



PROTege

PROJET RÉGIONAL OCÉANIE DES TERRITOIRES
POUR LA GESTION DURABLE DES ÉCOSYSTÈMES



Bilan de l'atelier sur la transition alimentaire en PF et recommandations

Renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires des PTOM français du Pacifique

Lou CHADEBECH, Anna FAUCHER, Louison LANÇON

Janvier 2022



Le projet régional océanique 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 11^{ème} 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 océanique 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., FAUCHER A., LANCON L. (2021), *Bilan de l'atelier sur la transition alimentaire en PF et recommandations*. Rapport 5 de l'étude de renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires des PTOM français du Pacifique, Diagnostic de Polynésie Française, Tahiti, 87 pages.

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de DAI Consulting (CHADEBECH L) et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.

Table des matières

Méthodologie	7
Atelier du 14 octobre 2021	7
Atelier du 9 novembre 2021	7
Capitalisation	7
<u>Une ébauche de vision co-construite, pour un système alimentaire local durable et résilient en Polynésie Française : Synthèse des ateliers</u>	8
Rappel des 4 axes de travail utilisés pour l’analyse du système alimentaire de la PF	8
Cadre de lecture et analyse critique des données récoltées	10
Thème n°1 : Lutte contre le surpoids et l'obésité infantile	11
Thème n°2 : Une offre de production de qualité à prix raisonnable et accessible à tous	12
Thème n°3 : Identité et culture culinaire	12
Thème n°4 : Accès aux produits agricoles et marins locaux nutritifs et sains	12
Thème n°5 : Culture et apprentissage du “Bien Manger”	13
Thème n°6 : Information éclairée au consommateur pour des choix alimentaires sains	13
Thème n°7 : Réglementation Alimentation Santé	13
<u>Recommandations pour la co-construction d’un plan de transition alimentaire (la suite)</u>	14
Compléter la compréhension du système alimentaire de Polynésie française	14
Construire un cadre stratégique et opérationnel pour un système alimentaire durable en Polynésie française	16
Objectifs	16
Approfondir la concertation vers un plan d'action co-construit pour une transition alimentaire en Polynésie française	20
Modalités de gouvernance du cadre stratégique et opérationnel	23
Qu’est ce que la gouvernance alimentaire ?	23
5 transversalités à prendre en compte dans la construction d’une gouvernance alimentaire territoriale	23
Préalables nécessaires à la construction d’une gouvernance alimentaire en Polynésie française	24
Construire ensemble une gouvernance alimentaire pour la Polynésie française	24
S’appuyer sur la coopération territoriale afin de porter un message commun en faveur de dispositifs régionaux qui encouragent l’émergence de projets alimentaires territoriaux dans les PTOM français du Pacifique	28
<u>Annexes</u>	29
Annexe 1 : Participants à l’atelier du 14 octobre 2021	29
Annexe 2 : Participants à l’atelier du 9 novembre 2021	32
Annexe 3 : Programme de l’atelier du 14 octobre 2021	34
Annexe 4 : Programme de l’atelier du 9 novembre 2021	37

Annexe 5 : Feuilles de récolte des données bruts Te vaka en atelier 1

38

Annexe 6 : Feuilles de récolte des données brutes en atelier 2

52

Résumé exécutif

Titre de l'étude	Renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires des PTOM français du Pacifique. Rapport 6 : Bilan de l'atelier pour une transition alimentaire en PF et recommandations.
Auteurs	DAI Consulting : Lou CHADEBECH et Let's Food : Anna FAUCHER, Louison LANCON
Collaborateurs	DAI Consulting : Lou CHADEBECH et Let's Food : Anna FAUCHER, Louison LANCON
Editeurs	DAI Consulting : Lou CHADEBECH et Let's Food : Anna FAUCHER, Louison LANCON
Année d'édition du rapport	2022

Objectif	<p><u>Objectif général de l'étude</u> : Le projet PROTEGE, porté par la Communauté du Pacifique et financé par l'Union Européenne, est une occasion de fournir aux PTOM la possibilité de donner de l'ampleur aux volontés et initiatives qui vont dans le sens d'une alimentation durable, en promouvant une approche systémique de l'alimentation. PROTEGE est à la fois l'occasion pour chacun des territoires de réaliser un diagnostic de la durabilité de son système alimentaire, d'identifier les acteurs moteurs du changement mais également les initiatives portées par les acteurs publics, privés et associatifs qui s'inscrivent déjà dans la construction d'un système alimentaire durable et résilient. Le tout permet d'offrir aux territoires un plan d'action à déployer à court, moyen et long terme, accompagné d'un support technique et de recommandations de financements d'actions structurantes pour les territoires.</p> <p><u>Objectif du rapport</u> : Le présent rapport est un bilan de l'atelier sur la transition alimentaire mené en PF le 09 Novembre 2021 et comprend des recommandations pour faire émerger un cadre stratégique et opérationnel pour une transition alimentaire en Polynésie française.</p>
Contexte	Malgré les démarches entreprises en Polynésie, les symptômes des faiblesses du système alimentaire persistent : santé, impact environnemental de l'alimentation par le poids de l'importation, secteurs primaires et de transformation agro-alimentaire faibles dans les économies et questions sur la résilience des systèmes face aux changements climatiques qui impactent le Pacifique. La crise de la COVID-19 et ses impacts sans précédent sur les systèmes alimentaires et l'accès à l'alimentation, les exigences environnementales ou encore les évolutions des modes de consommation conduisent la Polynésie à s'interroger sur les initiatives et stratégies d'alimentation durable à construire ou soutenir sur son territoire.
Méthodologie	La Direction de l'agriculture (DAG), la Direction de la santé (DS), la Direction des ressources marines (DRM), la Communauté du Pacifique (CPS), accompagnés de la Direction de la modernisation et des réformes de l'administration (DMRA), de DAI Consulting et de l'association Let's Food ont organisé 2 ateliers multi acteurs entre octobre et novembre 2021 afin de construire les prémices d'un cadre stratégique et opérationnel pour une transition alimentaire en Polynésie française. Un travail de capitalisation a ensuite permis d'identifier une série d'actions à mettre en œuvre à court, moyen et long terme autour de 7 objectifs prioritaires.
Résultats et conclusions	<p>Les résultats sont présentés en deux parties :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ébauche de vision co-construite, pour un système alimentaire local durable et résilient en Polynésie Française : Synthèse des ateliers ; • Recommandations pour la co-construction d'un plan de transition alimentaire.

	<p>Au total 10 objectifs stratégiques, 231 actions dont 49 identifiées comme prioritaires sont issues de cet atelier. Ce document constitue une base de travail pour la construction d'un cadre stratégique et opérationnel et d'une gouvernance alimentaire territoriale. Les recommandations émises visent à inscrire sur le long terme la dynamique aujourd'hui engagée par le territoire.</p>		
<p>Limites de l'étude</p>	<p>Nous identifions 3 limites à cette étude :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Les actions identifiées n'ont pas fait l'objet d'un consensus et reflètent parfois une volonté individuelle ; ● Majoritairement issu de l'axe 1, le choix des 7 thématiques amène à des répétitions d'actions entre les groupes ; ● La méthodologie appliquée dans chacun des groupes de travail n'a pas été rigoureusement la même selon la compréhension des facilitateurs : la priorisation et la temporalité des actions telles que présentées dans ce document est donc à relativiser. 		
<p>Evolutions</p>	<p>N° 2</p>	<p>Date de la version</p>	<p>13/01/2022</p>

Méthodologie

La Direction de l'agriculture (DAG), la Direction de la santé (DS), la Direction des ressources marines (DRM), la Communauté du Pacifique (CPS), accompagnés de la Direction de la modernisation et des réformes de l'administration (DMRA), de DAI Consulting et de l'association Let's Food ont organisé 2 ateliers multi acteurs entre octobre et novembre 2021 afin de construire les prémices d'un cadre stratégique et opérationnel pour une transition alimentaire en Polynésie française.

Atelier du 14 octobre 2021

L'atelier du 14 octobre a mobilisé 73 acteurs du système alimentaire de Polynésie française (liste fournie en annexe 1). Les objectifs spécifiques de cet atelier étaient :

- Marquer le lancement politique de la démarche de transition alimentaire de la Polynésie française ;
- Sensibiliser les acteurs présents aux enjeux de durabilité du système alimentaire territorial et faciliter l'appropriation du diagnostic réalisé par le consortium représenté par DAI Consulting en Polynésie française ;
- Favoriser l'interconnaissance des acteurs du système alimentaire ;
- Identifier collectivement des champs d'intervention prioritaires pour le territoire.

Plusieurs animations ont été proposées aux participants afin d'atteindre ces objectifs. À l'issue de cet atelier et notamment de l'animation "Te Vaka" (programme de l'atelier disponible en annexe 3), les acteurs du territoires ont pu identifier des champs d'intervention à creuser lors du second atelier prévu le 9 novembre.

Atelier du 9 novembre 2021

L'atelier du 9 novembre a mobilisé 65 acteurs du système alimentaire de Polynésie française (liste fournie en annexe 2). Cet atelier de travail visait à co-construire des actions concrètes autour de 7 thèmes identifiés suite à l'atelier du 14 octobre, à savoir :

- Thème n°1 : Lutte contre le surpoids et l'obésité infantile
- Thème n°2 : Une offre de production de qualité à prix raisonnable et accessible à tous
- Thème n°3 : Identité et culture culinaire
- Thème n°4 : Accès aux produits agricoles et marins locaux nutritifs et sains
- Thème n°5 : Culture et apprentissage du "Bien Manger"
- Thème n°6 : Information éclairée au consommateur pour des choix alimentaires sains
- Thème n°7 : Réglementation Alimentation Santé

Cet atelier a également été l'occasion de partager des exemples de politiques publiques et projets inspirants en place dans les autres PTOM français du Pacifique mais également sur d'autres territoires du monde (au travers de vidéos et posters) (programme de l'atelier disponible en annexe 4).

Capitalisation

À la suite de cet atelier, un travail de capitalisation des échanges a été mené afin de proposer un tableau complet des actions proposées par les acteurs du système alimentaire. Chaque action est associée à un objectif prioritaire, un temporalité de mise en œuvre et des catégories d'acteurs à mobiliser. Certaines actions ont été reformulées afin de correspondre le plus fidèlement possible aux discussions des acteurs du territoire. Au total 10 objectifs stratégiques, 231 actions dont 49 identifiées comme prioritaires sont issues de cet atelier. Ce document présente également des propositions de suites à donner afin d'aboutir sur un cadre stratégique et opérationnel complet et une gouvernance alimentaire pérenne pour la Polynésie française.

Une ébauche de vision co-construite, pour un système alimentaire local durable et résilient en Polynésie Française : Synthèse des ateliers

Rappel des 4 axes de travail utilisés pour l'analyse du système alimentaire de la PF

Le sujet du système alimentaire est vaste et multidimensionnel et il est nécessaire de l'aborder avec rigueur. L'association Let's Food a défini 4 axes d'analyse et leurs sous-composantes afin de construire une méthode d'analyse complète du système alimentaire (figure 1) :

Axe 1 - Sécurité alimentaire et nutritionnelle

- Pratiques alimentaires, régimes alimentaire et état nutritionnel
- Accès physique
- Accès économique
- Accès cognitif : environnement alimentaire
- Sécurité sanitaire des aliments
- Degré d'autonomie du territoire

Axe 2 : Durabilité environnementale

- Production agricole et alimentaire : impacts
- Transformation alimentaire : déchets, approvisionnement, filières locales
- Distribution alimentaire : déchets, approvisionnement, évolution du nombre de commerces
- Consommation alimentaire et gestion des déchets

Axe 3 : Durabilité économique

- Production agricole et alimentaire : attractivité, qualité emploi, difficultés
- Transformation alimentaire : importance du secteur, implantation territoriale des unités
- Distribution alimentaire : importance du secteur, implantation territoriale des commerces alimentaires, chaîne de valeur

Axe 4 : Gouvernance alimentaire

- Coordination de l'action publique : Intégration de l'alimentation durable à l'agenda politique
- Coopération avec les acteurs du territoire
- Participation citoyenne
- Coopération territoriale

Figure 1 : 4 axes d'un système alimentaire durables et sous-composantes



Cadre de lecture et analyse critique des données récoltées

Il convient de poser un cadre de lecture avant prise en compte des données avancées dans cette première partie “synthèse des ateliers”. Les données évoquées sont la retranscription la plus fidèle des participations des acteurs à la journée du 09 Novembre 2021. La méthodologie appliquée lors de ces ateliers est celle de la Direction de la Modernisation et des Réformes de l’Administration.

L’ensemble des actions évoquées n’a pas fait l’objet d’un consensus entre les acteurs ou d’un travail approfondi de vérification de pertinence, cohérence, mesurabilité, réalisme, etc. Les actions prioritaires “must have” ont été identifiées par les participants de chaque groupe, ayant chacun une voix (une gommette). 49 participants sur les 65 à 70 présents ont voté. Les actions prioritaires ont entre 1 et 4 gommettes et 65 % des actions mentionnées sont issues d’un vote unique (tableau 1) ce qui souligne un risque de non représentativité des actions présentées comme prioritaires. Les méthodologies appliquées diffèrent légèrement d’un groupe de travail à l’autre (7 groupes au total), ainsi les actions prioritaires évoquées présentent des niveaux de précision différents (ex: Le groupe 4 a défini les sous-actions à partir de 5 actions qu’il a pré-sélectionnées comme prioritaires. A l’inverse, le groupe 7 a défini des sous-actions à partir d’actions non prioritaires et a ensuite sélectionné des sous actions prioritaires).

Tableau 1 : Risque de non représentativité des actions prioritaires

Nombre de gommettes	Occurrence à travers les 7 groupes	%
1	32	65
2	11	23
3	5	10
4	1	2
Total	49	100

La méthodologie appliquée a permis l’identification de 10 objectifs prioritaires, 49 actions “must have” et 231 actions (tableau 2). L’ampleur du nombre d’action est donc à prendre avec du recul comme expliqué précédemment (car non consensuelles) bien que riche d’idées. Par ailleurs, certaines actions proposées sont déjà mises en place localement ou sont à venir : une mise en valeur de l’existant ainsi qu’un “filtrage interministériel” (définition commune des actions prioritaires, impliquant les différents ministères, en accord avec leur propre plan d’action annuel) apparaît nécessaire.

Tableau 2 : Nombre d’actions par thème

Thème	Nombre d’actions
Thème 1	42
Thème 2	33
Thème 3	34
Thème 4	39
Thème 5	22
Thème 6	22
Thème 7	39
Total	231

5 thématiques sur 7 retenues par les chefs de file du projet, pour l'atelier du 09 Novembre 2021, adressent en majorité l'axe 1 du diagnostic : la sécurité alimentaire (figure 2). Ainsi les données récoltées comprennent de nombreuses répétitions entre les actions puisque les thématiques se chevauchent.

Figure 2 : Schéma des 7 thèmes prioritaires sélectionnés



Les objectifs prioritaires dégagés dans chacun des 7 thèmes sont résumés ci-dessous avec la liste des actions prioritaires, identifiées comme "must have" par les participants. Afin de bénéficier d'une vision globale des axes adressés par les objectifs, un renvoi à l'axe du diagnostic traité est indiqué comme suit : cf axe x. Les mentions ne reflètent pas toujours le point de vue des experts prestataires mais bien celui des acteurs qui se sont exprimés

Thème n°1 : Lutte contre le surpoids et l'obésité infantile

Objectif prioritaire 1 Labelliser toutes les écoles de Polynésie « École en santé » d'ici 5 ans - cf axe 1

- Imposer des snacks diététiques au sein des établissements scolaires pour remplacer les actuels - cf axe 1
- Appliquer un système de contrôle du cahier des charges pour vendre dans les écoles (et un non renouvellement du contrat si non-respect du cahier des charges) - cf axe 1
- Développer des coopératives communales pour alimenter les écoles - cf axe 1 et axe 3

Objectif prioritaire 2 Permettre l'accès à une activité périscolaire à chaque enfant d'ici 5 ans - cf axe 1

- Créer des bourses de vacances et des bourses d'activités périscolaires - cf axe 1
- Identifier des référents communaux (1/commune) pour développer les labels de l'OMS « Villes en santé » - cf axe 1
- Développer les parcs de loisirs et d'activités sportives, les pistes cyclables - cf axe 1

Thème n°2 : Une offre de production de qualité à prix raisonnable et accessible à tous

Objectif prioritaire 3 Atteindre 25 % des productions agricoles en bio, vendues à un prix accessible - *cf axe 2*

- Mettre en place des domaines agricoles réservés à l'agriculture biologique - *cf axe 2*
- Mettre en place d'une coopérative d'approvisionnement en intrants - *cf axes 2 et 3*
- Mettre en place des unités de transformation - *cf axe 2 et 3*
- Accompagner et encourager les projets de développement social en agroalimentaire ("sociaux-responsables") - *cf axe 2*
- Protéger davantage les débouchés par la conférence agricole (restreindre les quotas d'importation) - *cf axe 3*
- Revoir la réglementation douanière et supprimer la Valeur CAF (fret) - *cf axes 1 et 3*

Thème n°3 : Identité et culture culinaire

Objectif prioritaire 4 Valoriser la culture culinaire en diversifiant et en augmentant les productions identifiées comme traditionnelles - *cf axe 1*

- Cibler des produits alimentaires marqueurs de territoire, à décliner dans des recettes de base - *cf axe 1*
- Développer et proposer des recettes modernes à base des produits identifiés comme traditionnels (propres à chaque terroir) - *cf axe 1*
- Créer des supports de recettes démocratisés : recettes, liste type des achats (produits) à privilégier / à éviter - *cf axe 1*
- Réguler les publicités - *cf axe 1*
- Développer une plateforme en ligne qui recense les produits disponibles (comme "Produits frais" en Nouvelle Calédonie) - *cf axe 1 et axe 3*
- Développer la Street Food à base de produits agricoles traditionnels (alimentation populaire et généralement ambulante) - *cf axe 1 et axe 3*
- Investir les espaces publics avec des plantes identifiées comme traditionnelles (arbres) - *cf axe 1*
- Optimiser et libérer le foncier - *cf axes 1 et 3*
- Diffuser des méthodes agroécologiques et expérimenter des méthodes de "low technologie" - *cf axe 2*

Thème n°4 : Accès aux produits agricoles et marins locaux nutritifs et sains

Objectif prioritaire 5 Mobiliser les acteurs de manière réaliste pour une économie équitable - *cf axe 3*

- Améliorer le système politique et la concurrence des prix - *cf axe 3*

Objectif prioritaire 6 Se réappropriier et transmettre des bonnes pratiques et du savoir - *cf axes 1 et 2*

- Cultiver la proximité - *cf axes 1 et 2*
- Transmettre le savoir - *cf axes 1 et 2*

Pour les deux objectifs

- Former et informer : rendre accessible le savoir - *cf axes 1 et 2*
- Structurer la logistique et la chaîne de valeur - *cf axe 3*
- Mettre à disposition des moyens et développer un environnement favorable pour les producteurs - *cf axe 3*
- Travailler ensemble - *cf axe 4*

Thème n°5 : Culture et apprentissage du “Bien Manger”

Objectif prioritaire 7 Redéfinir le “bien manger” - *cf axe 1*

- Proposer des prix abordables pour rendre accessible et encourager la consommation de produits sains - *cf axe 3*
- Aménager le territoire pour promouvoir et faciliter la pratique du sport (par exemple : parcours santé, pistes cyclables, etc.) - *cf axe 1*
- Intégrer conjointement les domaines agricoles et maritimes (bleu et vert) dans les référentiels de formation - *cf axe 3*

Objectif prioritaire 8 Ré-éduquer au “bien manger” - *cf axe 1*

- Créer des outils pour communiquer sur le bien manger : Supports, ateliers, *fa’a’apu* école en santé, classes vertes, la journée de l’alimentation saine, Just Play, etc. - *cf axe 1*
- Supprimer l’utilisation des conserves dans la restauration scolaire et favoriser les produits frais - *cf axe 1*

Thème n° 6 : Information éclairée au consommateur pour des choix alimentaires sains

Objectif prioritaire 9 Orienter le choix par une information simple, claire, fiable, indépendant et ciblée

- Communiquer sur le logo SPG Bio Fetia afin d’encourager l’achat du bio - *cf axe 2*
- Mettre en place un système de pastilles de couleur (rouge, orange, vert) selon la qualité nutritionnelle des produits (sur le modèle du Chili) - *cf axe 1*
- Communiquer au travers de vidéos pour mettre en avant des personnalités exemplaires, inspirantes et influentes en faveur d’une alimentation saine - *cf axe 1*
- Promouvoir le programme “école en santé” et développer la culture alimentaire - *cf axe 1*
- Mettre en place des aides alimentaires sous forme de bons pour l’achat de produits sains, en s’appuyant par exemple sur un système de pastilles de couleurs selon la qualité nutritionnelle des produits éligibles (par exemple : bons pour les étudiants pour accéder à des produits sains en priorité) - *cf axe 1*

Thème n°7 : Réglementation Alimentation Santé

Objectif prioritaire 10 Inciter durablement les acteurs à proposer des produits sains et nutritifs pour améliorer la santé globale de la population

- Améliorer la réglementation sur les taxes entre produits - *cf axe 1*
- Adapter la réglementation aux spécificités locales - *cf axe 3*
- Allouer des aides à l’investissement - *cf axes 1 et 3*
- Alléger la fiscalité (fournir des prix plus attractifs pour le consommateur et des aides pour les industries) - *cf axe 1*
- Favoriser la Recherche et le Développement R&D (incitation fiscale) - *cf axe 1*
- Définir ce qu’est un “produit de première nécessité” PPN et revoir la liste en veillant à réglementer tous les produits locaux en PPN avec une marge réglementée - *cf axe 1*
- Créer une interprofession - *cf axes 1 et 3*
- Mettre en place des jeux concours sur les produits locaux et communiquer dessus (ex : prix concours de l’innovation industrielle) - *cf axe 1*
- Mettre en place un calendrier de journées « Produits locaux » - *cf axe 3*
- Définir un alignement des intérêts de chaque partie prenante - *cf axe 4*
- Créer un cadre favorable le plus large possible - *cf axe 1*

Recommandations pour la co-construction d'un plan de transition alimentaire (la suite)

Compléter la compréhension du système alimentaire de Polynésie française

Afin de bénéficier d'une vision complète du système alimentaire et de vérifier certaines hypothèses, des études complémentaires pourraient être menées :

- Etats des lieux du système alimentaire sur des territoires réduits (par archipel / île / commune) pour permettre la mise en place d'un PAT à l'échelle du territoire. Est-ce que les territoires s'auto-gèrent et qu'il est plus pertinent de les laisser en "autonomie" ou faut-il davantage développer la coopération territoriale et donc identifier les relations interîles (commerciales et culturelles) ; - Axe 1 à 4

Axe 1

- Étude sur l'adéquation entre prix alimentaires et précarité de la population. Estimer le "vrai" coût de l'alimentation. Différents degrés de prospection possibles, et différents scénarios à construire selon le nombre de critères à décliner et la précision voulue : typologie de famille, archipel (coût différents), lieux d'achats
- Étude sur les problématiques du système alimentaire urbain de Tahiti. Prospection pour des familles à bas revenu dans ce contexte d'agglomération
- Brève estimation de la part d'aliments importés consommée (sourcer les 75 % souvent évoqués)
- Estimer la surface agricole utile (SAU) pour nourrir de manière équilibrée la population d'un territoire donné. A cet effet, il serait intéressant d'adapter les logiciels PARCEL (PARCEL, 2021) et CRATER (CRATER, 2021) au contexte Polynésien
- Mettre à jour les études ISPF (2015) sur l'autoconsommation selon les archipels
- Etude sur les déterminants sociaux et l'obésité (comportements sociétaux, mentalités et perceptions associées, représentations sociales, traumatismes, estime de soi, place de la femme)
- Estimation des besoins en produits locaux de la restauration scolaire dans les archipels : Type de produits bruts ou transformés à encourager, part des produits bruts v.s. transformés, secteurs de la transformation à appuyer

Axe 2

- Détermination de l'impact chiffré des différents modèles de pêche sur l'environnement
- Détermination de l'impact chiffré des modèles agricoles sur la santé - *Attention à ne pas orienter les politiques vers un approvisionnement en productions locales de basse qualité (issues de l'agriculture utilisant des produits phytosanitaires). Cela va déplacer la problématique santé principale due à l'obésité sur les problématiques de cancer et autres maladies liées à une alimentation à base de produits locaux ou importés avec pesticides*
- Détermination de l'impact sur l'environnement des types de commerce alimentaires et des différents types d'unités de transformation agroalimentaire (industries agroalimentaires, outils de transformation locaux, artisanat commercial et métiers de bouche)
- Estimation des productions et des modes de gestions des déchets alimentaires issus des différents types de commerces alimentaires en PF
- Estimation des productions et les modes de gestions des déchets alimentaires et des effluents des différentes types d'unités de transformation agroalimentaire en PF

Axe 3

- Estimation prospective de la répartition de la valeur le long d'une chaîne alimentaire équitable (nombre d'intermédiaires et répartition de la valeur ajoutée entre les maillons de la chaîne)
- Brève étude des prix de vente dans les circuits de distribution formels, type "météo des prix" de la DGAE à un instant T, dans les archipels

Etudes complémentaires évoquées par les participants lors des ateliers :

Thème 1 :

- Faire une étude sur la santé des élèves en PF (cf l'étude de l'Organisation Mondiale de la Santé : Global School-based Student Health Survey (GSHS), diffusée en 2017)

Thème 3 :

- Faire un recensement des produits "endogènes" principaux par archipels (types, volumes estimés) : Qu'est-ce qui pousse dans les îles ?

Thème 4 :

- Réaliser un recensement des entreprises à impact positif (pour sélectionner les plus prometteuses et les subventionner)

Thème 5 :

- Réaliser une enquête auprès de la population pour mieux connaître leurs pratiques alimentaires et leur vision du "bien manger"
- Mener une enquête anthropologique sur ce qu'est le "bien manger"

Thème 6 :

- Recenser tous les logos et labels qui orientent le choix des consommateurs
- Évaluer les possibilités / freins d'apposer des logos supplémentaires (sur produits importés/sur produits locaux)

Construire un cadre stratégique et opérationnel pour un système alimentaire durable en Polynésie française

Objectifs

La construction d'un cadre stratégique et opérationnel pour une transition alimentaire est un processus long qui doit impliquer et engager l'ensemble des acteurs du système alimentaire local. Il s'agit de se mettre d'accord sur une vision commune et une série d'actions concrètes sur lesquelles les acteurs s'engagent individuellement et collectivement.

Les 2 ateliers organisés en octobre et novembre 2021 ont permis de construire les fondations de ce processus de consultation pour l'émergence d'un cadre stratégique et opérationnel. Il s'agissait alors essentiellement d'informer et de sensibiliser les acteurs locaux sur le rôle qu'ils ont à jouer dans cette transition.

Aujourd'hui, différents outils doivent être mobilisés afin de construire un plan d'action opérationnel pour une transition alimentaire en Polynésie française : approfondissements de certains objectifs prioritaires, gouvernance, suivi, engagement des acteurs, etc. Pour cela, nous proposons de nous appuyer sur les objectifs du programme national pour l'alimentation (PNA) déployé par le Ministère français de l'agriculture et de l'alimentation et notamment sur la dynamique des projets alimentaires territoriaux.

Dans le cadre de son soutien au développement de projets alimentaires territoriaux, le PNA a construit un label à 2 niveaux permettant de certifier de la pertinence, de la pérennité et du caractère participatif de la stratégie alimentaire. Différents critères d'exigence ont été identifiés.

Du fait de son statut de collectivité d'outre mer, la Polynésie française n'est pas éligible aux appels à projets du programme national pour l'alimentation et donc à la labellisation.

Nous proposons cependant de nous appuyer sur ce dispositif et notamment sur les critères du niveau 1 du label afin de définir une feuille de route permettant de tendre vers un cadre stratégique et opérationnel en Polynésie française¹. Elle est présentée ci-dessous :

¹ En savoir plus : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2021. Faire reconnaître un projet alimentaire territorial. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>

Catégories de critères	Critères	Labellisation niveau 1	Labellisation niveau 2 (en plus des éléments requis en niveau 1)	Avancement en PF
Portage du projet	<ul style="list-style-type: none"> - Identification du/des porteurs et des partenaires pour le pilotage du projet (avec au moins une collectivité locale) - Légitimité du porteur de projet 	Porteur.s du projet identifié.s et légitime.s (dont au moins une collectivité locale)	Porteur.s du projet identifié.s et légitime.s (dont au moins une collectivité locale)	<p>Fait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - COPIL restreint <p>À faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Élargir le COPIL - Intégrer les Ministères concernés et le SPCPF
Démarche collective et concertée	<ul style="list-style-type: none"> - Implication des différents acteurs du système alimentaire - Communication prévue auprès des acteurs et des citoyens 	<ul style="list-style-type: none"> - Implication des différents acteurs du système alimentaire - Communication prévue auprès des acteurs et des citoyens 	<ul style="list-style-type: none"> - Implication des différents acteurs du système alimentaire - Communication prévue auprès des acteurs et des citoyens 	<p>Fait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 ateliers de concertation multiacteurs - Importante médiatisation auprès du grand public
PNA	Prise en compte des axes et thématiques du PNA	<ul style="list-style-type: none"> - Réflexions et démarches envisagées concernant plusieurs axes et thématiques du PNA (dont l'approvisionnement de la restauration collective en lien avec la loi EGalim) 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre d'actions en lien avec le PNA et intégration de nouvelles thématiques non prises en compte 	<p>Fait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réflexions engagées sur l'ensemble du système alimentaire <p>À faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Approfondir les enjeux de restauration collective
Transversalité de la démarche	Prise en compte des différentes fonctions du système alimentaire et articulation avec d'autres	Prise en compte des différentes fonctions du système alimentaire et articulation avec d'autres	Prise en compte des différentes fonctions du système alimentaire et articulation avec d'autres	<p>Fait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réflexions engagées sur l'ensemble du système alimentaire

	schémas structurants	schémas structurants	schémas structurants	<ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte des schémas directeurs agriculture-environnement et santé <p>À faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Approfondir les recommandations en s'inscrivant directement dans le cadre des dispositifs déjà en place (schémas directeurs, stratégies, etc.)
Diagnostic partagé	<ul style="list-style-type: none"> - Diagnostic agricole et alimentaire du territoire - Recensement des acteurs, missions et initiatives 	Prévu ou en cours	Réalisé, partagé et éventuellement mis à jour	<p>Fait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagnostic de durabilité du système alimentaire - Recensement et analyse du jeu d'acteurs - Recensement des initiatives - Partage de ces éléments aux acteurs
Actions concrètes	<ul style="list-style-type: none"> - Cohérentes avec les besoins vus dans le diagnostic et les objectifs - Pilotage de la mise en œuvre - Mise en relation avec d'autres outils territoriaux dotés de financement 	<ul style="list-style-type: none"> - Plan d'action prévu ou en cours - COPIL prévu ou mis en place - animateur présent ou prévu 	<ul style="list-style-type: none"> - Plan d'actions rédigé et délibéré - Actions en cours - COPIL effectif - animateur présent 	<p>Fait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lancement de la réflexion autour de la construction d'un plan d'actions - COPIL restreint - animateur territorial (DAG, Boris Lhie) <p>À faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Élargir le COPIL

				- Élaborer un plan d'actions opérationnel
Partenaires	- Engagement formalisé des différents partenaires	- Lettres de soutien	- Documents signés attestant de l'engagement des partenaires	<p>Fait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acteurs mobilisés à l'occasion de 2 ateliers <p>À faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formaliser l'engagement des acteurs au travers d'une déclaration d'intention et de lettres de soutien
Pérennité du projet	<ul style="list-style-type: none"> - Soutien politique - Délibération - Moyens financiers adéquat - Animation du projet 	<ul style="list-style-type: none"> - Instance de gouvernance prévue ou mise en place - Éléments sur la pérennité - Document cadre ou délibération avec un minimum d'engagements financiers - Animation prévue 	<ul style="list-style-type: none"> - Instance de gouvernance en place et opérationnelle - Plan de financement réalisé et financements acquis - Pérennisation prévue de la présence d'un animateur 	<p>Fait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Animateur territorial (DAG, Boris Lhie) <p>À faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construire la gouvernance du projet alimentaire - Établir un plan de financement - Formaliser l'engagement financier du COPIL
Evaluation du projet	Dispositif d'évaluation et de suivi	Réflexion en cours sur les indicateurs	<ul style="list-style-type: none"> - Présence d'indicateurs pertinents si possible - Si possible : dispositif d'évaluation opérationnel 	<p>À faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier des indicateurs de suivi des actions

UN DISPOSITIF UNIQUE AU MONDE : LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT)

Prévus dans la loi

En 2014, l'article 39 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt introduit la notion de projets alimentaires territoriaux : ils doivent être élaborés en concertation avec l'ensemble des acteurs d'un territoire ; répondre à un objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en oeuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique.

Co-financés par l'État

Chaque année le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation réalise un appel à projet répondant aux 4 critères du Programme National pour l'Alimentation (justice sociale, éducation alimentaire de la jeunesse, lutte contre le gaspillage alimentaire et ancrage territorial et patrimoine alimentaire). Depuis 2016, l'appel à projet finance également les PAT (jusqu'à 45 000 euros).

Portés par les collectivités

Les collectivités, de par leurs compétences et leur légitimité à animer une réflexion territoriale sur l'alimentation, se sont particulièrement emparées du sujet. La réussite d'un PAT dépend entre autres du portage politique ainsi que des moyens financiers et humains dédiés à la coordination des projets et des acteurs. Les PAT peuvent également être portés par d'autres acteurs publics (Pôle d'équilibre territorial et rural PETR, syndicats des eaux, direction de l'agriculture, etc.) mais également par des acteurs privés ou associatifs.

Approfondir la concertation vers un plan d'action co-construit pour une transition alimentaire en Polynésie française

Au vu du travail déjà réalisé en 2021, nous proposons une feuille de route en 5 étapes pour aboutir à un cadre stratégique et opérationnel pérenne, sur le modèle des projets alimentaires territoriaux :

1. Sélection d'objectifs stratégiques ou d'actions clés à approfondir par le comité de pilotage : 10 objectifs stratégiques et 49 actions prioritaires ont été identifiés par les acteurs du territoire lors de l'atelier du 09 novembre 2021. Il convient aujourd'hui d'approfondir certains objectifs ou certaines actions jugées comme prioritaires par le COPIL. Ce dernier sélectionne les objectifs et actions sur la base des éléments mis en évidence en première partie de ce document. Le COPIL pourra également choisir d'approfondir certains objectifs ou actions qui n'ont pas été jugées prioritaires par les acteurs locaux : en effet, comme indiqué en introduction, le manque de temps et la mauvaise compréhension de la méthode a parfois pu biaiser la priorisation des objectifs et actions.
2. Temps de travail en groupes thématiques :
 - a. Le COPIL forme un groupe restreint d'acteurs pour chaque objectif stratégique ou action prioritaire sélectionné. Les acteurs sont identifiés à l'aide de la cartographie réalisée en phase de diagnostic et des feuilles de présence des ateliers du 14 octobre et du 09 novembre

2021. Il est important qu'ils soient experts du sujet traité afin d'être en mesure d'apporter les éléments nécessaires à la production d'un plan d'action concret.

b. Pour chaque groupe thématique, trois temps de concertation d'une demi-journée sont organisés dans l'objectif de :

- Prioriser et préciser les actions à mener : Quelles sont les actions phares, **qui font consensus**, à mettre en œuvre à court, moyen et long terme ? Quels acteurs précis, parmi le groupe, peuvent se positionner sur la mise en œuvre de ces actions ?
- Identifier des indicateurs de suivi et des cibles : Comment mesurer l'impact des actions menées ? Quelles cibles chiffrées viser ?
- Rédiger collectivement une déclaration d'intention thématique : Quelle vision commune pour le thème étudié ? Quels engagements de chaque acteur ?

3. Table ronde de mise en commun des travaux : il s'agit de rassembler les acteurs mobilisés à l'occasion d'une table ronde d'une journée afin de rédiger une déclaration d'intention commune et un plan d'action transversal. Ce plan doit se composer d'actions prioritaires précises identifiées en groupes thématiques. Cette table ronde permet d'aboutir à un cadre stratégique et opérationnel. Ce cadre stratégique peut prendre la forme d'une charte d'engagement signée par tous.

EXEMPLE DE CHARTE D'ENGAGEMENT

Département du Gard

En 2019, le préfet du Gard a co-signé une charte d'engagement pour une alimentation de qualité dans le Gard avec 26 signataires notamment : le conseil départemental, la région Occitanie, la DRAAF Occitanie, les représentants des chambres consulaires et certaines associations actives du département. Cette charte a vocation à fédérer l'ensemble des acteurs du Gard dont les actions ont pour objectif l'amélioration de l'alimentation des gardois, en mettant en synergie les interventions de chacun et en facilitant la collaboration opérationnelle autour d'objectifs partagés.

Elle fixe 10 objectifs :

- Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous, dans un souci d'équité territoriale et de justice sociale
- Promouvoir une alimentation de qualité, vecteur de bonne santé, auprès de tous et à tous les âges
- Eduquer les jeunes et sensibiliser les adultes à la consommation responsable, pour soi-même et pour le territoire
- Encourager une alimentation respectueuse des ressources et de l'environnement, pour la préservation de notre cadre de vie
- Valoriser l'alimentation comme vecteur d'une culture commune créatrice de lien social
- Associer sport et alimentation, pour le plaisir et le bien être
- Soutenir les secteurs agricoles et alimentaires, facteurs de la croissance économique et pourvoyeurs d'emplois
- Promouvoir les produits du terroir et l'alimentation locale, richesses patrimoniale et culturelle, pilier de notre art de vivre
- Garantir l'hygiène alimentaire, associer alimentation locale et sécurité sanitaire
- Préserver les espaces agricoles pour assurer le développement équilibré du territoire

4. Engagement des parties prenantes : Certains acteurs clés sont encouragés à rédiger et signer des lettres d'engagement afin de concrétiser leur implication dans la mise en œuvre du plan d'action. Il peut également s'agir de conventions de partenariat avec le COPIL selon le niveau d'engagement des acteurs.

EXEMPLE DE CONVENTIONS DE PARTENARIAT

Département du Gard

Dans le cadre de son PAT lancé en 2014, le département du Gard a signé des conventions de partenariats avec certains organismes professionnels agricoles départementaux afin de mettre en œuvre sa politique alimentaire. Des conventions ont par exemple été signées avec la Chambre d'agriculture du Gard et Terre de Liens dans l'objectif de sceller les engagements de chacun pour la mise en œuvre des actions prévues. Ces conventions engagent également financièrement le département du Gard.

5. Engagement financier du COPIL : Les membres du COPIL, porteur du cadre stratégique et opérationnel, sont amenés à s'engager sur le plan financier dans la mise en œuvre du plan d'actions. Ils identifient les premières actions à financer.

DES OUTILS TRANSVERSAUX À MOBILISER AFIN DE FACILITER LA DÉMARCHÉ

Afin de faciliter et d'accélérer la démarche, il est primordial de s'assurer que le COPIL et les acteurs mobilisés ont une bonne compréhension des enjeux, de la méthode appliquée ainsi que du concept même de projet alimentaire territorial. Différents outils transversaux peuvent alors être mobilisés dans ce sens :

- Journée de formation du comité de pilotage :
 - Limites du système alimentaire majoritaire actuel (monde et Polynésie française) ;
 - L'approche territoriale de l'alimentation : le projet alimentaire territorial ;
 - Les outils à mobiliser sur les territoires pour des systèmes alimentaires durables (exemples inspirants adaptés aux compétences des membres du COPIL) ;
 - Etc.
- Sessions de formation/interventions thématiques au sein des groupes de travail :
 - Sessions de formation courtes auprès des acteurs de chaque groupe afin de délimiter le sujet et de clarifier les liens de causes à effets ;
 - Interventions d'experts pour alimenter les discussions d'exemples inspirants et s'assurer de la cohérence et du réalisme des actions proposées.
- Forfait d'accompagnement technique et de conseil pour la mise en œuvre de la feuille de route.

ALLER PLUS LOIN : LES ENJEUX IDENTIFIÉS COMME PRIORITAIRES MAIS ÉCARTÉS EN CONCERTATION

Dans un deuxième temps, il serait intéressant d'ouvrir le cadre stratégique et opérationnel aux enjeux identifiés comme prioritaires au travers de l'étude diagnostic mais écartés en phase de concertation, à savoir :

- Permettre l'accès à une alimentation saine dans les zones plus isolées en favorisant la coopération territoriale ;
- Permettre l'accès à une alimentation saine aux personnes à bas revenus notamment en jouant sur les prix des fruits et légumes ;
- Améliorer la gestion des déchets et de l'utilisation des ressources non renouvelables à tous les niveaux (production, transformation, distribution, consommation) ;
- Assurer la montée en compétence des décideurs et de citoyens sur les questions d'alimentation ;
- Améliorer la participation citoyenne.

Nous proposons d'approfondir ces différents enjeux secondaires dans un second temps, afin de ne pas solliciter les acteurs déjà mobilisés sur la définition des enjeux prioritaires. Ils pourront être ajoutés au fil de l'eau au cadre stratégique et opérationnel, selon les opportunités et l'avancement de la mise en œuvre des premières actions.

Modalités de gouvernance du cadre stratégique et opérationnel

Qu'est ce que la gouvernance alimentaire ?

La mise en place d'une nouvelle gouvernance alimentaire à l'échelle locale est centrale pour assurer le changement d'échelle mais aussi pour pérenniser la coopération et faire collectivement face aux crises.

En 2011, Terres en Villes, animateur du réseau national des projets alimentaires territoriaux, définit la gouvernance alimentaire comme " *un nouvel ensemble de coopération entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques, dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire.*"

Il s'agit ici de définir les modalités de mise en œuvre et de gouvernance du plan d'action :

- Identifier une ou des structures chargées d'animer le cadre stratégique et opérationnel, de coordonner et suivre la mise en œuvre du plan d'action ;
- Fixer les modalités de rencontres et de consultation du collectif d'acteurs impliqués.

5 transversalités à prendre en compte dans la construction d'une gouvernance alimentaire territoriale

Les territoires porteurs de PAT doivent travailler sur 5 types de coopérations afin de garantir une réelle transition :

- une transversalité interne à la structure porteuse du PAT afin d'assurer une cohérence entre les différentes politiques publiques ;
- une transversalité entre les différents échelons administratifs afin d'assurer une complémentarité et une cohérence des compétences mobilisées par les communes, le Pays et les Ministères ;
- une transversalité inter-territoriale afin de mettre en place des solidarités territoriales et d'assurer des coopérations entre territoires voisins, entre centres urbains et zones rurales ;
- une transversalité territoriale avec les acteurs locaux, dont les ressources et capacités d'influence les rendent désormais incontournables pour la construction d'une stratégie territoriale ;

- une transversalité citoyenne afin d’associer les habitants d’un territoire aux décisions impactant leur vie quotidienne².

TRANSVERSALITÉ INTER-ÉCHELONS : QUELLE ARTICULATION DES PÉRIMÈTRES D’ACTION POUR UN TERRITOIRE COMME LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ?

La construction d’un cadre stratégique et opérationnel à l’échelle de l’ensemble de la Polynésie française doit favoriser et coordonner l’émergence de projets alimentaires territoriaux aux échelles des archipels, des îles ou même des communes. La complémentarité des échelles et compétences permet ainsi d’agir sur un large champ d’intervention.

Pour cela, il convient d’informer l’ensemble des territoires de la dynamique en cours et d’identifier les démarches locales susceptibles de mettre en mouvement certaines actions du cadre stratégique et opérationnel de Polynésie française.

Exemple : Le Département du Gard a lancé son projet alimentaire territorial en 2018. Par la suite, 3 territoires ont souhaité s’engager dans une démarche de PAT (Nîmes, Alès et Uzège pont du Gard). Les différentes dynamiques s’articulent à l’aide de conventions de partenariat signées entre le département et chacune des établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) porteuses de PAT.

Préalables nécessaires à la construction d’une gouvernance alimentaire en Polynésie française

- Recenser l’ensemble des politiques et programmes sectoriels déjà en place et portés par les différents ministères : l’objectif du cadre stratégique et opérationnel est de mettre en cohérence ces actions et éventuellement de les appuyer ou les compléter.
- Mettre en place une instance de gouvernance interministérielle : l’alimentation étant un sujet éminemment transversal, l’intersectorialité est indispensable à l’application effective du cadre stratégique et opérationnel. Le comité de pilotage devra donc impliquer l’ensemble des ministères concernés par l’enjeu : agriculture, santé, éducation, environnement, économie et affaires sociales.
- Assurer une représentation des différents archipels de Polynésie française : afin de construire un cadre stratégique et opérationnel qui soit bénéfique à l’ensemble des archipels du territoire, il est important d’associer des représentants de ces entités aux concertations. L’intégration de leurs besoins et contraintes permettra l’émergence d’un cadre stratégique et opérationnel adapté à la diversité des contextes.

Construire ensemble une gouvernance alimentaire pour la Polynésie française

Nous proposons une feuille de route en 2 étapes afin de formaliser une gouvernance alimentaire pour la Polynésie française :

1. Ouvrir le comité de pilotage et en fixer les modalités de fonctionnement :
 - Afin d’assurer la cohérence du cadre stratégique et opérationnel avec l’ensemble des politiques déjà en place et de faciliter la mise en oeuvre des actions, nous recommandons

² Let’s Food 2021. Construire des territoires nourriciers - retours d’expériences et outils. Disponible sur : https://letsfoodcities.com/guide-lfc-voyage-au-coeur-des-territoires-nourriciers_0512

d'associer les ministères concernés par les enjeux agricoles et alimentaires au comité de pilotage, à savoir : agriculture, santé, éducation, environnement, économie, affaires sociales.

- Afin d'assurer la représentation des communes et de la diversité des archipels polynésiens, nous recommandons d'associer le Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française (SPCPF).
- Afin de favoriser la coopération inter-PTOM du Pacifique, nous recommandons d'associer la Communauté du Pacifique (CPS), également financeur des premières phases de la démarche.
- Le comité de pilotage doit ensuite s'interroger sur ses modalités de fonctionnement interne :
 - Qui est l'interlocuteur privilégié au sein de chaque structure membre ?
 - À quelle fréquence se rencontre le COPIL ?
 - Quel est son rôle ? Quelles sont ses missions ?

Une convention de partenariat peut être rédigée et signée afin de sceller la composition du COPIL et son fonctionnement interne.

2. Créer un groupe de travail "gouvernance" afin de définir les modalités de consultation des acteurs du système alimentaire : En parallèle des groupes de travail thématiques, un groupe de travail "gouvernance" est constitué par le COPIL. Il convient d'assurer une représentation équitable des acteurs publics, privés et associatifs ainsi que la représentativité géographique des membres. Ce groupe de travail se réunit également à 3 reprises afin de répondre aux questions :

- Après avoir co-construit un cadre stratégique et opérationnel, quel rôle pour le collectif d'acteurs mobilisés ? (suivi de la mise en œuvre, définition de nouvelles actions au fil de l'eau, partage d'informations, etc.)
- Quelles modalités de consultation et de collaboration ? (mise en place d'une maillist, d'une plateforme de consultation en ligne, création de sous-groupes thématiques à consulter régulièrement pour la mise en œuvre de certaines actions spécifiques, organisation d'un forum annuel, etc.)

Les modalités de fonctionnement du COPIL et de la gouvernance peuvent être précisées dans la déclaration d'intention collective.

EXEMPLES DE GOUVERNANCES ALIMENTAIRES TERRITORIALES

Conseil métropolitain des acteurs de l'alimentation - Nantes Métropole

Le [Conseil métropolitain des acteurs de l'alimentation](#) (CMAA) est une instance de gouvernance ouverte qui veille à la cohérence des actions engagées dans le cadre du projet alimentaire territorial de la métropole avec la feuille de route définie lors de la construction du PAT. Ils sont également chargés de rendre compte des avancées du PAT au public et à l'ensemble des acteurs impliqués dans la construction du PAT. Ils doivent également être en veille prospective pour le compte du territoire, afin d'anticiper les changements et d'adapter au mieux la feuille de route du PAT. Le conseil est composé de 22 membres, représentant les différents maillons du système alimentaire. Ces membres sont désignés pour 3 ans.

Conseil consultatif de gouvernance alimentaire durable - Bordeaux Métropole

Après un travail de diagnostic et d'ateliers participatifs, la métropole bordelaise a mis en place en mai 2017 un [Conseil Consultatif de Gouvernance Alimentaire durable](#) (CCGAD) s'inscrivant dans la politique métropolitaine Haute Qualité de Vie. Le CCGAD est composé d'une centaine d'acteurs engagés, parties prenantes du système alimentaire, répartis dans 5 collèges d'acteurs :

1. Acteurs des politiques publiques et accompagnateurs ;
2. Acteurs de la production alimentaire et agricole et accompagnateurs ;

3. Acteurs de la transformation alimentaire et accompagnateurs ;
4. Acteurs pour la sensibilisation, la défense des intérêts et l'aide aux changements de pratiques des mangeurs.

Les membres du CCGAD élisent des représentants qui portent les intérêts de leur collège au sein du comité de pilotage et contribuent à la construction des stratégies du CCGAD. La présidence du conseil est assurée en binôme par le vice-président de Bordeaux Métropole chargé de la résilience alimentaire et un membre élu du CCGAD. Le CCGAD se réunit en plénière 5 fois par an afin d'assurer la mise en œuvre du plan d'actions. Des groupes de travail sont formés ponctuellement autour des sujets précis pour répondre aux besoins du CCGAD. Le comité de pilotage du CCGAD se réunit 2 fois par an pour assurer le suivi et l'évaluation de son action.

L'animation du CCGAD est assurée par les agents de Bordeaux Métropole en charge de la mission gouvernance alimentaire et des politiques publiques liées à l'alimentation.

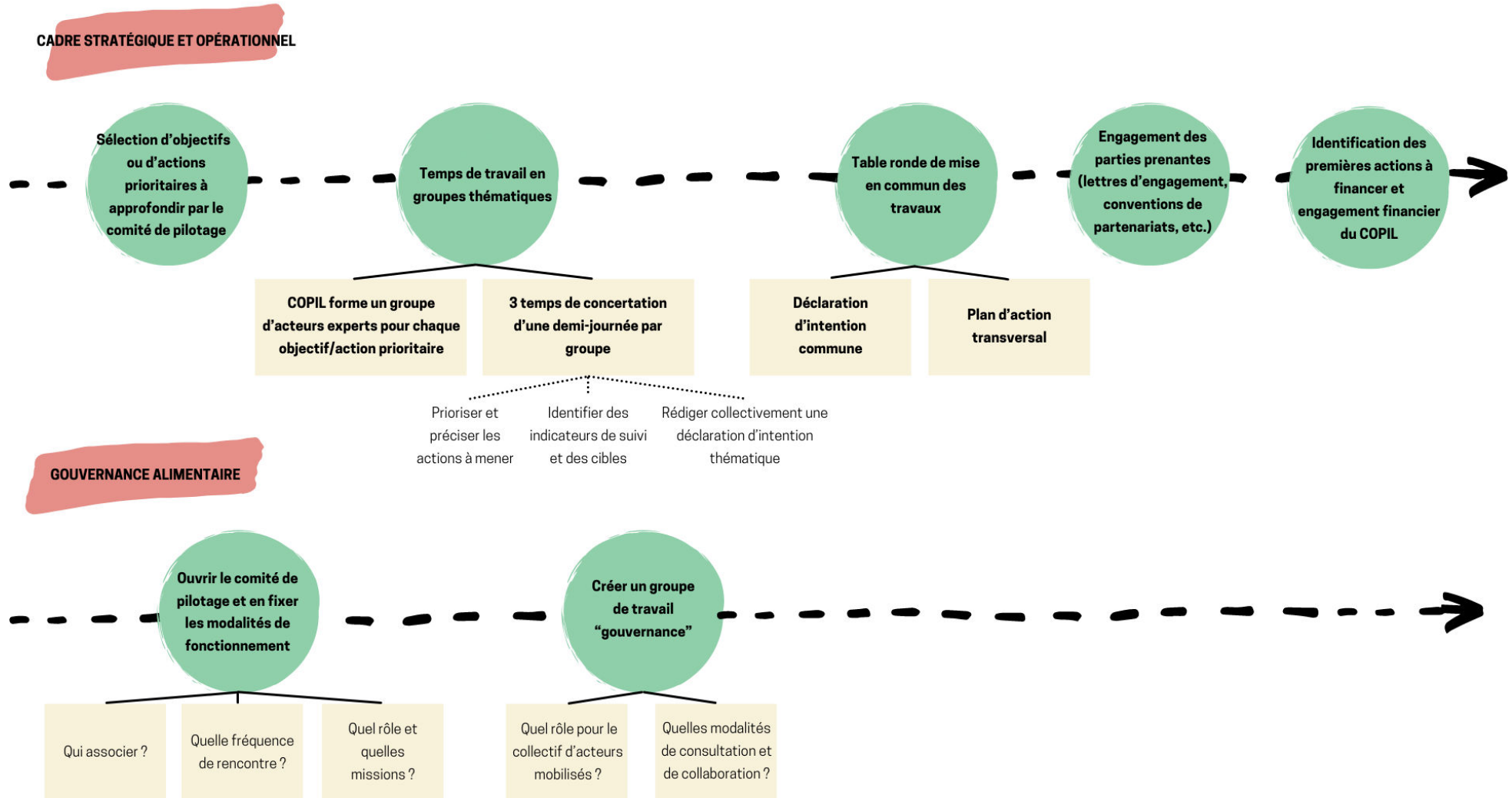
Réseau des acteurs wallons pour une alimentation durable (RAWAD) - Wallonie, Belgique

Le RAWAD est un réseau d'acteurs créé suite à un premier travail de diagnostic et de concertation multiacteurs pour une alimentation durable en Wallonie. Il vise à pérenniser l'engagement des acteurs et favoriser le partage d'informations. Coordonné par la Fédération Inter Environnement Wallonie, le RAWAD s'organise en plusieurs groupes de travail thématiques qui explorent différents aspects de l'alimentation durable : relocalisation des protéines pour le bétail, accessibilité sociale à l'alimentation, circuits courts, marchés publics, etc. Le RAWAD dispose d'un [site internet dédié](https://www.rawad.be/sites/rawad.be/files/u64/charterawad.pdf) permettant de partager des ressources, contacts, outils, etc.

Les membres du RAWAD ont rédigé collectivement une déclaration d'intention présentant la vision commune des membres du réseau pour une alimentation durable en Wallonie, ainsi que ses modalités de fonctionnement.

Déclaration d'intention : <https://www.rawad.be/sites/rawad.be/files/u64/charterawad.pdf>

Figure 3 : Schéma récapitulatif des étapes de travail pour la construction d'un cadre stratégique et opérationnel et d'une gouvernance alimentaire en Polynésie française



S'appuyer sur la coopération territoriale afin de porter un message commun en faveur de dispositifs régionaux qui encouragent l'émergence de projets alimentaires territoriaux dans les PTOM français du Pacifique

En France métropolitaine, le Programme National de l'Alimentation, issu de la loi EgAlim (2014) et porté par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, a permis le financement et donc le développement des projets alimentaires territoriaux. Les critères d'éligibilité à l'appel à projets et notamment le dispositif de labellisation incitent grandement les collectivités à proposer des projets ambitieux en termes de durabilité environnementale, d'économie territoriale, de sécurité alimentaire et nutritionnelle et de gouvernance. En janvier 2022, on décompte près de 330 PAT labellisés en France métropolitaine.

Par ailleurs, la loi EgAlim a également favorisé la transformation de la restauration collective publique vers plus de durabilité au travers de réglementations strictes. Depuis 2022, les collectivités de France métropolitaine sont dans l'obligation de proposer un minimum de 50 % de produits issus de filières durables dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique dans les restaurants collectifs publics. Elles doivent également mettre en place une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire et de tri et valorisation des déchets alimentaires.

À ce jour, la loi EgAlim ne s'applique pas aux 3 PTOM français du Pacifique qui ne sont alors pas éligibles aux appels à projets et dispositifs de labellisation proposés par le Ministère de l'Agriculture.

Nous proposons que les chefs de fil et dirigeants de Polynésie française, la Nouvelle-Calédonie et Wallis-et-Futuna, aux côtés de la CPS, saisissent l'opportunité de ce projet régional afin de porter un message commun :

- Auprès du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du Ministère des Outre-Mer :
 - afin d'ouvrir l'éligibilité du PNA aux collectivités d'Outre-Mer ;
 - afin de permettre l'application des dispositions relatives à la restauration collective publique de la loi EgAlim aux collectivités d'Outre-Mer ;
- Auprès de leurs collectivités respectives :
 - Afin de mettre en place une réglementation ou un dispositif similaire de labellisation des PAT spécifique aux PTOM français du Pacifique ;
 - Afin de mettre en place une réglementation locale comparable aux dispositions relatives à la restauration collective publique de la loi EgAlim.

Annexes

Annexe 1 : Participants à l'atelier du 14 octobre 2021

DGEE

Vainui MARAKA - Chargée de mission du DAPE

Serges SEGURA - Chef de service à la DGEE

DRM

Alexandra GRAND - Animatrice pêche PROTEGE

Maeva CARION

Cédric PONSONNET - Directeur

SPCPF

Reva TETUANI

Mihirangi MOEROA - Directrice du département RS

DJS

Loan HOANGOPPERMANN - Directrice

Cédric THIBAUT

Commune de Takaroa

Odette HOMAI - 2e adjointe au Maire

Commune des Gambier

GOODING Vai Vianello - Maire

PAEAMARA Firmin - Secrétaire général

Commune de Taputapuatea

Représentant de la commune

Commune de Faa'a

Oscar TEMARU - Maire

Commune de Arue

Jolina AROITA - Conseillère municipale

Commune de Punaauia

Simplicio LISSANT - Maire

Commune de Rangiroa

Tahuhu Maraeura - Maire

Commune de Teva I Uta

Loana LOQUET - Conseillère Municipale

Rino CAVALLO - Chef de la cuisine centrale de TEVA I UTA

CAPL

Jean TAMA - Président de la CAPL

Marc FABRESSE - Responsable du Service Accompagnement et Développement

Moetini MOUTAME - Représentant exploitant capl

Roland LAINE - Représentant pêcheurs capl

Marthe BARSINAS - Représentant des groupements

Rubel AMARU - Représentant des éleveurs

DSFE

Confirmé pour 2 personnes

CPS

Thierry MOSSER - Administrateur

Tekura Yp SEUNG - Responsable du service prévention

CPMI

Anaëlle PAUPIER - Diététicienne

Bureau de santé environnementale à la Direction de la santé

Audrey SZYMANOWICZ - Responsable du bureau de santé environnementale

Hôpital de Afareaitu

Philippe BIAREZ - Directeur et responsable de programme de modernisation des soins de santé primaire

Fare Tamahau

Laurence BONNAC - Directrice

Véronique SAINT BLANCAT - Directrice intérim

ISPF

Julien VUCHER-VISIN

Les douanes

André BROTHERS

CFPPA

Bruno Rozier

Lycée hôtelier de Tahiti

Nicolas SANQUER - Référent du projet au LHT

Brasserie Tahiti

Amine SEKKAT - Directeur général délégué

Charcuterie du pacifique

Arsène LIAO - Directeur

ASAE Conseil

Manihi LEFOC - Directrice

Groupe Wan

MEDEF

Gael LAMISSE - Vice président

SIPOF : syndicat des industriels de PF

Marie CHEVALIER - Coprésident

Instances religieuses

Archevêque de Papeete

François PIHAATAE - Président de l'église protestant Maohi

Samuel HAMBLIN - Président de la mission adventiste

L'Association des diététiciennes de Polynésie française

Hélène THUAL - Diététicienne

Newrest

Rudy Calmes

FAPE : Fédération des Associations de Protection de l'Environnement

Jason MAN SANG - Vice-président de la FAPE

Food & Cook Lab

Audrey LACHAUD - Directrice

SIPAC

Bruno KLEE - Directeur Adjoint

Disfruit

Marché municipal de Papeete

Vaihere TEHEI - Directrice

Groupement de défense sanitaire animal de PF

Olivier VERGNET - Directeur

Association SPG BIO FETIA

Thierry LISON DE LOMA

Affaires maritimes Polynésiennes

Cathy ROCHETEAU - Directrice

Coopérative des aquaculteurs de Polynésie

Teva SIU - Vice-président

Syndicat des pêcheurs hauturiers

Henri BUTSCHER

Cluster maritime de Polynésie

Teva SIU

Anne-Mai DO CHI

Syndicat des pêcheurs professionnels Polynésiens

Jaroslav OTCENASEK

Syndicat Rava'ai Rau

Marc ATIU

Conserverie du Pacifique

Gerry LAILLE - Représentant de la COPA

Tahiti Nui Fish

AFC.PF

Thilda HAREHOE - Présidente de l'AFC.PF / Présidente du CIDFF

DAG

William ELLACOTT - Chef de Subdi TG

Raureva GOBRAIT - Secrétaire Subdi TG

Victorine KAUTAI - Chef de Subdi Marq

Charly AUDOUIN - Chef de Subdi Aus

Serge AMIOT - Chef de Subdi ISL

Annexe 2 : Participants à l'atelier du 9 novembre 2021

AMARU Rubel - Représentant des éleveurs - CAPL
AROITA Jolina - Conseillère municipale de la commune de Arue
AROQUIAME Puea - Responsable CPS Moorea - DS
AUDOUIN Charly - Chef de la subdivision de l'archipel des Australes - DAG
BEGON Rémi-Célestin - Directeur de l'Abattoir
BERNARDINO Namoeata - Adjointe déléguée à la restauration scolaire de Teva I Uta
BONNAC Laurence - Directrice du Fare Tama Hau
BRIOUDES Aurélie - Directrice adjointe et Chef de la cellule zoosanitaire DBS
CALVAS Malguelone - Responsable de l'innovation sociétale Excelia
CAMOIN Laetitia - Infirmière référente promotion-éducation en santé au CSS - DS
CAVALLO Rino - Responsable de la cuisine centrale de Teva I Uta
CHEVALIER Marie - SIPOF
CHIU Vaiheatea - Diététicienne libérale
FABRESSE Marc - Responsable technique de la CAPL
FOLITUU Makalio - Président de l'association de défense des consommateurs
FOLITUU Makalio - Vice-Président du CESEC
FORRE Héléna - Infirmière référente promotion-éducation en santé au CSS - DS
GODFREY Nella - Commune de Taputapuatea
GOLHEN Eric - Conseiller pédagogique du Comité Polynésien des Maisons Familiales et Rurales
Groupement de défense sanitaire animal de Polynésie française
HAMBLIN Samuel - Responsable de la santé et du Service Communautaire à la Mission Adventiste en Polynésie française
HAREHOE Thilda - Présidente de l'Association Familiale Catholique de la Polynésie française
Heinui TEPAHAUAITAIPARI - Technicien de la commune de Punaauia
HENRY Françoise - Association SPG BIOFETIA
HOIORE Aimeo - CCISM
HOMAI Odette - Première adjointe au Maire de la commune de Takaroa
HONG-KIOU Valérie - Directrice de la DSFE
KAUTAI Victorine - Chef de la subdivision de l'archipel des Marquises - DAG
KLEE Bruno - Direction Adjoint de SIPAC
LABAYEN Sébastien - Agent pôle sport de la DJS
LACHAUD Audrey - Fondatrice de Food Lab & Cook
LAILLE Gerry - Directeur de la Conserverie du Pacifique
LECURIEUX Marielle - Responsable CPS Tahiti Iti - DS
LEE Sacha - Responsable qualité de la Charcuterie du Pacifique
LEFOC Manihi - ASAE Conseil
LEFOC Steeve - DAG
LETELLIER Nicolas - Directeur Général de NEWREST
LISON DE LOMA Thierry - Association SPG
BIOFETIA
LOQUET Loana - Conseillère municipale, membre de la commission restauration de la commune de Teva I Uta
MALBOS Jean - Conseiller technique au Ministère de la famille des affaires sociales
MALVALE Bruno - Directeur des sociétés agroalimentaires Wane
MAN SANG Jason - Quatrième Vice-Président de la Fédération des Associations de Protection de l'Environnement
MOEROA Mihirangi - Responsable service restauration collective - SPCPF
MOU KAM TSE Pépin - Proviseur du Lycée Hôtelier de Tahiti
MOUTAME Moetini - Représentant des agriculteurs - CAPL

MOUTANE Thomas -Vice-président de la compétence restauration collective du SPCPF et président de la CAPL
NADAUD Amicie - Conserverie du Pacifique
PAUPIER Anaëlle - Diététicienne - DS
PEU Victorine - Responsable CPS Tahiti Nui - DS
PILUDU Chloé - CCISM
RECH Laurent - Directeur de Disfruit
ROZIER Bruno - Directeur du C.F.P.P.A. Opunohu
SANQUER Nicolas - Professeur au Lycée Hôtelier de Tahiti
SEKKAT Amine - Directeur Général Délégué de la Brasserie de Tahiti
SIU Teva - Coopérative des aquaculteurs de Polynésie française
STUHLFAUTH Marc - MEDEF
Syndicat des pêcheurs hauturiers
Syndicat des pêcheurs professionnels Polynésiens
SZYMANOWICZ Audrey - Cadre référent technique et stratégique en sécurité sanitaire - Bureau de santé environnementale - DS Tahiti Nui Fish
TAMA Jean - Vice-Président de la CAPL
TAMA Varink - CAPL
TANG Heimata - Responsable du bureau des ressources et des moyens à la Direction des affaires foncières
TEHEI Vaihere - Directrice du marché municipal de Papeete
TIATOA Sylvana - Responsable CPS de l'archipel des Iles sous le vent - DS
VAIRAAROA-HAHE Lee Ann - Directrice de la MFR - Comité Polynésien des Maisons Familiales et Rurales
VAUCHEROT Vincent - Chef de la subdivision de l'archipel des Îles sous le vent - DAG
VERGHNES Clément - Adjoint délégué à l'agriculture de la commune de Teva I Uta
VIGNOLE Cyril - DAG
VII Karyn - Éluée municipale de la commune de Punaauia
VUCHER-VISIN - Julien Chef du département "économie et études" à l'ISPF
WONG CHOU Christopher - Directeur CEDIS du groupe Wan
WONG YEN Riki - Fédération des Associations de Protection de l'Environnement
YP SEUNG Tekura - Chef du service prévention des risques professionnels et santé à la Caisse de Prévoyance Sociale

Annexe 3 : Programme de l'atelier du 14 octobre 2021

DUREE (min)	Début	Fin	SEQUENCES	Qui	Permet de...	METHODE	DEROULEMENT
30	8h00	8h30	Accueil café	Personnel dédié à l'accueil et à l'émergence			
30	8h30	9h00	Ouverture officielle	PR DAG ? Santé ?	Accueillir les participants et remercier leur présence Sensibiliser aux enjeux de la rencontre Présenter les objectifs à atteindre et le format proposé pour y parvenir		Allocation du Président de la Polynésie française Ouverture technique par les organisateurs (DAG, Santé ?)
10	9h00	9h10	Les clés de l'intelligence collective	DMRA	Poser les règles et conditions de l'intelligence collective (cadre bienveillant, participatif, sécurisé et enthousiasmant) Annoncer l'organisation d'une journée intense et disruptive : amusions nous sérieusement		<p>Introduire la nécessité de recourir à l'intelligence collective et créative pour relever le défi de taille qui se présente à tous.</p> <p>L'intention des organisateurs de ces tables rondes vient d'être présentée et pour y parvenir nous avons travaillé ensemble pour proposer un format de séminaire qui autorise l'expression de cette dynamique de groupe performante et enthousiasmante.</p> <p>Pour se donner les moyens de cette ambition, nous allons proposer tout au long de cette journée, et pour les RDV des 9 et 10 novembre, des méthodes différentes de celles que l'on a classiquement l'habitude de vivre.</p> <p>Recourir à ces méthodes d'intelligence collective doit nous permettre, ensemble, de donner le meilleur de nous même. Les méthodes que l'on va utiliser pendant nos rencontres ont fait leurs preuves dans le monde entier et se fondent sur des données scientifiques. Par exemple, les neurosciences ont démontré 2 choses fondamentales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'attention maximale dure environs 10 minutes puis diminue ; nous allons tenter de proposer des méthodes et des astuces qui invitent à bouger régulièrement ou qui changent de rythme pour optimiser notre capital concentration et performance ; - le cerveau est beaucoup plus performant en présence de dopamine : qui connaît ce qu'est la dopamine ? c'est l'hormone du plaisir ! quand on s'amuse et qu'on joue, on est beaucoup plus efficace. On va s'appuyer sur ce principe dès ce matin...)
10	9h10	9h20	Ice breaker	Vaitiare	Briser la glace Apprendre à se connaître Répartir les groupes dans les 4 ateliers	<p>LES MOTS MAGIQUES</p> <p>LE CADEAU</p> <p>QUESTIONS SANS PAROLE</p>	<p>Pour que tout cela fonctionne, voici les règles que l'on s'engage à suivre : ECOUTE / BIENVEILLANCE / CONFIANCE / PONCTUALITE</p> <p>Pour finir cette introduction, voici 2 méthodes que je vous propose en fil conducteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le cadeau que chaque personne qui sortira du cadre offrira en contre-partie - les mots magiques : nous allons choisir 3 mots magiques (pas forcément liés à notre sujet, vous comprendrez pourquoi par la suite). A chaque fois que ces mots magiques seront présentés, tout le monde devra changer de place ! <p>Les facilitateurs demandent à toute l'assemblée de se lever et de se déplacer pour manifester les réponses aux questions qui vous suivent :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Les sucrés / les salés / les 2 2) Les hommes à droite et les femmes à gauche 3) Les acteurs du service public / Les acteurs économiques / les regroupements associatifs / les autres 4) Concernant notre sujet du jour, de 1 à 10, quel est votre niveau de connaissance du sujet ? 5) imaginez une ligne à présent et classez vous par ordre alphabétique, en vous référant à votre nom de famille 6) classez vous dans l'ordre chronologique en référence à votre jour et mois de naissance : en combien de temps imaginez vous y parvenir ? (lancer le défi) <p>Scinder le groupe en 4 sous-groupes (15 à 20 par sous groupe), ce qui correspond aux 4 ateliers.</p> <p>Annoncer l'objectif de la matinée : s'approprier le système alimentaire actuel. Pour ce faire : une bataille joyeuse dans laquelle vous allez challenger vos adversaires sur le sujet...</p>

10	9h20	9h30	INSTALLATION	8 Facilitateurs Personnes ressources	Installer le groupe Donner les consignes et expliquer le déroulement de l'atelier	"la orana Prénom" Apprendre ensemble	Chaque participant est invité à rejoindre son atelier thématique. Pour chaque atelier, il y a 15 0 20 participants, 2 facilitateurs et 2 ou 3 personnes ressources (expertes et/ou du terrain). (5 minutes) Présentations : Le facilitateur invite chaque personne à se présenter à chaque convive en disant "bonjour et son prénom" / lorsqu'il a croisé tout le monde, refaire le tour de tous en disant cette fois "bonjour et le prénom du convive" Le facilitateur explique aux participants l'objectif de l'atelier : En fin de matinée, nous allons participer à une bataille, bien entendu une joyeuse bataille, bienveillante et bonne enfant. Pendant cette bataille, chaque équipe interrogera ses adversaires sur le contenu des supports qui vous sont remis. Nous allons vous préparer à cette joyeuse bataille en plusieurs étapes. Suivez nous, laissez vous guider ! Pour commencer nous disposons de 30 minutes pour nous approprier le contenu du dossier qui vous est transmis ici. On vous laisse 5 minutes pour vous déjà prendre connaissance du document, puis vous pourrez échanger avec les experts ici présents. Si la plupart des participants sont concentrés, laisser 10 minutes d'appropriation individuelle. 10 minutes d'échanges et réponses aux questions 10 minutes par les experts : l'essentiel à retenir ! 10 minutes de consignes et installation.
30	9h30	10h00	APPRENDRE ENSEMBLE PARTIE 1/3 Apprentissage partiel	8 Facilitateurs Personnes ressources	S'approprier le contenu de l'atelier S'approprier l'état des lieux du système alimentaire de façon partielle	Apprendre ensemble	Les participants prennent connaissance du dossier de l'atelier. Les 30 minutes se déroulent ainsi : - 5 à 10 minutes de lecture et appropriation individuelle - 10 minutes de réponses aux questions, échanges et discussions, appropriation par les participants. - 10 minutes d'écoute des experts : les experts présentent aux participants une synthèse, l'essentiel à retenir du dossier. Le facilitateur les invite à surligner, mettre de la couleur, entourer, questionner les personnes ressources. Ne pas hésiter à rappeler que plus tard ils seront peut être interrogés sur ce qu'ils sont en train de découvrir. Rôle fondamental du facilitateur : s'assurer que les participants jouent le jeu + Gérer le temps. Rôle des personnes ressources : répondre aux questions des participants. 30 minutes d'appropriation
5	10h00	10h05	Cloture partie 1 et ANNONCE PARTIE 2	Vaitiare / Facilitateurs	Réorganiser les groupes et amorcer la seconde partie du "apprendre ensemble"	Apprendre ensemble	Cloture ce premier atelier. Former 4 sous groupes et indiquer à chacun leur numéro d'atelier (1/2/3/4) et inviter les participants à se déplacer au sein de l'atelier correspondant. Rappeler l'idée du jeu et de la compétition à venir.
10	10h05	10h15	APPRENDRE ENSEMBLE PARTIE 2/3 INSTALLATION	8 Facilitateurs Personnes ressources	Installer le groupe Donner les consignes et expliquer le déroulement de l'atelier	Apprendre ensemble	Pour chaque atelier, il y a 15 à 20 participants, 2 facilitateur. Les personnes ressources vont tourner dans les ateliers (10 minutes par équipe). A présent, ils vont échanger les savoirs pour que l'ensemble de l'équipe s'approprie les 4 thématiques et se préparer à la bataille.
30	10h15	10h45	APPRENDRE ENSEMBLE PARTIE 2/3 Echange des savoirs	8 Facilitateurs Personnes ressources	Echanger les savoirs	Apprendre ensemble Mind map collectif	Cet atelier se déroule de la façon suivante : - 20 minutes : mind map collectif + appui et complément des experts - 10 minutes : échanges, discussions - scinder le sous groupe en 2 équipes adverses / leur expliquer que dorénavant, elles ne sont plus co-équipières mais adversaires. Leur laisser 15 secondes pour trouver leur nom d'équipe ! - 10 minutes : préparation des questions (16 questions / 4 par thématiques) Rôle fondamental du facilitateur : Faire progresser le groupe et l'échange des savoirs ; Séparer les groupes / Faire préparer les questions du tournoi ; Gérer le temps. Rôle des personnes ressources : répondre aux questions des participants ; compléter les apports partagés par les participants 30 minutes d'appropriation
20	10h45	11h05	COFFEE BREAK				
15	11h05	11h20	APPRENDRE ENSEMBLE PARTIE 2/3 préparation du tournoi	8 Facilitateurs Personnes ressources	Préparer les équipes à la bataille joyeuse	Apprendre ensemble	Au retour de la pause, scinder le sous groupe en 2 équipes adverses / leur expliquer que dorénavant, elles ne sont plus co-équipières mais adversaires. Leur laisser 15 secondes pour trouver leur nom d'équipe ! Leur donner 10 minutes pour préparation des questions (16 questions / 4 par thématiques) 15 minutes

5	11h20	11h25	ANNONCE PARTIE 3	Facilitateurs	Ouvrir le tournoi Expliquer le fonctionnement Annoncer le scoring	Apprendre ensemble	Vous poserez 4 questions à vos adversaires (1 par thématique). A chaque fois que l'adversaire répond correctement, c'est à son tour de poser la question suivante. Le premier arrivé à 3 points remporte la bataille. Il va alors affronter l'équipe suivante. Une bataille dure maximum 8 minutes. Si au bout de 10 minutes le score de 3 points n'est pas atteint, c'est l'équipe qui a l'avantage qui remporte la bataille. A la fin, l'équipe qui aura accumulé le plus de victoires sera vainqueur de ce jeu de bataille.
35	11h25	12h00	APPRENDRE ENSEMBLE PARTIE 3 Baille joyeuse	Facilitateurs	Mettre en œuvre le tournoi	Apprendre ensemble	Tour 1 : 8 minutes Un duel en shifumi désigne l'équipe qui commence. Tour 2 : 8 minutes Tour 3 : 8 minutes Tour 4 : 8 minutes Tour 5 : 8 minutes 1 minute de battements entre les tours A la fin du temps dédié à la bataille, inviter tout le monde à revenir en plénière (2 minutes) et identifier le ou les vainqueurs (qui a 1 victoire à son actif ? 2, 3, 4 etc. jusqu'à trouver les vainqueurs)
15	11h50	12h00	Vainqueurs et clôture de la séquence Débriefing	Vaitiare Hôte	Féliciter les vainqueurs Recontextualiser le moment Clôre la matinée d'appropriation de l'état des lieux Inviter les participants au déjeuner		
60	12h00	13h00	TAMA'A TATOU				
15	13h00	13h15	Energizer	Ti oi oi			Scinder le groupe en 2 : femmes à gauche, hommes à droite 1/ S'approprier la chanson et les gestes 2 / un test au volume 1 Puis on reprends volume 2 Et enfin volume 3 Applaudissement
5	13h15	13h20	ANNONCE ATELIER	Vaitiare	Organiser les groupes pour passer à l'atelier Te vaka	Question sans parole	Séparer les participants en 3 groupes : 1/ Les acteurs économiques et les collectifs qui les représentent 2/ Les représentants de la population 3/ Les acteurs publics (groupe à scinder en 2)
55	13h20	14h15	DIAGNOSTIC	4 Facilitateurs	Dresser le diagnostic de la situation actuelle selon le regard de chaque collègue Définir la transformation souhaitée par chaque collègue	TE VAKA Brain Move Déménagement Restitutions en diamant	Le facilitateur propose aux groupes de se présenter rapidement : Prénom et entité représentée. (5 minutes) Il présente l'outil TE VAKA et les différentes composantes de l'exercice : - La pirogue : elle représente l'ensemble des acteurs concerné par la thématique de la transition alimentaire. - Les ancres : les freins qui limitent handicapent l'avancée de la pirogue - Les dangers : qui peuvent menacer le cheminement du bateau vers sa destination (le retarder, l'en empêcher) - Les vents favorables : ceux qui aident la pirogue à poursuivre sa traversée - Le trésor : atout indéniable, facteur de succès 40 minutes de brainstorming 20 minutes pour préparer la restitution de façon disruptive : au choix, poster, chant, poème, danse, saynette Toutes les 10/15 Minutes, proposer un energizer 3 minutes de restitution par groupe Idée 1 : La destination, le cap : quelle est l'objectif de changement ? Idées 2 et 3 : Les 2 grands pas (les engagements) à franchir pour y parvenir sont Idées 4, 5 et 6 : Les 3 grands points de vigilance devront porter sur... Idées 7 et 8 : Nos 2 principales forces pour y parvenir doivent être... Idée 9 : et le cœur de la réussite réside dans...
15	14h15	14h30	COFFEE BREAK				
30	14h30	15h00	Restitution	Participants	Restituer les réflexions		Restitutions originales par les participants (3 minutes par groupe)
15	15h00	15h15	Synthèse	Facilitateur + hôte			5 minutes de synthèse par le facilitateur Début de la charte (CAP + engagement) 10 minutes de clôture par l'hôte (annonce de la suite / RDV les 9 et 10 novembre)

Annexe 4 : Programme de l'atelier du 9 novembre 2021

Durée	Début	Fin	Séquence	Qui	Lieu
0:30	7:30	8:00	Accueil café & Emargement		Zone café & restauration
	8:00	8:50	INTRODUCTION DU SEMINAIRE		
0:10	8:00	8:10	Discours d'ouverture technique : replacer la journée dans son contexte Présenter une synthèse de la journée du 14 octobre	DAG	Pleinière
0:20	8:10	8:30	Présentation de 4 initiatives remarquables (vidéos PROTEGE)	8h45	Pleinière
0:15	8:10	8:25	Présentation des objectifs de la journée et de son déroulement (la matinée dédiée à la réflexion et l'après-midi à la restitution). Présentation des 8 thèmes choisis parmi les productions du Te Vaka du 14 octobre	DAG	Pleinière
0:15	8:25	8:40	Choix des ateliers par les participants	Facilitateurs	Plateau sportif
0:05	8:40	8:45	Photo de groupe		
0:05	8:45	8:50	Les participants rejoignent les zones d'ateliers	Facilitateurs	Zones d'atelier
	8:50	12:20	ATELIER IMPACT MAPPING	Facilitateurs	Zones d'atelier
0:20	8:50	9:10	Icebreaker "La météo personnelle" ? 40 secondes pour dire ce que le sujet m'inspire	Facilitateurs	Zones d'atelier
0:05	9:10	9:15	Présentation de l'atelier	Facilitateurs	Zones d'atelier
0:35	9:15	9:50	POURQUOI ? L'objectif à atteindre, le problème à résoudre	Facilitateurs	Zones d'atelier
0:20	9:50	10:10	PAUSE		
0:20	10:10	10:30	QUI ? Quels sont les acteurs qui peuvent agir en faveur de l'objectif à atteindre ?	Facilitateurs	Zones d'atelier
0:35	10:30	11:05	COMMENT ? Quels sont les impacts que nous voulons créer, c'est-à-dire les comportements qui vont nous permettre d'atteindre notre objectif ?	Facilitateurs	Zones d'atelier
0:20	11:05	11:25	PAUSE		
0:30	11:25	11:55	QUOI ? Que pouvons nous faire pour atteindre les impacts souhaités ?	Facilitateurs	Zones d'atelier
0:15	11:55	12:10	TEMPORALITE ET PRIORISATION (l'incontournable)	Facilitateurs	Zones d'atelier
0:10	12:10	12:20	Préparation de la restitution dynamique	Facilitateurs	Hall sportif
1:15	12:20	13:35	DEJEUNER		
0:05	13:35	13:40	Reprise : accueil par l'hôte et annonce des objectifs / déroulement de l'après-midi	DAG? DS ? DRM ?	Pleinière
0:20	13:40	14:00	Initiatives remarquables (3 vidéos Protege)	DAG? DS ? DRM ?	Pleinière
0:15	14:00	14:15	Energizer : Le bingo des initiatives remarquables	Facilitateurs	Hall sportif / Ateliers
	14:15	15:41	RESTITUTIONS DYNAMIQUES		
0:20	14:15	14:35	Tour 1 (2 thématiques)	Facilitateurs	Hall sportif / Ateliers
0:02	14:35	14:37	Battement	Facilitateurs	Hall sportif
0:20	14:37	14:57	Tour 2 (2 thématiques)	Facilitateurs	Hall sportif / Ateliers
0:15	14:57	15:12	PAUSE		
0:02	14:57	14:59	Battement	Facilitateurs	Hall sportif
0:20	14:59	15:19	Tour 3 (2 thématiques)	Facilitateurs	Hall sportif / Ateliers
0:02	15:19	15:21	Battement	Facilitateurs	Hall sportif
0:20	15:21	15:41	Tour 4 (1 thématique) + évaluation du séminaire	Facilitateurs	Hall sportif / Ateliers
0:05	15:41	15:46	Les participants rejoignent la plénière	Facilitateurs	Plénière
0:10	15:46	15:56	Clôture du séminaire	DAG	Pleinière

Annexe 5 : Feuilles de récolte des données bruts Te vaka en atelier 1

Groupe 1 : Acteurs publics

Partie 1 : Brainstorming (30min)

Idéalement, regrouper les idées des participants sous forme de bullet points (correspond aux post-its positionnés sur le Te vaka), les préciser selon les dires et débats entre les acteurs (ce qui n'apparaîtra pas sur la représentation visuelle du Te vaka).

<p>L'île : l'objectif à atteindre</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Faire en sorte que le produit local soit le premier choix pour tous (que les personnes aux revenus les plus bas aient également accès, sur tous les archipels) ● Sécuriser l'alimentation ● Faire en sorte que notre alimentation soit responsable et durable, ne nuise pas à notre environnement ● Une alimentation saine ● → résilience?
<p>La pirogue : les engagements pour atteindre le cap (de l'entité que je représente)</p> <p>Mes engagements</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Je consomme local ● 50% de mon alimentation qui est produit localement : je prends pas toujours ce dont j'ai envie car je m'adapte au local ● Interdire les produits importés dans ma commune ● Faire son faapu à la maison ● Arrêter les boissons sucrées ● Alimenter les cantines /commandes publiques en produits locaux ● Privilégier la production végétale ● Qu'on puisse travailler ensemble après cet atelier
<p>Les ancrs : les freins qui limitent, handicapent l'avancée de la pirogue</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La lourdeur administrative est un frein, le manque de compétences et de polyvalence de certains agents, notamment dans les archipels éloignés ● Absence d'une politique cohérente/adaptée/moyens insuffisants ● La décision politique ● L'absence de foncier, de terres cultivables - contraintes géographiques (insularité) ● Transports/Frets : difficulté à être régulier, le manque de structures ● Petites exploitations difficilement compétitives face aux importations ● Lobbies encouragent la consommation de fast food ● Produits sains peu accessibles dans les distributeurs ● Montrer du doigt l'impact de certains produits comme le coca cola, changer les panneaux et la mise en avant de certains produits (la place des produits importés dans la publicité)

Les vents/facteurs favorables : ceux qui aident la pirogue à poursuivre sa traversée

- Typologie des entreprises agricoles qui est particulière à la Polynésie à prendre en compte : peut être une opportunité
- L'insularité est une opportunité : on peut se protéger de certaines maladies, le développement de circuits courts, on valorise le potentiel local
- Prise de conscience de la faiblesse de notre résilience alimentaire
- Plans de développement en agriculture pour répondre aux problèmes sanitaires
- Fierté du pêcheur
- Partenariats des acteurs de l'offre et de la demande
- Politiques publiques protectionnistes
- Complémentarité des îles sur l'agriculture
- Créer un statut professionnel des agriculteurs et pêcheurs lagonaires → dans les îles on fait les deux activités, ils essaient de les distinguer mais font les deux
- Mise en place de labels et normes
- Revalorisation des ressources
- Réorientation de la consommation vers des ressources locales
- Transparence
- Pratiques traditionnelles, culturelles, etc.
- Rendre le produit local sexy et montrer les avantages : économiques, etc.
- L'éducation
- Le travail du sol
- Décloisonner les administrations

Les dangers : qui peuvent menacer le cheminement de la pirogue vers sa destination (la retarder, l'en empêcher)

- Trop d'intermédiaires
- Manque de techniciens
- Réglementation, notamment marchés publics, pas adaptés au contexte polynésien
- Dévalorisation de l'image de l'agriculteur car retours à la terre est considéré comme un échec, frein à l'attractivité → pêche?
- Arrivée de maladies, pests
- Changements climatiques
- Pollutions, monocultures, déchets, etc.

Le trésor : atout indéniable, facteur de succès

- Maître de nos semences - avoir une banque de semences
- Être maître de nos semences et fertilisants
- Identité territoriale/culinaire par archipel - fierté à travailler
- La volonté
- L'humain
- L'amour de l'agriculture et de la terre
- Les compétences traditionnelles
- La création de richesses

- La résilience dépend des territoires/ des archipels - pas en centre urbain/Papeete
- Un revenu universel pour les producteurs

Partie 2 et 3 : Priorisation et restitution en diamant

Idée 1 : La destination, le cap.

→ **Quel est l'objectif de changement ?**

1. Sécurisation de l'alimentation par une production locale, accessible à tous

Idées 2 et 3 : Les 2 grands pas (les engagements) à franchir pour y parvenir sont

2. Rendre accessible les produits
3. Accompagnement

Idées 4, 5 et 6 : Les 3 grands points de vigilance devront porter sur...

4. Le manque de compétitivité des petites exploitations locales par rapport aux importations / qualité de conservation/ quantité
5. Le prix du transport/fret
6. Les contraintes géographiques
7. Les lobbies

Idées 7 et 8 : Nos 2 principales forces pour y parvenir sont...

7. Identité culinaire
9. Prise de conscience : 50% minimum local dans nos assiettes → ou bien le passer en 10/ passer partenariats en force

Idée 9 : Le cœur de la réussite réside dans...

10. Les partenariats

Groupe 2 : Acteurs publics

Partie 1 : Brainstorming (30min)

Idéalement, regrouper les idées des participants sous forme de bullet points (correspond aux post-its positionnés sur le Te vaka), les préciser selon les dires et débats entre les acteurs (ce qui n'apparaîtra pas sur la représentation visuelle du Te vaka).

L'île : l'objectif à atteindre

- Souveraineté alimentaire
- Des fruits et légumes de bonne qualité à des prix raisonnables
- Augmenter la part des produits locaux de qualité disponibles
- La santé dans l'assiette
- Un régime alimentaire sain, abordable et durable
- Un système alimentaire structuré
- Il faut modifier, changer les façons de faire actuelles
- L'objectif c'est l'éducation, il faut apprendre à manger ce qu'il faut, c'est-à-dire les bonnes quantités, car le Polynésien mange en trop grande quantité
- Il faut aussi apprendre à cuisiner autrement

→ Système alimentaire sain, abordable et durable avec comme objectif à 10 ans, une réduction de 50% de l'obésité chez les enfants.

La pirogue : les engagements pour atteindre le cap (de l'entité que je représente)

- "Acceptation" : accepter de travailler ensemble, accepter de faire évoluer les choses
- Réserves alimentaires (anticiper les cultures, garantir la production)
- Éducation alimentaire scolaire dès le plus jeune âge
- (Développer la démarche) "École en santé"
- Formation des opérateurs à tous les niveaux (producteurs, transformateurs, etc.)
- Promotion de la santé chez l'enfant (alimentation et activité physique)
- Remettre en place l'éducation au goût
- Améliorer l'offre des produits locaux de qualité à des prix raisonnables
- Prévention alimentaire dans les écoles, "Rééduquer" sur le sujet de l'alimentation
- Informer et communiquer avec les adultes également, mettre en place des projets interactifs avec les commerçants (exemple de la commune de Papeete)
- Éducation des parents
- Apprendre aux familles comment faire un potager chez eux, comment cultiver
- Encourager et développer le partage des "savoirs faire"

Les ancres : les freins qui limitent, handicapent l'avancée de la pirogue

- La cherté des produits locaux
- Le manque de formation des acteurs
- La liste des PPN (qu'il faudrait revoir, compléter)
- Le coût de production élevé en agriculture biologique notamment

- La (difficulté de) commercialisation des produits
- La réglementation ne tient pas toujours compte de la réalité du terrain (notamment dans les archipels éloignés) et devrait être révisée pour accompagner et non freiner les démarches et initiatives
- L'irrégularité de l'approvisionnement en produits locaux
- Le foncier, le manque de terrains pour cultiver/produire plus
- La non application / le non respect des recommandations en vigueur (ex : goûter dans les écoles) et le manque de contrôle de l'application de ces dernières
- La libéralisation des marges sur les fruits et légumes
- La formation de la main-d'oeuvre (ou plutôt le manque de formation) et le statut de l'agriculteur saisonnier
- La résistance au changement de manière générale (à tous les niveaux)
- Le budget (car intégrer davantage de produits locaux, dans la restauration scolaire notamment, représente un certain coût)
- La formation des agents de la restauration scolaire *"Aujourd'hui, on n'en est plus à juste ouvrir une boîte de petits pois !"*
- Le Code des marchés publics
- Les croyances alimentaires
- Le manque de synergie entre les acteurs
- (Le besoin de) Clarification des compétences
- (Le besoin de) Formation de l'ensemble des adultes qui gravitent autour de l'enfant
- Trop de marge bénéficiaire

Les vents/facteurs favorables : ceux qui aident la pirogue à poursuivre sa traversée

- La qualité (nutritionnelle) et la richesse des produits locaux
- Le climat favorable
- Les rencontres entre partenaires
- Les produits transformés de qualité qui peuvent être proposés
- Les aides territoriales à destination des agriculteurs
- La prise en charge du fret pour les produits agricoles
- L'impact de la pandémie de Covid-19 sur les consciences
- Les moyens et initiatives existants
- La Volonté politique
- La prise de conscience par le pôle sanitaire / La volonté d'avancer
- L'appui des organisations internationales
- La démarche visant à favoriser l'économie locale

Les dangers : qui peuvent menacer le cheminement de la pirogue vers sa destination (la retarder, l'en empêcher)

- Le changement (de vision) politique
- Le réchauffement climatique
- La vente de terres suite à la crise sanitaire (qui plus est à des étrangers/personnes de l'extérieur) qui auraient pu servir à produire
- Les Lobbies et le monopole
- La baisse de la relève agricole *" De moins en moins de jeunes aujourd'hui reprennent*

l'exploitation agricole de leurs parents”

- Les “lourdeurs” administratives
- La baisse du FIP (Fonds Intercommunal de Péréquation)

Le trésor : atout indéniable, facteur de succès

- “Que tous les acteurs s’entendent !”

Partie 2 et 3 : Priorisation et restitution en diamant

Idée 1 : La destination, le cap.

→ **Quel est l'objectif de changement ?**

1. Système alimentaire sain, abordable et durable avec comme objectif à 10 ans, une réduction de 50% de l’obésité chez les enfants.

Idées 2 et 3 : Les 2 grands pas (les engagements) à franchir pour y parvenir sont

2. Éducation alimentaire à l’école
3. Améliorer l’offre de production de qualité à des prix raisonnables

Idées 4, 5 et 6 : Les 3 grands points de vigilance devront porter sur...

4. Le coût de production
5. L’irrégularité de l’approvisionnement en produits locaux
6. Les lobbies et le monopole

Idées 7 et 8 : Nos 2 principales forces pour y parvenir sont...

7. Volonté politique

Idée 9 : Le cœur de la réussite réside dans...

9. Entente entre tous les partenaires

Groupe 3 : Société civile

Partie 1 : Brainstorming (30min)

Idéalement, regrouper les idées des participants sous forme de bullet points (correspond aux post-its positionnés sur le Te vaka), les préciser selon les dires et débats entre les acteurs (ce qui n'apparaîtra pas sur la représentation visuelle du Te vaka).

L'île : l'objectif à atteindre

- Autonomie alimentaire (si on ne mange pas on ne peut pas vivre, se réapproprier le besoin de se nourrir pour plus de liberté de la population (autonomie individuelle et du pays))
- Autonomie financière
- Bonne santé physique et mentale sans que ce soit à l'insu de l'environnement
- Changer les habitudes de consommation alimentaire
- Baisser les taux de surpoids et obésité
- Réforme alimentaire
- Bien être
- Qualité alimentaire à coûts maîtrisés
- Information nutritionnelle précise aux consommateurs
- Sécurité
- Droit à l'alimentation de qualité

La pirogue : Les engagements pour atteindre le cap *(de l'entité que je représente)*

- Volonté politique et qui dure dans le temps
- Sobriété
- La santé
- Exemplarité : manger mieux
- Transition transversale
- Inciter plutôt que diaboliser
- Rigueur scientifique (se baser sur chiffres objectifs et non sur croyances, être lucide)
- Activisme santé écologie
- Se former
- Parcours « transformation » : création de programmes de formation et d'accompagnement
- Travailler en pluridisciplinarité
- Aller au cœur du problème
- Orientation vers le développement durable pour la génération publique
- Radicalité : prendre le problème à la racine, aller au cœur du problème
- Cours de diététique à la télé
- Apprendre de nouvelles recettes
- Acheter local

Les ancres : les freins qui limitent, handicapent l'avancée de la pirogue

- Le poids des habitudes

- Sédentarité
- Notre propre volonté
- Manque de connaissance
- Ignorance
- Acheter du tout fait au lieu de faire maison
- Recherche de facilité et de gain de temps
- Le temps
- Ne pas suffisamment voir la beauté de la nature et sa générosité
- Sens des priorités dans les dépenses (alimentation VS iphone par exemple)
- Mauvaise météo
- Dysfonctionnements familiaux
- Autodestruction physique
- Handicap physique et maladie
- Puissance de la société de consommation
- Dissonance entre ce qu'on veut et ce qu'on peut
- Manque d'intérêt, de motivation et d'incitation
- Système éducatif
- Fierté Maohi Fenua
- Familles nombreuses

Les vents/facteurs favorables : ceux qui aident la pirogue à poursuivre sa traversée

- Crise sanitaire du COVID
- Savoirs ancestraux
- Prise de conscience collective
- Prise de conscience du coût de la maladie
- Politique gouvernementale
- Volonté
- Savoir-faire et connaissances
- Terre fertile
- Mouvement associatif
- Les aides
- Dieu
- Le courage de planter et récolter
- La richesse agricole
- Cantines scolaires
- La réglementation incitative
- Stabilité politique
- La médecine alternative
- Les échanges culturels
- Education nationale, renforcer les métiers de la terre et la mer
- Urbanisme : obligé de mettre en place des aires de potagers (une idée, mais n'existe pas encore, seulement aires de détente/jeux obligatoires)

Les dangers : qui peuvent menacer le cheminement de la pirogue vers sa destination (la retarder, l'en empêcher)

- Lobbying des industriels
- Le coût
- Affiches, publicités
- Prix de revient des aliments sains
- Manque de sol/terrain pour cultiver
- Immobilisme des institutions
- La restauration rapide
- Réchauffement climatique
- Manque d'ambition politique
- Finance

Le trésor : atout indéniable, facteur de succès

- Bonne santé
- Notre propre santé
- Eveil spirituel
- Partager les objectifs (être ensemble)
- De ma volonté
- Amour
- Unité sur les objectifs
- Composer un groupe pour se soutenir dans la démarche choisie
- Volonté déterminante
- L'écoute, l'humilité
- Force de persuasion
- Communauté
- Progrès à mesurer régulièrement pour encourager

Partie 2 et 3 : Priorisation et restitution en diamant

Idée 1 : La destination, le cap.

→ **Quel est l'objectif de changement ?**

1. Autonomie alimentaire (individuelle et territoire)

Idées 2 et 3 : Les 2 grands pas (les engagements) à franchir pour y parvenir sont

2. Volonté politique qui dure dans le temps et travail en interdisciplinarité
3. Exemplarité : manger des produits sains et locaux

Idées 4, 5 et 6 : Les 3 grands points de vigilance devront porter sur...

4. Manque de connaissance et ignorance : sur tous les maillons du système alimentaire (santé, environnement, économie). Préciser car donne l'impression qu'on parle juste de la communication alors qu'on diffuse déjà beaucoup d'informations, c'est surtout la sensibilisation de tous.
5. Poids des habitudes et manque de motivation
6. Manque d'ambition politique

Idées 7 et 8 : Nos 2 principales forces pour y parvenir sont...

- 7. Education nationale : renforcer les métiers de la mer et la terre
- 8. Prise de conscience du coût de la maladie

Idée 9 : Le cœur de la réussite réside dans...

- 9. Partager et porter les même objectifs

Groupe 4 : Acteurs économiques

Partie 1 : Brainstorming (30min)

Idéalement, regrouper les idées des participants sous forme de bullet points (correspond aux post-its positionnés sur le Te vaka), les préciser selon les dires et débats entre les acteurs (ce qui n'apparaîtra pas sur la représentation visuelle du Te vaka).

L'île : l'objectif à atteindre

- Autosuffisance : arriver à couvrir l'intégralité de nos besoins alimentaires actuels
- Santé : avoir une population en bonne santé
- Durabilité : Protéger l'environnement
- Qualité des aliments
- Performance des systèmes de production agricole et pêche
- Sécurité alimentaire : avoir un bon accès à de bons aliments
- Humain : replacer l'humain au cœur du système, permettre à la population de participer davantage

Alimentation durable, saine et accessible

La pirogue : les engagements pour atteindre le cap (de l'entité que je représente)

- S'engager à fournir des produits plus sains : sans pesticides, sans produits interdits nocifs à la santé, avec moins de gras, de sel, de sucre#Equilibré
- Investir dans la R&D pour améliorer les recettes mais avec un besoin de garantie de marché
- S'assurer que nos fournisseurs de matières premières (locaux ou internationaux) puissent suivre la tendance eux aussi
- Aider les initiatives locales de production / importation de produits sains et durables
- Éduquer les consommateurs pour les accompagner dans la mise en caddie

Les ancrés : les freins qui limitent, handicapent l'avancée de la pirogue

- Habitudes alimentaires bien ancrées
- Culture : vision de devoir manger en quantité, « mythe de l'abondance »
- Volumes des productions locales pas assez importants
- Production locale pas forcément de bonne qualité (notion local vs biologique)
- Prix : c'est un facteur qui dissuade l'achat de certains produits plus sains ou qui « tente » / amène le consommateur à acheter des produits de mauvaise qualité
- Craintes / préjugés (?)
- Indivision des terres
- Taille du marché : « si les industriels changent leur recette mais que le marché n'est pas là / garanti = prise de risque »
- Disponibilité des ressources locales à transformer, valoriser, encore incertaine (manque de structure des filières)
- Éclatement des archipels : cela apporte de nombreux freins pour l'approvisionnement, la livraison de produits, le développement de structures de transformation, de production etc.

Les vents/facteurs favorables : ceux qui aident la pirogue à poursuivre sa traversée

- Sensibiliser tous les acteurs
- Avoir des moyens financiers adaptés et monter en compétence
- Réaliser des Benchmark de ce qui se fait ailleurs pour nous inspirer
- Réaliser des expériences pour développer nos références, compétences.
- Mariage public- privé pour assurer les projets : ne pas tout remettre sur les pouvoirs publics et faire confiance aux entrepreneurs. Répartition des rôles, appuis partagés.
- Volonté politique de faire changer les choses. Prise de conscience des acteurs publics à coopérer et besoin de définir un cap à court terme, qui pourra être réellement maintenu.
- Cohésion
- Connaissance - Motivation
- Surproduction : augmenter les productions actuelles locales et les possibilités de transformer (ex : hygiène dans les îles). Comment faire sur les autres archipels ?
- Coopération producteurs – transformateurs (développer un réel cadre) : structurer la filière pour avoir des approvisionnements réguliers
- Performance – Budget - Financements appropriés pour les artisans ou industriels
- Produits Marqueurs (?)
- Plus de proximité, diamètre des projets locaux qui doivent être étendus.
- Mise en place d'une politique agricole sur 10 ans (Schéma directeur agricole)

Les dangers : qui peuvent menacer le cheminement de la pirogue vers sa destination (la retarder, l'en empêcher)

- Dépendance à l'économie mondiale / transport etc.
- Accords commerciaux
- Manque d'éducation
- Stratégie long terme / court terme persévérance : Il va falloir accompagner le changement sur de nombreuses années, mettre en place un suivi.
- Compétitivité des concurrents et concurrence des mauvais produits à l'échelle industrielle
- Éloignement international : prix produits à l'importation *10 avec éloignement (matières premières)
- Habitudes de consommation : éduquer les jeunes, leurs palais, goût
- Manque de cohérence dans les mécanismes douaniers : exonération pour le verre mais pas pour la capsule d'un pot en verre par exemple
- Montant des investissements pour tendre vers le changement
- Éloignement inter-îles
- Réglementation

Le trésor : atout indéniable, facteur de succès

- Signature culinaire : conserver notre culture
- Collaboration entre les acteurs : de tous les domaines, privés, publics, économiques, société civile, etc.
- Mobiliser les acteurs sur place
- Monter en compétence dans tous les domaines de la production à la politique d'accompagnement

Partie 2 et 3 : Priorisation et restitution en diamant

Idée 1 : La destination, le cap.

→ **Quel est l'objectif de changement ?**

1. Alimentation durable, saine et accessible à tous les polynésiens

Acteurs à engager : « On a identifié 5 acteurs à savoir les producteurs, les industriels artisanaux, les industriels, la distribution et les importateurs. Et on a le 6^{ème} acteur qui est la politique qui doit soutenir cela avec des moyens adéquats bien sûr ».

Idées 2 et 3 : Les 2 grands pas (les engagements) à franchir pour y parvenir sont

2. Produits sains : S'engager à fournir des produits plus sains / Développer l'offre en produits sains ou relativement sains (sans pesticides, sans produits interdits nocifs à la santé, avec moins de gras, de sel, de sucre) #Equilibré

Investir dans la R&D pour améliorer les recettes mais avec un besoin de garantie de marché... et une garantie que les fournisseurs de matières premières (locaux ou internationaux) puissent suivre la tendance.

3. Aider les initiatives locales de production / importation de produits sains et durables : apporter des moyens pour aider les acteurs à faire évoluer les recettes, les protocoles (budgets R&D, partenariats à l'étranger ?) et aider les acteurs soucieux de changer leurs pratiques par des actions de communication par exemple pour donner plus de chance aux « nouveaux produits plus équilibrés » d'être achetés par les consommateurs # Mise en caddie. « Même si on met des produits sains, les produits importés pas chers seront toujours là. Le gouvernement doit accompagner les consommateurs à choisir les produits locaux. »

« Aucun produit n'est pas bon, le problème c'est l'excès. Selon nous ce sont les habitudes de consommations à changer / il faut leur apprendre à consommer différemment : apporter des clés de compréhension des produits qu'ils achètent, décrypter les étiquettes, etc. ».

Vision critique rapporteur : Cette vision de certains acteurs économiques met la responsabilité sur le consommateur et les habitudes de consommation. Cela se base sur l'hypothèse que c'est la demande qui façonne l'offre or on le sait, changer les habitudes alimentaires prend des 10aines d'années. Ainsi l'offre est aujourd'hui un moyen puissant pour accélérer le changement des habitudes alimentaires, l'offre façonne la demande.

Idées 4, 5 et 6 : Les 3 grands points de vigilance devront porter sur..

4. Freins administratifs : dans les administrations, il y a des blocages sans fondements réels. =Simplifier les procédures et leur donner du sens. Temporalité acteurs vs temporalité administratif #réactivité

5. Manque de structures d'organisation : travailler pour encadrer des coopératives, syndicats des éleveurs, agriculteurs, etc. Il faut les aider à se cadrer, à se structurer. Structuration de la filière agricole : approvisionnement, structuration des filières. (SIPOF), « les industriels ne souhaitent pas s'immiscer dans le secteur primaire mais on a besoin d'avoir ces produits locaux à l'entrée de nos usines pour changer les choses ».

6. Mesures d'accès au foncier par les pouvoirs publics

Idées 7 et 8 : Nos 2 principales forces pour y parvenir sont...

7. Formations – Éducation - Montée en compétence : « On a la matière première mais pas forcément les compétences / les technologies. On aimerait avoir des gens qui ont des connaissances, sur lesquels on peut s'appuyer. »

8. Ressources naturelles : nous avons un fort potentiel local de produits locaux à valoriser

Idée 9 : Le cœur de la réussite réside dans...

9. Faciliter la défiscalisation / allègements fiscaux. Créer un contexte fiscal qui favorise les initiatives locales. Les produits locaux transformés doivent être compétitifs vis-à-vis des mastodontes de l'importation... Besoins de mesures fiscales. Le combat est celui des acteurs économiques locaux (artisans ou industriels) VS acteurs économiques internationaux en réalité.

Marketing et communication soutenu par les pouvoirs publics qui reste à développer sur des initiatives qui vont dans le sens de cette idée de durabilité.

Qui représente la transition alimentaire aujourd'hui ? Il faudrait peut-être un Ministère de l'agroalimentaire pour la montée en compétence ?

Annexe 6 : Feuilles de récolte des données brutes en atelier 2

Thème 1 : Lutte contre l'obésité et le surpoids infantile

Thème 1 : Lutte contre l'obésité et le surpoids infantile						
<p>« Pourquoi » – Quels sont les problèmes / objectifs à atteindre évoqués par les participants (les regrouper comme affiché)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taux de surpoids chez l'enfant important • Le surpoids peut être un symptôme de mal être • Le coût des soins à l'âge adulte des maladies liées au surpoids est majeur pour la caisse d'assurance maladie • Des maladies conséquentes au surpoids dans l'enfance apparaissent tôt dans la vie et peuvent être handicapante pour le jeune adulte et plus tard • Les aliments ultra-transformés sont plus accessibles pour les ménages et particulièrement pour les ménages en situation de précarité • Accessibilité des aliments sains plus difficile et inégale selon les îles • Accessibilité aux activités sportives, ludiques et culturelles très inégales selon les îles et les revenus des familles • Transmission intergénérationnelle souvent interrompue en ce qui concerne l'alimentation et la culture d'où nécessité d'éduquer les parents 				<p>« Quoi » : Que pouvons-nous faire pour atteindre les impacts souhaités ? Quelles sont les actions évoquées par les participants</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Labelliser toutes les écoles de Polynésie « École en santé » d'ici 5 ans . 2. Pour chaque enfant avoir accès à une activité périscolaire d'ici 5 ans 		
Les 2 Objectifs stratégiques prioritaires issus des « POURQUOI ? »	Porteur du projet	Autres acteurs à impliquer	Impacts / comportements qui vont nous permettre d'atteindre l'objectif	Actions proposées	Freins éventuels	Temporalité et priorisation des actions
		Issus des "QUI ?"	Issus des « COMME NT »	Issus des "QUOI" ?		Bleu < 3 ans Jaune 3 à 6 ans Vert > 6 ans
Labelliser toutes les écoles de Polynésie « École en santé » d'ici 5 ans .	Santé/ DGEE/communes	- Santé - Secteur Privé	- Accompagner les projets - Subventions pour les établissements afin de contrer les ventes de gâteaux et autres pour financer des projets. - Snacks diététiques au sein des	- Développer les agents de terrain pour accompagner les écoles et les quartiers type CAE ou CVD /communes et santé - Formations des acteurs de terrain (santé) - Refaire étude OMS GSHS diffusée en 2017 - Mettre en place un cahier des charges pour vendre dans les écoles - Contrôle et non renouvellement du contrat si non-respect - Partenariat avec	-nd	< 3ans < 3ans < 3ans < 3ans < 5 ans < 5 ans

		<ul style="list-style-type: none"> - Secteur primaire - CAPL - Environnement, DIREN et associations - Parents - APE - Services sociaux communes/Pays - Ecoles - Communes - ETat - Pays - Santé/éducation 	<ul style="list-style-type: none"> - Remplacer les actuels établissements scolaires - Mettre en place des faaapu pédagogiques - Proposer des produits locaux/circuit court - Sensibilisation des parents /implication - Application de la circulaire DGEE sur les goûters à l'école - Mettre en place le cordon sanitaire autour des étab scolaires - Mettre en place les réglementations nécessaires, les appliquer et les contrôler. - Assurer la communication du label 	<ul style="list-style-type: none"> - agriculteurs et producteurs locaux via coopératives - Coopératives communales - Réunion parents d'élèves - Calendriers des actions et des étapes de la labellisation - Identifier les actions et rôles des parents pour ce projet - Nommer un référent qualité au sein de l'étab - Valoriser les missions « contrôle » de l'IEN - Sanction financière en cas de non respect/Subventions pour les étab respectant la circulaire - Prendre un arrêté et faire respecter - Site internet « École en santé »/ réseaux sociaux 	<ul style="list-style-type: none"> <5 ans < 5 ans < 5 ans < 5 ans < 3 ans < 5 ans < 5 ans < 5 ans < 5 ans <3 ans
--	--	---	--	--	--

<p>Pour chaque enfant avoir accès à une activité périscolaire d'ici 5 ans</p>	<p>Pays / service jeunesse</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DFSE - Santé - Politique de la ville/santé/communes/environnement - Service jeunesse - DGEE - Communes 	<ul style="list-style-type: none"> - Bourse vacances - Bourses activités périscolaires - Financement FPSS - Former les animateurs sur la nutrition - Valoriser « Villes en santé » - Promotion et initiation aux activités périscolaires - Veiller à cohérence des messages pub et sponsoring des événements sportifs ou autre. - Développer les CLSH - Informer les parents - Ouvrir les écoles - Développer les maisons quartier - Coordonner des 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier des référents communaux (1/communes) - Développer les parcs de loisirs et d'activités sportives, les pistes cyclables - Randonnées balisées - Faire une cartographie des activités proposées en périscolaire par communes et mise à jour régulièrement disponible pour les parents - Mettre en place une réglementation pour interdire la publicité et le sponsoring des événements sportifs par les industries alimentaires, contrôles et sanctions à prévoir - Réunions parents d'élèves à la rentrée proposant activités sur la commune - Pendant les pauses méridiennes aux activités <p>Avec la commune en périscolaire</p>		<ul style="list-style-type: none"> <3 ans <10 ans <5 ans <3 ans <3 ans < 3 ans <3 ans < 5 ans < 3 ans
---	--------------------------------	---	---	---	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> programmes de loisirs attractifs - Jardin partagés - Ouvrir les écoles en périscolaire pour les activités - Bourses communales activités périscolaires - Solution transport 	<ul style="list-style-type: none"> - Type Utilibus plus nombreux plus grande capacités de transport - A développer et soutenir 	<ul style="list-style-type: none"> <5 ans < 5 ans < 3 ans
		<ul style="list-style-type: none"> - Eglises 			<ul style="list-style-type: none"> < 3 ans
		<ul style="list-style-type: none"> - Ass culturelles - Assoc sportives - Assoc environnement 	<ul style="list-style-type: none"> - Camp meeting - Activités UCJG/ rencontres sportives 		<ul style="list-style-type: none"> <5 ans
		<ul style="list-style-type: none"> - CPS 	<ul style="list-style-type: none"> - Promotion et initiation des activités au sein des écoles 		
		<ul style="list-style-type: none"> - Culture 		<ul style="list-style-type: none"> - Congrès des maires 	<ul style="list-style-type: none"> < 3 ans
		<ul style="list-style-type: none"> - SPCF 	<ul style="list-style-type: none"> - Bourse vacances - Bourses activités périscolaires - Développer les centres culturels, les musées, les offres d'activités culturelles - Partager les expériences 		

			s qui fonctionnent			
--	--	--	--------------------	--	--	--

Compléments apportés par les acteurs / Avis / Idées

-Objectif 1 :

- Education du goût « semaine du goût » à développer
- Mettre en place une commission des menus dans chaque établissement associant les parents
- Revoir le code des marchés qui pénalise le circuit court
- Activités vertes dans les étab scolaires
- Libérer du foncier
- Mettre en place des activités type « Faapu-gym »

-Objectif 2 :

- Ajouter un acteur : le contrat de ville.

Thème 2 : Une offre de production locale de qualité à prix raisonnable et accessible à tous

<p>« Pourquoi » – Quels sont les problèmes / objectifs à atteindre évoqués par les participants (les regrouper comme affiché)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coût des intrants élevés / - coût des productions / charges -Prix / PPN - développer l'offre - manque de surface - C'est quoi un prix raisonnable - Consolider des volumes des producteurs (coopératives) - importance des importations dans la consommation des glucides en PF - manque de dispositifs intermédiaires entre les populations en difficulté et les systèmes de l'agro-alimentaire (production/distribution) - concurrence produits locaux / produits importés - services éco-systémiques non rémunérés -Déplacement du problème de santé lié à l'obésité à ceux liés à l'utilisation de pesticides - coût environnementaux externalisés en conventionnel vs en bio - pour que l'offre de qualité se développe, il faut lui trouver des débouchés 	<p>« Quoi » : Que pouvons-nous faire pour atteindre les impacts souhaités ? Quelles sont les actions évoquées par les participants</p> <ul style="list-style-type: none"> - généraliser l'agriculture biologique -Consommateurs : En s'informant et en étant informés / En demandant des produits Bio -Producteurs : en rendant les produits accessibles (prix, disponibilité) en diversifiant et en sécurisant l'offre en participant à la production autrement en considérant les impacts sociaux -Distributeurs : Incitation des distributeurs à réserver des espaces privilégiés aux produits agricoles Bio -Jeunes étudiants / structures de formation: en mettant en place un système de formation adapté et incitateur sur le plan économique et financier En préparant des projets pédagogiques (donc en impliquant les scolaires) -Pouvoirs publics : en expliquant les bienfaits sur le plan sanitaire / santé / En expliquant le lien qualité des aliments-Santé Foire des domaines agricoles réservées au bio Rémunérer les services écosystémiques rendus / reconnaissance des services de l'AB Baisser le coûts de la CPS pour diminuer le coût du travail Réglementation par les pouvoirs publics Créer un statut d'agriculteur et de saisonnier Diminuer les coûts de production Inclure des clauses dédiées à l'AB dans les marché publics -Politiques : Sensibiliser les politiques Agir sur la fiscalité Augmenter les aides agricoles en bio Soutenir les projets "sociaux-responsables" -Médias : Communiquer sur l'objectif 25% et les bienfaits Sensibiliser les consommateurs pour augmenter les débouchés et donc diminuer les coûts
---	--

Les 2 Objectifs stratégiques prioritaires issus des « POURQUOI ? »	Porteur du projet Issus des “QUI ?”	Autres acteurs à impliquer Issus des “QUI ?”	Impacts / comportements qui vont nous permettre d’atteindre l’objectif Issus des « COMMENT ? »	Actions proposées Issus des “QUOI” ?	Freins éventuels	Temporalité et priorisation des actions
1-Atteindre 25 % des productions agricoles en bio, vendues à un prix accessibles	Producteurs Jeunes diplômés de l’enseignement agricole Structures d’insertion et de formation professionnelle Importateurs d’intrants	Consommateurs Distributeurs Importateurs Pouvoirs publics Politiques Médias		-rigueur étiquetage - organiser repas sains dans la restauration scolaire - lotissement agricoles avec cahier des charges bio - immersion des jeunes dans une exploitation -médiatisation - atelier aux sein des collectivités	nd	Bleu < 3 ans Jaune 3 à 6 ans Vert > 6 ans

2- Baisser de 25% les prix de détail (à francs constants) des fruits et légumes en moyenne sur 10 ans à qualité constante

Compléments apportés par les acteurs / Avis / Idées

Groupe 1 : questions sur appui aux cantines scolaires hors enseignement primaire – idée qu’il est nécessaire de faire bénéficier les actions de soutien du SPCPF à l’ensemble de la restauration collective

Groupe 2 : questions posées sur l’étiquetage et la traçabilité – limites de la réglementation BIO
Questions sur terre

Groupe 3 : questions sur objectif baisse prix détail des fruits et légumes de 20% - très contesté...pas de possibilité de baisser les prix producteurs selon les interventions

Groupe 4 : qui définit la qualité des produits ? N’y a –t-il pas d’autres manières de définir la qualité d’un produit agricole ? Qui garantie le mode de production biologique ?
Prise en compte de l’autoconsommation nécessaire

Groupe 5 : magasin associatif – circuit court – essayer de taxer l’impôt pour financer le local – nourriture est fait pour donner un apport (pas forcément bon...mais nutritif) – taxer les produits de mauvaise qualité – réduire les gens – classes de goût – apprendre à manger aux enfants – intervention dir abattoir)

Groupe 6 : remarque sur l’idée toute faite de considérer qu’une alimentation saine serait plus chère – expérience individuelle relatée mentionnant des coûts assez faibles, surtout si l’on fait appel à l’autoconsommation. –
Question sur l’organisation de la production comme moyen d’abaisser les coûts – remarque sur le différentiel coût produit importé de mauvaise qualité et produit local à prix plus élevé.

Thème 3 : Identité et culture culinaire

« Pourquoi » – Quels sont les problèmes / objectifs à atteindre évoqués par les participants (les regrouper comme affiché)

- Transfert sur techniques culinaires de masse
- Produits vivriers en agro transformation
- Produits marqueurs à identifier dans les cantines
- Signature culinaire
- Pouvoir d'attraction des produits marqueurs polynésiens
- Un peuple qui se nourrit de ce qui pousse autour de lui
- **Augmentation des productions vivrières et valorisation culinaire**
- Valoriser les produits locaux
- Informatisation des agriculteurs vivriers
- Favoriser l'écoulement de nos produits locaux (terre/mer)
- Valoriser nos plantes vivrières endémiques
- Valoriser l'autosuffisance alimentaire (familles/quartiers)
- Retrouver nos produits vivriers et les recenser
- **Diversifier la production agricole endogène**
- Redéfinir l'identité alimentaire polynésienne pour la recentrer sur nos produits de base endogènes
- Faire évoluer le régime alimentaire
- Dynamiser le secteur éducatif sur la promotion des produits transformés
- Fidéliser les familles sur cet axe de valorisation
- Ton assiette assortie de produits du terroir
- Patrimoine du produit /Savoir présenter le produit
- Produire régulièrement
- Réorienter l'agro transformation vers des produits de base locaux versus l'agro transformation de produits importés
- Intégrer les produits marins au panel des produits locaux endogènes pour gagner en diversité
- **Authentifier nos recettes et spécificités culinaires**

les propositions de tous les participants ont été soumises à un vote général -> en gras celles qui ont obtenu le plus de gommettes vertes => Formulation de l'objectif principal à partir des 3 propositions retenues

« Quoi » : Que pouvons-nous faire pour atteindre les impacts souhaités ? Quelles sont les actions évoquées par les participants

- Il faut que les produits vivriers soient diversifiés
- Une réglementation pour éviter que tout le monde se rue sur la production du même produit
- se nourrir à partir de ce qui pousse dans nos îles
- assurer la régularité en jouant sur les différentes variétés et en assurant la gestion du stockage via la transformation

évoqués à l'oral lors de la présentation par chacun des participants de son ou ses post-it sur le « Pourquoi ? »

Les freins évoqués par les participants (ça n'est pas matérialisé par des post-it, ça va être évoqué à l'oral, au rapporteur de les identifier autant que possible et de les replacer dans le tableau ci-dessous face à l'action concernée)

- Dépendance aux rotations des bateaux des archipels éloignés
- Manque d'eau aux Marquises / Foncier parfois pas praticable et/ou pas adapté aux cultures envisagées
- Concurrence due aux exploitations agricoles des grandes surfaces
- Connaissance restreinte des différentes variétés tropicales pouvant être produites et commercialisées en PF
- Habitudes alimentaires des familles

Remarque :

Les 2 Objectifs stratégiques prioritaires issus des « POURQUOI ? »	Porteur du projet Issus des « QUI ? »	Acteurs à impliquer Issus des « QUI ? »	Impacts / comportement s qui vont nous permettre d'atteindre l'objectif Issus des « COMMENT ? »	Actions proposées Issus des « QUOI ? »	Freins éventuels	Temporalité et priorisation des actions
<p>1- Valoriser la culture culinaire en diversifiant et en augmentant les productions endogènes*</p> <p><i>* par opposition à exogène, pour éviter d'intégrer les produits tels les carottes, la salade, les tomates, qui ne sont pas considérés comme endogènes bien que produits localement</i></p> <p>=> Objectif à 10 ans : les produits endogènes représentent 60% de la consommation totale de la population</p>	<p><i>Pas de porteur spécifique identifié, mais plutôt l'ensemble des acteurs concernés et/ou à mobiliser</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisiniers, restaurateurs/hôtellerie, prescripteurs - Acteurs ruraux : agriculteurs, éleveurs, pisciculteurs, aquaculteurs, cueilleurs, chasseurs - Agro transformateurs - Acteurs économiques : carrefour, Grandes surfaces, petites entreprises, importateurs - Porteurs de projet - Familles, ménages pionniers écolos, consommateurs - Institutions : Pays, État, Communes, prescripteurs publics - La Recherche (recherche & développement) 	<ul style="list-style-type: none"> - Définir des menus quotidiens de cantines scolaires à base de produits endogènes / Restauration collective à partir de produits endogènes - Plus de conserves ou de surgelés à partir de produits bruts (dessaisonnalisation de la production) - Planter partout - Transformer les produits - Connaissance de chaque produit vivrier - Multiplier les pratiques pédagogiques (tradition) - Liste type des achats (produits) à privilégier / à éviter - Stimuler les vocations dans les pratiques rurales - Communication 	<ul style="list-style-type: none"> - Cibler les produits marqueurs à décliner dans des recettes de base - Proposer des recettes traditionnelles à modernes - Plus de recettes de cuisines pour les produits endogènes - Supports de recettes démocratisés => Définir la « signature culinaire » - Street Food - Dynamiser et enrichir les gammes de produits locaux - Spécialisation de certains terroirs - produits à prix accessibles pour la population - Retrouver et organiser une agriculture de subsistance/de proximité diversifiée dans chaque île - Transfert des méthodes agro écologiques - Label des produits endogènes et authentiques - Structurer les filières longues et courtes - S'organiser en coopérative - Accroître les volumes de production de nos produits de base endogènes pour réduire le coût de production - Optimiser et libérer le foncier - Investir les espaces publics avec des arbres - Réguler la concurrence entre les petits producteurs/agriculteurs et les grands magasins/grandes surfaces - Forcer la main aux 		<ul style="list-style-type: none"> - - - - - - - - -

		t	<p>sur produits peu connus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer sur les progressions en matière de consommation des produits endogènes (DAG/CAPL) - Réglementation des prix de vente - Recensement des produits - Pépinières et élevages de collection - Diffusion de méthode agro écologique - Expérimentation méthodes LowTech 	<p>distributeurs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un espace comme Rungis à Paris - Panier bonifié ou pénalisé - Réguler les pubs - Soutien des prescripteurs publics - En impulsant et en généralisant les PAT par île/commune - Structurer les lieux de stockage temporaires - En améliorant et en traçant les produits agroalimentaires endogènes - Implanter une coopérative d'agro transformation dans chaque île habitée - Identifier des référents populaires - Logiciel informatique comme en NC <p><i>les propositions de tous les participants ont été soumises à un vote général -> en gras celles qui ont obtenu le plus de gommettes => Identification des « Must have »</i></p>		
--	--	---	--	---	--	--

=> Les « MUST HAVE » :

- **Optimiser et libérer le foncier** -> pour produire davantage il faut plus disponibles pour l'agriculture.
- **Street Food** -> s'appuyer sur la Street Food (alimentation populaire et généralement ambulante) à base de produits endogènes pour promouvoir et développer leur consommation, auprès des jeunes notamment.
- **Définir la signature culinaire** de la Polynésie -> à partir de produits du terroir, décliner plusieurs recettes qui constitueront des spécialités locales, que s'approprient les familles.

Compléments apportés par les acteurs / Avis / Idées

Groupe 1 : Les **collectivités** doivent être intégrées aux acteurs : insister sur le rôle et l'importance de la restauration scolaire.

Groupe 2 : « **productions tropicales** » plutôt que « productions endogènes » pour l'objectif principal = > « Valoriser la culture culinaire en diversifiant et en augmentant les productions tropicales »

Groupe 3 :

- « *Aujourd'hui on donne à nos animaux domestiques ce que nos parents mangeaient autrefois. On a perdu notre identité culinaire.* »

- La **notion de temps** est différente d'une île à l'autre, surtout entre Tahiti et les autres îles. Le temps passé à cuisiner n'est ainsi pas le même. Il faut se réapproprier les produits locaux et le temps de les cuisiner.
- Avis diététicienne : les produits surgelés ou en conserves sont des produits de bonne qualité, aussi il est parfaitement envisageable de transformer ainsi les produits locaux.
- Il y a aussi l'**identité agricole** qui définit ce que l'on va manger.

Groupe 4 :

- Il faut mobiliser les terrains différemment.
- Les « **menus touristiques** » proposés par les hôtels peuvent faire partie de la solution pour promouvoir les produits locaux auprès de la population notamment. Il faudrait d'ailleurs préciser un pourcentage minimum de produits locaux à utiliser pour leur préparation. Ainsi peut-être que si les Polynésiens voient les touristes apprécier le taro ils voudront en manger davantage.
- Pour ce qui est de la consommation en poisson, on est proche de 100% de produits locaux. 7 fruits sur 9 consommés aujourd'hui sont également des produits locaux si l'on tient compte de l'autoconsommation. La plupart des producteurs choisissent le maraîchage car c'est plus rentable et les aides du Pays vont dans ce sens. Par contre, on produit 1000 tonnes de produits vivriers par an alors qu'on importe 12 000 tonnes de riz...

Groupe 5 :

- Attention, les « menus touristiques » sont surtout une action commerciale car le touriste chinois ne mange pas la même chose que le touriste américain.
- Identité culinaire : Avez-vous intégré les spécificités par archipels à vos réflexions ? Il y a effectivement une base « commune » à laquelle s'ajoutent les spécificités de chaque archipel.

Groupe 6 :

- Le prix des produits peut être un frein.
- « Potager partagé » : solution intéressante pour faire consommer les produits locaux mais il faut aussi apprendre aux gens à transformer/stocker leur production => Transmettre des petites astuces simples et pratiques aux familles pour éviter le gaspillage et transformer/stocker les produits locaux (exemple du 'uru, dont le surplus en pleine saison, peut être conservé découpé au congélateur pour être réutilisé plus tard en gratin ou frites).

Groupe 7 :

- « Street Food » : on l'a testé, cela plaît beaucoup aux jeunes.
- Vendre des produits locaux au même prix que les produits importés c'est très compliqué car les charges de production sont plus importantes. Les produits importés sont achetés à des entreprises qui privilégient la quantité. Le coût de la main-d'œuvre est également plus élevé ici.
- Le Pays fournit des aides à l'investissement mais pas au fonctionnement. Il n'y a pas de contrats saisonniers ni même de statut de l'agriculture en Polynésie.
- Pourquoi « *productions tropicales* » et non locales ? À ce moment-là les tomates sont considérées comme locales puisqu'il s'agit d'un produit tropical. Il faut au contraire s'appuyer sur le fait que la PF est répartie sur différentes latitudes pour diversifier la production. Pourquoi pas ainsi produire des pommes aux Australes.

<p>Les 2 Objectifs stratégiques prioritaires issus des « POURQUOI ? »</p>	<p>Porteur du projet Issus des “QUI ?”</p>	<p>Autres acteurs à impliquer Issus des “QUI ?”</p>	<p>Impacts / comportements qui vont nous permettre d’atteindre l’objectif Issus des « COMMENT ? »</p>	<p>Actions proposées Issus des “QUOI” ?</p>	<p>Freins éventuels</p>	<p>Temporalité et priorisation des actions Rouge: < 3 ans Jaune : 3-6ans Vert : 6 à 9 ans</p>
<p>1-Mobiliser les acteurs de manière réaliste pour une économie équitable</p>	<p>+ : Acteur locaux de proximité / société civile : association/ armateurs / bénéficiaire/ Fournisseurs de tous types /</p> <p>Entreprises à impact positive (sociale, environnementale, de justice, d’égalité) /</p> <p>Services publics du Pays : CAPL, DRM DAG</p> <p>Le politique / les communes, les référents pêcheurs, référents agriculteurs.</p> <p>Régulateur / facilitateur : facilitation par le pouvoir politique par exemple</p> <p>Consomm-acteurs / consommateurs</p> <p>- : Grande distribution, Grandes exploitations / Entreprises basée sur l’économie de profit</p>		<p>-Former / s’informer : rendre accessible le savoir à tous les échelons. Comment permettre aux gens de s’informer sur tout. (1 et 2) → 2 MUST HAVE CAR le projet BATEAU avait une gomme donc on met tout ensemble</p>	<p>- Impliquer les acteurs des métiers à témoigner à l’école pour valoriser les métiers de la terre et de la mer -Intégrer des cours concrets et qui sensibilisent sur les métiers de la terre/mer -Permettre des choix d’enseignements -Ajouter des visites de producteurs à l’école : 3 à 6 ans -Intégrer l’éducation à la consommation éclairée -Promouvoir par les réseaux sociaux, stimuler les jeunes -Développer des sources fiables -bateau école : agriculture hors sol, élèves qui font le tour des archipels, échanger les savoirs, les produits, connaître les produits de leurs îles, les langues, les produits. -Adapter un navire en espace de formation multiple : 6 à 9 ans -Durée de formation d’un an, durée par archipel / échanges avec producteur locaux / formation diplômante : 3 à 6 ans -Faire un programme télé éducatif pour nos jeunes enfants : 3 à 6 ans</p> <p>-Revoir le fonctionnement des quotas d’importations -Créer des syndicats pour</p>		

		<p>-Améliorer le système politique / concurrence des prix (1) --> 2MUST HAVE car on groupe avec le point du dessous sur les taxes</p> <p>-Augmentation des taxes sur les produits importés et reversement d'une partie sur les producteurs (1)</p> <p>-Structurer la logistique / la chaîne de valeur. (1 et 2)</p> <p>-Mettre à disposition des moyens pour les producteurs : foncier, matériel, financier,</p>	<p>s'attaquer au sujet</p> <p>- Flécher les recettes pour que les taxes bénéficient au bon secteur. Tout ce qui vient des taxes des produits -Taxer et évaluer les efforts de taxation par secteur et par objectif : 3 à 6 ans -Taxations différenciée en fonction de la catégorie de produit - en fonction d'une origine géographique (détaxer le produit local), composition, score d'ultra-transformation + autre critères : < 3 ans</p> <p>-Mutualiser les moyens et les risques : coopératives, réseaux : < 3 ans -Monter des formations professionnelles adaptées aux besoins (souvent on veut recruter mais on n'a pas les compétences sur place) : 6 à 9 ans -Bien définir le rôle de chacun pour que ce qui est produit ne soit pas gaspillé. -Collaboration entre les acteurs et réfléchir à comment se répartie la valeur pour que ça soit équitable</p> <p>-Planifier l'emploi des ressources (terres agricoles, Rahui...) et Mettre à disposition des terrains -Recenser les entreprises à impact/ sélectionner les plus prometteuses / les subventionner :6 à 9 ans</p>		
--	--	---	---	--	--

- Importer en qualité
- Taxer
- Mettre un place un régulateur évitant les disproportion de taille et proportion de marché entre petits et gros distributeurs
- Disposer d'une base de données fiables : IDENTIFIER savoir qui intervient et qui agit pour travailler avec les acteurs
FIXER des objectifs par les acteurs (1 et 2)
- Créer une instance de régulation mixte avec les privés, le public, les conso (1 et 2)
- Travailler la transparence des marges
- Demande à la distribution de mettre à disposition des zones franches pour la vente de produits locaux (comme un dépôt vente, sans prise de marge)
- Marché public qui favorise les services écosystémiques et l'impact social
- Favoriser les entreprises à impact positif
- Producteur / pêcheurs : développer le collectif, les production communautaire
- Facilitation en créant un comité de référents de producteurs et de pêcheurs
- Préserver les ressources
- Revoir les réglementation sur l'hygiène et le phytosanitaire
- Accepter de ne pas avoir tout, tout le temps ! Consommer avec la saison.

- Objectif 2 : comment

Sensibiliser / informer / former / dynamiser les consciences

- Favoriser un choix éclairé du consom-acteur qui n'est plus passif / qui est informé
- Taxes professionnelles d'apprentissage (différent de la formation). On organise les filières via les taxes.
- « Professionnaliser » l'organisation des fonds récupérés
- Faire une loi pour favoriser l'émergence d'entreprises à impact positif
- Associations de proximité pour former à la transmission du savoir : animer les quartiers médiatiser les initiatives
- Repenser les circuits de circulation des biens. Permettre aux agriculteurs d'échanger entre eux
- Revoir le foncier et l'économie du foncier

Compléments apportés par les acteurs / Avis / Idées

- Gp apprentissage du bien manger : On a soulevé la question de l'accès aux produits agricoles et marins, le fait de travailler sur les taxes est important selon nous.
- Atelier 3 : identité culture → dynamiser les producteurs et les production dans les autres îles « grenier », favoriser des sites de stockages, les coopératives, éducation des familles
- Pour les associations, il y a peut-être un rôle des associations de parents d'élèves qui pourront avoir un rôle dans l'éducation en travaillant avec les services d'éducation et la commune.
- Formations, sujet revient dans de nombreux ateliers. Suivi des jeunes post formation qui est important ! Il sont lâchés après un an ex : Raiatea (FIA : formation d'Insertion en Agriculture)
- « Économie équitable » c'est quoi ? → idée dans l'atelier d'équilibrer les produits dans la distribution, et que les consommateurs s'orientent vers les produits sains
- Focus production
- Idée bateau école : Sans que ça soit un bateau, simplement le fait d'être transparent et "d'ouvrir" les secteurs, de pouvoir visiter les entreprises etc. pour comprendre comment les choses se passent.
- On n'a pas été jusqu'à interdire des produits donc ? Non on va taxer mais laisser le choix //// Quel objectif on veut atteindre si on est déjà à 40 % de diabète et d'obésité ? ça serait un raccourci...
- Je ne vois pas le lien avec vos deux objectifs avec le thème. Les objectifs ne reflètent pas le thème.
- Economie équitable vous avez mis quoi : chaine de valeur / répartition de la valeur → nécessité d'une réglementation sur les marges.
- Régulateur économique puissant

- Taxation : ok on taxe le produit nocif sauf que par exemple sur une bouteille de coca, 40 xpf par le territoire, induit l'effet pervers : le territoire ne peut se passer de cette taxe là. Que fait-on ?
- On mesure la santé sur l'importation ici (taxe générées rentrent dans le pot commun)...
- Les thèmes changent mais on revient sur les mêmes sujets, les mêmes actions. Mais c'est bien c'est un appel
- Optimiser les coûts c'est favoriser les débouchées sur les filières saines, voir même politiques incitatives pour aider à valoriser les projets vertueux (bio, etc)
- Il manque un code de la consommation - comment défend- on un consommateur ? Les droits du consommateurs on en est où ici ? On parle de culture mais on a du mal à retranscrire notre pensée dans la Loi.
- Freins administratifs pour l'activité professionnelle : ex on parle de bateau pour se réapproprier les techniques de pêche → obligations administratives. Ça ne va pas suffire, tu vas expliquer à la personne comment faire mais ça va bloquer côté administratif. Attention à ne pas confondre, frein administratif VS Sécurisation - Nécessité de simplifier les démarches / accompagner les jeunes
- Dans l'intitulé agricoles et marins (projet régional de l'enseignement agricole), il manque le côté marin dans les filières alors que la philosophie locale est terre - mer. Remanier les choses pour avoir les deux corps de métiers
- Instance de régulation : quel outil pour chapoter le système ?

Thème 5 : Culture et apprentissage du manger bien

« Pourquoi » – Quels sont les problèmes / objectifs à atteindre évoqués par les participants. (les regrouper comme affiché)

- Expliquer les conséquences d'une mauvaise alimentation
- Favoriser l'information, la prise de conscience
- Mieux comprendre ce que représente le bien manger
- Faire réfléchir à l'idée de bien manger : qu'est ce que ça veut dire ?
- pb vient des comportements alimentaires : obj : mieux comprendre leurs habitudes et l'impact sur leur santé
- méconnaissance de la richesse nutritive de nos produits par rapport à ce qui est importé. Obj : redécouvrir la valeur de nos produits
- Valorisation des petits producteurs locaux car ils savent que le maa est de qualité mais c'est pas visible et c'est le maa du pauvre. Valoriser c'est leur donner une fierté. Les accompagner pour améliorer les étalages pour que ce soit une fierté. Augmenter l'estime de soi. La reconnaissance.
- Inciter les personnes à avoir leurs propres potagers
- Rassembler les forces vives : il y en a mais on ne les valorise pas.
- Partager les connaissances de chacun
- Motiver chacun pour arriver à une alimentation saine qui vienne de notre faaapu
- Apprendre à bien manger. Désapprendre pour réapprendre
- Culture du goût est perdue. Les papilles ont été dénaturées et on ne sait plus ce qui a bon goût. Education au goût
- Education à la cuisine
- Renouer avec la culture insulaire car perte de repères due à la mondialisation
- Eduquer sur les différents nutriments
- Changer les habitudes alimentaires, grignotage
- Savoir mieux manger et diminuer les coûts sur la santé
- Consommer nos produits locaux en fonction de leurs valeurs nutritives
- **Tous les produits locaux ne sont pas bons car bourrés de pesticides. Ne pas fantasmer sur cela.**
- Eduquer / apprendre comment bien se nourrir
- Informer / connaître ce que c'est le bien manger, la valeur nutritive des aliments
- Améliorer l'estime de la culture locale / les produits locaux

- Redéfinir le bien manger
- Rééduquer au bien manger

Les freins évoqués par les participants (ça n'est pas matérialisé par des post-it, ça va être évoqué à l'oral, au rapporteur de les identifier autant que possible et de les replacer dans le tableau ci-dessous face à l'action concernée)

- Presse, médias
- Duplicité des politiques publiques
- Lobby agroalimentaires

« Quoi » : Que pouvons-nous faire pour atteindre les impacts souhaités ? Quelles sont les actions évoquées par les participants

- Enquête socio-anthropologique sur les perceptions et comportements alimentaires des polynésiens / ré-actualiser l'étude de Serra-Mallol
- Médiatisation des bienfaits du bien manger
- Expliquer les bienfaits et les risques de l'alimentation sur la santé
- Organiser un séminaire santé
- Promouvoir les activités sportives (parcours santé, pistes cyclables)
- Rendre plus accessibles les produits locaux
- Réduire le coût des produits sains
- Interdiction/diminution des produits O (nutriscore)
- Créer de l'intersectorialité / mutualiser / créer des liens entre les compétences.
- Promouvoir les cooking class
- S'appuyer sur les initiatives qui existent déjà et les médiatiser: just play, école en santé, lycée hôtelier...)
- Faire des défis santé
- Favoriser l'accès à la formation
- Organiser les têtes de gondoles pour promouvoir les produits sains
- Formation restauration collective
- Ecole des parents
- Classes vertes / boot camp sur le sujet
- Journée de l'alimentation durable du type mahana pae
- Favoriser les produits locaux dans la restauration scolaire

Remarque :

Les 2 Objectifs stratégiques prioritaires issus des « POURQUOI ? »	Porteur du projet Issus des « QUI ? »	Autres acteurs à impliquer Issus des « QUI ? »	Impacts / comportements qui vont nous permettre d'atteindre l'objectif Issus des « COMMENT ? »	Actions proposées Issus des « QUOI ? »	Freins éventuels	Temporalité et priorisation des actions
1- Re-définir le bien manger	Professionnels de la santé ou de l'alimentation (diététiciens, nutritionnistes, scientifiques comme sociologue / anthropologue / ethnologue...) Acteurs publique (DS, schéma directeur, documents cadre)	<ul style="list-style-type: none"> - Diététicien - Politiques - Chefs cuisiniers - Professionnels de santé - Associations - Religions - DS - Professionnels de santé - Associations - Entreprises - Parents - Leader des différentes confessions religieuses <p>Cible : cellule familiale, personnes malades</p>	<p><u>Acteurs publics :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - En rendant plus accessible les produits sains, en réduisant leurs coûts et en poussant à leur consommation ; - En utilisant un discours homogène ; en utilisant les compétences de chaque acteur public. En se mettant d'accord sur un projet transversal de SA. En créant du lien entre chaque brique. En retravaillant conjointement le bleu et vert dans les référentiels de formation. - En augmentant les connaissances sur le bien manger <p><u>Professionnels de l'alimentation :</u> en puisant dans l'environnement ; En médiatisant les conséquences du mal manger sur les praticiens de santé ; En augmentant les connaissances de la population après une enquête auprès de la population pour savoir ce que c'est de bien manger. En expliquant les risques sur la santé</p>	<p><u>Acteurs publics :</u> en interdisant l'importation des produits 0 (nutriscore) ; Proposer des prix abordables. Mettre des parcours santé / pistes cyclables. Faire que chaque événement public soit associé à de l'alimentation saine. Application du cordon sanitaire ?</p> <p><u>Professionnels de l'alimentation :</u> Organiser un séminaire santé pour parler du bien manger. Mener une enquête anthropologique sur qu'est ce que c'est bien manger + quantité/portions. Valoriser les outils existants : Maison du diabétique : comment constituer ton assiette ? Création d'un menu type avec un grammage : réactualiser les livrets de la DS et du SPC-Pf.</p>	<p>La duplicité des politiques publiques (contradiction entre les volontés de systèmes agricoles durable et la promotion de la malbouffe) Presse et médias Presse et médias : Poids des lobby. On n'a plus le droit de promouvoir l'alcool : il faudrait faire la même chose pour les mauvais produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Parcours de santé / aménagements du territoire pour promouvoir le sport - Faciliter l'accès aux produits sains Long terme : En interdisant l'importation des produits 0 - Créer des outils : supports, ateliers, faapu école en santé, classes vertes, la journée de l'alimentation saine, etc.) -Réactualiser l'étude de Serra-mallo

<p>2- Rééduquer au bien manger</p>	<p>Enseignants et éducateurs</p> <p>Familles</p> <p>Société civile (association, sports, religions)</p> <p>Industrie agroalimentaire</p>	<p>Enseignement agricole officiel (destinataire et ambassadeur des enseignements) et non-officiels (RSMA, CJA) CAPL</p> <p>Presse et médias</p> <p>Ecoles de PF au travers des menus de la restauration scolaire</p> <p>- Restaurateurs pour valoriser les produits locaux / chefs cuisiniers</p> <p>- Communes /Mairies (ex de Punaauia qui a défini un CDC précis pour les roulottes de Vaipopo - goûters)</p> <p>- Enseignants et éducateurs, associations</p> <p>- Professionnels de santé</p> <p>- Associations</p> <p>- Entreprises</p> <p>- Parents</p> <p>- Leader des différentes confessions religieuses</p> <p>- DGEE</p> <p>Cible : cellule familiale, personnes malades</p>	<p>Famille : En les guidant et en les accompagnant les familles</p> <p>Enseignement : en intégrant au programme scolaire l'alimentation saine ; en éduquant sur les valeurs nutritionnelles (et autres) et les bonnes habitudes</p> <p>Ste civile : en partageant le savoir et en médiatisant les initiatives remarquables. ; en éduquant sur les valeurs nutritionnelles (et autres) et les bonnes habitudes</p> <p>Agroalimentaire : en valorisant des produits sains dans les commerces ; en partageant le savoir</p>	<p>- Ecole des parents ?</p> <p>- Atelier cuisine dans les quartiers pour partager le savoir</p> <p>Famille : en prenant exemple, en étant guidées ; en variant les menus à table ; en supprimant le grignotage et en supprimant les aliments gras et sucrés ; en montrant l'exemple.</p> <p>Enseignement : en proposant des produits locaux dans la restauration scolaire. En supprimant l'utilisation des boîtes dans la restauration scolaire. Rééduquer sur les valeurs nutritionnelles (mais pas uniquement car un bon score nutritionnel peut être mauvais pour la santé car plein de pesticides) et les bonnes habitudes alimentaires. En incitant au sport. En créant des outils (ateliers cuisine etc.)</p> <p>Ste civile : En créant des outils (ateliers cuisine, création de menus par les élèves, etc.) ; en favorisant les formations. Just Play : lien entre FFT et alimentation. L'école en santé. En montrant l'exemple dans les actions de vente caritative / vente de plats. En médiatisant / publicité ; Organiser des défis santé. Atelier diététique en entreprise.</p> <p>Agroalimentaire : En formant sans cesse les professionnels de la restauration collective</p>	<p>La duplicité des politiques publiques (contradiction entre les volontés de systèmes agricoles durable et la promotion de la malbouffe) Presse et médias : Poids des lobby. On n'a plus le droit de promouvoir l'alcool : il faudrait faire la même chose pour les mauvais produits</p>	<p>- Créer des outils : supports, ateliers, faapu école en santé, classes vertes, la journée de l'alimentation saine, boot camp, opération cadis etc.)</p>
------------------------------------	--	--	--	---	---	--

				(demande du temps et de l'accompagnement) ; recettes de gout et aliments sains. Travailler sur le marketing et la publicité de produits sains pour rendre les polynésiens fiers de son maa (organiser les têtes de gondoles).		
--	--	--	--	---	--	--

Compléments apportés par les acteurs / Avis / Idées

- il y a un gap entre les actions identifiées et les objectifs. Comment fait-on pour que l'information qualitative soit accessible à tous afin que les consommateurs aient l'information sur les produits non sains ?
- il y a des produits locaux qui sont notés 0 sur le nutriscore donc il faut avoir la même politique en local que sur les importations.
- la boîte n'est pas forcément mauvaise. Il y a des boîtes qui ont des bonnes notations nutritionnelles, meilleures qu'un casse-croute.
- C'est très intime l'alimentation donc très important de faire une étude/enquête pour savoir c'est quoi le bien manger : qualité et quantité
- le bien manger c'est très culturel : on mange bcp le soir, qd on est trop maigre on est malade
- Les papilles ont été dénaturées
- ce n'est pas culturel : c'est pareil partout. On subit les agressions du marketing dans chaque société.
- 2500 calories par jour en PF. Sensibilité très forte au riz (40 kg de riz importées par riz) et à la farine
- **Aucune action sur les producteurs de cette malbouffe** et on oublie la question des prix car c'est plus cher : action concrète « distribuer gratuitement des fruits dans les écoles » c'est fait à l'UPF.
- Rééduquer/création d'une matière : « école en santé » existe déjà. Labellisation de toutes les écoles sur Moorea (*Oui mais pas obligatoire*)
- **On se base sur les valeurs nutritives pour savoir si c'est un bon produit ou pas car il peut être bourré de pesticides. Les nutriscores décident d'une valeur énergétique pour ton corps mais pas du fait qu'il soit bon ou pas pour ta santé.** Le nutriscore n'est pas garant d'un bon produit.
- Généraliser les cooking class aux collectivités afin de former les cuisiniers
- Apprendre à nos enfants quelle méthodes et quelles saisons est propices pour faire pousser tel ou tel aliment
- Pour les ados, il y a les boot camp qui sont des bons outils mais très chers. On pourrait imaginer un boot camp sur l'alimentation durable.
- Opération « cadis santé » (CAPL, commune Uturoa)
- Notion de budget : la part du budget consacrée à l'alimentation dans les ménages n'a fait que diminuer. Il faut changer ce comportement pour leur faire prendre conscience que c'est important de consacrer de l'argent pour avoir de la nourriture de qualité. Importance de donner de la valeur à ce qu'on mange, changer le comportement aussi dans ce sens.

Thème 6 : Information éclairée au consommateur pour des choix alimentaires sains

« Pourquoi » – Quels sont les problèmes / objectifs à atteindre évoqués par les participants (les regrouper comme affichés)

- Réussir à toucher tous les publics
- Avoir des indications simples et claires
- Avoir des libellés clairs et non équivoques (alimentation saine/danger)
- Arrêter les publicités incitantes à une alimentation non saine
- Simplifier l'information et alerter sur les dangers du sel
- Informer des dangers des produits et des conséquences
- Lutter contre la désinformation et les croyances
- Danger : réduire de xx% le taux de surpoids et d'obésité
- Que le consommateur soit plus au courant des techniques de marketing pour pouvoir les déjouer
- Rendre obligatoire l'étiquetage des produits alimentaires
- Valoriser la santé pour accompagner le choix du consommateur
- Présenter les avantages d'une alimentation saine
- Vulgariser au maximum l'information
- Sensibiliser sur les aliments qui sont bons pour la santé : mettre en avant le rôle préventif pour la santé d'une bonne alimentation : Beaucoup de femmes sont malades (ex ne doit pas manger trop de viande car cela nourrit les maladies)
- Certains vendeurs indiquent des fausses provenances - disent que les pamplemousses viennent des Marquises (parce que bio) - cela pousse les consommateurs à acheter mais l'information est fausse : le respect de l'information
- Différencier les modes d'information selon les publics : adapter le message à tel ou tel public
- Harmoniser les politiques publiques : éducation, agriculture, santé, etc.
- Le prix - quelle influence du prix sur le consommateur? que faire pour les publics les plus défavorisés
- Développer des outils de communication innovants et percutants
- La transparence
- Lever les tabous - pas entendu l'idée après
- définir une alimentation saine?
- Cibler les adultes qui éduquent les enfants car sinon contradiction dans les messages envoyés par les parents : s'assurer d'une cohérence
- Le bio doit se justifier alors que ce sont les produits dangereux qui devraient se justifier

// Let's Food : logos octogonaux au Chili pour prévenir que produits sont trop chargés en sucre, sel, gras, etc. // retirer les mascottes sur les pubs pour enfants

- Attention tous ceux qui ne sont pas en bio : certains agriculteurs font du bon travail/faut soutenir l'agriculture (élevage bovin)
- Apprendre au consommateur à préférer certains produits bio/locaux qui n'ont pas la même esthétique

Choisir collectivement l'obj prioritaire pour un meilleur choix des consommateurs, 1 ou 2 obj par rapport à la pbtq de la transition alimentaire : Gomme

Information simple, fiable, inspirant, claire et ciblée (ex label noire au Mexique) *anna*

Orienter le choix par une information simple, claire, fiable et ciblée

Objectif stratégique prioritaire issus des « POURQUOI ? »	Porteur du projet Issus des “QUI ?”	Autres acteurs à impliquer Issus des “QUI ?”	Impacts / comportements qui vont nous permettre d’atteindre l’objectif Issus des « COMMENT ? »	Actions proposées Issus des “QUOI ?”
Rapporteur 1 Orienter le choix par une information simple, claire, fiable, indépendante et ciblée	<ul style="list-style-type: none"> - DGAE - Dir Santé - Dag - DGEE - CAPL - Distributeurs - Producteur - Transformateur - Assos consommateur - Commune - Ecole - Média - Parents - Confession religieuse - Assos quartiers - Structure santé dans les soins : dispensaires - Ccism 	<ul style="list-style-type: none"> - CPS (incitation taxe, RSE) - (anna : chriffre) - OPT (communication, new technologie, rx sociaux) <p>Répartition en 4 catégories : <u>Filière,</u> <u>institution,</u> <u>société civile,</u> <u>média (moyen)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Dir santé : définir « c’est quoi être santé en PF » : IMC à revoir - DS : définir ce qu’est un produit sain - régler le contenu et forme de l’affichage - Transparence des méthodes travail des producteurs et produits utilisés par les transformateurs - dag préconise une transformation saine des produits ; ex : confiture (50% sucre = diabète) - communiquer sur la non-conformité - (anna : ex appli Yuka) - sté civile : recenser tous les logo et label qui oriente le choix des consommateurs - Importateur : imposer produit sains (anna : appli boycote des produits non sains, produit avec huile de palme), quels comportement doit avoir la sté civile ? atelier culinaire, formation ... traduire politique publique au niv des consommateurs, pop : <3 ans - Valoriser les 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation du monde agricole, transparence, plus de communication, sortir les analyses (résultats positif) : >6 ans - expliquer mode production / corriger les apriori : > 6 ans - organiser la disponibilité (marché du terroir, quand ou ? pour visibilité des produits locaux et sains) : >6ans - étiquette pour produit sains - traçabilité comme logo spg pas connu ou origine comme marques pour citron : 3 à 6 ans - soutenir les coopératives avec une aide des institutions : 3 à 6 ans - aides alimentaires, bons pour l’achat des produits sains : carte étudiant pour produit sain en priorité : < 3 ans - défi alimentation : action expérimentale avec des familles - aide économique pour etiquetage : couleur verte, rouge ou noire plutôt noire - journée de sensibilisation ; < 3 ans - contrôle citoyen pour une alim saine : 3 à 6 ans - recruter pour de nouvelles compétences et toucher les jeunes via leur réseau : < 3 ans - mettre en avant des personnes inspirantes et exemplaires : < 3 ans - interdire pub pour produit malsains : < 3 ans - (anna : réfléchir à une marque territoriale de transparence ; micro marque territorial permet aux collectivités de privilégier produit locaux ou un catalogue, répertoire des producteurs/pêcheurs : 3 à 6 ans - (staff communication valorisante pour les agri et pêcheurs

			<p>bonne pratiques - (anna ; media rx sociaux, comme tik tok, adapter influenceur, insta, pour les publique jeunes, media traditionnel que pour la pop agée, monde numérique pour les jeunes et non radio et tv (classique), ambassadeur de la santé - (caro) : cout maladie chronique: 2 milliards – campagne pub : efficacité difficile à mesurer – black logo : marquer les produits non exemplaires - (anna : atelier du gout pour enfant, déconstruire les mauvaises perceptions, animation sur les carrée de sucre, casser les fausses idées) : < 3 ans</p>	<p>- pastille rouge orange, vert système d'estampille : < 3 ans - (anna ; logos octogonaux pour qualité nutritionnelle, bons alimentaire étudiants pour acheter produit avec les logos octogonaux favorisant les produit frais locaux ? définir les critères de qualité et pas seulement géographique - programme école en santé à promouvoir (développer la culture alimentaire) : 3 à 6 ans - formation sur la santé pour ceux qui sont pas bien, si surpoids : stage santé (ex : code route) - (anna : ex des ménages formés pour changement de comportement, visite ferme, suivi ticket de caisse, comprendre comment manger mieux, sans ca soit cher financé les communes et monté avec agri bio) - Changer le discours et tendre vers de la communication ludique - nouveau poste pour tik tok ... community manager, partenariat avec jeune polynésien influenceur (ex : campagne port du masque) : < 3 ans - (anna : trouver des jeunes avec une communauté importante, c'est un petit budget) : faire vidéo pour mettre en avant ce qu'ils vivent, gens inspirant pour avoir une alimentation saine -Aides économiques à la communication (pour les étiquettes) : < 3 ans</p> <p>Pastille court long terme</p>
<p>Rapporteur 2→ Informer pour pouvoir orienter le choix des consommateurs vers une alimentation saine et assurer la santé de tous</p>	<p>-La direction de la santé - La chambre d'agriculture - Marchés municipaux - Les supermarchés - Les producteurs - Les transformateurs - Les communes - Les associations de consommateurs - Les parents</p>	<p>- DGAE - réglementer les fruits et légumes pour aider les ménages à choisir les produits locaux. La DGAE avait imposé aux surfaces un prix contrôlé. Les distributeurs sont aujourd'hui de marger beaucoup plus. - DGEE / écoles - Direction santé doit</p>	<p>- Ministère santé/ éducation : campagne de sensibilisation adaptée pour les jeunes - Filière : transparence sur la production / former le monde agricole // SPG Bio Fetia forme déjà mais logo n'est pas connu // Let's Food : propose une marque territoriale // Guide des producteurs locaux proposés aux distributeurs pour les mettre en tête de gondole / des collectivités // développer marchés</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - Les associations de quartier - Les structures de santé - Les entreprises - La CPS (sécu) - CCISM - la DGA? s'occupe de réguler la publicité <p>→ regroupées en 4 grandes familles</p> <ul style="list-style-type: none"> - les institutions - les médias - les filières - la société civile 	<p>définir les principes de santé liés à l'alimentation en harmonisant les décisions entre les services pour lutter contre les croyances (et adapté aux polynésiens car IMC trop restrictif par rapport à la morphologie)</p> <ul style="list-style-type: none"> - La CPS doit communiquer sur le coût de la prise en charge des maladies chroniques liées à l'alimentation de l'impact sur l'espérance de vie (2 milliards? chiffres à vérifier?) - En réglementant les produits selon leurs contenus - Producteurs : transparence sur les modes de production - Transformateurs : transparence sur les ingrédients (étiquetage) - préciser ce qui est bon/pas bon //Let's Food - application Yuka à court terme pour permettre aux consommateurs de se renseigner par eux mêmes - rôle de la société civile? aussi de la DGAE? //Let's Food - application I-Boycott - Rôle de la société civile? Proposer plus de proximité dans la sensibilisation - passer du conceptuel à l'action (associations/associations de consommateurs/associations de quartier) - redonner la 	<p>locaux/magasins de producteurs → faciliter l'accès quotidien et l'information quotidienne d'offre de produits locaux/de qualité : préciser les lieux et les connaissances : soutenir les points de distribution à l'offre locale notamment des coopératives d'agriculteurs - développer les coopératives notamment pour rééquilibrer les négociations commerciales. Pour les producteurs qui sont en dehors de Tahiti : cherchent à envoyer sur ce marché, coûts du fret pris en charge mais intéressant de transformer pour pouvoir maîtriser les temps d'envoi des marchandises</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traçabilité des produits : étiquettes coûts importants en main d'oeuvre pour les producteurs - Contrôles DGAE sont-ils suffisants? si produits sont indiqués marques alors que pas marquisiens : faire un buzz dans les médias pour calmer tout le monde - Contrôle citoyen transparence : ex aux Marquises quand on récolte les produits de nos agriculteurs, nous pouvons étiqueter : prêts à travailler pour que nos produits soient reconnus de chez nous - // <p>appellation? fierté car nos produits sont bios</p> <ul style="list-style-type: none"> - comment contrôler le revendeur? lui n'a pas de risque financier à tromper le consommateur + quel est l'intérêt en termes d'info pour le consommateur qui cherche une alimentation saine? - système de label : vert/orange/rouge car information simple - pénaliser ceux dont les produits ne sont pas sains plutôt que de demander plus de travail de justification à ceux qui font les choses bien - Programmes éducatifs nutritionnels et alimentaires (promouvoir les programmes d'écoles en santé) - Programme pour les études : faire des formations pour les personnes malades : vous dépassez quel poids, formez-vous. // Let's Food : défis alimentation positive (ludique)
--	--	---	---

		<p>culture du sport Médias : friands nouveautés et surfent sur la vague écolo mais ont besoin de vivre et donc acceptent les publicités → attention aux médias classiques/réseaux sociaux où les lignes éditoriales sont moins évidentes à cerner → quels sont les retours positifs des campagnes d'affichage /com du ministère de la santé? manque d'indicateurs pour savoir les impacts/ enquête à savoir si les gens se souviennent des campagnes? → c'est la communication qui s'en charge → ministère de la santé a commencé à tester de nouvelles techniques - tiktok (mets ton masque covid 19). - si on met labels sur les produits importés / produits locaux : douane va être compliqué/ peut être inciter les industriels à faire de nouveaux produits (cf tabac) - Enfants/communes : garder des messages simples</p>	<p>- Médias : recruter un community manager / engager des jeunes - tiktok de la santé - payer des influenceurs de l'alimentation - Association/ambassadeur pour défendre des causes - Chaque maire doit trouver un interlocuteur/tiktokeur</p> <p>→ priorisation/ CT/ MT/ LT sur tableau (voir avec DMRA)</p>
--	--	---	---

Compléments apportés par les acteurs / Avis / Idées

- Notion de fréquence de consommation : un produit est nocif si trop consommé donc il faut de la modération
- Adapter le Nutriscore, ex : roquefort
- ITC remplacé la DGAE
- Il n'y a pas que les communes comme collectivité dans l'éducation
- Faire différents niveaux de recommandation
- Caractérisation binaire : Bon / Pas bon = délicat
- Faire un code de la consommation

- Droit du consommateur déjà existant
- Information sur le prix d'achat, combien revient aux producteurs et combien au revendeur, quel taxe est payée, traçabilité ex : QR code (origine, combien gagne le producteur, combien gagne le revendeur).

Thème 7 : Réglementation alimentation santé

« POURQUOI » : – Quels sont les problèmes / objectifs à atteindre évoqués par les participants (les regrouper comme affiché)

- Restauration collective : réglementation pour l'équilibre alimentaire
- PNN : est ce que cette liste correspond à une alimentation saine ? Élargir à des produits plus sains
- Additifs / colorants : pas de texte actuellement. Produits fabriqués ou produits importés – pas de texte. Produits importés parfois moins chers que le local
- Ecole : besoin d'un cadre, car pas d'alimentation saine avec les snacks dans les écoles ou roulottes autour
- Prix / PNN : encore des choses à affiner
- Quantité de sucre dans les aliments
- Quantité produits locaux
- Problématique marchés publics
- Traçabilité : si on doit partir sur une alimentation locale quelles sont les barrières qu'on se donne. Pour les produits importés, quels sont les organismes qui peuvent nous éclairer sur quoi utiliser pour une alimentation saine en restauration collective
- Restauration collective : pas d'abattoir donc ne peut pas consommer la viande. Idem pour le poisson lagonaire ne peuvent pas manger leur poisson car pas de règle au niveau hygiène + par ailleurs imposition de normes française alors que non adaptée à la PF
- Ne pas alourdir davantage le cadre alimentaire : moins contraindre et plus inciter les opérateurs à aller vers une alimentation plus saine
- Diminuer l'importation des produits locaux
- Réglementation par catégorie de produits : établir une liste de produits bon pour la santé. La cherté des produits locaux pour inciter à consommer local
- Réglementation hygiène et sécurité : produire localement c'est bien mais pas au risque sécurité alimentaire pour les consommateurs
- Taxe sur les produits sucrés : pas de bilan à partager. Problème d'interprétation des taxes

« QUI » :

Acteurs privés :

Importateurs/distributeurs
Industriels / producteurs
Société mère
Lobby

Acteurs publics :

Etat + UE
Présidence
Pays
Gouvernement
Pouvoirs publics
Douanes
Communes
Ministère de la santé

Société civile/consommateur :

Consommateur
Encadrement scolaire santé
Population des îles

Influenceurs :

Médias
Lobby

Acteurs qui peuvent freiner l'atteinte de l'objectif :

Etat + UE
Présidence
Pays
Gouvernement
Importateurs/distributeurs
Médias
Industriels / producteurs
Pouvoirs publics
Douanes
Consommateur
Lobby
Société mère

Acteurs qui peuvent favoriser l'atteinte de l'objectif :

Communes
Ministère de la santé
Encadrement scolaire santé
Importateurs/distributeurs
Médias
Industriels (agro-alimentaires) / producteurs
Pouvoirs publics
Population des îles
Consommateur
Lobby
Société mère
Agriculteurs/producteurs

- Taxes sur protection des produits locaux (TDL): le Perrier citron (eau minérale gazéifiée) taxé à 60% contre boisson local avec trop de sucre moins cher
Cidre : taxé à 126fr
Bière : 21fr pas de cohérence

- Idées reçues : les produits sucrés ne sont pas seuls. Y a le gras..etc. Attention à la glace : à Tahiti on en consomme moins qu'ailleurs et eux n'ont pas le problème d'obésité

- Périmètre : savoir de quel produit on parle, lequel taxé. Pas que le sucre, le gras aussi fait des dégâts (que fait-on du cas Mcdo ?)

- Bien comprendre le sujet pour être efficace (TCP) bien pensé car taxe aujourd'hui sur le grammage du sucre

- Marge commerciale des produits locaux + détruire les marchés publics pour la RS + taxe sur l'importation et TVA pas adaptée à la consommation des produits sains + travail à faire pour récompenser les bons élèves plutôt que de taxer et « punir » + rédaction et application de la réglementation, elle doit être compréhensive et être appliquée + lobby industriel/producteur : il faut arrêter

Regroupement par famille :

- Prix/tarification : PNN, produits importés moins cher que le local, réglementation par catégorie de produits selon la sécurité de la santé du consommateur, cherté des produits locaux : encadrement du prix à revoir, revoir le système de taxe, d'exonération, tirer un bilan et ajouter le régime de taxe TCP
- Contrôles/réglementation : additifs (colorants, conservateurs, exhausteurs de goût), quantité de sucre supérieure aux produits métré, traçabilité, réglementation (poisson lagunaire, viande locale)
- Environnement favorable : école, restauration collective, cantine (quantité fruits & légumes + marchés publics), système de PPN, roulottes et snacks aux abords des écoles
- Outils : idées reçues, périmètre, comprendre le sujet, ne pas alourdir encore le cadre réglementaire

« OBJECTIF » :

Définition des objectifs suite à ces pourquoi :

- On voit 2 aspects : **1 économique et 1 santé**
La réglementation autour de la santé elle doit être incitative : comment faire pour inciter davantage les agriculteurs, producteurs à remettre sur le marché des produits plus sains, plutôt que de mettre des restrictions (car faut imposer, contrôler..etc) : **pense plus à l'incitation plutôt que réglementation**. Plutôt un objectif de santé publique. Taxer pour inciter et non pas pour la répression car impact sur l'entreprise et donc consommateur. Mieux d'être dans l'incitation.

Institutions
Ecoles
Gouvernement

On a des acteurs puis autour gravitent les lobby³ (environnement)

Récapitulatif du « QUI » :

- Influenceurs : Lobby + groupements
- Etat
- Pays
- Communes
- Industries/Producteurs importateurs/Distributeurs
- Consommateurs
- Population

« COMMENT » :

Comment ces acteurs peuvent aider :

■ Influenceurs :

Soutien à la réglementation mise en place
Communiquer sur la réglementation
Améliorer l'impact de la visibilité de la réglementation

■ Etat :

Mise en place de la réglementation
Education
Supprimer les marchés publics pour les F&L
Loi + aides + subventions

■ Pays :

Mise en place de la réglementation
Réaliser des projets pilote
Améliorer la réglementation
Améliorer l'impact de la visibilité de la réglementation
Mettre en place des concours produits locaux
Aide à l'investissement
Réviser les bons alimentaires
Supprimer les marchés publics pour les F&L
Créer une TVA santé
Aide + création de label (ex : pour les grands distributeurs il y a une aide s'ils valorisent produits locaux sur les étals puis peuvent obtenir un label « Magasin qui favorise la santé » ..etc)
Tous les produits locaux en PNN avec une marge réglementée
Exonérer tous les produits ayant un impact sur la santé
Recherche et développement
Simplifier les démarches administratives
Allègement fiscaux
Recevoir des aides publics
Calendrier de journée des aides de produits locaux
Adaptation aux spécificités locales
Supprimer ou adapter la TCP
Fournir une diététicienne pour les écoles

³ Regroupement de personnes qui peuvent influencer

- Marc rajouterait l'origine du produit : l'aspect local
- Environnement ? :

Mots clés :

Inciter, favoriser, renforcer, **santé**

Objectif :

1^{ère} idée : Améliorer la santé de la population avec des produits sains et nutritifs en favorisant les produits locaux

Objectif retenu : INCITER durablement les acteurs à proposer des produits sains et nutritifs POUR améliorer la santé globale de la population

« VERIFICATION SELON LA METHODE S.M.A.R.T » :

S : spécifique : oui

M : mesurable : oui

A : atteignable :

R : réaliste : dans les 3 à 5 ans à venir. Il faut aller progressivement (ex : élaboration de recette va impliquer de les changer, modifier, refaire..etc). Si incitation cela peut aller vite

T : temporel : oui avec cette notion de « durablement »

Organiser des concours

Financer les campagnes de pub pour inciter au « Mieux manger » car il y a le qualitatif certes mais également le quantitatif

Fédérer les parties autour de l'objectif visé

Aides, initiatives spécifiques

Définir des règles claires

Redéfinir les PNN : définir la notion de produit de 1^{ère} nécessité + revoir la liste

Panier santé : définir une liste de personnes bénéficiaires avec des aliments sains pour la santé (produits locaux ou non tant que c'est favorable à la santé)

Subventions

Recenser les besoins des communes + les aider à agir (ex : fournir des aides, terres, foncier..etc)

Fournir les formations nécessaires (ex : former les intervenants dans la RS...etc)

Fiscalité : prix plus attractifs pour le consommateur + aides pour les industries (allègement fiscal)

Créer un cadre favorable et le plus large possible

Définir un alignement des intérêts

■ **Communes :**

Arrêté communaux

Education

Développement des marchés locaux

Besoin d'une volonté politique (recenser les acteurs autour des communes)

Arrêté qui favorise l'alimentation autour des établissements

Recenser leurs besoins et

■ **Industriels / Producteurs importateurs / Distributeurs :**

Soutien technique pour la mise en place de la réglementation

Favoriser et créer des produits sains

Proposer des produits avec des seuils de tolérance (sucre, gras...)

■ **Consommateurs :**

Modification mode de consommation

Education

Orienter la consommation

■ **Population :**

Prise de conscience des problèmes de santé et importance du manger sain

Former la population à comment mieux manger

Suite à toutes ces idées, **COMMENT FAIRE ?**

- **En réglementant** : supprimer les marchés publics, les aides, subventions, adaptation aux spécificités locales...etc
Qui ? : Pays + Etat + Communes

- **En prenant des mesures incitatives** : concours, soutien technique...etc
Qui ? : Etat + Pays + Communes + Industriels

	<ul style="list-style-type: none"> ■ En communiquant : éducation, formation, proposer des minis formations, prise de conscience...etc Qui ? : Tous ■ En pilotant / encadrant / structurant : aide d'une diététicienne, orienter la consommation...etc Qui ? : Pays (et soutien technique tous) + Etat + Communes <p>« QUOI » : Que pouvons-nous faire pour atteindre les impacts souhaités ? Quelles sont les actions <u>évoquées par les participants</u> = actions prioritaires</p> <p>Priorisation des actions importantes/prioritaires :</p> <p>Actions CT (court terme) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Créer une interprofession : CT ■ Recevoir des aides publics (défiscalisation, exonération des taxes...) pour développer des produits sains : CT ■ Mettre en place un calendrier des journées de consommation de produits locaux : CT ■ Lancer des prix concours à l'innovation industrielle vers des produits sains : CT ■ Amélioration de la réglementation : CT ■ Revoir le système des PNN, aides ciblées vers des produits santé: CT ■ Mettre en place de la formation : CT <p>Actions MT (moyen terme) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Alignement des intérêts : MT ■ Créer un cadre favorable le plus large possible : MT ■ Incitation fiscales R&D : MT ■ Mise en place des réglementations, lois de pays : CT voire MT ■ Allègement fiscale pour les entreprises, accès au foncier..etc: MT <p>Actions LT (long terme) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prise de conscience des consommateurs : LT
--	---

Objectif stratégique prioritaire issus des « POURQUOI ? »	Porteur du projet Issus des « QUI ? »	Autres acteurs à impliquer Issus des « QUI ? »	Impacts / comportement s qui vont nous permettre d'atteindre l'objectif Issus des « COMMENT ? »	Actions proposées Issus des « QUOI ? »	Freins éventuels	Temporalité et priorisation des actions

I. Objectif stratégique prioritaire (issus des « POURQUOI ? »)

INCITER durablement les acteurs à proposer des produits sains et nutritifs POUR améliorer la santé globale de la population

II. Porteurs du projet (issus des « QUI ? »)

Etat
Pays
Commune
Producteurs/Importateurs/Distributeurs

III. Autres acteurs à impliquer (issus des « QUI ? »)

Influenceurs
Médias
Consommateurs

IV. Impacts (issus des « COMMENT ? »)

<u>Règlementer</u>	<u>Prendre des initiatives</u>	<u>Communiquer</u>	<u>Piloter/encadrer/structurer</u>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Définir des règles claires avec un objectif unique : « la santé » ■ Améliorer la réglementation (ex sur les taxes entre produits importés et produits locaux – cidre taxé à 126fr et bière à 21fr) ■ Supprimer ou adapter la TCP (Jus de fruits importé plus cher que jus de fruits local avec la même quantité de sucre) ■ Créer une TVA santé ■ Exonérer tous les produits ayant un impact positif sur la santé 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réaliser des expériences pour développer nos compétences ■ Aider et créer un label pour les distributeurs (aide si produits locaux mis sur des étals visibles voire label « Magasin qui favorise la santé ») ■ Favoriser l'éducation alimentaire via la prévention ■ Favoriser la production de produits sains ■ Proposer des prix plus attractifs ■ Financer des campagnes de publicité pour 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Communiquer (avec soutien) sur la nouvelle réglementation (via des influenceurs) ■ Améliorer l'impact de la visibilité de la réglementation ■ Communiquer sur les modifications de modes de vie des consommateurs (avec soutien) ■ Proposer des mini formations sur la consommation ■ Orienter la consommation <p>Qui ? : Tous</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Encourager les micros entreprises de transformation et de produits locaux ■ Recenser les problèmes et les besoins des acteurs du secteur primaire et les aider (fournir des aides, des terres...) ■ Marier public & privé pour assurer les projets ■ Prendre des arrêtés communaux ■ Définir un alignement des intérêts ■ Fournir un soutien technique aux industriels/importateurs/distributeurs

<ul style="list-style-type: none"> ■ Adapter la réglementation aux spécificités locales ■ Allouer des aides à l'investissement ■ Allouer des aides à l'investissement et subventions ■ Alléger la fiscalité (fournir des prix plus attractifs pour le consommateur des aides pour les industries) ■ Favoriser la R&D (incitation fiscale) ■ Supprimer les marchés publics pour les fruits & légumes pour la restauration collective ■ Définir ce qu'est un produit de première nécessité et revoir la liste en veillant à réglementer tous les produits locaux en PPN avec une marge réglementée ■ Proposer un arrêté communal pour la réglementation au sein de la restauration collective & aux alentours ■ Simplifier les démarches administratives ■ Revoir la réglementation douanière <p>Qui ? : Etat + Pays +</p>	<p>sensibiliser au mieux manger (sain/qualité/équilibré) mais aussi mettre en avant l'aspect quantitatif</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Développer les marchés locaux dans les communes ■ Réviser les bons alimentaires/Mettre en place des paniers santé) ■ Mettre en place des jeux concours sur les produits locaux et communiquer dessus ■ Mettre en place un calendrier de journées « Produits locaux » ■ Etablir un guide de la restauration collective et dispenser les formations nécessaires ■ Proposer des produits avec des seuils de tolérance (sucre, gras...) <p>Qui ? : Etat + Pays + Communes + Industriels</p>		<p>pour la mise en place de la nouvelle réglementation</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Créer un cadre favorable le plus large possible <p>Qui ? : Etat + Pays (avec soutien technique de tous) + Communes</p>
---	--	--	--

Communes			
----------	--	--	--

V. Actions proposées (issus des « QUOI ? ») et leurs priorisations

<u>Actions à court terme</u>	<u>Actions à moyen terme</u>	<u>Actions à long terme</u>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Créer une interprofession ■ Recevoir des aides publics (défiscalisation, exonération des taxes...) pour développer des produits sains ■ Mettre en place un calendrier des journées de consommation de produits locaux ■ Lancer des prix concours à l'innovation industrielle vers des produits sains ■ Amélioration de la réglementation : claire, cohérente, adaptée à la PF ■ Revoir le système des PPN, aides ciblées vers des produits santé ■ Mettre en place des formations 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alignement des intérêts ■ Créer un cadre favorable le plus large possible ■ Incitation fiscales R&D ■ Mise en place des réglementations, lois de pays (voire CT) ■ Allègement fiscale pour les entreprises, accès au foncier...etc 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prise de conscience du consommateur

Compléments apportés par les acteurs / Avis / Idées

1^{er} tour :

- S'agissant de réglementation = essentiellement le Pays car c'est lui qui a la compétence

2^{ème} tour :

- 1 participant est heureux de voir que **R&D et foncier** ressort, c'est ce qui est ressorti aussi de son atelier 3 **R&D** : par rapport à la disponibilité de variétés endogènes qui ont été oubliées et qui est à faire ressortir **Foncier** : libérer du foncier pour favoriser la production
- Si on veut favoriser du local, se pose le problème **du coût**. Difficile d'arriver à faire en sorte à ce que les produits locaux soient compétitifs
- Trouve réaliste que l'on ait projeté sur 10 ans car c'est réellement ça
- Trouve bien que l'on parle d'incitation car plus positif que de réglementation qui sanctionne. Les acteurs se sentent davantage concerné comme cela

3^{ème} tour :

- Il faut d'abord déterminer ce qu'est un bon produit et un mauvais produit avant de définir la réglementation sur l'importation = quelle définition d'un produit « sain » = produit transformé / traçabilité
Comment faire pour imposer cette réglementation ? et qui ?

Réponse Rino : lien avec les marchés publics et l'évaluation / la notation (fiche technique) – il a parlé pour lui au niveau de la commune

4^{ième} tour :

- Contrôle des aliments importés mais pas des produits locaux + il faut réglementer oui mais en évaluant ce qui est mis en place
- Formation : transmettre les bonnes pratiques aux jeunes, aux générations futures
Il faut prendre le temps de former
Concernant les jeunes : on parle souvent du 1^{er} degré mais pas du 2^e degré
- Valoriser (= inciter) les personnes qui font les bonnes choses
- Revaloriser le secteur primaire : les formations agricoles sont dévalorisées (par défaut) = valoriser ces métiers en créant des instituts spécialisés par exemple. Réflexion différente dans les îles éloignées qui sont plus en avant car prise de conscience

5^{ième} tour : X

Références

- CHADEBECH L., (2021), Rapport de diagnostic de durabilité du système alimentaire de Polynésie française. Rapport 2 de l'étude de renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires des PTOM français du Pacifique, Diagnostic de Polynésie Française, Tahiti, 104 pages.
- CRATer Calculateur de résilience alimentaire des territoires, 2021. Disponible en ligne : <https://crater.resiliencealimentaire.org/>
- Let's Food, 2021. [Guide méthodologique - Construire des territoires nourriciers.](#)
- PARCEL, Pour une Alimentation Résiliente Citoyenne et Locale, 2021. Disponible en ligne : <https://parcel-app.org/>