démarré à la rentrée scolaire 2018 (soit au mois d'août 2018) au sein de 2 écoles pilotes. L'évaluation globale du projet pilote en fin d'année scolaire (juin 2019) permettra de définir, avec les partenaires de la démarche (santé, éducation, CPS), les modalités de son déploiement à d'autres établissements scolaires.

Le VAI a également permis de développer la coopération régionale avec la Nouvelle Calédonie, la Nouvelle Zélande, Fidji, Tonga et le Vanuatu pour promouvoir une alimentation saine et locale dans la restauration scolaire, à travers notamment la participation de la Polynésie française au Symposium Pacific Food Connection qui s'est tenu en Juin 2018.

Le développement à venir de projets sur la restauration scolaire en Polynésie française devrait ainsi pouvoir bénéficier de cette belle collaboration et de l'expertise de nos voisins du Pacifique, avec qui nous échangeons et partageons régulièrement.

La seconde édition du VAI s'annonce ainsi toute aussi riche que la première, et accueillera de nouveaux experts locaux et étrangers, proposera de nouvelles animations et expériences sensorielles, et mettra en avant les récentes initiatives pour une alimentation saine et durable.

# LE PROGRAMME 2019

## MAISON DE LA CULTURE

### JEUDI 28 MARS 2019

**8H00** OUVERTURE OFFICIELLE DU VILLAGE - VISITE DES OFFICIELS

#### SALLE DE PROJECTION

##### DIFFUSION CONFÉRENCE VAI 2019

09h00	Conférence Natalie RIGAL : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»
11h00	Conférence Natalie RIGAL : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»
13h00	Conférence Natalie RIGAL : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»
15h00	Conférence Natalie RIGAL : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»

#### PETIT THÉÂTRE

##### EXPOSÉS / MINI-CONFÉRENCES

09h00 - 10h30	CONCOURS des projets pédagogiques (exposés)
13h00 - 14h30	Conférence : NEOFOOD (pour les professionnels)
15h00 - 16h00	Conférence : Gilles PARZY et Stéphane DARTEYRE

#### GRAND CHAPITEAU

##### ATELIERS CULINAIRES

09h00 - 09h55	LYCEE HOTELIER
10h00 - 10h55	LYCEE HOTELIER
11h30 - 12h30	ATELIER CHEF NEOFOOD
13h30 - 15h00	«COOKING CLASS» (pour adultes)

#### PAEPAE

##### ANIMATIONS / MINI-CONFÉRENCES

11h00 - 11h30	CONTE de Léonore
---------------	------------------

**17H00** FERMETURE DU VILLAGE

**18H00** CONFERENCE BENOÎT CHASSAING AU PETIT THÉÂTRE

AVEC LE PARTENARIAT DE L'ASSOCIATION PROSCIENCE»





## VENDREDI 29 MARS 2019

8 H00

OUVERTURE DU VAI

SALLE DE PROJECTION

DIIFUSION CONFÉRENCE VAI 2019

09h00	Conférence Natalie RIGAL : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»
11h00	Conférence Natalie RIGAL : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»
13h00	Conférence Natalie RIGAL : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»
15h00	Conférence Natalie RIGAL : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»

PETIT THÉÂTRE

EXPOSÉS & CONFÉRENCES

08h30 - 09h00	Théâtre scientifique — école de Pamatai (classe pilote)
09h00 - 10h00	Conférence : Réale COUCHAUX
10h30 - 11h30	Conférence : Commune de TAPUTAPUATEA
12h30	FILM «SugarLand»
15h00	FILM «SugarLand»

GRAND CHAPITEAU

ATELIERS CULINAIRES

08h30 - 09h15	«COOKING CLASS» (pour les enfants)
09h30 - 10h15	«COOKING CLASS» (pour les enfants)
11h00 - 12h00	ATELIER Michel LUCAS «Cuisiner l'eau avec VisezEau®»
12h30 - 13h30	ATELIER CHEF gastronomique
14h00 - 15h30	«COOKING CLASS» (pour les adultes)

PAEPAE

ANIMATIONS / CONFÉRENCES

09h00 - 10h00	Atelier «Dégustation à l'aveugle» de l'Association artistique et culturelle Ario'i
10h00 - 11h00	Atelier «Dégustation à l'aveugle» de l'Association artistique et culturelle Ario'i
13h00 - 13h30	CONTE de Léonore

17 H00

FERMETURE DU VILLAGE

17 H00

CONFERENCE MICHEL LUCAS LYCEE HÔTELIER

18 H00

FILM «SUGARLAND» AU PETIT THÉÂTRE

19 H00

DINER GASTRONOMIQUE VAI 2019 AU LYCÉE HÔTELIER

Accès réservé aux partenaires, sponsors et intervenants (sur invitation)

Programme susceptible d'être modifié

# LE PROGRAMME 2019

## MAISON DE LA CULTURE

### SAMEDI 30 MARS 2019

#### 8 H 30 OUVERTURE DU VAI

#### SALLE DE PROJECTION

##### DIIFUSION CONFÉRENCE VAI 2019

09h00	Conférence Natalie RIGAL : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»
11h00	Conférence Natalie RIGAL : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»
13h00	Conférence Natalie RIGAL : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»
15h00	Conférence Natalie RIGAL : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»

#### PETIT THÉÂTRE

##### EXPOSÉS & MINI-CONFÉRENCES

09h00 - 10h00	Conférence : Jason MAN SANG (FAPE)
10h30 - 11h30	Conférence : Caroline BONNARD
12h00 - 13h00	Conférence : François JAPIOT (Projet Vanuatu)
13h30 - 14h30	Conférence : Jason MAN SANG (en collaboration avec Emma FONT)
15h00 - 17h00	FILM «SugarLand»

#### GRAND CHAPITEAU

##### ATELIERS CULINAIRES

09h00 - 09h55	NEOFOOD
10h30 - 11h25	NEOFOOD
12h00	ATELIER CHEF Gastronomie
14h00 - 16h30	Concours culinaire des P'tits Chefs en herbe

#### PAEPAE

##### ANIMATIONS / MINI-CONFÉRENCES

09h00 - 10h00	Atelier «Dégustation à l'aveugle» de l'Association artistique et culturelle Ario'i
10h00 - 11h00	Atelier «Dégustation à l'aveugle» de l'Association artistique et culturelle Ario'i
11h30 - 12h00	CONTE de Léonore
13h00 - 14h00	Conférence : NEOFOOD

#### 17H00 CLÔTURE DU VILLAGE DE L'ALIMENTATION & DE L'INNOVATION 2019



# LES CONFÉRENCES

## 26 FEVRIER 2019

8H00-11H30 - AMPHITHÉÂTRE - CHT - RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS

**«COMMENT AIDER L'ENFANT À BIEN MANGER ?»**

Présentée par Natalie RIGAL (France), Chercheuse en psychologie du développement de l'enfant et de l'adolescent

## 28 FEVRIER 2019

18H00 - AUDITORIUM - LYCÉE HÔTELIER ET DU TOURISME DE TAHITI - RÉSERVÉE AU GRAND PUBLIC

**«COMMENT AIDER L'ENFANT À BIEN MANGER ?»**

Présentée par Natalie RIGAL (France), Chercheuse en psychologie du développement de l'enfant et de l'adolescent

## JEUDI 28 MARS 2019

13H00 - PETIT THÉÂTRE - MAISON DE LA CULTURE - RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS

**PROJETS ET ACTIONS DE NEOFOOD EN NOUVELLE CALÉDONIE/DANS LE PACIFIQUE**

Présentée par Gabriel LEVIONNOIS (Nouvelle-Calédonie), Chef cuisinier, Président de NeoFood organisation

15H00 - PETIT THÉÂTRE - MAISON DE LA CULTURE **«ARBRES, PILIERS ALIMENT'TERRE»**

Présentée par Gilles PARZY et Stéphane DARTEYRE

18H00 - PETIT THÉÂTRE - MAISON DE LA CULTURE

**«LE MICROBIOTE INTESTINAL AU CŒUR DE NOTRE SANTÉ. POURQUOI MIEUX SE NOURRIR ?»**

Présentée par Benoît CHASSAING (Atlanta - USA), Professeur Associée, Institut des Sciences Biomédicales

## VENDREDI 29 MARS 2019

09H00 - PETIT THÉÂTRE - MAISON DE LA CULTURE

**«POUR UNE ALIMENTATION DURABLE»**

Présentée par Réale COUCHAUX (Polynésie française), Coach sportif-blogueuse, Représentant Ass. végétariens de France

10H30 - PETIT THÉÂTRE - MAISON DE LA CULTURE **«LE PROJET PILOTE DES COOKING CLASS»**

Présentée par la COMMUNE DE TAPUTAPUATEA

17H00 - AUDITORIUM - LYCÉE HÔTELIER ET DU TOURISME DE TAHITI

**«VISEZEAU® POUR LE PLAISIR DE NOS SENS»**

Présentée par Michel LUCAS (Canada), Docteur en Epidémiologie, Chercheur principal du projet VisezEau®

## SAMEDI 30 MARS 2019

09H00 - PETIT THÉÂTRE - MAISON DE LA CULTURE **«L'IMPACT DE NOTRE ASSIETTE SUR LA NATURE»**

Présentée par Jason MAN SANG membre de la FAPE\* (Polynésie française), Membre FAPE

10H30 - PETIT THÉÂTRE - MAISON DE LA CULTURE **«SURPOIDS, HABITUDES ACQUISES ET KILOS ÉMOTIONNELS»**

Présentée par Caroline BONNARD (Polynésie française), Psychologue

12H00 - PETIT THÉÂTRE - MAISON DE LA CULTURE **LE PROJET «FARM TO TABLE» (VANUATU)**

Présentée par François JAPIOT (Nouvelle-Calédonie), Coordinateur régional, développement économique dans le Pacifique

13H00 - PAE PAE A HIRO - MAISON DE LA CULTURE

**«POUR UNE CULTURE CULINAIRE DURABLE ET RÉSILIENTE DANS LE PACIFIQUE» (GRAND PUBLIC)**

Présentée par Gabriel LEVIONNOIS (Nouvelle-Calédonie), Chef cuisinier, Président de NeoFood organisation

13H30 - PETIT THÉÂTRE - MAISON DE LA CULTURE **«DÉCRYPTER LES ÉTIQUETTES ALIMENTAIRES»**

Présentée par Jason MAN SANG membre de la FAPE\* (Polynésie française), Membre FAPE

\*FAPE : Fédération des Associations de protection de l'environnement

Programme susceptible d'être modifié



## Natalie Rigal

Chercheuse en psychologie du développement de l'enfant et de l'adolescent, spécialiste de la construction des conduites alimentaires durant l'enfance.  
FRANCE

**Conférence : «Comment aider l'enfant à bien manger ?»**



## Benoît Chassaing

Professeur Associée  
Institut des Sciences Biomédicales  
ATLANTA - USA

**Conférence : «Le microbiote intestinal au cœur de notre santé. Pourquoi mieux se nourrir ?»**



## Michel Lucas

Docteur en Epidémiologie  
Chercheur principal du projet VisezEau®  
CANADA

**Conférence : «VisezEau® pour le plaisir de nos sens»**



## Gabriel Levionnois

Président Neofood, dans le cadre du Fond Pacifique et le symposium Pacific Food Connection, mais aussi Chef restaurateur.  
NOUVELLE-CALEDONIE

**Conférence : «Projets et actions de NeoFood en Nouvelle Calédonie / dans le Pacifique»**





## François Japiot

Coordinateur régional  
développement économique dans le Pacifique  
NOUVELLE-CALEDONIE

**Conférence : Le projet «Farm to table»**



## Réale Couchaux

Coach sportif-blogueuse  
Représentant Association végétariens de France  
POLYNESIE FRANÇAISE

**Conférence : «Pour une alimentation durable»**



## Jason Man Sang - FAPE

Fédération des Associations de protection  
de l'environnement  
POLYNESIE FRANÇAISE

**Conférence 1 : «L'impact de notre assiette sur la nature»**  
**Conférence 2 (en collaboration avec Emma Font) :**  
**«Décrypter les étiquettes alimentaires»**



## Caroline Bonnard

Psychologue  
POLYNESIE FRANÇAISE

**Conférence :**  
**«Surpoids, habitudes acquises et kilos émotionnels»**



# LES ATELIERS & ANIMATIONS

## MAISON DE LA CULTURE

### INSTITUT DU GOÛT

#### HALL DU GRAND THÉÂTRE

10-15 MIN - EN CONTINUE SUR LA JOURNÉE

10-15 personnes maximum par expérience

#### EXPÉRIENCES SENSORIELLES BRÈVES

- «Portrait sucré»
- «Question de concentration»
- «Envie curieuse»

#### SALLE MURIAVAI

30 MIN - ANIMATION PROGRAMMÉE

Matin : 8h30, 9h15, 10h, 10h45, 11h30

Après-midi : 13h, 13h45, 14h30,

samedi : 15h15, 16h

1 classe

#### PARCOURS SENSORIEL POUR LES 3-6 ANS

- Toucher
- Odorat
- Dégustation

### ASSOCIATION ARIO'I

#### PAE PAE A HIRO

45 MIN - ANIMATION PROGRAMMÉE

(EN SEMAINE)

9H, 10H SEULEMENT LES 29 ET 30 MARS

2 classes par atelier en semaine sur inscription à :

[activites@maisondelaculture.pf](mailto:activites@maisondelaculture.pf)

2 groupes de 20 personnes maximum le samedi par atelier

#### ATELIER ARIOI «DÉGUSTATION À L'AVEUGLE»

- Découvrir ou redécouvrir les saveurs polynésiennes d'antan, les yeux bandé.

### ÉTUDIANTS

#### SALLE MARAMA

15 MIN - EN CONTINUE SUR LA JOURNÉE

10-15 personnes maximum par expérience  
(6 ans et plus)

#### ATELIER «LES 5 SENS DU MANA» - ISEPP

- Dégustation à l'aveugle
- Exposition photos «Sens et Emotions»

### ÉLÈVES DU PREMIER ET SECOND DEGRÉ

#### LYCÉE SAMUEL RAAPOTO

EN CONTINUE SUR LA JOURNÉE  
DE 8H À 15H LES 28 ET 29 MARS

«OLYMPIADES DU GOÛT»  
«ALIMENTATION ET ÉMOTIONS»

#### STAND LYCÉE SAINT JOSEPH PUNAAUIA

Animations et dégustations autour  
des produits locaux

#### STAND CLASSES DU GOÛT POLYNÉSIENNES - PROJET PILOTE

EN CONTINUE, DE 8H30 À 10H  
10-15 personnes maximum par expérience

Animations sensorielles

Programme susceptible d'être modifié



# PLAN DU VILLAGE



Les différents espaces du Village de l'Alimentation et de l'Innovation occuperont, comme pour la première édition, une grande partie des locaux de la Maison de la Culture :

- Animations et Expériences sensorielles
- Ateliers culinaires Cooking Class
- Conférences, Exposés, Film «Sugarland»
- Contes, Animations, Conférences (Paepae a Hiro)
- Projection vidéo
- Ateliers / Expositions
- «Marché des Saveurs»

## LES EXPOSANTS





## INFORMATIONS PRATIQUES

Retrouvez le Village de l'Alimentation & de l'Innovation sur :  
[www.vaitahiti.com](http://www.vaitahiti.com)

Facebook : village de l'alimentation et de l'innovation  
Instagram : @village\_vai

### Accès

La Maison de la Culture  
Parking à proximité

### Tarif

Accès Gratuit

## CONTACT



### FONDATRICE

Manihi Lefoc

Tél : +689 87 76 22 56

Mail : [manihilefoc.asae@gmail.com](mailto:manihilefoc.asae@gmail.com)



# LES PARTENAIRES



MINISTÈRE DE LA SANTE  
ET DE LA PRÉVENTION



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION,  
DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS



MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE VERTE  
ET DU DOMAINE EN CHARGE  
DES MINES ET DE LA RECHERCHE



AVIS



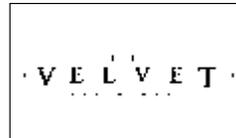
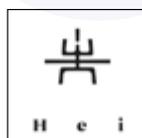
Pacific  
Community  
Communauté  
du Pacifique



Mr. Bricolage



## RESTAURANTS



## MEDIAS



Tahiti Infos



# VILLAGE<sup>©</sup>

DE L'ALIMENTATION  
& DE L'INNOVATION

MAISON DE LA CULTURE

SENS & ÉMOTIONS

28|29|30  
MARS  
2019

COMPRENDRE | DÉCOUVRIR | PARTAGER | RESPECTER

