



RAPPORT DE DIAGNOSTIC DE DURABILITE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DE POLYNÉSIE FRANÇAISE

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

DAI Consulting – L. CHADEBECH

Septembre 2021



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

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

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

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

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

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

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

CPS et le PROE. La mise en œuvre du projet est prévue sur 4 ans.

Ce rapport est cité comme suit :

CHADEBECH L., (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.

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

Résumé exécutif	6
Méthodologie	9
Cartographie et analyse du jeu d'acteurs	11
1. Introduction	11
2. Description et typologie des acteurs du territoire	12
3. Analyse d'influence/intérêt des acteurs : identifier les acteurs moteurs et bloquants	16
4. Analyse des interrelations entre les acteurs du système alimentaire	19
Bref diagnostic de la durabilité du système alimentaire de PF	28
1. Introduction	28
2. Carte d'identité du territoire de Polynésie française	30
3. Axe 1 : Sécurité alimentaire et nutritionnelle	32
3.1. Généralités	32
3.2. Arbres à enjeux	33
3.3. Des initiatives locales inspirantes	37
3.4. Conclusion axe 1	39
4. Axe 2 : Durabilité environnementale	40
4.1. Généralités	40
4.2. Arbres à enjeux	42
4.3. Des initiatives locales inspirantes	47
4.4. Conclusion axe 2	48
5. Axe 3 : Durabilité économique	50
5.1. Généralités	50
5.2. Arbres à enjeu	51
5.3. Des initiatives locales inspirantes	57
5.4. Conclusion axe 3	58
6. Axe 4 : Gouvernance alimentaire	59
6.1. Généralités	59
6.2. Arbres à enjeu	61
6.3. Des initiatives locales inspirantes	63
6.4. Conclusion axe 4	64
Les initiatives, projets et actions recensés	65
Introduction	66
Tableau de bord initiative	66
2.1. Description de la base de données	66
2.2. Base de donnée	67
Conclusion	68
Références	70

Table des figures	72
Annexe(s)	73
Annexe 1 : Compte-rendus bruts des focus groupes	73

Résumé exécutif

Titre de l'étude	Renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires des PTOM français du Pacifique. Rapport 2 : Bref diagnostic de la durabilité du système alimentaire en Polynésie française et recensement des initiatives
Auteurs	DAI Consulting
Collaborateurs	Let's Food : A. FAUCHER, L. LANÇON
Éditeurs	DAI Consulting : Lou CHADEBECH
Année d'édition du rapport	2021

Objectif	Objectif général de l'étude : 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. Objectif du rapport : La seconde étape de la mission sur le territoire Polynésien "bref diagnostic de la durabilité du SA en PF et recensement des initiatives", vise à identifier les problématiques et enjeux spécifiques au SA de PF ainsi que les freins et moteurs (autres de ceux liés aux acteurs) pour le développement d'un SA durable, sain et résilient. Cette phase inclut l'identification des initiatives qui participent d'ores et déjà à adresser ces problématiques. Un recensement des initiatives propres à l'échelle des Marquises est également réalisé à cette étape de l'étude.
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 du 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	Le bref diagnostic et le recensement des initiatives s'est déroulé en trois temps : -Recherches bibliographiques -Réalisation de quatre focus groupes pour mettre en avant les freins et leviers aux côtés d'acteurs ressource ayant une vision générale du système (30aine d'acteurs clé) et réalisation d'entretiens téléphoniques complémentaires -Recensement des initiatives marquantes passées, en cours et à venir via des recherches bibliographiques et dires d'acteurs
Résultats et conclusions	Les principaux enjeux du système alimentaire sont présentés par axe de durabilité : -Axe 1 : Sécurité alimentaire -Axe 2 : Durabilité environnementale

	-Axe 3 : Durabilité économique -Axe 4 : Gouvernance Pour les initiatives les résultats prennent la forme d'un tableau de bord "initiatives" qui regroupe des éléments caractéristiques des initiatives. 142 actions, projets et initiatives participent d'ores et déjà à adresser les problématiques du système alimentaire de Polynésie française. Ces initiatives ont actuellement des impacts géographiquement restreints et vont permettre d'inverser les tendances du système alimentaire dès lors qu'elles représenteront le fonctionnement majoritaire du système		
Limites de l'étude	Les initiatives recensées par cette méthodologie concernent à 37 % les IDV (Tahiti et Moorea), 30 % s'étendent à l'ensemble de la Polynésie française et 33 % prennent place sur les autres Archipels, dont 68 % sur les Marquises. Ainsi le travail de recensement des autres archipels est moins poussé que celui des Marquises. D'un archipel à l'autre, la définition d'initiative varie. En effet un marché de produits locaux ne sera pas considéré comme une initiative remarquable à l'échelle des IDV où de nombreux marchés existent, alors qu'il aura un caractère innovant à l'échelle des Marquises qui ne bénéficie que de peu d'espace de mise en avant de produits locaux par exemple.		
Evolutions	Version 2	Date de la version	23/09/2021

Méthodologie

Bref diagnostic du système alimentaire de Polynésie française

4 phases

- **Revue bibliographique**

Nous avons réalisé une première revue bibliographique dans l'objectif de réaliser la carte d'identité du territoire. Celle-ci donne un aperçu rapide du contexte local : situation socio-économique, culturelle, politique, démographique, historique et géographique de Polynésie française. Dans un second temps, la revue bibliographique s'étend aux études accessibles afin de croiser l'ensemble des données existantes dans les différents champs du système alimentaire.

- **Cartographie et analyse du jeu d'acteurs**

2 sous-phases

- Identifier les acteurs

Une revue bibliographique permet d'identifier et caractériser les acteurs du système alimentaire local. Des entretiens complémentaires sont également menés afin de compléter la cartographie et de comprendre au mieux le rôle et les intérêts de chacun.

- Analyser le jeu d'acteurs

Description des impacts réels et potentiels des acteurs, de leur engagement et des relations qui les lient via trois représentations :

- **Typologie des acteurs** : groupement des acteurs selon leurs rôles dans le système alimentaire local.
- **Positionnement des acteurs ou types d'acteurs par rapport à leur niveau d'engagement et leur impact potentiel** : réalisation d'un graphique croisé impact/engagement afin de visualiser les acteurs moteurs et bloquants dans la construction d'un système alimentaire durable. Ce graphique est réalisé à l'aide des notes attribuées en termes d'impact et d'engagement lors de la caractérisation des acteurs recensés (note entre 1 et 5).
- **Définition des liens entre les principaux types d'acteurs identifiés** : schématisation des liens de partenariat, collaboration, subordination ou influence entre les types d'acteurs identifiés. Un schéma est réalisé pour chacun des 4 axes de durabilité du système alimentaire. Il s'agit d'identifier les liens entre les acteurs qui agissent ou sont concernés par l'axe de durabilité étudié.

- **Entretiens semi-directifs ou focus groupes avec les acteurs locaux**

Le diagnostic est complété et actualisé en réalisant des entretiens semi-directifs individuels et quatre focus groupes (Juin 2021 : 30aine d'acteurs clés entendus) afin d'affiner l'analyse des problématiques du système alimentaire et de mieux comprendre les enjeux. Ces réunions rassemblent 5 à 10 acteurs autour d'un thème spécifique et visent à affiner le diagnostic et la compréhension des enjeux. Ces réunions durent 3h30 et sont organisées en 3 temps :

- **Cartographie des enjeux** : cette étape vise à identifier et territorialiser les enjeux relatifs au thème du focus groupe (production, transformation, consommation, etc.). Cela permettra notamment de mettre en avant la diversité des contextes et enjeux entre les différents archipels.

- **Réalisation de l'arbre à problèmes** : sur la base des enjeux territoriaux recensés, il s'agit d'identifier les grandes tendances et sélectionner un enjeu principal à adresser. L'objectif de l'arbre à enjeux est d'interroger les participants afin d'identifier l'origine et les causes du problème.
- **Identification des acteurs** : il s'agit ici d'identifier les acteurs concernés par les enjeux et causes préalablement identifiés (ceux qui sont victimes de l'enjeu/la cause, ceux qui agissent déjà pour adresser cet enjeu, ceux qui pourraient agir).

Plus d'informations disponibles dans le guide de la concertation, produit par Lisode : [disponible ici](#).

Les entretiens sont par la suite retranscrits et intégrés dans l'analyse. Les entretiens permettent également de compléter la cartographie d'acteurs et le recensement des initiatives.

- **Recensement des initiatives alimentaires et agricoles à impact positif**

En parallèle de la cartographie d'acteurs, un travail d'identification, recensement et caractérisation des initiatives à impact positif est également mené. Les initiatives à intégrer dans le diagnostic répondent à une ou plusieurs dimensions de la durabilité et s'inscrivent dans le cadre d'un ou plusieurs maillons de la chaîne alimentaire. Afin de faciliter le classement des initiatives, Let's Food propose de s'appuyer sur les 4 axes de durabilité tels que définis dans la grille d'analyse proposée : sécurité alimentaire et nutritionnelle, durabilité environnementale, durabilité économique et gouvernance alimentaire.

Cette première identification permet d'identifier des projets de structures qui ne sont pas directement liées à l'agriculture ou l'alimentation mais qui ont un lien avec ces thématiques : elles font partie de la solution sans s'être saisies du sujet (clubs de sport, propriétaires fonciers, etc.)

Ce recensement est réalisé grâce aux entretiens semi-directifs et à des recherches internet avec la possibilité de s'appuyer sur les réseaux sociaux pour identifier les petites initiatives plus ou moins bien référencées : Facebook, LinkedIn, Twitter, Instagram, etc.

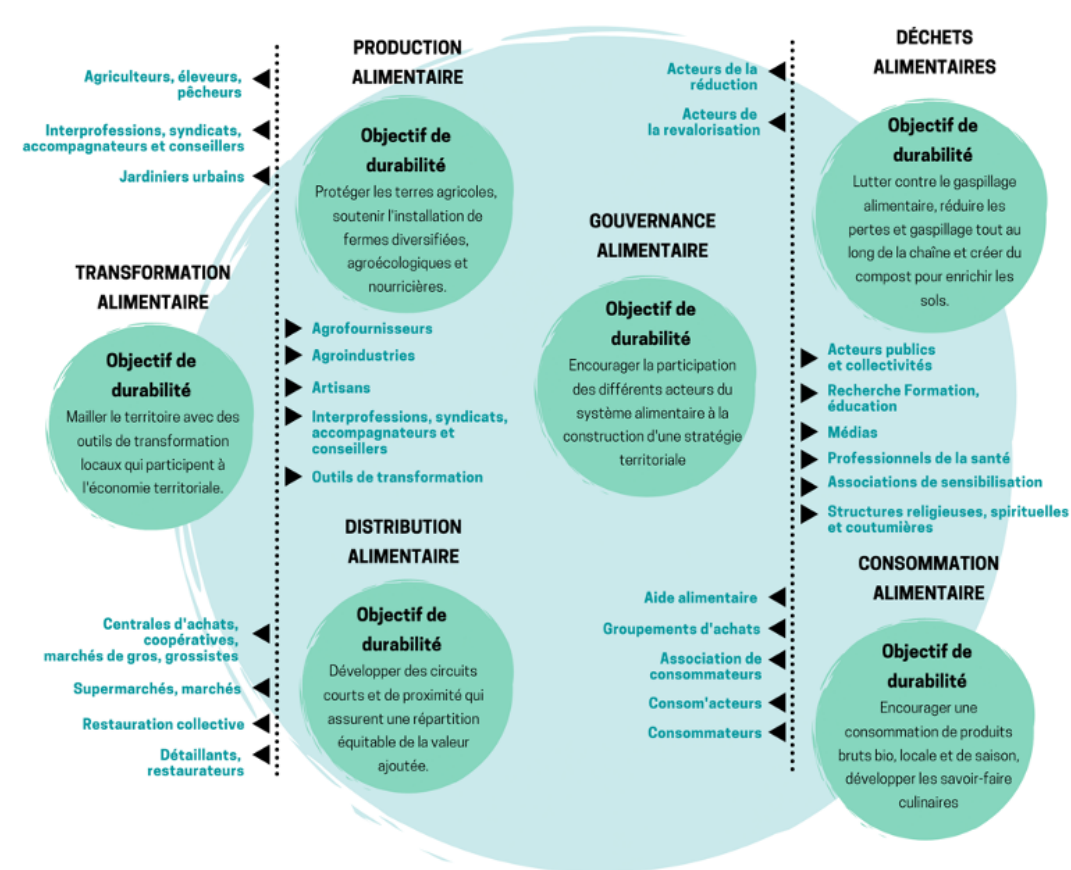
Cartographie et analyse du jeu d'acteurs

1. Introduction

De très nombreux acteurs sont impliqués dans l'alimentation d'un territoire et les prises de décision sont particulièrement dispersées : agriculteurs, artisans, intermédiaires, distributeurs, etc. Pour s'assurer d'une réelle transition territoriale et de l'adhésion de tous à la mise en place d'une stratégie alimentaire locale, il est indispensable d'associer toutes les parties prenantes dès la réalisation du diagnostic. Ainsi nous avons identifié et décrit les acteurs du système alimentaire de PF et leurs rôles respectifs dans cette première partie de diagnostic.

Un système est par définition un réseau complexe d'activités et d'acteurs : chaque maillon du système alimentaire possède son écosystème plus ou moins connecté aux autres.

Figure 1 : Les acteurs d'un système alimentaire à l'échelle locale (Let's Food, 2021)



Cette première approche de cartographie et d'analyse d'acteurs apporte une vision concrète des différents acteurs du territoire polynésien concourant de près ou de loin à la durabilité du système alimentaire. Ainsi en PF il en ressort que des acteurs clés freinent le passage à un système alimentaire plus durable mais représentent des partenaires du changement. Il existe de nombreux acteurs déjà moteurs qui possèdent un impact actuel cependant moins important que celui de certains acteurs bloquants. La cartographie et l'analyse du jeu d'acteurs participeront à la construction du cadre stratégique et opérationnel (qui s'appuiera sur les acteurs et compétences présents localement). Cette étape du diagnostic nous permettra donc d'anticiper certains conflits d'acteurs mais aussi d'identifier de potentielles synergies et partenariats entre ces derniers.

2. Description et typologie des acteurs du territoire

Cartographie 1. Panorama des acteurs du système alimentaire de Polynésie française

Juin 2021



Précisions par type d'acteurs :

- **Consommateurs** : 276 000 personnes s'alimentent chaque jour en Polynésie Française. Elles ont un impact sur la durabilité du système via leurs choix alimentaires. 20 % des consommateurs sont des ménages précaires (< 46 000 xpf / mois par unité de consommation soit 30 000 xpf / mois / individu).
- **Associations de consommateurs** : Elles défendent les droits des consommateurs dans tous les domaines dont le domaine alimentaire (information étiquetage, prix). Une association est dirigée par l'église et l'autre est reconnue d'intérêt général par l'État. Cette dernière semble être peu active à l'échelle du territoire bien qu'elle soit membre du collège de la vie collective du Conseil économique, social, environnemental et culturel de la Polynésie française (CESEC). Les associations signalent rarement des pratiques anticoncurrentielles auprès de la Direction générale des affaires économiques (DGAE) ou de l'Autorité de la concurrence.
- **Acteurs de l'aide alimentaire** : La Direction des Solidarités, de la Famille et de l'Égalité (DSFE) fournit des bons alimentaires à travers tout le territoire. La qualité passe après la quantité dans ce type d'aide dont l'objectif est que les familles s'alimentent le plus longtemps possible sur un bon. La DSFE apporte du conseil et des financements aux familles pour développer l'autoconsommation. La Caisse de Prévoyance Sociale (CPS) fournit également une aide alimentaire aux retraités. Les familles qui ne répondent pas aux critères de la DSFE pour bénéficier des bons peuvent tout de même accéder à des produits alimentaires à moindre coût via la Croix Rouge et son système d'épiceries solidaires sur Tahiti et Moorea. Un syndicat d'étudiants permet l'accès, à un petit nombre d'étudiants, à des paniers repas à moindre coût. Les églises et leurs associations jouent également un rôle dans l'aide alimentaire en distribuant des repas aux adeptes de leur église.
- **Les acteurs de la logistique** : Les armateurs et compagnies aériennes permettent le transport des produits entre les îles habitées du territoire et ont un impact important sur l'offre alimentaire. Il existe des particuliers coursiers qui réalisent les courses pour les îliens sur Tahiti avant de les envoyer par bateau/avion, mais leur impact sur le SA est négligeable.
- **Importateurs, grossistes et distributeurs** : Il existe de nombreux importateurs-grossistes et distributeurs alimentaires (Newrest, Disfruits Pacific) et de fournitures agricoles/pêche (Agritech, ETS Emile Vongue & Fils). Ils approvisionnent tous les types de distributeurs du territoire (magasins, cantines scolaires, restaurateurs etc.). Deux grossistes-distributeurs alimentaires travaillent avec de plus en plus des produits locaux (Sipac, Comptoir de Cécile) sur demande de leurs clients pour la restauration scolaire et les restaurants.
- **Grandes et petites surfaces alimentaires** : Les magasins s'approvisionnent auprès de leurs centrales d'achat ou les importateurs-grossistes. Les grandes surfaces, principalement situées en zone urbaines, représentent le lieu principal de dépenses alimentaires (47 % dans les grandes surfaces dont 30 % dans les hypermarchés). Les habitants des archipels ont davantage recours aux petites surfaces alimentaires (petits commerces d'alimentation générale, supérettes).
- **Marchés de plein air** : La vente sur les marchés représente 3 % des achats alimentaires. Il n'existe que peu de marchés permanents offrant une grande diversité de produits et seuls quelques marchés ponctuels prennent place au cours de l'année (marché du bio, marché du terroir). Par ailleurs, le Marché d'intérêt général (MIT) du Port de pêche vend les poissons issus de pêches hauturières aux mareyeurs ou aux enchères à la criée.
- **Points de vente alternatifs** : Il existe deux épiceries qui commercialisent des produits bio et en vrac ainsi que des produits locaux. Il existe une coopérative agricole active qui possède des locaux pour rassembler et vendre des produits locaux frais ou transformés sur Tahiti. Les coopératives sont rares dans les autres archipels qui ne perçoivent pas toujours l'intérêt de se regrouper. Il existe quelques AMAP sur Tahiti qui proposent des produits locaux frais ou transformés à récupérer dans un lieu

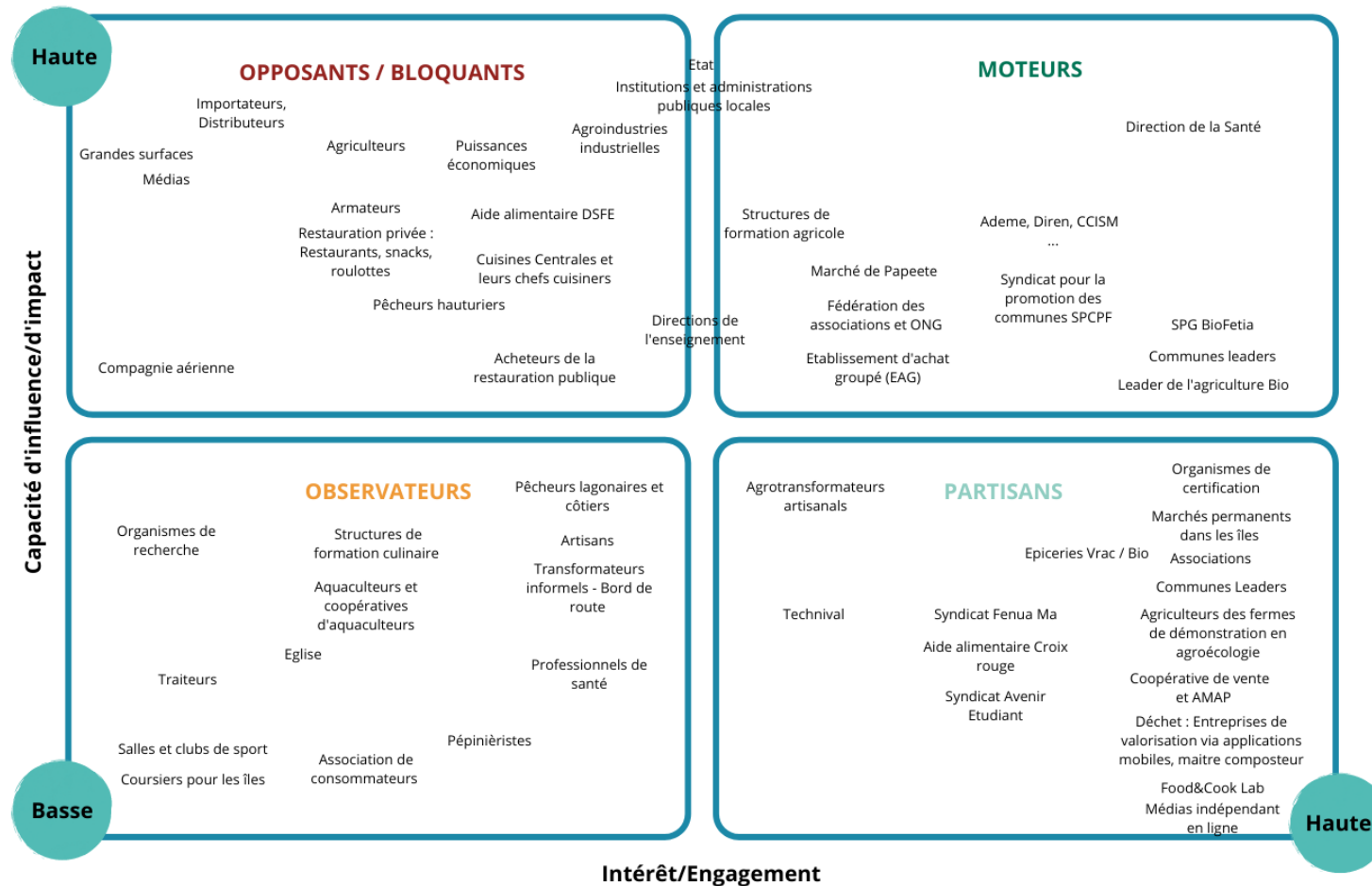
public. Leur impact sur le système alimentaire est donc encore faible car elles ne concernent qu'un nombre réduit de ménages à ce jour.

- **Restauration publique** : L'Établissement d'Achat Groupé (EAG) centralise les besoins et mutualise les achats publics des établissements scolaires, communes et administrations du Pays. Il rédige les appels d'offres pour alimenter les acheteurs selon le code des marchés publics et aide les entreprises à accéder aux marchés publics dans tous les domaines, dont l'alimentaire. Le Syndicat pour la Promotion de Communes de PF (SPCPF) forme et informe les élus municipaux, et documente sur tous les sujets relatifs au champ communal dont la restauration scolaire du 1^{er} degré (compétence optionnelle). Les cuisines centrales communales livrent les écoles maternelles et élémentaires, lorsque ces dernières n'ont pas de cuisine attitrée, contrairement au second degré à généralement ses propres cuisines et chefs cuisiniers au sein des établissements.
- **Restauration privée** : Il s'agit de l'ensemble des structures qui fournissent des plats à savoir les traiteurs, restaurants, snacks, roulottes, vendeurs de bord de route. Les profils sont variés et l'approvisionnement de ces derniers vient majoritairement des grossistes-importateurs.
- **Acteurs de la Santé** : La Direction de la Santé Publique est en charge de promouvoir des habitudes alimentaires saines, sensibilise les communes, entreprises, administrations et travaille avec la direction de l'enseignement principalement. On trouve sur le territoire des diététiciens, médecins, coach sportifs et salles / clubs de sports qui sont concentrés sur les îles principales (IDV, ISLV).
- **Institutions et administrations publiques locales** : Le Président et son Gouvernement (pouvoir exécutif), l'assemblée de PF (pouvoir délibératif) et le Conseil Économique, Social et Culturel (CESC) (pouvoir consultatif), les administrations du Pays (Chambre d'agriculture et de pêche lagonaire (CAPL), Direction des ressources marines (DRM), etc.), œuvrent aux côtés de l'État (Haut-commissariat et Subdivisions) et de ses services (Observatoire de la Biodiversité (OFB), Ademe, UPF), etc.
- **Les communes** : Les communes disposent de certaines compétences pour aborder la question de l'alimentation durable sur leur territoire (ex : restauration scolaire, gestion des déchets ménagers) mais peu sont celles qui s'en emparent à ce jour.
- **Acteurs de la gestion des déchets** : L'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), la Direction régionale de l'environnement (Diren) sont des services publics respectivement de l'État et du Pays, qui jouent un rôle important dans la réduction et la valorisation des déchets. Il existe une seule entreprise de valorisation des déchets verts en compost, alors relayée par le syndicat Fenua Ma qui collecte les déchets. De petites initiatives naissent et valorisent les déchets de poissons en engrais, compost etc., mais leur impact sur le système est restreint.
- **Entreprises agroalimentaires artisanales et industrielles** : il existe de très nombreuses entreprises de transformation artisanale, formelles et informelles, qui valorisent les produits locaux. A l'échelle industrielle, l'agrotransformation concerne principalement les boissons sucrées et alcoolisées, la boucherie (1 abattoir) / charcuterie (2 transformateurs), le lait frais (1 transformateur), le poisson issu de la pêche hauturière (2 mareyeurs).
- **Outils de transformation** : Des ateliers relais prennent place sur Tahiti et ont vocation à être installés dans les autres îles. Un atelier avec des outils de transformation / conservation pouvant être loués à la journée existe seulement dans les IDV. L'engagement de cet acteur en faveur d'un système durable est fort mais son impact est réduit car peu de producteurs s'en emparent pour valoriser leurs productions.
- **Association et ONG** : La Fédération des Associations de Protection de l'Environnement (FAPE), reconnue d'utilité publique est représentée au CESC. Aux côtés d'ONG, elle sensibilise le grand public, les communes et autres aux questions d'environnement et notamment d'agriculture et de pêche durable.

- **Pêcheurs** : Trois catégories, les pêcheurs lagunaires et côtiers (autosubsistance et quelques productions commercialisées : bord de route / structures privées) et hauturiers (alimentent tous les secteurs).
- **Coopératives de pêche** : Très nombreuses, on en retrouve dans toutes les îles. Leur rôle se limite souvent à fournir de la glace aux pêcheurs. Elles n'interviennent pas quant à la recherche de nouveaux marchés ou à l'accompagnement vers des pratiques durables.
- **Pêcheurs-mareyeurs-distributeurs (puissance économique)** : Deux entreprises principales, en situation d'oligopole, cumulent les activités liées au secteur de la pêche de l'amont à l'aval.
- **Exploitations familiales et commerciales** : Il existe de nombreux agriculteurs (autosubsistance et/ou quelques productions commercialisées : bord de route / structures privées). Il existe un leader de l'agriculture biologique qui sensibilise et forme des agriculteurs à la permaculture (Vaihuti Fresh). Parmi ceux-ci des coprahculteurs.
- **Exploitations commerciales** : Il existe des puissances économiques qui cumulent production et distribution ou simplement la production des végétaux, animaux de manière "intensive". Les produits aquacoles sont issus d'un faible nombre de fermes.
- **Organismes de certification** : SPG BioFetia est le système participatif de garantie du territoire (production biologique). Avec des groupes locaux relais il est présent dans tous les archipels. Deux organismes de certification tierce sont présents.
- **Structures d'enseignement et de formation** : Cela regroupe l'enseignement public et privé et les centres de formation professionnelle (agriculture, pêche), les lycées agricoles/aquacoles/hôteliers (formations pour l'artisanat : boulangeries, pâtisserie), les Centres pour Jeunes Adultes (CJA), les régimes de service militaire adaptés ainsi que les rares particuliers ou associations qui dispensent des formations non certifiantes. Ils ont un niveau d'engagement qui augmente car ils intègrent progressivement des pratiques durables (ex : Agroécologie/ Bio) : étape essentielle aux changements de mentalité pour limiter les impacts environnementaux sur le SA d'aujourd'hui et de demain
- **Médias** : Télévision, radio, presse écrite. Les médias appartiennent au Pays, à l'État, à des particuliers également à la tête de réseaux d'importation alimentaire ou encore à des communes ou églises. Ils relaient donc des messages publicitaires souvent contradictoires : message pour promouvoir des pratiques alimentaires saines aux côtés de messages de promotion de junk food. Les réseaux sociaux dont Facebook sont fréquemment utilisés par les services du Pays, les communes, l'État, les entreprises ou encore les particuliers.
- **Églises** : Outre l'impact de certaines religions sur les aliments autorisés ou non, les églises ont mis en place le Secours catholique, organisent des événements sportifs ou encore des événements de pêche. Ses représentants sont présents dans toutes les sphères du système alimentaire (État, Pays, Communes, Entreprises, Société civile etc.).

3. Analyse d'influence/intérêt des acteurs : identifier les acteurs moteurs et bloquants

Cartographie 2 - Analyse influence/intérêt des parties prenantes de la Polynésie Française



Analyse du schéma :

Les Opposants / Bloquants

En Polynésie française, quelques acteurs freinent le passage à échelle vers une réelle transition territoriale et la mise en place d'un système alimentaire durable.

- La grande et moyenne distribution capte l'essentiel des parts du marché alimentaire et propose encore majoritairement des produits issus d'une agriculture conventionnelle et inéquitable, ultra-transformés, ultra-emballés et parcourant de très nombreux kilomètres.
- Les industries agroalimentaires sont incitées à changer leurs recettes en diminuant les sucres, gras et sels mais le changement est encore trop lent voire inexistant selon les filières. Elles sont également à l'origine de déchets très polluants (emballages, bouteilles plastiques).
- Les médias diffusent des messages en faveur d'un système durable (Ex : promotion des marchés du terroir, promotion de l'agriculture biologique, etc.) et sont aussi responsables de désinformation de taille (ex : erreur de présentation de l'agriculture raisonnée vs biologique) et encouragent la grande distribution, les fast-food et les régimes alimentaires gras et sucrés.
- Les agriculteurs et pêcheurs hauturiers sont encore trop peu nombreux à faire évoluer leurs pratiques vers des systèmes plus respectueux des écosystèmes, faute de modèles de référence, moyens ou volonté.
- La restauration privée (restaurants, snacks, roulottes, cuisines centrales privées) offre une majorité de plats à base de produits importés. Seule une minorité s'intéresse à la transformation de produits locaux.
- L'aide alimentaire de la DSFE n'est utilisable que dans les magasins référencés ce qui limite l'achat de produits frais de qualité direct producteurs ou via d'autres points de vente alternatifs (quand existants).
- Les acheteurs de la restauration publique (administrations, hôpitaux) et les cuisines centrales travaillent majoritairement avec des produits importés. Les cuisines centrales publiques et les chefs, sous l'impulsion des communes et du Pays, commencent seulement à s'engager vers plus de produits locaux dans les repas scolaires.
- Les armateurs ont des trajets de circulation indépendants des saisons agricoles / de pêche et ne sont pas bien équipés en structures de stockage au frais/froid pour permettre la coopération interîle.
- Des entreprises favorisent des modes de production qui ne respectent pas la santé et l'environnement et sont en situation d'oligopole en maîtrisant la distribution, la commercialisation.

Ces acteurs sont freinant mais il est possible de les faire évoluer vers la catégorie d'acteurs moteurs.

Les Moteurs

Le territoire polynésien compte de nombreux acteurs moteurs du changement : ils s'engagent en faveur d'un système alimentaire durable pour leur territoire et possèdent de nombreux leviers.

- Les institutions et administrations publiques locales sont de plus en plus engagées et mènent des actions structurantes : école en santé, cantines durables, administrations et entreprises actives, mobilisation de financements pour l'économie circulaire, la gestion des déchets, soutien à l'agrotransformation, agriculture sur les atolls, lois du pays agriculture biologique / promotion des produits locaux en restauration scolaire, intégration du réseau national des projets alimentaires territoriaux Rn-PAT, etc. La direction de la santé a tenté de mettre en place des chartes avec les industriels et souhaite développer un Nutriscore adapté aux produits locaux.
- Le SPG BioFetia encourage et accompagne la certification en agriculture biologique (BioPasifika).

- Un agriculteur en bio propose des formations de permaculture : il expérimente, partage, diffuse l'information. C'est un acteur des ISLV dont l'échelle d'influence est réduite à quelques 10 aines d'agriculteurs et particuliers.
- Les structures de formation agricole forment de plus en plus à une agriculture et une pêche durable.
- Les directions de l'enseignement privé et public s'impliquent et mettent en place des classes de développement durable et travaillent à améliorer le service de restauration scolaire.
- Le SPCPF accompagne les communes dans la gestion de leurs déchets et le développement d'une restauration scolaire durable.
- De nombreuses associations (loi 1901, reconnues d'intérêt général) participent également au dynamisme de la transition dans tous les domaines (pêche, ressources marines, polluants, agriculture, etc.) et à l'implication des habitants.
- L'EAG permet à certaines cantines scolaires de s'approvisionner auprès des agriculteurs à proximité et accompagne les acheteurs dans la rédaction des appels d'offres.
- Le marché de Papeete permet à 200 exposants de proposer leurs produits locaux mais également importés et reçoit la visite de 5 000 clients par jour.

Les Partisans

De nombreux acteurs engagés ont vu le jour au cours de ces 10 dernières années, donnant naissance à : des coopératives et points de ventes bio et en vrac, des Amap, des marchés ponctuels, des transformateurs de petite échelle de produits locaux, des outils de transformation partagés, des entreprises et association de réduction et de valorisation des déchets alimentaires et déchets verts, des médias associatifs en ligne, des syndicats étudiants et association d'aide alimentaire pour un meilleur accès à l'alimentation, etc.

Ces acteurs, essentiellement issus de la société civile, sont très engagés mais leur impact se limite aujourd'hui à une échelle très locale, auprès de publics spécifiques. Les initiatives doivent se multiplier, se fédérer, être soutenues (formations, moyens financier, communication, reconnaissance publique) afin de renforcer leur impact et leur visibilité et faire ainsi de l'alternative la norme face aux acteurs "bloquants" qui représentent le modèle majoritaire en termes de production, transformation et distribution alimentaire.

Les Observateurs

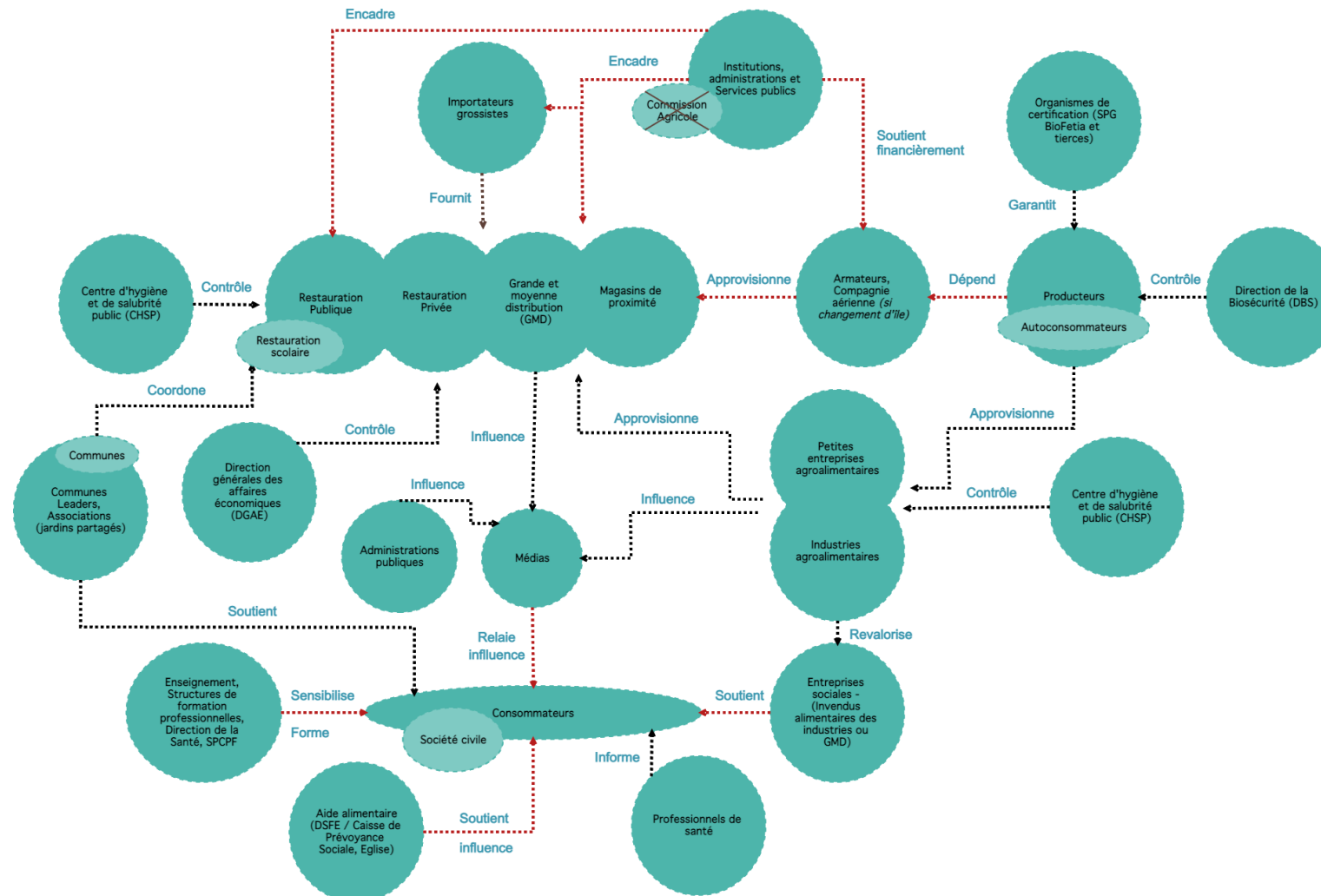
Les "observateurs" sont des acteurs potentiellement mobilisables dans la société mais dont les intérêts ne sont pas forcément directement liés au système alimentaire. Ils n'ont pas encore présenté d'intérêt pour participer à la construction d'un système alimentaire durable ou ne mènent pas encore d'action dans ce sens. Ils pourraient cependant s'avérer être des relais clés auprès des habitants.

Les salles et clubs de sport et les structures de formation culinaire pourraient accompagner d'avantage leurs bénéficiaires dans le choix d'une alimentation durable et saine. Ils sont encore passifs dans cette transition : il est nécessaire de les convaincre et d'encourager leur passage à l'action pour qu'ils deviennent "partisans" puis "moteurs". On retrouve dans cette catégorie, les pêcheurs lagonaires et côtiers puisque leurs pratiques sont durables et puisque leurs pêches nourrissent une grande partie de la population.

Les organismes de recherche (Ifremer, Criobe, UPF) sont ici placés comme observateurs dans le sens où la recherche touchant à la durabilité du système alimentaire concerne principalement l'amélioration des techniques de base d'aquaculture et cela ne concerne qu'une faible portion du marché des produits consommés.

4. Analyse des interrelations entre les acteurs du système alimentaire

Figure 2 : Axe 1 – Sécurité alimentaire et nutritionnelle



Analyse de la figure 2 :

Les agriculteurs et pêcheurs de chaque archipel ont un rôle primordial concernant l'accès à une nourriture saine via l'offre (qualité et quantité) qu'ils peuvent directement fournir aux consommateurs. Hélas aujourd'hui, ce ne sont pas eux qui alimentent la population de façon majoritaire.

Les acteurs de la santé (enseignement, structures de formation, SPCPF, DSP) sensibilisent et forment le grand public, les établissements scolaires, les communes et les administrations à la promotion d'habitudes sportives et alimentaires saines. Les professionnels de santé informent leurs clients sur ces mêmes sujets. La Chambre d'agriculture et de pêche lagunaire (CAPL), le SPG BioFetia et la DAG, à travers les médias parfois, ont un rôle clé dans la promotion des produits locaux et biologiques aussi bien pour valoriser leur consommation (label, campagnes publicitaires) que leur production au champ. La DGAE contrôle l'étiquetage des produits tandis que la Direction de la Biosécurité (DB) et le Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique (CHSP) garantissent la qualité sanitaire des produits.

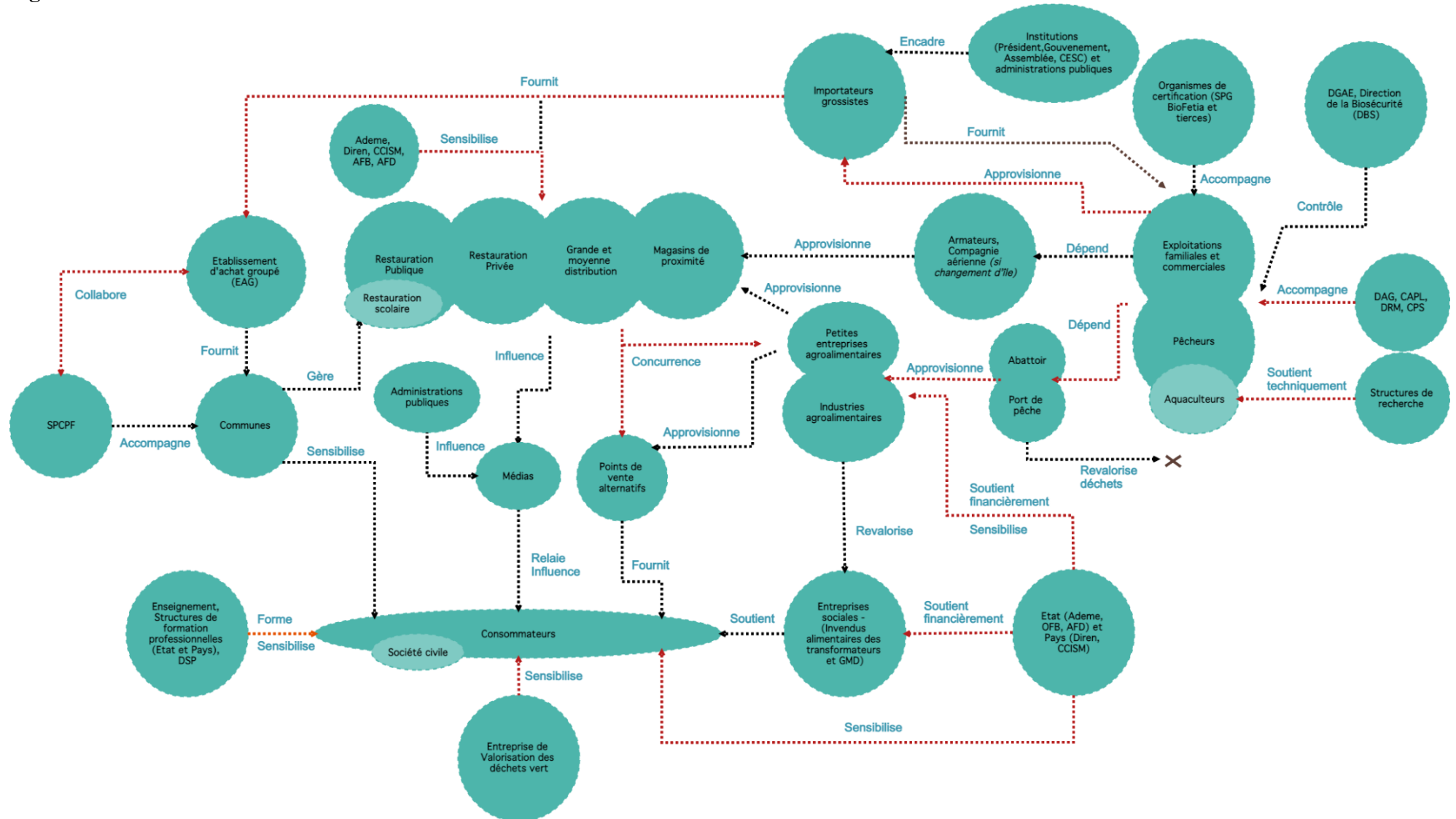
Le Pays prend en charge le fret agricole entre les îles pour certains produits et, via ses institutions, il définit les politiques d'importation et les Lois du Pays propres au territoire (notamment les quotas d'importation et pour cela il consultait la Commission Agricole qui aujourd'hui n'est plus ; Loi du Pays Promotion des produits locaux dans la restauration scolaire, etc.).

La grande et moyenne distribution concurrence les producteurs et transformateurs locaux et influence les pratiques alimentaires via son rayonnement et via les médias. Ces derniers véhiculent des messages publicitaires d'amélioration de la santé (obligations réglementaires) aux côtés de messages de promotion de junk food ce qui semble générer de la confusion pour la population et diminue l'impact des messages des organismes de promotion de la santé.

De par l'éclatement géographique des îles, l'accès physique à l'alimentation est en partie dépendant des armateurs chargés de transporter les denrées alimentaires entre les îles. L'aide alimentaire issue de la DSFE, Croix rouge ou encore de la Caisse de Prévoyance Sociale, soutient les ménages précaires de l'ensemble du territoire, aux côtés des startups de valorisation des invendus alimentaires en zone urbaine, qui propose des paniers alimentaires à faible coût.

Enfin, les communes leaders montrent l'exemple et garantissent une certaine éducation alimentaire et un accès à des produits frais via notamment les jardins partagés. Elles ont un rôle décuplé lorsqu'elles coordonnent la restauration scolaire du premier degré car elles peuvent valoriser les produits locaux.

Figure 3 : Axe 2 – Durabilité environnementale



Analyse de la figure 3 :

La DAG, CAPL, DRM accompagnent de plus en plus les agriculteurs et pêcheurs vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement et des ressources non renouvelables (agriculture biologique, alimentation animale durable, pêche durable). Les structures de recherche soutiennent techniquement le développement de techniques pour l'aquaculture.

L'EAG et le SPCPF accompagnent les communes et acheteurs vers plus de produits locaux et souhaitent intégrer des notions d'environnement / santé dans les achats. Ils font appel à des grossistes qui travaillent avec des agriculteurs de la commune concernée. La majorité des importateurs-grossistes s'approvisionne via des importations de produits alimentaires qui sont de toutes qualités (produits supra-transformés, produits frais biologiques, produits supra-transformés biologiques, etc.).

Les structures d'enseignement (établissements scolaires) et de formation (Docéo, établissements spécialisés) forment et sensibilisent de plus en plus les consommateurs et/ou futurs producteurs aux enjeux de protection de l'environnement et de la biodiversité.

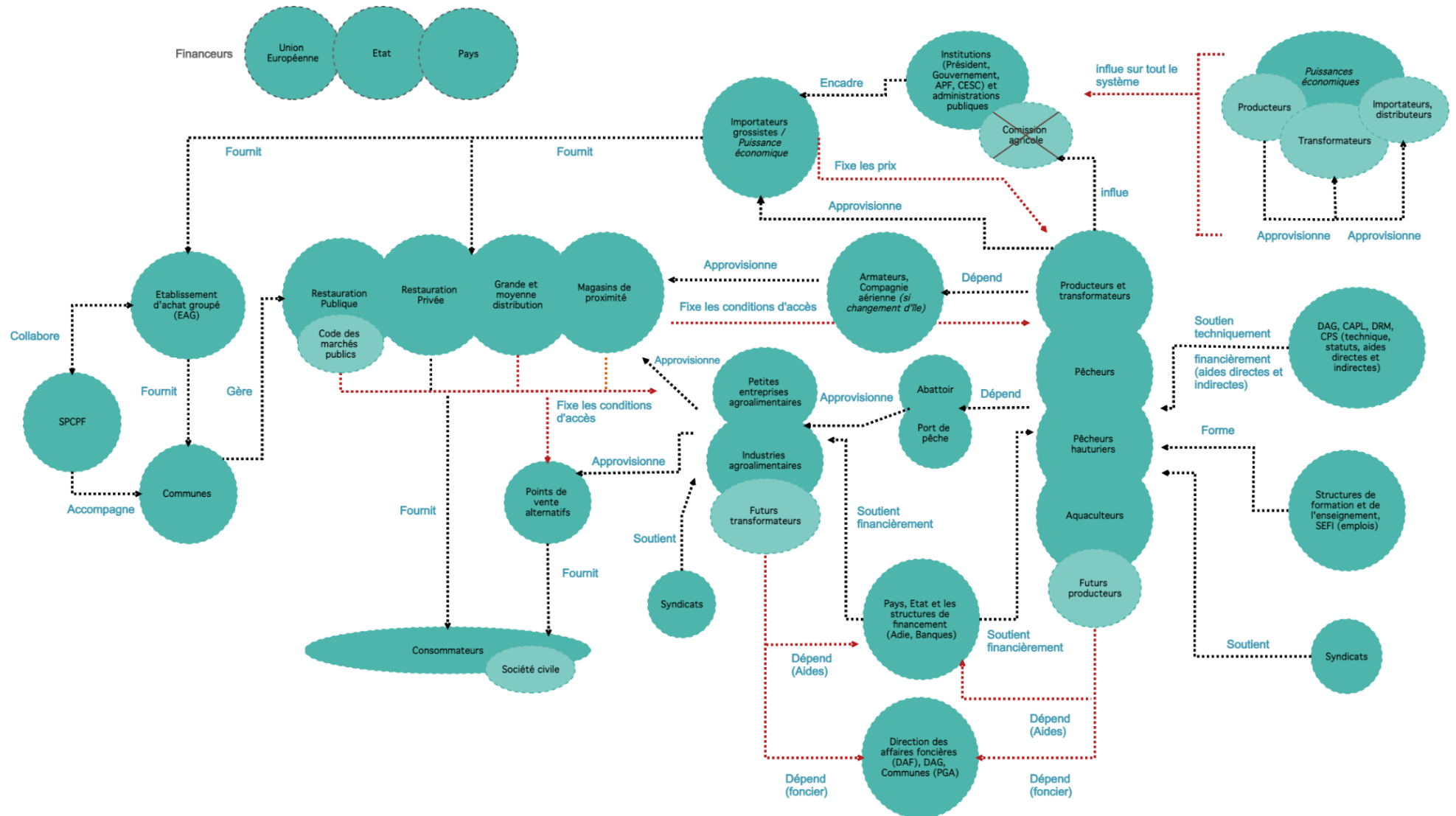
Des structures comme l'Ademe, la Diren, la CCISM, l'OFB et l'AFD par exemple, incitent au changement de pratiques (gestion des déchets, plastique, antigaspillage, biodiversité, énergies renouvelables, etc.) et soutiennent financièrement les entreprises de transformation, les entreprises naissantes consciencieuses ainsi que les acteurs de la restauration publique, privée et de la distribution (AAP économie circulaire, subventions, guides pratiques, etc.).

La DGAE procède à des analyses ponctuelles des résidus de pesticides, tandis que la Direction de la biosécurité (DB) et le Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique (CHSP) garantissent la qualité sanitaire des produits.

Les éleveurs dépendent d'un unique abattoir pour commercialiser leurs produits, qui génère d'importantes quantités de déchets organiques après première transformation, tout comme le Port de pêche de Papeete.

Une entreprise de valorisation des déchets verts et un syndicat sont chargés du ramassage dans les communes et participent à sensibiliser les consommateurs et élus communaux sur les habitudes de tri et de valorisation.

Figure 4 : Axe 3 – Durabilité économique



Analyse de la figure 4 :

La Direction des affaires sociales, la DAG ou encore les communes avec leur Plan de Gestion et d'Aménagement (PGA) concourent à la gestion du foncier et permettent aux futurs acteurs d'obtenir des terres pour s'installer, à condition que des derniers puissent effectuer correctement les démarches administratives.

La DAG, CAPL, DRM, la Communauté du Pacifique Sud (CPS), la Caisse de Prévoyance sociale etc. soutiennent techniquement (techniques de production, définition de statuts) et financièrement les producteurs de toutes les filières confondues et les structures de formation, de l'enseignement et de l'emploi forment les futurs acteurs, travailleurs.

Des entreprises, en situation d'oligopole, alimentent une grande partie du marché en maîtrisant la production, la transformation, l'importation (extérieure ou interîle) et la distribution. Ils influent de cette manière sur les volumes commercialisés et les prix des denrées alimentaires.

Les institutions décident des mesures fiscales propres au territoire. Elles encadrent et fixent des quotas d'importation de certaines denrées pour combler ce que la production locale ne peut théoriquement pas produire et favoriser les productions locales. Une consultation de la Commission Agricole composée, entre autres, de producteurs avait lieu jusqu'en 2020 (textes abrogés).

Le Pays, l'Etat et les structures de financement (Union Européenne, banques, ADIE, etc.) soutiennent financièrement les industries agroalimentaires et les producteurs à condition que ces derniers puissent effectuer correctement les démarches administratives. La Polynésie française compte trois banques (Banque Socredo, Banque de Polynésie et Banque de Tahiti), trois sociétés de financement (Ofina, Sogelease BDP et Oceor Lease Tahiti) et le Centre de chèques postaux (CCP), via l'Office des postes et télécommunications (OPT). Interviennent aussi des établissements financiers hexagonaux (AFD, CDC, CASDEN, CAFFIL, DEXIA Crédit local et SOGEFOM) et la BEI, institution financière de l'Union européenne. Localement, l'offre de financement est complétée par la SOFIDEP (prêts pour les PME), ainsi que l'Adie et Initiative Polynésie pour du microcrédit.

La restauration publique est soumise au code des marchés publics qui fixent les conditions d'accès au marché (qualité, quantité, régularité, autorisations sanitaires, régularité des entreprises, etc.). La distribution fixe les conditions d'accès et négocie les prix avec les fournisseurs locaux. La restauration privée est soumise à des obligations sanitaires basiques concernant l'achat de produits. L'EAG et le SPCPF font en sorte que les petites, moyennes et grandes entreprises accèdent aux marchés publics en collaborant et en accompagnant les communes.

Les syndicats défendent les droits des producteurs et entreprises diverses.



Analyse de la figure 5 :

En tant que collectivité décentralisée dotée du statut d'autonomie, une partie des compétences est exercée par l'État et une autre par la collectivité de Polynésie Française (Pays = Président et Gouvernement (pouvoir exécutif), Assemblée de PF (pouvoir délibératif) et Conseil Économique, Social et Culturel (CESC) (pouvoir consultatif)). Concernant les compétences sur les enjeux touchant au système alimentaires :

L'État, grâce à ses services exerce les compétences suivantes : Éducation universitaire et formation professionnelle (Vice-rectorat, UPF, ESPE, CNAM) ; Recherche Innovation et Transition écologique (DTRT, ADEME, OFB), Économie et finances (Finances publiques, AFD, Bpi France, IEOM, Douanes). L'État représenté par le Haut-commissariat regroupe les subdivisions administratives qui sont chargées de financer, conseiller et contrôler les communes dans l'application de leurs compétences.

Les communes se contentent de compétences spécifiquement attribuées par l'État : gestion du fonctionnement des écoles du premier degré, distribution d'eau potable, collecte et traitement des déchets végétaux, ménagers, des eaux usées, lutte contre le changement climatique (concernant la production et/ou la distribution d'énergie dont la prise en main varie selon les communes). Avec les Lois du Pays et transfert de compétences elles peuvent aussi intervenir sur les domaines suivants : aides et interventions économiques, aide sociale, urbanisme, culture et patrimoine local. On considère qu'elles sont "autonomes" puisqu'elles s'administrent librement dans les conditions prévues par la Constitution et la loi organique. Elles votent des délibérations ou créent des intercommunalités sur la compétence de leur choix par exemple, mais elles n'ont pas la compétence globale de l'aspect fiscal et dépendent de l'État et des subventions du Pays. Le Syndicat pour la Promotion des Communes, créé par ces dernières, met en œuvre les compétences qui lui sont confiées par les communes adhérentes (formation des élus, promotion de l'institution communale, optionnel : restauration scolaire, eau potable, informatique). Le service public de restauration scolaire du 1er degré est qualifié de service public administratif (SPA). Ce service à caractère social peut être géré directement par la commune (régie) ou en le déléguant à un organisme privé. Le choix du mode de gestion dépend de la vision du maire et de son conseil municipal, le degré de maîtrise souhaité et des ressources de la commune.

La collectivité de PF à la compétence de principe : elle exerce l'ensemble des compétences à l'exception de celles réservées à l'État et celles attribuées aux communes (ces dernières varient selon les communes). Elle a un pouvoir normatif autonome et peut, à travers les actes de l'assemblée de la Polynésie française et de sa commission permanente, définir ses propres règles et Lois du Pays, dans la plupart des domaines. La compétence fiscale lui permet de créer des lois fiscales et de mettre en place des taxes spécifiques. Ces dernières peuvent alors influencer la production et la transformation (régimes d'imposition spécifique, taxe de développement local (T.D.L.), projet de taxes sur les boissons sucrées, taxe sur les messages publicitaires liés aux produits sucrés et aux boissons alcoolisées), l'importation (interdictions d'importations de certaines denrées, quotas, etc.) et la distribution (fixation de marges pour des produits de première nécessité et de grande consommation PPN et PGC).

Il existe une importante division des compétences entre l'État et le Pays en PF. Ainsi, la collectivité de PF a des compétences générales en matière de développement économique (Aides agricoles/Pêche, IAA, artisans), de droit de l'aménagement et de l'urbanisme, de droit de l'environnement, de promotion de l'emploi local, de transferts de propriétés. Elle peut créer des autorités administratives indépendantes, organiser ses propres filières de formation et ses propres services de recherche avec l'État, fixer les règles des marchés publics, instituer des impôts et taxes spécifiques aux communes et soutenir financièrement les communes et leurs groupements, etc. L'État, la Polynésie française et les communes exercent, chacun en ce qui le concerne, leur droit de propriété sur leur domaine public et leur domaine privé.

D'un point de vue des liens entre acteurs :

L'État et le Pays collaborent également autour de la mise en place et du suivi des politiques (ex : politique agricole et son Comité d'orientation stratégique du développement agricole (COSDA), qui regroupe des représentants de la profession agricole).

Certaines administrations de la collectivité de PF collaborent avec les producteurs, les consultants, et inversement (séminaire pour définir les statuts des agriculteurs, etc.). La DAG, qui a récemment adhéré au Réseau National pour un Projet Alimentaire Territorial, échange sur le sujet de la restauration scolaire avec la Direction de la santé, la direction de l'enseignement et le SPCPF. Ces derniers collaborent déjà concernant les questions de gestion des déchets, d'éducation alimentaire, etc. La direction de la Santé sensibilise également les entreprises et administrations aux enjeux de vie saine (sport) et souhaite sensibiliser les industriels sur les aspects nutritionnels de leurs produits. Les administrations du Pays et les instituts de recherche de l'État ont un rôle important car ils sensibilisent les consommateurs via des campagnes d'affichage / radio / tv / presse écrite papier ou posts Facebook / Vidéos Youtube, sur le sucre, les questions d'environnement, les productions locales et bio, etc.

Toute personne du territoire (consommateur, lobby commerçant, lobby industriel, etc.) peut imaginer une Loi du Pays qui pourra être présentée devant l'APF par un représentant à l'assemblée.

Les associations collaborent avec les établissements scolaires et les communes pour sensibiliser le public sur les questions d'environnement (aires marines éducatives, jardins pédagogiques, jardins partagés). Ils sensibilisent et font participer les citoyens sur les questions environnementales (ramassage de déchets, restauration scolaire pour les parents d'élèves) et commencent à collaborer avec les producteurs pour sensibiliser le grand public à une agriculture durable.

Il existe de nombreux représentants religieux au sein des institutions du Pays, de l'État et des communes qui influent sur les prises de décisions. Les églises consultent la population et réfléchissent régulièrement sur le cadre de vie des habitants. Elles ont une parole qui est souvent prise en compte / considérée comme valable (régime des cultes, régimes dérogatoires à la loi de 1905 de séparation des Églises et de l'État).

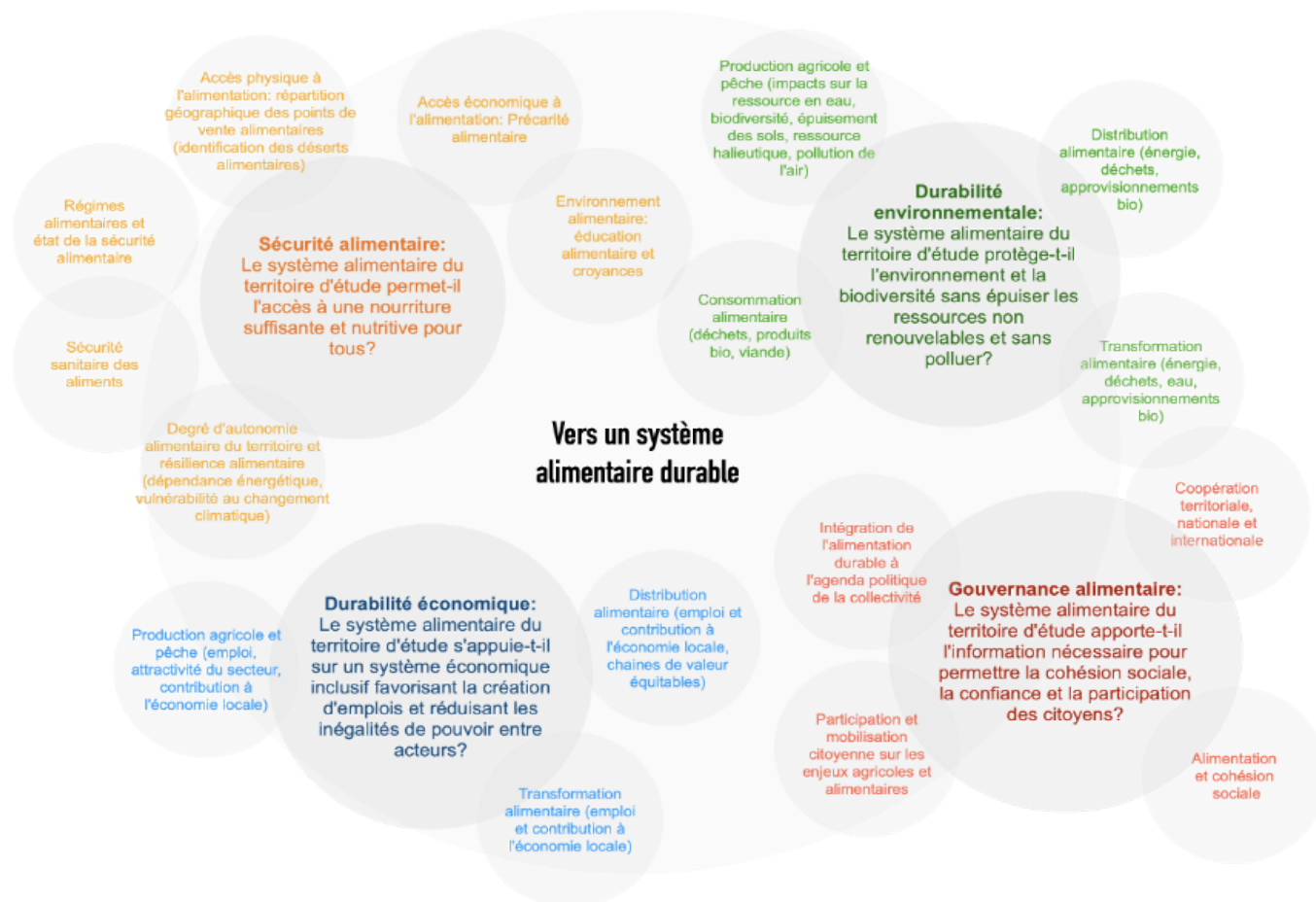
Bref diagnostic de la durabilité du système alimentaire de PF

1. Introduction

Le diagnostic est un outil essentiel et préalable à la construction d'une stratégie politique et multi-acteurs sur un territoire. Il permet d'établir une base de connaissances commune et partagée entre des acteurs dont les champs d'action et préoccupations ne se croisent à priori pas. Le diagnostic général appliqué à l'échelle de la PF a permis d'identifier les grands enjeux sociaux, économiques et environnementaux du système alimentaire depuis l'étape de production, jusqu'à la consommation et la gestion des déchets, en passant par le transport, la transformation, la distribution, et la commercialisation. Compilé à l'identification des acteurs, le diagnostic met en lumière l'organisation de la gouvernance locale et nationale des enjeux agricoles et alimentaires.

Le diagnostic réalisé présente des résultats principaux pour chacun des 4 axes d'un système alimentaire durable dont les multiples sous-composantes sont présentées sur la figure 6.

Figure 6 : Les 4 axes d'un système alimentaire durables et sous-composantes (Let's Food, 2021)

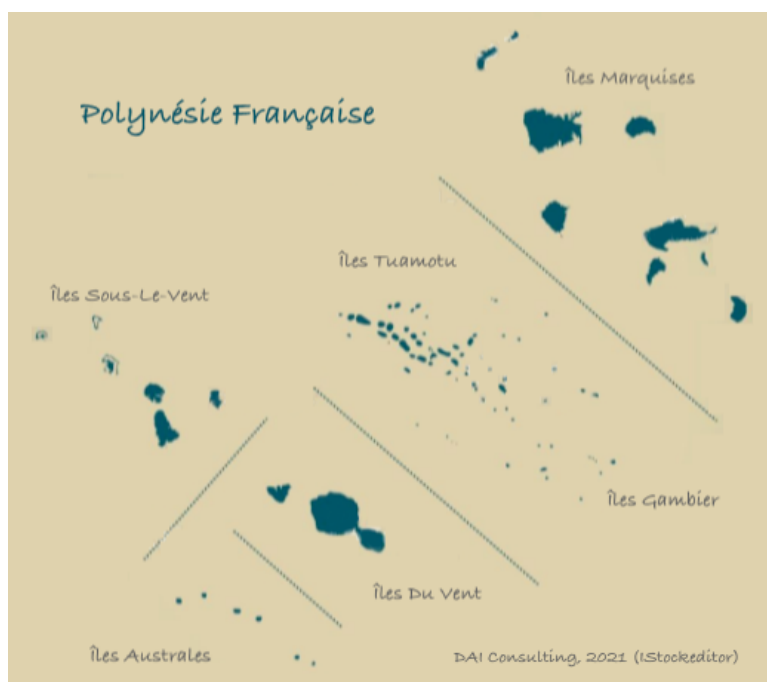


A l'échelle de la PF, le diagnostic présente :

- les problématiques générales du territoire concernant les enjeux alimentaires et agricoles et les freins au changement et les éléments qui bloquent le développement d'un système alimentaire durable, sain et résilient ;
- les projets et initiatives qui participent d'ores et déjà à adresser ces problématiques (politiques publiques, entreprises, associations et citoyens) et qui présentent des leviers pour la mise en place d'un système alimentaire durable. La présence d'acteurs et d'initiatives permet de comprendre si la problématique est identifiée et si les réponses apportées sont suffisantes/adaptées.

2. Carte d'identité du territoire de Polynésie française

La Polynésie française est un Pays d'outre-mer (POM) au sein de la République Française, situé dans le Sud de l'océan Pacifique, à quelques 6 000 km à l'Est australien. Elle comprend 121 îles, dont 72 habitées, ainsi que les espaces maritimes adjacents. Les îles sont regroupées en 5 archipels divisés en 5 circonscriptions administratives : la subdivision des îles du Vent (IDV) (archipel de la Société), la subdivision des îles Sous-le-Vent (ISLV) (archipel de la Société), la subdivision des Tuamotu-Gambier (archipel des Tuamotu et archipel des îles Gambier), la subdivision des Australes et la subdivision des Marquises. L'autonomie de la PF est régie par l'article 74 de la Constitution. Ainsi elle se gouverne librement et démocratiquement, par ses représentants élus et par la voie du référendum local, dans les conditions prévues par la loi organique du 27 Février 2004.



Population et urbanisation

Au cours des deux dernières décennies, la population de Polynésie française a augmenté de 41 900 habitants. Elle était de 237 400 habitants en 2000 et de 279 300 fin 2020. De 2019 à 2020 la population a augmenté de 900 personnes (+0,3 %), un rythme plus faible qu'auparavant. La hausse est la plus forte dans les IDV qui concentrent également 75 % de la population. Sur Tahiti et Moorea le processus d'étalement urbain se poursuit. Alors qu'on a pu observer par le passé un fort exode depuis les archipels les plus éloignés vers les centres urbains où se concentrent l'essentiel des activités économiques et infrastructures, la répartition de la population par archipel évolue peu avec 13 % dans les ISLV, 6 % aux

TG, 3 % aux Australes et 3 % aux Marquises. Les départs de Polynésie sont plus importants que les arrivées et un jeune de 18 à 25 ans sur dix quitte le territoire.

Moteurs économiques

Si les îles du Vent sont caractérisées par la prééminence du secteur tertiaire dans l'économie, avec 77 % des entreprises inscrites au RTE de juin 2018 et 80 % des actifs occupés dans le tertiaire (ISPF, 2017), c'est moins le cas pour les archipels (44 % des entreprises) qui conservent un secteur primaire encore vivace (23 % des actifs occupés en 2017 et 47 % des entreprises en juin 2018). Le tourisme avec l'administration publique demeure le premier employeur des archipels : en moyenne en 2017, 34 % des actifs occupés contre 21 % dans les îles du Vent (53 % des actifs occupés aux Marquises, 64 % aux Australes et 37 % aux Tuamotu-Gambier). La perliculture, premier poste des exportations de biens de la Polynésie française (62 % du total) représente, avec le tourisme, la seule source de revenus pour de nombreuses familles des îles éloignées. Les archipels représentent les trois quarts des exploitations et des actifs agricoles ainsi que les deux tiers des productions végétales du pays (le secteur primaire : 3 % des salariés mais 17,7 % des actifs). Coprah, pêche et artisanat représentent des activités traditionnelles de subsistance.

Niveau de vie

20% de la population vit sous le seuil de pauvreté relative monétaire (46 000 F.CFP / mois / unité de consommation, soit moins de 30 000 F.CFP / mois pour un individu). Plus de la moitié de la population vit au sein de ménages comprenant une famille nombreuse ou plusieurs familles. La répartition des revenus est inégalitaire. Par archipel, seule la dépense des îles éloignées progresse, témoignant d'une monétisation de leur économie. Un Polynésien sur deux est sans emploi et le pays compte 95 100 actifs. Le taux de chômage est estimé à 14,5 % par l'ISPF en 2018, soit 16 000 personnes (ISPF, 2020). Cependant l'ISPF considère que le halo du chômage englobe 23 200 personnes supplémentaires inactives, souhaitant occuper un emploi, mais n'étant pas disponibles ou n'étant pas en recherche active. La précarité touche principalement les jeunes et les mères de famille. Seulement 44 % de la population de plus de 15 ans déclare occuper un emploi dans une économie en grande partie tertiaire. Si l'accès à l'eau et à l'électricité évolue peu, l'accès à internet progresse mais les écarts entre les archipels restent très importants.

Aperçu de l'agriculture et de la pêche

La superficie agricole de la PF s'élève à 39 159 hectares dont 29 000 ha de cocoteraies, 7 000 ha de pâturages et 3 000 ha de cultures rassemblant environ 250 000 animaux (Ministère du développement des activités du secteur primaire, 2012). L'agriculture est en baisse : 5 649 actifs en 2012 vieillissants : 49 ans en moyenne lors du RGA de 2012 ; perte du foncier agricole liée au mitage des zones agricoles (Ministère de l'économie verte et des domaines, 2020). Le coprah (première production en volume), fait depuis longtemps l'objet d'une politique de soutien du gouvernement, car vu comme un outil majeur de lutte contre la désertification démographique des îles. L'espace maritime de la Polynésie française (ZEE) s'étend sur plus de 5 millions de km² avec une surface lagunaire représentant environ 15 000 km² permettant d'allier les activités de pêche industrielle hauturière alors en hausse (+ 4,1 % en 2019) et tournée partiellement vers l'export et les activités de pêche traditionnelle côtière ou lagunaire.

État des ressources

Les pressions qui s'exercent sur le milieu naturel de PF varient en fonction des archipels : développement économique, croissance démographique, urbanisation, introduction de nouvelles espèces animales ou végétales, pollutions variées, etc. Elles entraînent une pollution des milieux, notamment des sols, eaux, air, (rejets ménages, industries, activités agricoles, perlicoles, décharges sauvages), une destruction des milieux naturels (défrichement, urbanisation, carrières) ou encore une surexploitation des ressources (collecte, pêche, chasse : disparition ou réduction de la taille de certaines populations d'espèces animales et végétales).

Les quantités de déchets sont de plus en plus importantes et représentent un défi de taille pour la Polynésie française qui doit faire face à des contraintes fortes liées à l'étendue de son territoire, à la dispersion et l'éloignement des îles, aux faibles surfaces disponibles notamment sur les petites îles et atolls peu propices à l'enfouissement des déchets, etc.

3. Axe 1 : Sécurité alimentaire et nutritionnelle

Le système alimentaire de PF permet-il l'accès à une nourriture suffisante et nutritive pour tous ?

Pratiques et régimes alimentaires - Accès physique - Accès économique - Environnement alimentaire - Sécurité sanitaire - Degré d'autonomie du territoire

3.1. Généralités

Le système alimentaire polynésien s'est vu impacté par des changements très rapides au sein des deux derniers siècles à travers un triple processus d'évolution : la christianisation, la colonisation et la monétarisation. Des mutations historiques du système alimentaire et des consommateurs polynésiens ont donc pris place, tant au niveau des techniques de production que du choix des aliments (Serra-Mallol, 2010). « En moyenne, en Polynésie française, les principaux équilibres sont respectés dans la répartition entre les glucides, protéines et lipides. La consommation de sucres (sauce sucrée, biscuit, boisson, etc.) et de sel (sauce soja, sauce Maggi) dépasse nettement les recommandations des organismes internationaux. L'observation par subdivision montre une répartition homogène, cependant les niveaux d'apports énergétiques sont très distincts d'un archipel à l'autre et reflètent des modes de vie différents (ISPF 1, 2019).

Quatre régimes types relatifs à l'alimentation des habitants de Polynésie française sont identifiés et mettent en exergue des comportements à risque. Le premier régime alimentaire note une teneur en amidon élevée. Plus du tiers des ménages de cette classe dispose de revenus très faibles. Le second a une teneur en sucres élevée. La moitié des ménages appartient aux catégories sociales les plus aisées. Le troisième régime montre une forte teneur en protéines. Les agriculteurs et les populations des Australes et des Tuamotu-Gambier y sont surreprésentés. Le quatrième régime est prépondérant en lipides. Il concerne plus fréquemment les professions intermédiaires.

Les facteurs de risque associés au deuxième régime sont le diabète et l'insulinorésistance et pour le quatrième régime, les maladies cardiovasculaires et le surpoids, facteur aggravant le risque du diabète (ISPF 1, 2019).

Les conséquences sanitaires (70% de la population adulte est en surpoids dont 40 % au stade d'obésité, diabète, maladies cardiovasculaires, etc.), sociales et économiques (stratification sociale, perte de la connexion aux aliments, etc.) sont aujourd'hui indéniables (Direction de la Santé, 2021 ; Serra-Mallol, 2010) constitue une menace pour la population et le service de santé publique.

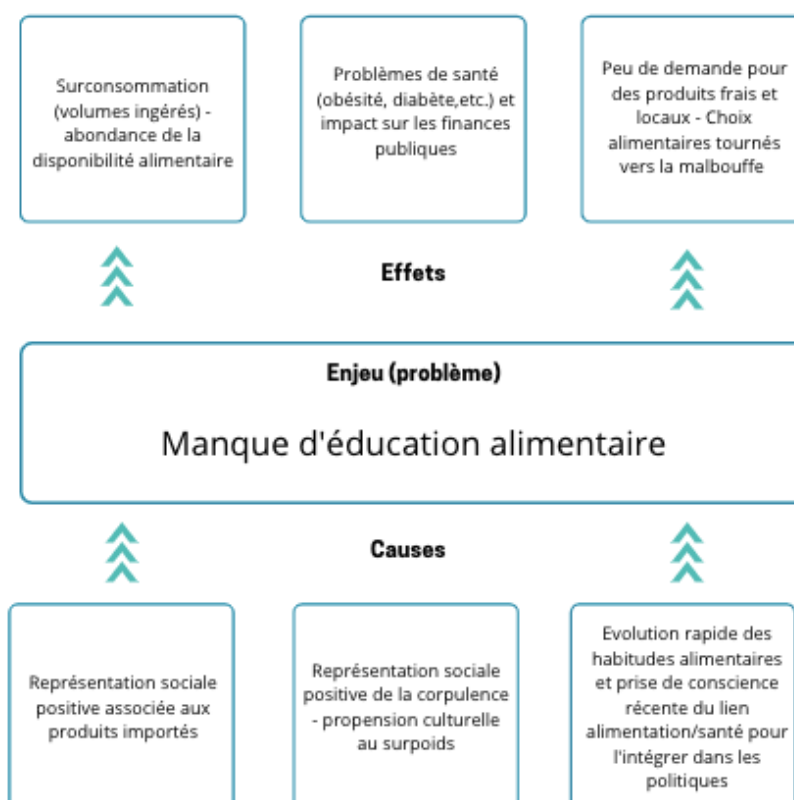
La sécurité sanitaire alimentaire est garantie par la Direction de la Biosécurité (DBS) qui contrôle les productions (agriculture, élevage, apiculture et premiers produits issus des animaux comme le miel, les œufs, le lait, etc.) et par le Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique (CHSP) qui contrôle la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et l'hygiène des établissements de préparation et de distribution d'aliments. Les établissements de transformation sont principalement localisés dans les IDV et sont rares voire inexistantes selon les archipels. Ainsi, « il n'y a pas de service de contrôle fixe dans les archipels autres que les IDV » indique Audrey Szymanowicz, responsable HA du CHSP, « tout comme il n'y a pas de contrôle des marchés informels ». Les consommateurs ont confiance dans les produits locaux mais quelques scandales sanitaires passés et le manque de structures de contrôle dans les îles ont parfois détérioré l'image du local (résidus de pesticides sur les produits locaux, risques de ciguatera avec les poissons de lagon de bord de route, salmonellose, etc.) et ont parfois entraîné un report de l'image d'un produit « propre » sur les produits importés.

L'autonomie alimentaire du territoire n'est que partiellement assurée avec un taux présumé de 75 % de produits consommés issus de l'importation. Les importations de biens alimentaires progressent de 1,5 % en 2018 (IEOM, 2018) bien qu'une politique des quotas qui vise à limiter la concurrence aux produits locaux existe. La couverture des besoins alimentaires n'est que partiellement assurée par l'agriculture locale, et elle fait l'objet d'une politique de soutien active du Pays via le schéma directeur agricole 2021-2030 qui vise à accompagner la transformation de l'agriculture polynésienne vers notamment plus d'autonomie alimentaire. Avec 96 milliards de XPF d'investissements, l'agriculture sera au cœur des stratégies de développement de l'ensemble des archipels où des stratégies propres à leur contexte seront mises en place (ex : culture hors-sol aux Tuamotu ; développement de la filière viande aux Marquises, etc.) permettant de structurer l'interdépendance entre les archipels. L'autoconsommation reste fortement pratiquée selon les archipels et représente moins de 8 % de la consommation globale polynésienne (ISPF 1, 2019). Cette donnée sur l'autoconsommation mériterait d'être approfondie avec l'ISPF ayant réalisé des centaines de suivis de familles dans l'ensemble des archipels.

3.2. Arbres à enjeux

Nous avons identifié trois enjeux principaux via l'analyse de la bibliographie et les entretiens avec les acteurs ressource à savoir : le manque d'éducation alimentaire, la présence de déserts et de marécages alimentaires et la discrimination d'accès économique à une alimentation saine et nutritive.

Enjeu 1 : Manque d'éducation alimentaire



La sensibilisation aux questions d'alimentation saine est en plein essor en PF et la prise de conscience nouvelle. La volonté politique est forte et s'est traduite très récemment par des campagnes diverses (DSP « Préférez le Naturel », 2017 ; Syndicat des distributeurs et CAPL « Mangez Local », 2018), des actions en milieu scolaire (DGEE, DSP, communes et associations pour « École en Santé », 2020 ; Asae Conseil « Classes du goût », 2017)

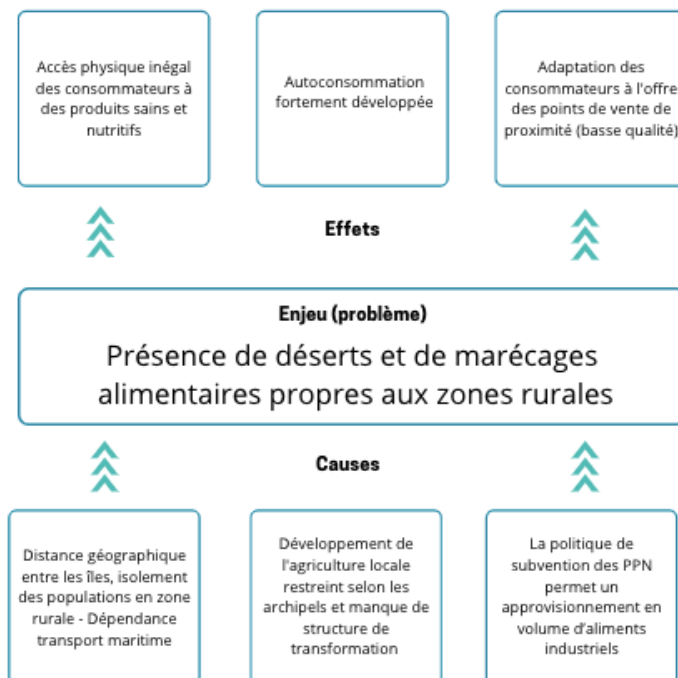
et des actions pour le grand public (Asae Conseil « village de l'alimentation et de l'innovation », ateliers culinaires, etc.).

La sensibilisation par la sphère familiale est encore peu répandue et est freinée par le manque de connaissance de la population concernant les notions de repas équilibrés, de qualité nutritive des aliments, d'apport journalier recommandé ou encore de nutriscore.

Des croyances sont également à l'origine des régimes alimentaires actuels. Ainsi pour beaucoup de Polynésiens bien manger c'est manger beaucoup : c'est le volume ingéré, l'impression physique de plaisir que procure la satiété (...). Cette façon de considérer l'alimentaire est à rapprocher à la fois de l'importance de l'apparence physique dans les sociétés traditionnelles polynésiennes et de la nécessité de « profiter » de la nourriture quand on en dispose (abondance de la disponibilité alimentaire et surconsommation)., Serra-Mallol (2010) explique qu'en 2002, le décalage entre corpulence perçue et corpulence réelle est symptomatique en PF : plus de la moitié des personnes interrogées se considèrent comme moins corpulentes qu'elles ne le sont en réalité. Les fortes et très fortes corpulences étaient signe de positionnement social en PF jusqu'au moins à la fin du XIXème siècle et sont de nos jours encore préférées aux corpulences maigres par les polynésiens. Une autre croyance d'importance est celle que les produits importés sont souvent perçus comme meilleurs que les autres, ils sont une nourriture plus « riche », qui s'éloigne de la « pauvreté » perçue de la nourriture d'hier (Serra-Mallol, 2010).

L'arrivée de certains produits alimentaires transformés tels que boissons sucrées ou produits manufacturés demeure relativement récente. Pour certaines familles, les approvisionnements peuvent s'avérer irréguliers (bateaux) et le fait que ces produits soient fortement taxés et parfois compliqués à se procurer, font qu'ils ont acquis l'image de produits rares, réservés aux populations urbaines et aisées. Ils sont souvent perçus comme meilleurs que les autres et font l'objet d'intenses campagnes publicitaires accroissant leur désirabilité (Serra-Mallol, 2010).

Enjeu 2 : Présences de déserts et de marécages alimentaires dans les archipels



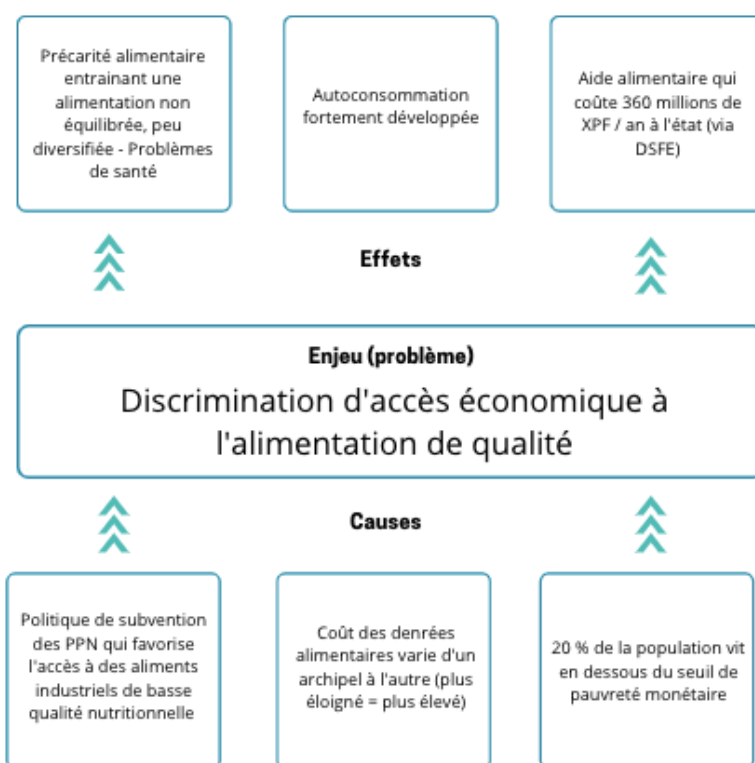
Les points de ventes sont variés en PF (des supermarchés aux marchés de proximité en passant par les points de vente alternatifs de produits en vrac et/ou biologiques) et leur répartition n'est pas homogène de par l'éclatement géographique du territoire et la répartition de la population au sein de ce territoire. On observe une concentration des points de vente classiques et alternatifs dans les zones urbaines. Les ménages s'adaptent aux magasins et à l'offre alimentaire dont ils disposent localement.

Ainsi, la structure des dépenses d'alimentation des habitants de la zone urbaine de Tahiti est particulière, puisque 60 % des dépenses alimentaires sont réalisées dans les grandes surfaces à dominante alimentaire. Inversement, la part des achats sur des points de ventes mobiles et surtout en commerces d'alimentation générale y est largement inférieure à la moyenne, reflétant aussi bien la nature du tissu commercial et le niveau de vie des ménages urbains de Tahiti, que leur mobilité sensiblement plus élevée qu'ailleurs pour se rendre dans les supermarchés aux frontières des centres urbains. Dans les communes rurales où les hypermarchés sont plus rares, les ménages ont davantage recours aux petites et moyennes surfaces alimentaires, qui représentent ainsi 35 % de leurs dépenses alimentaires contre 22 % pour les ménages urbains » (ISPF 2, 2019)

L'offre alimentaire qu'on retrouve dans les points de vente des archipels éloignés est bien souvent une offre alimentaire de basse qualité nutritionnelle (majorité de produits ultra-transformés), on peut alors parler d'une sorte de marécage alimentaire (Paturel et al. 2015). En effet les magasins proposent majoritairement des produits déshydratés ou secs (lait en poudre, café, soupes chinoises, riz, pâtes etc.), des conserves (beurre, corned beef, thon en boîte, etc.) et pour la viande souvent des lots au kg de viande importée congelée. Les arrivées alimentaires dépendent des rotations des navires (1 à 2 fois par semaine à 1 fois tous les 15 jours selon les archipels), influençant les types d'aliments disponibles dans les points de vente. De la même manière, dans les zones urbaines des IDV où l'eau courante n'est pas installée on retrouve des distributeurs de boissons sucrées qui jalonnent les rues principales.

En parallèle, l'insularité et les pratiques traditionnelles d'échanges favorisent également la consommation d'aliments de proximité tels que les tubercules, les fruits, les poissons, ou la viande de chèvre aux Marquises par exemple. Ces aliments sont généralement produits dans les zones rurales, en fonction des archipels. Les contraintes géographiques sont donc des facteurs déterminants pouvant expliquer les disponibilités alimentaires, ou l'absence de disponibilité. Aux Tuamotu certains atolls sont des sortes de déserts alimentaires (Garcia et al., 2020) c'est-à-dire des lieux sans points de vente et où l'agriculture est difficilement développée (îles coralliennes au sol non fertiles). L'offre alimentaire se limite donc principalement à ce que les bateaux apportent aux épiceries et à l'autoconsommation de poisson. Par ailleurs, certaines vallées isolées des Marquises ou des Australes où l'agriculture est largement pratiquée (îles volcaniques aux terres fertiles) ne possèdent aucun magasin de proximité à moins 2 ou 3 heures de route. Les principaux aliments consommés sont donc des produits de longue conservation (sec ou congelés : riz, pâtes, cartons de viande, poulet) aux côtés de produits frais produits par les ménages (fruit à pain, fruits, viande).

Enjeu 3 : Précarité alimentaire



L'accès économique à l'alimentation est fortement inégalitaire puisque 20 % de la population vit sous le seuil de pauvreté relative monétaire¹ (46 000 xpf / mois / unité de consommation, soit moins de 30 000 xpf / mois pour un individu). La pauvreté monétaire relative est révélatrice d'une distribution très inégalitaire des revenus entre les ménages polynésiens. Les ménages de la zone urbaine de Tahiti conservent une dépense supérieure à celle des îles et de la zone rurale. Les ménages des Australes et des Tuamotu ont une dépense monétaire (170 000 xpf / mois) égale à la moitié de celle d'une famille de Tahiti (350 000 xpf / mois). La convergence économique des archipels éloignés se poursuit, en particulier avec une monétisation de leur économie. Seuls ces territoires voient leurs dépenses comme leurs revenus progresser en 15 ans (ISPF, 2015). On constate des discriminations d'accès économique à l'alimentation de qualité, c'est-à-dire que les ménages aux revenus plus modestes et précaires ont tendance à acheter plus de pain, de céréales, de viande type cartons de poulet de 5 kg, d'huiles et de graisses que les ménages les plus aisés. Le prix reste un critère de choix et les produits les plus accessibles sont souvent des produits transformés et peu nutritifs. 23 % du budget des familles est destiné à l'alimentation en PF, c'est le premier poste de dépenses (ISPF 1, 2019). Si les prix alimentaires montent, avec un budget destiné à l'alimentation aussi élevé, le risque que la population ne puisse plus accéder à certains produits de qualité et soit obligé de se tourner vers les PPN est bien présent.

A noter que l'aide alimentaire de la DSFE en PF coûte 360 millions de XPF en 2019 aux caisses de santé du Pays et concerne environ 13 000 personnes dont 8 % sont dans les archipels autres que les IDV.

Les familles aux plus bas revenus améliorent leurs niveaux de vie grâce à l'autoconsommation. Les agriculteurs et pêcheurs couvrent ainsi la moitié de leur besoin alimentaire par de l'autoconsommation. Les habitants des îles Marquises et Australes satisfont la moitié de leur consommation alimentaire par de l'autoconsommation. Pourtant globalement, l'autoconsommation, estimée à 22,5 milliards de XPF, représente moins de 8 % de la consommation globale (ISPF, 2015) et est en baisse. Cela peut être interprété comme un changement des

¹ D'après l'ISPF : Le seuil de pauvreté monétaire est défini à partir de la répartition des revenus par unité de consommation de tous les ménages des Îles du Vent, il n'est donc pas absolu mais relatif. Plus précisément, la valeur du seuil de pauvreté monétaire relative est conventionnellement égale à 50% de la médiane des revenus totaux des ménages par UC.

habitudes alimentaires vers une diminution des pratiques quotidienne de pêche, d'élevage, de cueillette et de *faaapu*, au profit d'achats de denrées alimentaires dans les circuits de distribution classiques (supermarchés, épiceries). Bien que ces données sur l'autoconsommation mériteraient d'être approfondies, la tendance à la baisse représente un risque pour la résilience des ménages de Polynésie française.

Par ailleurs, la politique de subvention des produits de première nécessité (PPN : exonération totale des droits et taxes et de la prise en charge du fret maritime) permet un approvisionnement en volume d'aliments industriels de masse. Bien qu'il existe des produits frais comme la tomate, la laitue, le chou ou le concombre local en PPN, la majorité reste des produits de basse qualité nutritionnelle (pâtes, riz, huiles, cuisses de poulet congelées, farines, etc.). Par ailleurs, le dispositif institutionnel visant à imposer une marge de détail limitée à +35 % s'est vu modifié par l'Arrêté 225 CM du 16/02/2019, entraînant une libéralisation des marges sur la quasi-totalité des produits frais.

“Lorsque des aides alimentaires sont octroyées, elles vont bien souvent être utilisées pour acheter des PPN de longue conservation” souligne Raiteva Reguron, Direction de la Santé. De plus, le coût du transport pour approvisionner les magasins des archipels éloignés se répercute sur le prix d'achat du produit final et donc sur les consommateurs. Ainsi une boîte de conserve coûtant 250 xpf à Tahiti pourra se retrouver à un prix 700 xpf aux Tuamotu.

3.3. Des initiatives locales inspirantes

La troisième partie du diagnostic fait état d'un inventaire général, non exhaustif, d'initiatives inspirantes permettant de tendre vers un système alimentaire plus résilient. Ci-dessous un extrait d'initiatives identifiées permettant de répondre aux trois principaux enjeux soulevés précédemment, à leur échelle géographique.

- **Développer l'éducation alimentaire**

Campagne “Préférez le naturel” - 2017

Préférer plutôt qu'interdire : les autorités se veulent pédagogues vis-à-vis des Polynésiens. Les chiffres concernant les maladies liées aux régimes alimentaires sont stables depuis quelques années mais ils sont alarmants c'est pourquoi la Direction de la Santé lance une campagne de prévention. Privilégier les produits naturellement sucrés plutôt que ceux bourrés de sucres ajoutés, c'est le message que font passer ces trois visuels modernes montrant des sucettes et glaces faites de pastèque ou de litchi, et un ananas en forme de canette de soda, avec le slogan « Préférez le naturel. »



- **Marécages et déserts alimentaires : Améliorer l'accès à des produits de qualité dans les zones isolées**

Mon fa'a'apu durable - 2020



Au travers du programme Mon Fa'a'apu Durable, Te Ora Naho (FAPE) propose de sensibiliser le grand public et les agriculteurs à l'agroécologie, soit un ensemble de techniques ancestrales et modernes permettant d'assurer une production agricole respectueuse de l'environnement et donc de **développer l'autonomie des familles souhaitant se lancer dans un petit jardin nourricier**. Lors des ateliers Mon Fa'a'apu Durable, les participants appréhendent quelques techniques d'agroécologie de base telles que le design de son jardin, la fertilisation de son sol, le paillage, le compostage, l'utilisation de plantes-service, l'agroforesterie, etc. Environ 150 personnes ont pu bénéficier de cette formation

- **Précarité alimentaire : Permettre l'accès à une alimentation saine aux personnes à bas revenus**

Jardin partagé de Hotu ora no Erima - 2012

Entre mer et montagne, sur les hauteurs de la commune de Arue, se dressent les "jardins partagés Hotu ora no Erima". C'est un projet social qui existe depuis 2012. Dix familles du quartier Erima ont ainsi pu louer une parcelle de terre d'un terrain domanial mis à disposition, pour produire leurs fruits et légumes biologiques grâce à cette initiative. Choux, salades, aubergines, pota, tomates..., ce potager luxuriant, situé près du quartier social de Erima, est né d'une envie forte de revaloriser habitants et espace communal. Les surplus de production sont même aujourd'hui revendus par les familles.

Cette initiative permet donc une meilleure résilience alimentaire des ménages qui ont accès à leurs propres produits frais et qui ont pu voir une légère augmentation de leur revenu mensuel.

3.4. Conclusion axe 1

Globalement, le système alimentaire du territoire ne permet pas un accès à une nourriture suffisante et nutritive pour tous et l'enjeu d'accès apparaît comme multifactoriel.

La précarité alimentaire touche près d'un quart de la population et bien qu'elle soit compensée par l'autoconsommation (lorsque possible) il en résulte que ces consommateurs n'ont pas toujours accès à une alimentation diversifiée, saine et nutritive. Le coût de l'alimentation en PF est élevé (et accentué par le transport maritime) et les politiques des PPN favorisent une majorité de produits de basse qualité nutritionnelle. Lorsque des aides alimentaires sont octroyées, les PPN de longue conservation sont privilégiés à l'achat.

Il existe également une inégalité d'accès physique à une alimentation saine et nutritive qui s'explique en partie par la distribution des points de vente alimentaire (qui varie fortement au sein des îles et en fonction des archipels) et par la basse qualité de l'offre alimentaire qu'offre ces points de vente (déserts et marécages alimentaires). Les potentialités agricoles propres à chaque archipel déterminent également l'offre actuelle des îles en produits frais. Enfin, même en imaginant que l'offre s'améliore, la question du besoin d'éducation reste centrale afin de tendre vers un changement des habitudes alimentaires et des perceptions sociales qui y sont liées.

Les initiatives qui concourent à améliorer ces questions d'accessibilité à une alimentation suffisante et nutritive sont nombreuses sur Tahiti et Moorea mais sont encore peu répandues dans le reste des archipels (cf. partie Les initiatives, projets et actions recensées). Elles vont permettre d'inverser les tendances dès lors qu'elles représenteront le fonctionnement majoritaire du système.

4. Axe 2 : Durabilité environnementale

Le système alimentaire de PF protège-t-il l'environnement et la biodiversité sans épuiser les ressources non renouvelables et sans polluer ?

Production agricole et pêche : Impacts - Distribution alimentaire : déchets, approvisionnement, évolution du nombre de commerces - Transformation alimentaire : déchets, approvisionnement, filières locales - Consommation alimentaire : habitudes de consommation durables, tri, valorisation

4.1. Généralités

Le rapport de Meyer et al. (2005), estime que la Polynésie française est la collectivité d'outre-mer comportant le plus grand nombre d'espèces éteintes ou menacées. « L'agriculture, la pêche, l'aquaculture et la perliculture sont des activités s'appuyant directement sur l'exploitation des ressources naturelles et dépendant fortement de la qualité des habitats naturels et de leur bonne santé. » (VertigoLab, 2019).

En Polynésie Française comme dans le reste du monde, les petites unités de production agricole à caractère familial sont les plus nombreuses. Malgré leur taille réduite et leur poids économique modeste, elles sont les plus nourricières et ont recours à la diversification des activités et aux principes de l'agroécologie². Elles sont, par conséquent, les plus résilientes face aux risques agricoles, en particulier liés au changement climatique (sécheresse, nuisibles, etc.). Elles constituent un socle pour maintenir les usages traditionnels au niveau des ressources naturelles et contribuer à la préservation de la biodiversité. Elles permettent le maintien des liens intergénérationnels puisqu'elles font souvent appel à une main d'œuvre familiale et se transmettent de parents à enfants. Ces exploitations participent à la sécurité alimentaire de la population. Elles contribuent également à la qualité paysagère. L'agriculture biologique certifiée est pratiquée sur 260 hectares par une 40 aine d'agriculteurs et une 10 aine d'entreprises d'agro-transformation (Données BSE, Février 2021). L'agriculture biologique représente moins de 2 % des surfaces agricoles de Polynésie. La pêche cumule environ 600 pêcheurs lagonaires (carte CAPL, 2019), 400 unités de pêche côtière et une 60 aine de navires hauturiers (Vertigolab, 2019). En PF ce sont les exploitations à caractère commercial et la pêche hauturière et côtière qui impactent principalement l'environnement et la biodiversité de par leurs pratiques (cf. arbre à enjeu 1).

Pour rappel, la partie professionnelle de l'activité agricole ou de pêche n'est pas représentative du poids social des filières comme le souligne les chiffres du RGA (2012) qui fait état d'environ 16 000 personnes travaillant sur une surface agricole ou encore les chiffres de l'étude du budget des familles (2015) faisant état de plus de 3 /4 des poissons en dehors de la zone urbaine de Tahiti qui sont autoconsommés.

Il existe de très nombreuses entreprises de transformation artisanale, formelles et informelles, qui valorisent les produits locaux (bananes séchées, chips de taro, confitures, lait de coco, *mitihue* etc.). La question du bio n'est pas encore prioritaire à l'esprit des entrepreneurs. « Le bio est un plus, il n'est pas au centre de la problématique. Si déjà on peut travailler les produits locaux c'est bien » explique Hautia Prokop, Directrice de Tahiti Dry Factory. Le marché n'est pas encore moteur pour agir sur l'offre. La norme Bio Pasifika est en cours de revue pour être appliquée prochainement à la transformation mais le pourcentage d'exploitations bio certifiées est encore trop faible pour approvisionner la transformation.

À l'échelle industrielle, l'agrotransformation concerne principalement les boissons sucrées et alcoolisées, la boucherie (1 abattoir) / la charcuterie, le lait frais et le poisson issu de la pêche hauturière. La notion de pêche durable concerne cette dernière mais peu de communication ou de sensibilisation locale existe. Les unités de transformation agroalimentaires sont principalement implantées dans les IDV. Elles nécessitent d'importants

² L'agroécologie dans ce texte fait référence à un ensemble de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et qui s'inspirent des lois et des équilibres de la nature

volumes en eau ce qui limite leur développement dans certains archipels (Tuamotu, Marquises). Par ailleurs les entreprises doivent faire face à une importante problématique d'approvisionnement en matière première qui conditionne bien souvent leur succès (cf. arbre à enjeu 2).

La distribution en PF est composée d'une 20 aine de supermarchés (IEOM, 2004) et la première grande surface date de 1980 (Serra-Mallol, 2010). Aux côtés d'environ 981 magasins d'alimentation mixtes et supérettes, ils proposent une offre alimentaire principalement importée. Géographiquement, 49,3 % des commerces de détail sont situés en zone urbaine à Tahiti (IEOM, 2004). Des marchés fixes couverts existent à travers tous les archipels mais les acteurs ne se les sont pas appropriés : préférence pour vente en bord de route gratuite. Les commerces de proximité subissent encore davantage la concurrence des grandes surfaces et sont en baisse. Or d'un point de vue environnemental, les grandes surfaces restent plus impactantes que les petits commerces de proximité : consommation d'énergie importante.

L'offre en produits biologiques et l'approvisionnement en produits locaux concerne principalement les grandes et moyennes surfaces qui ont souvent leur propre exploitation agricole (ex : Wan).

La restauration publique et privée fait des efforts pour travailler avec des produits locaux. Seuls quelques restaurants proposent un approvisionnement 100 % local et certaines cantines scolaires essaient d'intégrer des produits de saison. Cependant ces initiatives restent anecdotiques et la majorité des produits proposés est tout de même importée.

Enfin, d'un point de vue de l'impact de la consommation sur l'environnement, on note que la consommation de viande a plus que doublé en 20 ans. Un polynésien consomme en 2018 environ 270 g de viande quotidiennement et seul 4 % de ces besoins sont produits localement (27 000 tonnes importées en 2018 (Ministère de l'Économie verte et du Domaine, en charge des mines et de la recherche)). Outre l'impact lié au transport, la viande a un impact sur l'environnement à sa production : déforestation nécessaire pour installer les élevages ou faire pousser l'aliment pour animaux, consommation en eau, gaz à effet de serre.

Aucune action significative de sensibilisation à la réduction de sa consommation ne semble entreprise. La consommation des produits biologiques certifiés concerne principalement les personnes avec un revenu aisé et en milieu urbain. La notion d'agriculture biologique principalement connue des métropolitains est activement mise en avant, notamment via le logo local Bio Pasifika qui semble encore peu connu (communication tv, etc.) à l'échelle de la PF. Enfin le tri, la valorisation des déchets et les mesures anti gaspillage, se mettent en place dans certaines familles, grâce aux actions de sensibilisation de l'Ademe, Fenua Ma, la Diren et ce principalement dans les IDV. Cependant elles ne sont pas encore inscrites dans les mentalités et le ramassage des poubelles reste peu organisé (mélange bac gris/bacs bleus) voire inexistant dans certaines îles. Ainsi la gestion des déchets se résume à brûler ou enfouir ces derniers, entraînant une pollution des milieux. L'ensemble des déchets générés par les filières agricoles et pêche n'est aujourd'hui que peu valorisé (cf. arbre à enjeu 3).

A la croisée entre la durabilité environnementale et la durabilité économique : Les dispositifs fiscaux tels que les aides directes ou les exonérations fiscales et leurs impacts potentiels sur l'environnement ont été étudiés à travers l'étude du Vertigolab (2019) (figure 7)

Activité	Dispositifs avec un faible impact	Dispositifs avec un impact moyen	Dispositifs identifiés comme dommageables
Agriculture	>Défiscalisation locale : peu de demandes d'agrément et demande de conformité avec la réglementation environnementale >Aides directes : aides à la production bovine, aides techniques >Exonérations fiscales et de TVA (difficile caractérisation du lien avec l'environnement)	>Aides directes à la plantation et à la production, aide à l'acquisition de matériels, aides à l'installation d'élevage <u>Impacts principaux</u> : défrichage des habitats naturels, pollutions de l'eau et des sols, déchets matériels >Aides sur le fret et FPPH (carburant) <u>Impacts principaux</u> : émissions de GES, pollutions, pas d'incitation à la baisse de la consommation de biens dommageables à l'environnement (hydrocarbures mais également produits phytosanitaires)	>Aides à l'investissement (aménagements fonciers), aides à la production <u>Impacts principaux</u> : défrichage des habitats naturels, pollutions de l'eau et des sols, déchets matériels >Fiscalité et politique douanière <u>Impacts principaux</u> : pas d'incitation à la baisse de la consommation de biens dommageables à l'environnement (produits phytosanitaires notamment) >Aides à la coprahculture (développement des cocoteraies, caisse de soutien aux prix du coprah, fret) <u>Impacts principaux</u> : Défrichage, érosion, brûlis, impact sur milieux naturels et pollutions de l'eau et des sols
Pêche	>Aides sur les cotisations sociales, exonérations fiscales	>Aides à l'exportation <u>Impacts principaux</u> : augmentation de la pression sur les ressources halieutiques si développement du secteur, empreinte carbone > Exonérations douanières (matériels de construction, appât) <u>Impacts principaux</u> : intensification de la pression sur la ressource	>Défiscalisation locale >Aides à l'investissement <u>Impacts principaux</u> : intensification de la pression sur la ressource halieutique >FRPH <u>Impacts principaux</u> : émissions de GES, pollutions, pas d'incitation à la baisse de la consommation de biens dommageables à l'environnement
Perliculture	>Exonérations fiscales et de TVA >Entreprises franches (exonérations de DSPE)	>Aide sur le grillage détaxé >Aide sur le carburant <u>Impacts principaux</u> : émissions de GES, pollutions plastiques	>Absence d'internalisation des dommages liés à la perliculture <u>Impacts principaux</u> : intensification de l'activité, pressions sur les habitats et les espèces, production de déchets, pollutions plastiques

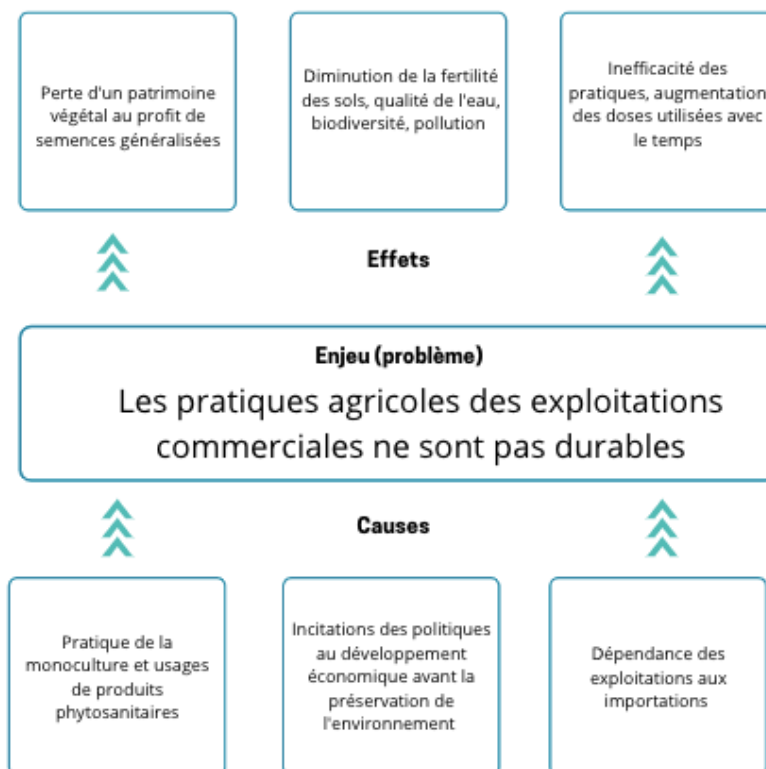
Figure 7 : Impact environnemental des dispositifs fiscaux de PF

« Des dispositifs ayant un impact positif sur l'environnement ont également été identifiés. La DAG a notamment mis en œuvre une modulation de ses aides directes afin de favoriser les projets d'agriculture biologique. De manière plus globale, l'absence d'internalisation de certains dommages environnementaux et le manque d'encadrement des activités environnementales sur le secteur primaire est la principale source d'impacts. Les dispositifs identifiés dans cet état des lieux pourraient pour la plupart d'entre eux (notamment pour les aides directes) contribuer à la durabilité du secteur s'ils étaient couplés à la mise en place de politiques environnementales fortes et à un contrôle renforcé des réglementations environnementales » (Vertigolab, 2019).

4.2. Arbres à enjeux

Nous avons identifié trois enjeux principaux via l'analyse de la bibliographie et les entretiens d'acteurs : Le manque de durabilité des pratiques de production actuelles, l'irrégularité de l'approvisionnement en produits locaux notamment pour les transformateurs (qui implique donc une faible offre de produits locaux, compensée par des importations de produits industriels en masse) et le manque de valorisation des déchets sur tous les maillons du système alimentaire.

Enjeu 1 : Les pratiques agricoles des exploitations commerciales ne sont pas durables



Les exploitations à caractère commercial, situées dans les IDV et en plus petit nombre dans les archipels des ISLV et des Australes, sont de type patronal (ou organisées sous forme d'entreprises). Elles alimentent les marchés en produits agricoles frais, fruits, légumes, vivriers et produits animaux (élevage porcin, œufs, lait, miel). Au nombre de quelques centaines, elles sont parfois réduites à quelques unités pour les « leaders de marché » dans certaines filières, notamment les plus capitalisées. Elles se caractérisent par une dépendance au pétrole, aux produits phytosanitaires et aux semences importées. Leurs pratiques ne sont donc pas durables puisqu'elles impactent fortement la fertilité des sols (enjeu très important à Tubuai), la qualité des eaux de rivières et eaux souterraines (pesticides), la biodiversité (monoculture et perte du patrimoine végétal au profit de semences généralisées, usages des pesticides), etc.

« On manque de compétences et de références tropicales (gestion des maladies, contextes pédoclimatiques, intrants, mécanisation, etc.), adaptées aux contextes polynésiens, pour accompagner la mise en place de pratiques durables » précise Marc Fabresse, CAPL.

Le Schéma Directeur Agricole, 2021-2030 prévoit de déployer la transition agroécologique et biologique via un certain nombre de mesures (recherche développement, fermes pilotes, etc.). Jusqu'à maintenant les politiques visaient majoritairement un développement économique avant la protection de l'environnement comme en témoigne le chiffre de moins de 2 % de la production agricole locale commercialisée (fruits, légumes, vivriers) actuellement certifiée en bio. La régulation des importations de produits agricoles et la politique de protection des produits locaux ne semblent pas inciter aux changements de pratiques. Les prix du

marché étant essentiellement régulés par les décisions portant sur les importations, il y a en effet peu d'enjeux pour les agriculteurs à réduire le coût de leurs intrants et donc leur utilisation de pesticides et d'engrais (Venayre, 2012).

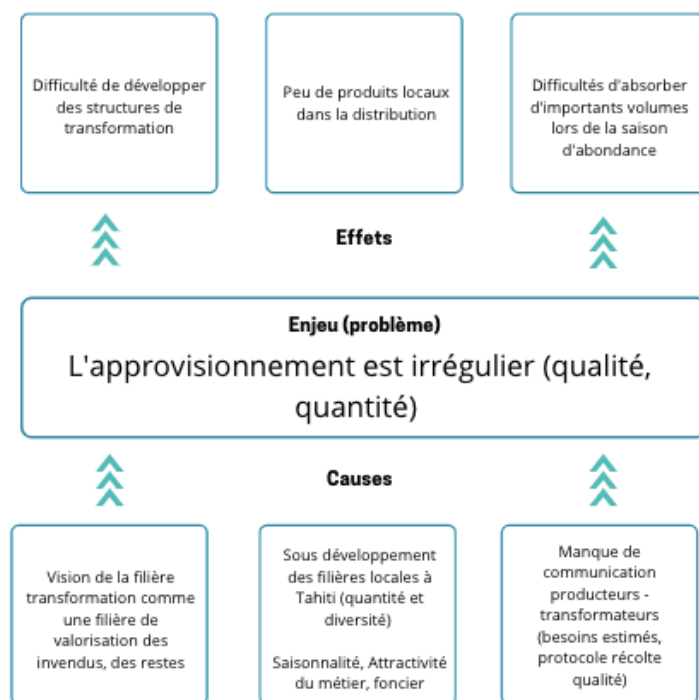
D'un point de vue de la pêche, si les petits pêcheurs ont des pratiques durables, il en ressort tout de même que "les ressources marines disponibles semblent diminuer (en nombre et en taille)" comme en témoigne Dell Lamartinière, pêcheur professionnel. L'état des ressources lagunaires et l'impact de la pêche lagunaire ou côtière sur ces dernières n'est pas connu. Or il y a un vrai risque de surexploitation de la ressource (poisson, bénitiers, crustacés, etc.) à augmenter l'effort de pêche sans mieux connaître les stocks halieutiques. L'impact de l'agriculture sur les ressources lagunaires est aujourd'hui mesuré à l'échelle des coraux (blanchissements liés aux pollutions terrigènes). Concernant la pêche hauturière, au niveau régional les stocks de thons ne sont pas considérés comme surexploités mais la limite est fine puisque les efforts de pêche ont augmenté à l'échelle du Pacifique. Ainsi, de nombreuses mesures de gestion ont été adoptées par les organisations régionales des pêches (ORGP) compétentes (WCPFC et IATTC) pour maintenir l'état des stocks (Ministère du développement des ressources primaires, des affaires foncières, de la valorisation du domaine et des mines, 2018, 2018). La filière palangrière polynésienne est en cours d'obtention de l'écocertification MSC pour la pêche du thon germon et du thon jaune ce qui tendrait à montrer l'impact relatif de la pêche polynésienne sur la ressource.

Focus sur la filière perlicole

En PF, une source spécifique de déchets plastiques est associée à l'activité perlicole. « En effet, la perliculture nécessite la mise en place de structures spécifiques, essentiellement constituées de matériel plastique. Une fois usagé, ce matériel s'accumule sur les îles, car aucune véritable solution de gestion de ces déchets n'existe aujourd'hui » (M. Crusot et al., 2020). De récents travaux, menés sur trois lagons où la perliculture est pratiquée, ont révélé l'omniprésence de microplastiques dans les eaux de surface, la colonne d'eau et les tissus d'huîtres perlières d'élevage (Gardon et al., 2020). Cette filière, bien qu'elle ne soit pas à vocation alimentaire, semble avoir des effets néfastes sur la qualité de l'écosystème marin, et donc indirectement sur la santé de ses bénéficiaires.

Enjeu 2 : Une irrégularité de l’approvisionnement qui limite la présence et la valorisation des produits locaux dans les filières de transformation

Si les produits locaux bruts sont aujourd’hui peu disponibles pour les filières de transformation, il en résulte qu’il y a peu de produits locaux transformés sur le marché de la distribution. Ainsi les distributeurs font appel à des produits importés qui vont impacter l’environnement : CO2 que libère le trajet (avion, cargos), plastique pour les emballages, consommation d’énergie, d’eau des industries agroalimentaires pour les transformer, les emballer, les stocker, etc.



Les transformateurs témoignent du manque de structuration des filières d’approvisionnement et expliquent cela par le fait que de nombreux producteurs considèrent que la transformation est un moyen de valoriser les rebuts, leurs restes de fruits et légumes, lorsqu’ils n’ont pas pu les vendre directement au consommateur « en frais ». Le prix d’achat des transformateurs, qui exigent des quantités minimales parfois, est moins élevé qu’en vente directe. Les producteurs manquent de connaissance pour calculer un coût de revient et un prix de vente minimal pour être rentable. Par ailleurs, la structuration de l’approvisionnement est rendue difficile pour les petits transformateurs qui dépendent eux-mêmes du marché : « pour nous transformateurs nos besoins sont fluctuants, on peut prendre 1 bac de *umara* et parfois 17 bacs de *umara* et ce n’est pas régulier. L’agriculteur lui il est obligé de suivre mère nature et nous le marché » précise Hautia Prokop, directrice de Tahiti Dry Factory.

Outre les volumes, un transformateur a besoin d’une régularité dans la qualité de ses produits (taux de sucre, humidité, etc.). « Un manioc récolté à huit mois sera prêt à l’emploi, mais récolté à 12 mois on ne pourra en faire que de la farine » illustre Corinne Laugrost, IAA de Papara. Aucun protocole / guide de récolte, de contrôle qualité n’existe et les producteurs ne savent pas forcément ce que veulent les transformateurs ou les distributeurs. Les entreprises sont parfois obligées d’acheter des produits de faible qualité afin de ne pas perdre leurs fournisseurs qui risqueraient de ne pas revenir si on leur refusait leur production. A l’inverse en saison d’abondance les producteurs et transformateurs ne sont pas en capacité de récolter et d’absorber les volumes disponibles. Leurs statuts ne sont pas adaptés pour faire appel à des emplois saisonniers. La saisonnalité de l’agriculture entraîne une saisonnalité de la transformation. L’irrégularité de l’approvisionnement semble aussi liée au fait que les entreprises de transformation sont majoritairement situées sur Tahiti où le potentiel de production agricole est sous développé (difficulté d’accéder au foncier,

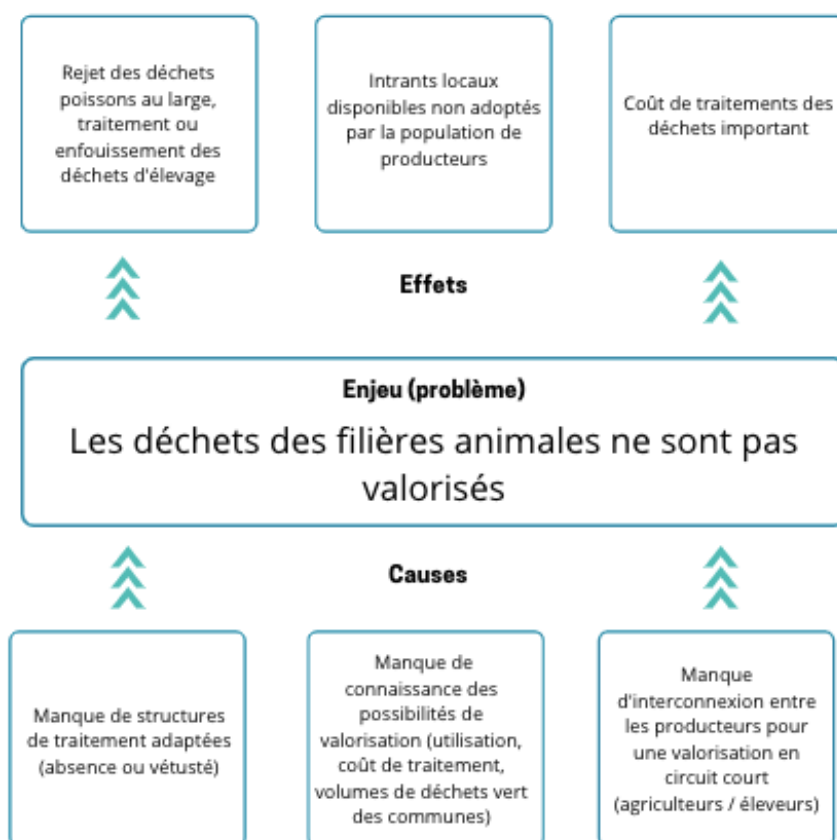
peu de diversité), obligeant parfois les entreprises à s'approvisionner depuis les archipels voisins, ce qui complique la chaîne d'approvisionnement.

Le manque de connaissance et de suivi concernant les volumes et la qualité dont peut avoir besoin un transformateur (volumes qui vont fluctuer avec le marché) et les types de produits et volumes que peuvent produire les producteurs (qui vont fluctuer avec la saison et l'envie de travailler du producteur parfois : manque d'attractivité), empêche une structuration de l'approvisionnement.

Pour l'élevage, l'enjeu n'est pas du tout le même puisque l'intégralité de la production de viande locale est absorbée par le marché qui manque de matière première produite sur le territoire.

Le manque de structure de l'approvisionnement pour la filière pêche va principalement concerner le manque de traçabilité et de professionnalisme associé à la filière lagonaire (absence de statut des pêcheurs) qui limite l'approvisionnement en produits frais par les acteurs de la distribution formelle (magasin, hôtels et restaurants). Dans les îles, la régularité de l'approvisionnement des distributeurs (hôtels, pensions, etc.) va aussi dépendre de la météo et de la motivation du pêcheur à sortir en mer. "Les privés vont importer le poisson depuis Tahiti au besoin mais semblent privilégier les pêches locales avant tout" souligne Arsène Stein, Direction des ressources marines.

Enjeu 3 : Un manque de valorisation des déchets



Chaque jour, environ trois tonnes de restes de poissons sont jetées à environ 5 km au large de Papeete, soit environ 1 500 tonnes par an, aux frais de la Société du port de pêche de Papeete (S3P). Jeter les déchets constitue une dépense, une infraction à la législation et une perte nette de la ressource. Chaque semaine, environ 6 tonnes de carcasses animales sont enfouies, soit environ 300 tonnes par an, aux frais de l'unique abattoir de PF. Les installations de traitement des déchets sont actuellement hors d'usage. Elles permettaient de cuire et broyer les carcasses pour en faire une pâte mise gratuitement à la disposition des agriculteurs qui souhaitaient en faire du compost.

Les décideurs manquent de connaissances techniques basiques sur les coûts de traitements actuels des déchets animaux et végétaux et sur les possibilités locales de développement (huile alimentation humaine oméga 3, alimentation animale, engrais, etc.). Les mairies en charge de la gestion des déchets verts « n'ont pas de budget lié au traitement des déchets identifié » précise Valérie Antras, responsable élevage DAG, « bien souvent elles ne savent pas quels volumes sont traités à l'année et à quel coût. L'abattoir non plus ne peut nous dire quel est le coût de transformation d'un kilo de bœuf. Or c'est difficile d'imaginer du co-compostage sans pouvoir calculer les coûts ».

A micro-échelle un particulier réalise de l'engrais de poisson biologique et les usagers (producteurs) manquent de connaissance/confiance quant à l'utilisation de ce produit. Les intrants locaux ne sont pas promus auprès des producteurs polynésiens par les services du Pays en charge de développer la transition agroécologique. Enfin à plus petite échelle de valorisation, on constate un manque d'échange directe entre les producteurs (agriculteurs / éleveurs / pêcheurs) pour valoriser en circuit court les coproduits / sous-produits de chacun (déchets végétaux, lisiers de porcs, fientes de poules, etc.) et tendre vers un principe d'économie circulaire. « Si on arrive à produire nos fruits et légumes en quantité c'est grâce à notre élevage qui nous apporte des fertilisants, sinon ça ne serait pas possible » explique Eric Coppenrath, éleveur et producteur de fruits et légumes, « les producteurs n'ont pas les connaissances pour mettre en place des micro-structures, des dispositifs très simples à l'échelle de leur exploitation, pour valoriser leurs propres déchets ».

Les services du Pays s'emparent également de ces questions et des projets, co-développées par la DAG et la DRM, sont en cours (écodigesteur à venir sur Rangiroa, valorisation des boues des fonds de bassins de crevettes pour un usage agricole, etc.).

Autre : La collecte des ordures ménagères brutes est organisée en porte à porte sur l'ensemble des îles du Vent, ainsi qu'à Rangiroa et Fakarava (Tuamotu), et, pour les autres archipels, de manière partielle, uniquement sur les îles principales. Seules quelques communes ont ouvert des déchetteries aménagées, avant la redirection des déchets vers des Centres d'enfouissement techniques (CET). Dans les archipels éloignés, peu propices à l'enfouissement, les décharges sauvages prédominent et contaminent les lentilles d'eau douce et les zones de culture. La société Technival accueille en moyenne 10 000 tonnes de déchets verts et issus de l'agroalimentaire, ainsi que des boues de station d'épuration. Elle est la seule entreprise de valorisation qui produit ainsi près de 5 000 tonnes de compost par an (IEOM, 2019).

4.3. Des initiatives locales inspirantes

La troisième partie du diagnostic fait état d'un inventaire général, non exhaustif, d'initiatives inspirantes permettant de tendre vers un système alimentaire plus durable. Ci-dessous un extrait d'initiatives identifiées permettant de répondre à certains enjeux soulevés, à leur échelle géographique.

● Développer des modèles d'exploitation durable

SPG BioFetia - 2011

L'association BioFetia est un Système Participatif de Garantie (SPG) ayant pour objet :

- de gérer la procédure de garantie des produits issus des exploitations des membres adhérents engagés en bio ;
- de susciter la création de groupes locaux SPG et de les fédérer
- de promouvoir le développement de l'agriculture biologique et du commerce équitable ;
- de rechercher et faire connaître les techniques et les pratiques culturelles en vue d'une amélioration biologique des terres et de leurs produits ;

- d'établir des rapports concrets et directs entre professionnels (producteurs, éleveurs, apiculteurs, aquaculteurs, transformateurs) et consommateurs ;
- d'informer les citoyens pour permettre à chacun de déterminer ses choix dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation, de la santé.

Le système est ouvert à tous ceux qui sont intéressés par la démarche. Chacun peut venir y contribuer en se formant pour des visites d'inspection des exploitations ou s'impliquer jusqu'à être en mesure de participer aux décisions d'attribution de la garantie, bénéficier de formations techniques, créer des points de ventes ou moyens d'écoulement alternatifs à la grande distribution dans un but de revalorisation des productions locales ainsi que par de l'animation locale (marchés communaux bio, expositions, foires, événements culturels...).

Aujourd'hui 35 opérateurs sont certifiés en bio et le SPG a mis en place 15 groupes locaux présents dans chaque archipel de PF.

● Améliorer la gestion des déchets

L'engrais de poisson de Patiri Bio - 2016

En 2016, un entrepreneur a mis en place un procédé permettant de produire de l'engrais naturel à partir des d'hydrolysat de poissons. L'engrais naturel s'appelle « IKA-FISH », et il est issu de la valorisation des coproduits des ateliers de découpes des pêcheries polynésiennes. Par sa richesse en nutriments et en oligo-éléments, il améliore la santé des plantes et augmente durablement les rendements des cultures dans le respect de l'environnement. Il accélère la production des micro-organismes du sol, et accroît ainsi sa fertilité. Il renforce les capacités de défense de la plante contre les stress et les carences, et permet de réduire l'utilisation d'engrais et de pesticides chimiques. Cette initiative apporte une réponse très intéressante à la problématique de gestion des déchets bien que l'échelle d'action soit encore minime (quelques 100 aine de kilos de déchets transformés 1 500 tonnes annuelles).

Cette solution est aujourd'hui reprise par les centres de formation des jeunes adultes et des communes soucieuses de développer une agriculture naturelle qui se détache des intrants importés.

Le programme de recherche PERLIBIO pour des collecteurs en Biomatériaux – En cours

Le présent projet vise à apporter aux acteurs de la filière perlicole une vision claire de la nature et des volumes de déchets produits par cette activité. Sur la base d'une collaboration avec la Direction des ressources marines et minières et du CRI Scion (Institut gouvernemental de Nouvelle-Zélande), il s'agit de tester de nouveaux matériaux, plus respectueux de l'environnement, afin de faire évoluer les productions vers une démarche éco-responsable. Les résultats de ce travail pourront ensuite potentiellement intéresser l'ensemble de la filière de perliculture dans le Pacifique. A noter que les biomatériaux peuvent réalisés à partir de matières premières locales comme la fibre de coco.

4.4. Conclusion axe 2

Globalement, le système alimentaire du territoire ne protège pas l'environnement et la biodiversité dans son ensemble. Le modèle d'agriculture commerciale est un modèle qui dépend fortement des importations de semences et produits phytosanitaires. Il impact la fertilité des sols, la biodiversité, la qualité des eaux etc. Il est la conséquence de politiques qui incitent au développement économique avant la protection de l'environnement. La transformation encore fortement informelle et à échelle artisanale n'impacte que peu l'environnement et valorise principalement les produits locaux. La transformation à l'échelle industrielle valorise également les produits locaux (viande, poisson, lait) à l'exception des entreprises de boisson qui de surcoût génèrent des quantités de plastique importantes. La question du bio n'est pas encore prioritaire à l'esprit des entrepreneurs et semble actuellement compliquée tant les exploitations certifiées sont encore peu nombreuses et les problématiques d'approvisionnement primordiales. La distribution impact l'environnement avec une offre alimentaire constituée de produits majoritairement importés dont les quantités de gaspillage alimentaire ne sont pas connues à l'échelle de la PF (dires Ademe 2021). La question du biologique pour les produits importés est prise en main par la grande et moyenne surface qui développe ses rayons d'offre biologique. A nouveau, la population concernée par ces achats est bien souvent celle des ménages aisés, principalement située en zone urbaine. Les consommateurs ont un impact important sur l'environnement avec une consommation de viande de l'ordre de 270 g / jour par personne. Ils n'ont pas ou peu conscientisé la nécessité de pratiquer le tri et la valorisation des déchets organiques. Enfin, la gestion des déchets animaux de l'ensemble du système en PF reste à développer bien que les services du Pays s'emparent de ces questions (DAG, DRM) et étudient la faisabilité de mettre en place des projets de valorisation des déchets issus de la creviculture (boues), de la pêche et des filières agricoles pour la production d'intrants agricole par exemples.

Les initiatives qui concourent à améliorer ces questions de durabilité environnementale sont nombreuses à l'échelle des particuliers mais sont encore trop peu nombreuses à présenter une véritable solution technique pour le territoire de PF (cf partie Les initiatives, projets et actions recensées). Elles vont permettre d'inverser les tendances dès lors qu'elles représenteront le fonctionnement majoritaire du système.

5. Axe 3 : Durabilité économique

Le système alimentaire de PF s'appuie-t-il sur un système inclusif favorisant la création d'emplois et réduisant les inégalités de pouvoir ?

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

5.1. Généralités

Un Polynésien sur deux est sans emploi et le pays compte 95 100 actifs. Le taux de chômage est estimé à 14,5 % par l'ISPF (2018) soit 16 000 personnes. Cependant le halo du chômage englobe 23 200 personnes supplémentaires inactives, souhaitant occuper un emploi, mais n'étant pas disponibles ou n'étant pas en recherche active. Seulement 44 % de la population de plus de 15 ans déclare occuper un emploi dans une économie en grande partie tertiaire. Les mécanismes compensatoires ou distributifs de revenus vers les populations défavorisées en PF sont faibles. Ainsi, les activités du secteur primaire (pêche, perliculture, aquaculture, agriculture et élevage) apparaissent comme des axes de développement centraux pour l'ensemble des îles de PF. En effet, au-delà des enjeux purement économiques, les activités économiques du secteur primaire occupent un rôle social de premier plan : elles sont importantes par exemple pour le maintien voire le retour des polynésiens vers les îles éloignées. C'est le cas par exemple de la pêche lagonaire dont le poids économique est assez faible mais dont la valeur sociale et culturelle est forte. De même, si l'agriculture n'est pas un secteur majeur de l'économie elle constitue un secteur clé du fait de l'importance de l'autoconsommation des produits agricoles (8 % de la consommation totale de PF et jusqu'à 30 % du budget des familles dans certains archipels) (ISPF, 2015).

En 2014, le secteur primaire (regroupant agriculture et métiers de la mer) représente seulement 4 % du PIB de la Polynésie française et occupe 3 % des effectifs salariés (IEOM, 2018). La perliculture constitue la deuxième source du pays en devises après le tourisme (VertigoLab, 2019).

Les emplois du secteur primaire sont précaires du fait qu'ils se basent sur beaucoup de main d'œuvre non déclarée, familiale et du fait qu'il existe une continuité entre le jardin nourricier, la pêche nourricière et l'exploitation commerciale. Cela rend difficile la définition de statuts inclusifs qui permettraient d'améliorer l'exercice de l'activité agricole ou l'activité de pêche en matière de fiscalité, de protection sociale, de commercialisation, etc. Il n'existe pas de filière plus pourvoyeuse d'emploi de qualité et l'attractivité de ces métiers est en baisse, comme en témoigne la baisse du nombre d'exploitations agricoles et les difficultés de renouvellement de ces dernières. Par ailleurs, les producteurs agricoles doivent aujourd'hui faire face à des difficultés d'accès au foncier (cf. arbre à enjeu 1). De plus, les agriculteurs et pêcheurs déjà en activité doivent faire face à des difficultés d'accès aux marchés publics et privés (cf. arbre à enjeu 2). Afin de valoriser les productions locales sur le marché, il n'existe rien pour la pêche et pour l'agriculture un label biologique local (Bio Pasifika) a pris place. Pour la valorisation à l'international le Pays travaille sur les « *signes de qualité* » de type AOP/IGP sur les filières Vanille de Tahiti (AOP), Rhum (IGP) et autres filières à fort potentiel, telle que l'huile de coco vierge ou encore le miel (Convention de 2019 avec l'INAO).

Le secteur de l'agrotransformation, incluant les boulangeries et pâtisseries, regroupe environ 600 entreprises enregistrées dans le répertoire territorial des entreprises de l'ISPF en 2018. Bien souvent ces entreprises emploient deux salariés au maximum. Hors boulangeries et pâtisseries, le secteur possède un CA cumulé de 32 milliards de XPF dont les 15 premières entreprises représentent 85,4 %. Nombreuses petites entreprises

valorisent les produits locaux (confitures, taros, chips) mais globalement ce secteur est représenté par les charcuteries industrielles (qui valorisent la production locale encore insuffisante), les mareyeurs (qui valorisent les pêches locales), les producteurs de jus et d'huiles (qui valorisent les produits locaux et d'importants volumes de produits importés), les producteurs « laitiers » (qui valorisent la production locale encore insuffisante) et les producteurs de boissons (qui valorisent majoritairement des produits importés). Ces 15 entreprises, majoritairement implantées dans les zones urbaines de Tahiti, représentent près de 3,5 % de la production de biens et de services en Polynésie française. Les deux principaux groupes intervenant dans l'alimentaire représentent ensemble près de la moitié du CA des industries agroalimentaires - secteur global (48,5 %). Il existe une faible voire une absence de concurrence extérieure sur les productions locales, « du fait de l'éloignement géographique et des coûts de transport, ainsi que des contraintes fiscales ou réglementaires » (Autorité polynésienne de la concurrence, 2018). Les industries concernées bénéficient d'une protection face à la concurrence extérieure prenant la forme d'une barrière fiscale ou douanière visant à réduire le déficit de compétitivité entre produits locaux et produits importés (TDL, Taxe sur les boissons alcoolisées, droits de douane sur les matières premières, les emballages ou les outils industriels.) (Autorité polynésienne de la concurrence, 2018).

	Evolution 2000-2015	
	Hypermarché	Supermarché
Pain et céréales	+11,2	-7,9
Viande	+16,6	-13,5
Poisson	+16,7	-6,9
Lait, fromage et œufs	+13	-16,8
Huile et graisse	+15,4	-15,2
Fruits	+13,3	-21,6
Légumes	+16,1	-13,1
Sucre, confiture, miel, ...	+14,5	-14,7
Autres produits alimentaires	+13,3	-11,8
Café, thé, cacao	+8,1	-16,6
Eau minérale - jus de fruits	+9,1	-12,5

Figure 8 : Évolution des dépenses des produits courants selon le type de magasin entre 2000 et 2015

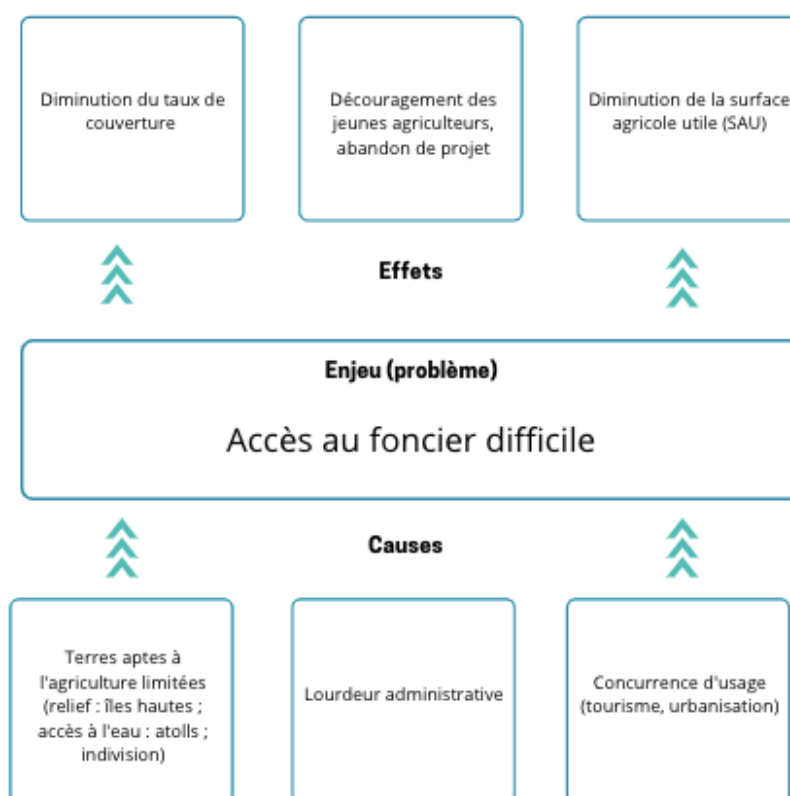
La part des hypermarchés et des supermarchés dans le secteur de la distribution spécialisée à dominante alimentaire s'est accrue en 2015 et représente 64 % du CA réalisé. Les petites surfaces (90 % des entreprises du secteur) représentent symétriquement 36 % du CA du secteur. « Le commerce à dominante alimentaire se concentre autour de trois groupes. Le 1er, Carrefour possède 60 % des parts de marché et 12 points de vente sur Tahiti, Moorea et Raiatea. Viennent ensuite les enseignes U qui détiennent 30 % des parts de marché et 10 points de vente situés à Tahiti, Moorea, Raiatea et Bora-Bora. Enfin, la part de marché de LS Proxi, plus modeste, ne dépasse pas 10 %, mais l'enseigne dispose de 8 points de vente à Tahiti et Moorea. Sur le plan géographique, les grandes surfaces à prédominance alimentaire se regroupent au sein des zones urbaines de l'archipel de la Société. De ce fait, ses habitants les privilégient. En revanche, dans les communes rurales où les grandes enseignes sont plus rares, les ménages ruraux se dirigent davantage vers les petites et moyennes surfaces alimentaires ; ils y dépensent 35 % de leur poste alimentation contre 22 % pour les

ménages urbains » (IEOM, 2019). Les études sur le budget des familles réalisées en 2001 et 2015 permettent d'illustrer l'ampleur du phénomène (figure 8). « Le commerce de détail à dominante alimentaire s'oriente vers une dichotomie avec, d'une part, des établissements supérieurs à 2500 m², et d'autre part, des magasins inférieurs à 400 m² qui résistent en misant sur leur proximité et également sur le fait qu'ils commercialisent principalement des produits à prix réglementés. Entre ces deux catégories, l'offre commerciale s'essouffle » (Autorité polynésienne de la concurrence, 2018).

5.2. Arbres à enjeu

Nous avons identifié quatre enjeux principaux via l'analyse de la bibliographie et les entretiens avec les acteurs ressource à savoir : les difficultés d'accès au foncier, les difficultés d'accéder aux marchés publics et privés, le manque de statut adapté pour les agriculteurs et pêcheurs lagonnaires et enfin le manque de formation pour les porteurs de projet de la transformation.

Enjeu 1 : Un accès au foncier difficile

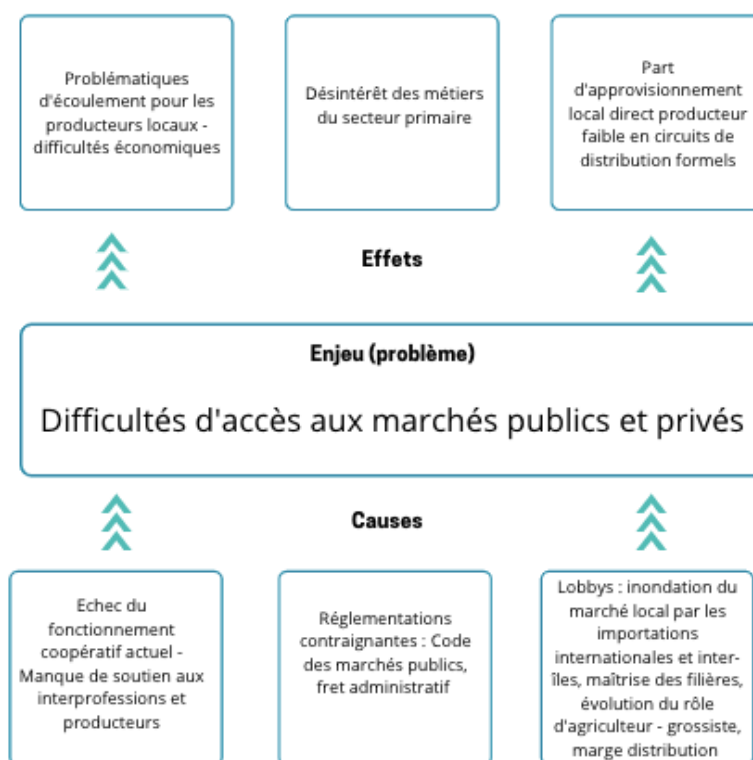


Mis en évidence comme le premier enjeu de la politique agricole, l'accès au foncier continue de représenter un obstacle important au développement de l'agriculture. En dépit d'un très vaste espace océanique et d'une zone économique exclusive importante, la Polynésie française présente une surface de terres émergées limitées (4 000 km²). De plus, les terres aptes à accueillir de l'agriculture sont limitées par les reliefs (îles hautes) ou l'accès à l'eau (atolls).

Plus généralement, l'activité agricole et l'élevage sont remis en question du fait de la concurrence avec d'autres usages (urbanisation, tourisme) pour lesquels les parties-prenantes exercent une pression sur les pouvoirs publics à l'échelle communale ou du Pays (SDA, 2021-2030). Par ailleurs, les jeunes agriculteurs sont souvent démotivés face à la lourdeur des procédures administratives de demande de terres. Dans ce contexte, il n'est donc pas étonnant que la surface agricole soit l'indicateur qui ait le plus baissé d'un recensement agricole à l'autre à l'échelle du Pays. De 18.534 Ha en 1995, la SAU est passée à 10.144 Ha en 2012, soit une surface diminuée de 45 % (Ministère de l'économie verte et des domaines, 2021).

Cette problématique d'accès au foncier pour installer des locaux est également mentionnée par les entrepreneurs de Tahiti souhaitant développer leur activité proche de la zone urbaine. « Là où il y a le consommateur de nos produits, il n'y a pas le foncier » précise Bruno Rozier, directeur du CFPPA de Moorea.

Enjeu 2 : Des difficultés d'accès aux marchés publics et privés pour les producteurs



Des difficultés d'accès aux marchés publics et privés ont été évoquées lors des focus groupes. Elles génèrent principalement des difficultés d'écoulement, des invendus chez les producteurs (pertes économiques).

Les raisons évoquées sont nombreuses et pour les « petits et moyens producteurs », les contraintes d'écoulement sur le marché public sont notamment dues au code des marchés publics. Le volet alimentaire n'est pas adapté aux spécificités locales et a été mis en place sans concertation des principaux concernés. Ainsi "les appels d'offres pour alimenter le secteur public font généralement appel à des produits les moins chers possibles et à des volumes qui ne peuvent être supportés par de petits agriculteurs locaux. Des critères sociaux, de « localisme », gagneraient à être intégrés" souligne Aude Bahour, Établissement d'Achat Groupé. Les contraintes d'accès au marché viennent également du fait que les procédures administratives ne sont pas maîtrisées par les agriculteurs en plus d'être fortement variables d'un supermarché à l'autre, d'un restaurant à l'autre ou d'un transformateur à l'autre : format de factures, format de bons de commandes, délais de paiement variables, TVA, etc.

Le manque de développement des structures coopératives qui pourraient répondre à certaines contraintes d'écoulement (manque de volumes, manque de régularité) est également pointé du doigt. "Il existe un réel besoin de subventions qui permettraient de gérer les organisations agricoles ou de la pêche" souligne, Françoise Henry, Agricultrice et directrice bénévole de la Coopérative le Marché Bio. En effet les agriculteurs semblent rencontrer des difficultés à s'occuper de l'administratif inhérent à une coopérative en plus de leur propre exploitation. Bruno Rozier, directeur du CFPPA, tempère en expliquant qu'une coopérative doit être gérée comme une entreprise, avec un but commercial et indique un manque d'accompagnement et de formation à la gestion de groupement. Ainsi, de nombreuses coopératives ont vu le jour mais n'ont pas subsisté.

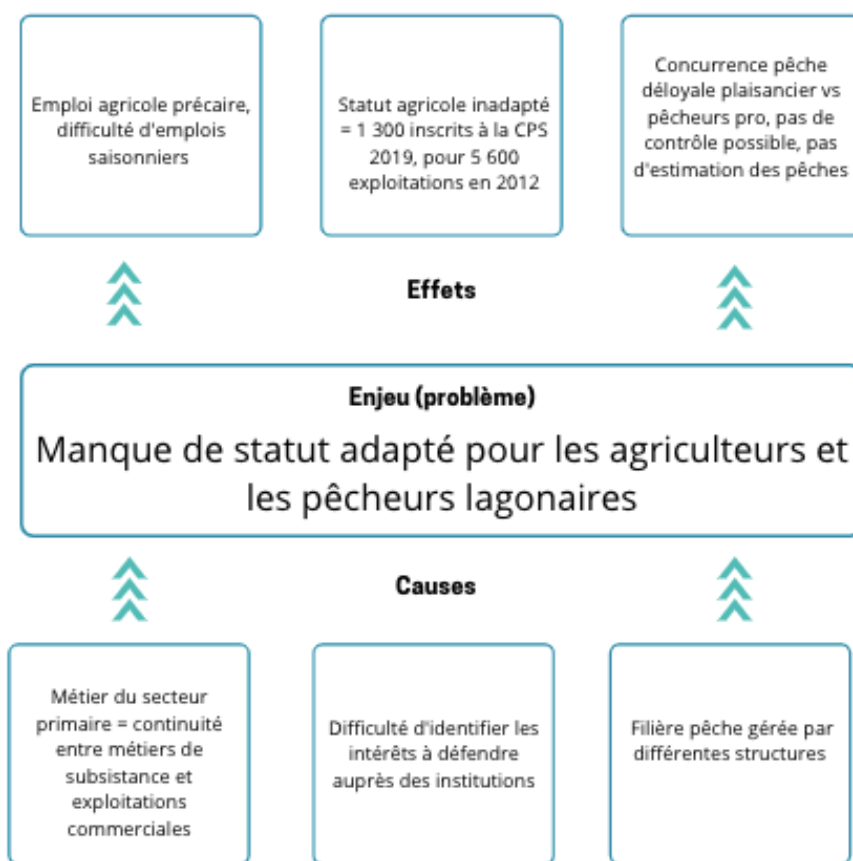
Le poids de lobbies de l'importation est également évoqué comme un frein puisque les dispositifs de taxes à l'importation apportent des recettes au territoire. Les productions actuelles ne sont pas compétitives face aux prix des produits importés car les systèmes actuels de production ne sont pas optimaux (subventions, outils, main d'œuvre, connaissances, compétences). Comme évoqué précédemment certains grands groupes maîtrisent la production de masse, la transformation des produits et enfin les chaînes de distribution. Les

produits locaux accessibles en grande surface sont soumis aux règles de la grande et moyenne distribution qui n'hésitent pas à privilégier la vente de leurs propres produits et instaurent des marges importantes (exception pour quelques produits locaux PPN). Le rayonnage est souvent facturé aux agriculteurs qui ne bénéficient pas de véritable mise en avant de leurs produits.

On souligne également une évolution du rôle d'agriculteur à celui de grossiste et une concurrence entre agriculteurs menant parfois à des pratiques déplorables visant à s'accaparer l'ensemble des stocks de graines disponibles par exemple (témoignage en focus groupe, Mai 2021).

Concernant l'élevage, les difficultés d'accès au marché évoquées sont liées au manque de structures et de garantie sanitaire, surtout dans les archipels. Ainsi plusieurs projets sont en cours pour répondre à ces problématiques notamment un projet d'abattoir aux ISLV ou encore aux Marquises. Ces projets s'accompagnent d'un déploiement d'inspecteurs sanitaires fixes dans les archipels.

Enjeu 3 : Un manque de statut adapté pour les pêcheurs lagonaires et les agriculteurs



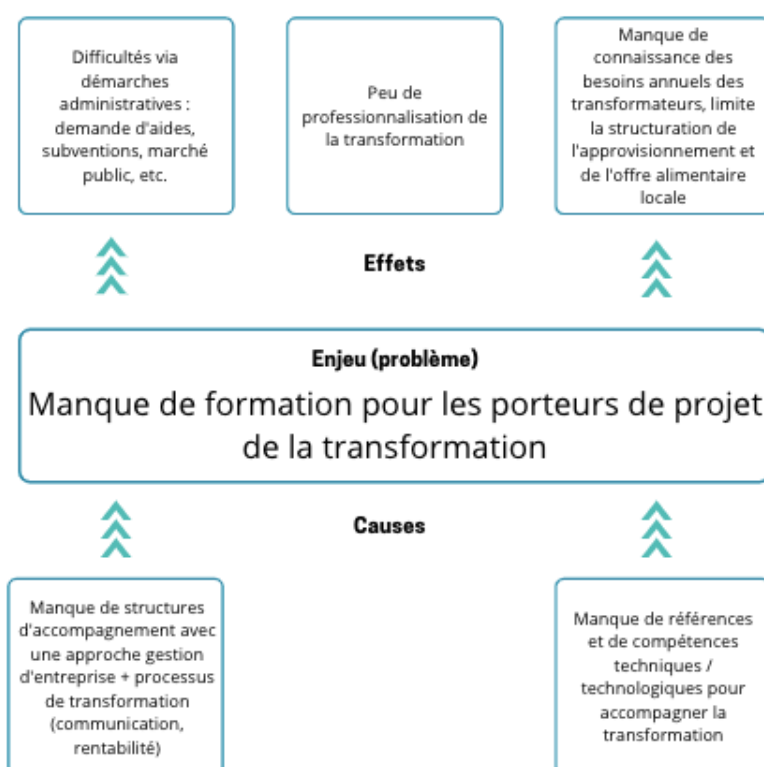
La définition et la création d'un statut d'agriculteur fait l'objet d'une orientation de développement de la politique agricole 2021-2020. « Il existe dans la typologie des exploitations agricoles en PF, un continuum depuis le « jardin nourricier » (*fa'a'apu*) aux exploitants professionnels, leaders dans l'approvisionnement des marchés structurés comme la grande distribution. Il en découle une tension dans les intérêts à faire prévaloir dans la représentation institutionnelle du « métier d'agriculteur ». La réforme de la Chambre de l'agriculture effectuée en 2013 a suscité des difficultés en lien avec les critères relatifs aux régimes sociaux qu'elle avait instaurée, dès lors que la Caisse de prévoyance sociale a considéré que l'inscription d'un agriculteur au registre de l'agriculture attestait d'une activité professionnelle source de revenus, pouvant entraîner le changement de régime social et l'inscription au régime des non-salariés, avec un rappel de cotisations sur les trois années antérieures. Faute d'anticipation et de mesures d'accompagnement, la requalification des professionnels par la Caisse de Prévoyance Sociale a donc fait chuter le nombre d'inscrits au registre, qui ne sont plus aujourd'hui que 1300 (source CAPL – novembre 2019), alors même que le RGA 2012 a dénombré 5 600 exploitations agricoles » (cf. Politique agricole 2021-2030).

La définition d'un statut de pêcheur lagonaire est tout aussi complexe et à l'ordre du jour pour la Direction des ressources marines. Alexandra Grand, chargée de la valorisation des filières pêche lagonaire indique « L'idée est de structurer la filière et de limiter la concurrence déloyale que génère la vente de ceux qui font de la pêche de plaisance ou de ceux qui sont pluriactifs, aux pêcheurs déclarés CAPL. Cependant il existe des petits pêcheurs qui ne sont pas déclarés et nous ne souhaitons pas leur porter préjudice ». Elle ajoute que la création d'un statut de pêcheur répond à un besoin de mesurer et de suivre les pêches lagonaires et leur impact sur les ressources halieutiques. Comme l'agriculture donc, la pêche répond aussi aux besoins alimentaires d'une part importante de la population, notamment dans les îles éloignées. Activité accessible à tous, elle représente pour beaucoup une activité de subsistance mais peut aussi s'exercer aussi dans un but lucratif (pêche professionnelle), récréatif (pêche de plaisance/sportive) ou une combinaison de ces activités. Elle est estimée à plus de 4 500 tonnes annuelles, répartie entre poissons de lagon, petits pélagiques et fruits

de mer tels que bénitiers, crabes ou langoustes. La production est souvent consommée sur place et complétée à Tahiti par du fret en provenance des Tuamotu par exemple. Comme pour le statut agricole il est donc difficile de définir le « métier de pêcheur lagonaire ». Le fait que la filière pêche lagonaire soit gérée par des structures différentes (CAPL et DRM) apporte une difficulté de structuration supplémentaire.

Par ailleurs, des questions demeurent : combien de tonnes réelles de poissons sont sortis chaque année des lagons de PF ? Combien de ménages en dépendent ? Quelle est le poids socio-économique de cette filière et quel est l'état des ressources marines ? Si cela était connu et reconnu, un accompagnement plus fort pourrait être envisagé de cette filière. Bien que la DRM via PROTEGE tente d'avoir une estimation de la pression de pêche sur les ressources récifo-lagonaires, un enjeu important demeure celui de la connaissance qui amène ensuite des décisions politique pour accompagner cette filière.

Enjeu 4 : Manque de formation pour les porteurs de projet de la transformation



Par manque de formation pour les porteurs de projet de la transformation on entend un besoin de professionnalisation des acteurs. En effet, bien souvent les petites structures de transformation ne sont pas formées à la gestion d'entreprise qui comporte outre le processus de production les aspects de gestion administrative, communication, marketing, rentabilité économique, développement de partenariats fournisseurs, etc. Corinne Laugrost, ingénieure qualité à l'IAA de Papara souligne que « les porteurs de projet ont de beaux projets terre à terre mais ils communiquent peu parfois ». Le manque d'évaluation économique et de projection à long terme amène des difficultés d'échange entre les producteurs et les transformateurs et par conséquent des difficultés de structuration de l'approvisionnement et de viabilité à long terme. Par manque de suivi, les acteurs des focus indiquent que les transformateurs n'ont pas toujours une idée précise des quantités dont ils peuvent avoir besoin, ni des moments où les agriculteurs pourraient répondre à leurs besoins. Cette remarque peut à l'inverse concerner les agriculteurs qui manquant de professionnalisme et d'accompagnement ne peuvent estimer leurs productions à l'année.

En parallèle il existe un manque de références, de compétences techniques et de technologies pour accompagner la transformation. L'isolement géographique du territoire freine la venue de machines pour

réaliser des tests de transformation des produits locaux et développer de nouveaux protocoles au sein de l'IAA de Papara.

“L'IAA est la seule structure gratuite d'accompagnement des projets de transformation” explique Corinne Laugrost, ingénieure qualité de l'IAA. Cette structure ne prend pas en compte les aspects de gestion d'entreprise comme le propose l'incubateur d'entreprise PRISM (10 projets suivis par an, tous secteurs confondus). Le Food and Cook Lab, situé à Moorea, est une alternative payante intéressante puisqu'elle permet de développer la transformation et notamment la conserverie via une location de locaux avec outils de transformation prêts à être utilisés.

5.3. Des initiatives locales inspirantes

La troisième partie du diagnostic fait état d'un inventaire général, non exhaustif, d'initiatives inspirantes permettant de tendre vers un système alimentaire plus durable. Ci-dessous un extrait d'initiatives identifiées permettant de répondre à certains enjeux soulevés, à leur échelle géographique.

- **Améliorer l'accès au foncier**

Création de lotissements agricoles

Le développement de l'agriculture en Polynésie française, porté par le Vice-président et ministre de l'Agriculture, Tearii Te Moana Alpha, est une priorité du Gouvernement. L'installation d'agriculteurs est notamment encouragée avec une mise à disposition, sous certaines conditions, de terres domaniales aménagées en lotissements agricoles. Ces lots sont attribués pour une durée de neuf ans, renouvelable par arrêté en Conseil des ministres, après avis de la Commission d'Attribution des Lots des Lotissements Agricoles (CALLA).

En 2021 par exemple, l'archipel des îles Sous-le-Vent représente environ 3 000 hectares de terres domaniales affectées à la direction de l'agriculture, 503 ha de surface agricole aménagée (+ 44 Ha par rapport à 2020).

- **Faciliter l'accès au marché public**

Un autoentrepreneur avec un rôle de centrale d'achat privée

Un entrepreneur qui réalise de la transformation de produits locaux propose ses services de grossiste au gestionnaire du service de restauration scolaire de Teva I Uta. Bien implanté dans la commune, l'entrepreneur a tissé des partenariats de qualité avec les producteurs locaux. Il s'occupe donc de collecter les productions de la commune, et au besoin les complète avec des produits provenant d'autres communes dans un second temps, afin de répondre aux besoins de la cuisine centrale. Il permet ainsi à des 10 aines d'agriculteurs produisant de petites quantités de fruits et légumes d'atteindre de nouveaux marchés.

- **Faciliter l'accès au marché privé**

Coopérative Le Marché Bio- 2015

Cette organisation professionnelle regroupe des producteurs certifiés en agriculture biologique répartis sur toute l'île de Tahiti. Ils travaillent individuellement, mais ils se regroupent pour la vente. Ainsi chaque producteur décharge et pèse sa marchandise en boutique, ensuite mise en rayon par un employé en CAE. Le regroupement des producteurs permet d'offrir une offre diversifiée aux clients et d'écouler les petites productions des agriculteurs à prix juste.

- **Développer l'économie sociale et solidaire via la transformation**

Food and Cook Lab - 2015

Une entrepreneuse privée s'est lancée à Moorea dans la gestion d'une structure de 250m2 qui abrite un laboratoire de transformation partagé aux normes d'hygiène et un espace de formation du grand public. Le projet Food and Cook Lab permet aux professionnels de l'alimentation et aux agriculteurs de venir transformer dans les normes d'hygiène leur produits en louant pour une période donnée les locaux. Le projet vise également à sensibiliser le grand public via des formations et des ateliers culinaires.

5.4. Conclusion axe 3

Le système alimentaire actuel de PF s'appuie sur un système économique basé sur d'importantes inégalités de pouvoir de la production à la distribution, entraînant une répartition de la valeur ajoutée au profit de la distribution et des lobbies de l'importation.

Les emplois du secteur primaire sont précaires du fait qu'ils aient besoin de beaucoup de main d'œuvre non déclarée, familiale et du fait qu'il existe une continuité entre le jardin nourricier, la pêche nourricière et l'exploitation commerciale. Le statut du métier d'agriculteur et du métier de pêcheur lagonaire est difficile à définir. Les producteurs agricoles doivent aujourd'hui faire face à des difficultés d'accès au foncier (cf. arbre à enjeu 1). De plus, les agriculteurs et pêcheurs déjà en activité doivent faire face à des difficultés d'accès aux marchés publics et privés (cf. arbre à enjeu 2) se traduisant par des difficultés économiques. L'attractivité des métiers d'agriculteur et de pêcheur est en baisse. La transformation et la distribution sont des secteurs dominés par un petit nombre d'entreprises où la concurrence est faible voire inexistante amenant à des situations d'oligopole. De nombreuses petites entreprises valorisent les produits locaux (confitures, taros, chips) et semblent de plus en plus nombreuses. Globalement le secteur de la transformation est dominé par les charcuteries industrielles, les mareyeurs, les producteurs de jus et d'huiles, les producteurs « laitiers » qui travaillent avec des produits locaux (pour certains encore insuffisamment produits localement : viande, lait) et les producteurs de boissons qui travaillent davantage avec des produits importés. Les 15 premières entreprises représentent 85,4 % du CA du secteur de l'agrotransformation. La distribution est dominée par trois grands groupes qui s'approvisionnent localement, à partir de leurs propres filières de production. Ils fixent les prix des produits à l'achat et à la vente, cumulant la marge la plus importante parmi les acteurs de la chaîne alimentaire, notamment pour les produits frais non limités par une politique de PPN depuis l'arrêté 225 CM du 16/02/2019 stipulant une libéralisation des marges sur la quasi-totalité des produits frais.

Les initiatives qui concourent à améliorer ces questions de durabilité économique sont nombreuses (cf partie Les initiatives, projets et actions recensées) et vont permettre d'inverser les tendances dès lors qu'elles représenteront le fonctionnement majoritaire du système.

6. Axe 4 : Gouvernance alimentaire

Le système alimentaire de PF apporte-t-il l'information nécessaire pour permettre la cohésion sociale, la confiance et la participation des citoyens ?

Intégration de l'alimentation durable à l'agenda politique - Participation et mobilisation citoyenne - Cohésion sociale - Coopération territoriale

6.1. Généralités

En 2010 (Serra-Mallol), « la population de PF n'a pas encore pris conscience des enjeux de son alimentation. Des prémisses de changement de comportements sont observables toutefois, relayés par les efforts d'information et de sensibilisation d'organismes publics ». Ce constat reste le même aujourd'hui avec une petite part de la population de PF davantage sensibilisée (campagnes de la direction de la santé, accès aux médias, crise Covid).

L'action publique s'empare depuis très récemment des questions de système alimentaire et cela se traduit à l'échelle du Pays par l'intégration de la notion d'alimentation durable à la politique agricole 2021-2030, face au constat présumé que 75 % des produits consommés seraient importés. Le maillon sur lequel se centrent les services du Pays est celui de la restauration scolaire. Certaines communes volontaires travaillent sur l'offre alimentaire en restauration scolaire depuis des années (partenariat éducation-SPCPF), sous l'aspect de développement économique avant tout. Une part minimale de produits locaux dans chaque menu sera imposée dès juillet 2021 via la nouvelle Loi du Pays. La Direction de l'agriculture travaille depuis quelques années sur la notion de développement d'une agriculture durable (biologique et plus récemment agroécologique).

Des outils de campagne d'information et de pédagogie du public et des responsables existent, notamment avec la Communauté du Pacifique Sud (communications sur l'équilibre de l'alimentation quotidienne, l'utilisation de produits locaux). L'accompagnement pour la prise en main des outils est tout aussi important que leur mise à disposition. Récemment la DSFE a mis en place des actions visant à réaliser des repas équilibrés, à apprendre à gérer un budget alimentaire et à faire les bons choix lors de l'achat (où les PPN, de basse qualité, subventionnés par le territoire attirent les consommateurs). Des actions des nutritionnistes auprès des gestionnaires de l'alimentation des restaurants scolaires ont permis de varier les menus et la composition nutritionnelle des repas. Les campagnes publiques sur l'alimentation (« Combien de sel dans mes aliments ? », « Préférez le naturel », etc.) sont encore trop récentes en PF pour mesurer valablement leur impact en termes de changement des comportements alimentaires (...) un organisme interministériel de prévention, financé par les taxes spécifiques sur l'achat de bières, produits sucrés a été mis en place pour concentrer les budgets de la Santé Jeunesse et Sport, Éducation, Solidarité et Famille, etc. (Serra-Mallol, 2010). Certaines actions très récentes permettent aux agriculteurs et aux distributeurs de créer de nouveaux échanges : Campagne « Manger Local » de la CAPL. D'autres actions permettent à la Direction de l'éducation d'introduire la notion de durabilité alimentaire auprès des plus jeunes grâce à des partenariats avec la Direction de la Santé, les communes, des prestataires de conseil : École en Santé, Classes du goût, Jardin pédagogiques, etc. Les associations coopèrent également entre elles, avec les services de l'État (Ademe, OFB) pour réaliser des événements de sensibilisation auprès des scolaires et du grand public ou avec les communes et les centres de formation, pour mettre en place des jardins partagés, etc.

Les actions publiques sont portées par différents maillons (État, Pays, Communes) et touchent souvent à un aspect du système alimentaire sans que leur coordination ne soit toujours assurée. Pour autant, certaines actions publiques ne sont pas forcément cohérentes : événements sportifs avec un sponsor de boissons sucrées. De plus, « l'Institut territorial de la consommation a publié des rapports critiques sur le surendettement des ménages ou l'étiquetage de produits » et ces derniers sont restés sans effet. Ces faits

« intéressent peu les médias et la population prise dans l’euphorie d’un système de consommation construit solidement depuis plus de 40 ans, par rapport à la date d’ouverture d’une nouvelle grande surface de distribution, (...), malgré les efforts des professionnels de santé » (Serra-Mallol, 2010).

D’un point de vue de la participation des citoyens dans les prises de décision, il existe peu de dispositifs aujourd’hui propres au système alimentaire dans sa globalité. A l’échelle du Pays des consultations peuvent être ponctuellement réalisées via des séminaires (agriculture, pêche), etc. La conférence agricole, aujourd’hui supprimée, permettait de mobiliser les agriculteurs, éleveurs, transformateurs, distributeurs, concernant la définition des quotas d’importation par exemple. Le SPG BioFetia offre un système de participation des citoyens à la labellisation en bio des producteurs. A l’échelle communale des conseils de quartier et comités d’action sont parfois mis en place pour traiter des sujets des déchets ou de la restauration scolaire.

A l’inverse, de nombreuses actions qui favorisent la cohésion sociale sont déjà en place : jardins partagés, jardins pédagogiques, épiceries alimentaires sur dons, aires marines éducatives, aires marines protégées, ateliers culinaires, etc. Ces actions sont plus fortement développées dans les IDV que dans les archipels aux îles isolées. Certaines actions permettent d’une certaine façon une protection du patrimoine culinaire et agricole.

L’alimentation est source de cohésion sociale sur le territoire. Plus que la consommation des produits locaux eux-mêmes, le mode de production et de préparation, étant avant très collectifs, ont marqué les esprits par le sentiment de dynamique de groupe, de joie collective (...). Cette communauté d’action est regrettée par les anciens car elle limitait des comportements « individuels » qui se diffusent plus généralement dans les zones urbaines (Serra-Mallol, 2010). Si ces comportements individuels sont fortement présents aujourd’hui ils sont encore combinés à des pratiques de réunions familiales chez soi, sur un motu ou à la mer pour partager un barbecue et du *Maa Tahiti* traditionnel, attestant d’une nouvelle tradition alimentaire polynésienne issue d’un métissage social et culturel. Enfin, des événements sportifs collectifs assurent également une forme de cohésion sociale avec une participation ouverte à toutes les générations, toutes les cultures.

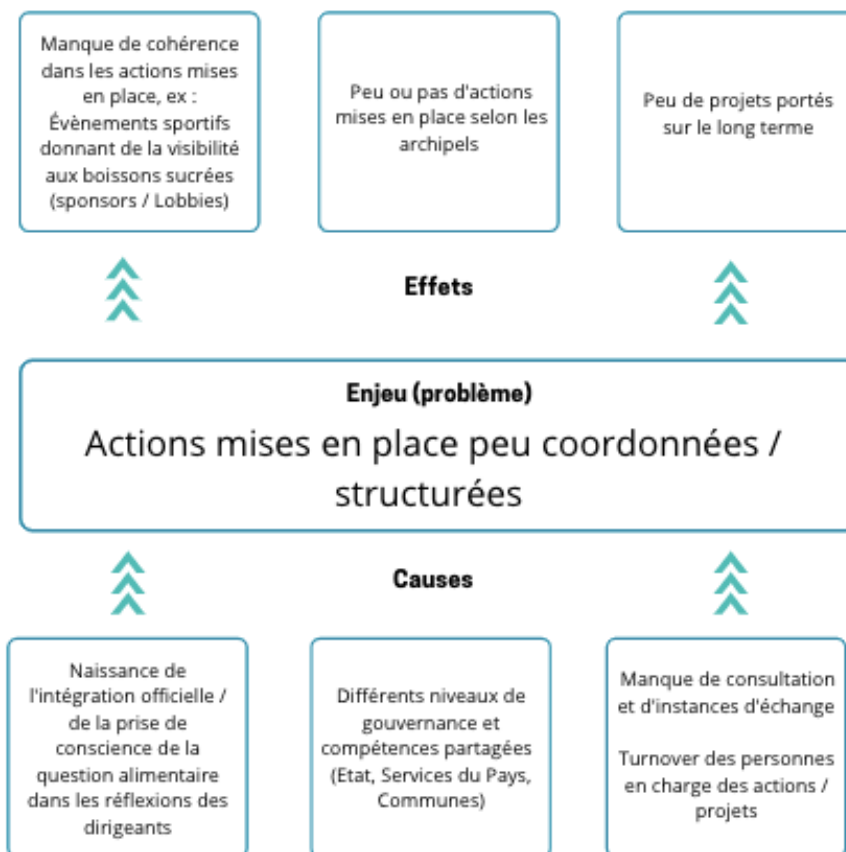
D’un point de vue de la coopération internationale, la collectivité de PF a la volonté de s’orienter vers un système alimentaire plus durable en adhérant au Réseau National des Projets alimentaires territoriaux (RnPAT). « Le RnPAT vise à mettre en réseau tous les acteurs pour favoriser la co-construction et la mise en œuvre partagée des projets alimentaires territoriaux dans lesquels les collectivités porteuses du projet de territoire sont fortement impliquées. Pour cela, RnPAT multiplie les échanges, capitalise les bonnes pratiques, produit ou coproduit des outils méthodologiques indispensables et contribue à l’amélioration des politiques publiques françaises et européennes » (RnPat, 2021).

Des changements ont été entrepris dans la gouvernance des services du Pays notamment au niveau de la DAG avec création d’un poste de chargé de mission sur le projet alimentaire territorial. Le sujet de l’alimentation semble donc être de mieux en mieux pris en compte dans les perspectives politiques.

6.2. Arbres à enjeu

Nous avons identifié deux enjeux principaux via l'analyse de la bibliographie et les entretiens avec les acteurs : le manque de coordination entre les actions mises en place et le manque de compétences et de références dans tous les domaines liés au système alimentaire.

Enjeux 1 : Un manque de coordination entre les actions mises en place



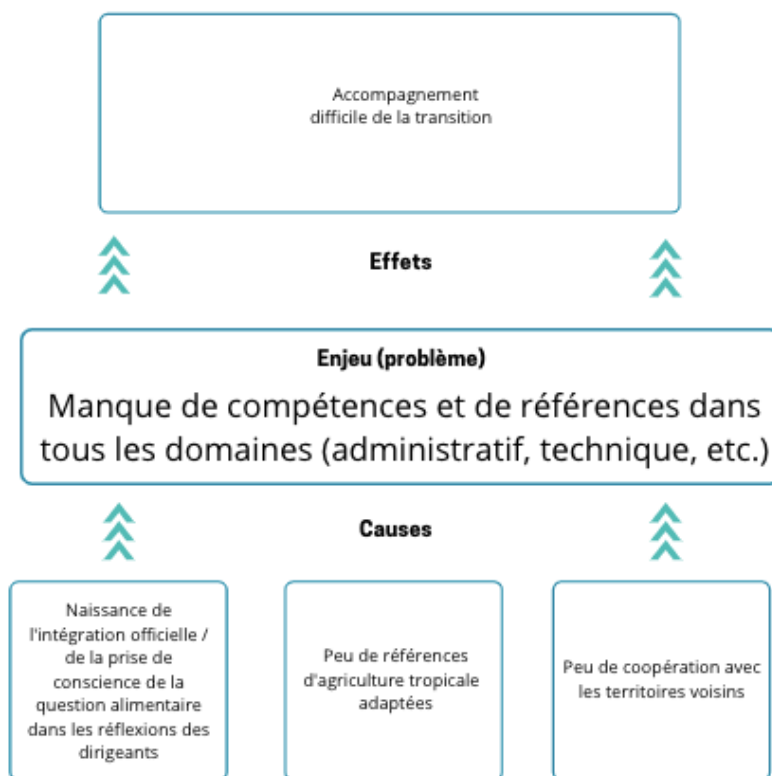
La prise de conscience et la volonté d'agir en faveur d'un système alimentaire plus durable est relativement récente comme expliqué précédemment. De multiples actions et politiques qui vont dans le sens de plus de durabilité, à différents niveaux du système (agriculture, santé), sont mises en place. La gouvernance est partagée entre les services du Pays, de l'Etat et des communes et le partage des compétences fait que chacun œuvre à plus de durabilité sur un axe du système mais que les actions ne sont pas forcément coordonnées. La vision systémique d'un système alimentaire est récente. Par ailleurs, les fonctionnements administratifs sont parfois bien différents d'une administration à l'autre, ne facilitant pas la mise en commun de la gestion du système alimentaire.

À noter qu'il existe des actions et politiques qui vont à l'inverse des efforts réalisés avec, par exemple, un manque de prise en compte de l'aspect santé dans les politiques d'importation et de taxe. Il existe également des îles où aucunes actions ne sont encore mises en place à quelque niveau de gouvernance qu'il soit. En effet, les projets d'hier et d'aujourd'hui relatifs au système alimentaire concernent principalement les zones fortement peuplées et urbanisées.

Si la place du citoyen dans la prise en main des questions de durabilité augmente, elle concerne majoritairement les questions d'environnement. Cette dernière va émaner des citoyens même, seul ou via des associations mais également au bon vouloir des mairies qui sont libres d'organiser des conseils de quartier.

On peut dénoter une problématique importante en PF, celle du turnover dans la gouvernance du à l'organisation politique de la PF. Ainsi un décideur particulièrement actif, s'il quitte son poste, ne sera pas forcément suivi d'un décideur souhaitant continuer de mettre en œuvre les projets. Il en résulte des difficultés de structuration et de portage de projets à long terme et ce à tous les niveaux de gouvernance (Etat, Pays, Communes).

Enjeux 2 : Un manque de compétences et de références sur le système alimentaire



La prise de conscience et la volonté d'agir en faveur d'un système alimentaire plus durable est relativement récente comme expliqué précédemment. Il en résulte un enjeu de manque de compétences et de références important. Ce besoin d'acquérir des compétences et références a été mentionné à chacun des focus groupes réalisés, donc par des acteurs de l'agriculture, de la pêche, de la transformation, de la distribution, de la gestion des déchets, et de la gouvernance.

Concernant la production agricole, il existe un besoin de références adaptées à la PF, notamment en agriculture tropicale (outils, machines, semences, techniques), pour permettre un conseil et un accompagnement adéquat à la transition agroécologique.

Concernant les communes, les acteurs soulignent qu'il n'y a pas encore de maîtrise de l'aspect système alimentaire dans sa globalité mais qu'il y a une prise en main par certaines communes concernant la gestion des déchets et restauration scolaire avec une approche économique au départ (valorisation des productions locales).

Concernant les services de l'État ou du Pays, il n'y a pas encore de références disponibles en termes de gouvernance, de mise en place et d'accompagnement de systèmes alimentaires durables et de gestion de ces derniers (questionnement sur le portage, etc.). L'adhésion au réseau national PAT depuis novembre 2021 (Rn-PAT, 2021), va permettre d'échanger avec les territoires voisins et de bénéficier de retours variés sur les questions de développement de systèmes alimentaires. Seulement les territoires voisins, comme St Pierre et Miquelon sont également en train de mettre en place une gouvernance nouvelle, il faudra donc construire celle de PF en parallèle.

6.3. Des initiatives locales inspirantes

La troisième partie du diagnostic fait état d'un inventaire général, non exhaustif, d'initiatives inspirantes permettant de tendre vers un système alimentaire plus durable. Ci-dessous un extrait d'initiatives de gouvernance, non pas du système alimentaire général mais qui illustrent une forme de gestion nouvelle mise en place en PF pour traiter d'une ou de plusieurs problématiques du système alimentaire.

- **Améliorer la prise en main des questions alimentaires en restauration scolaire**

Syndicat pour la Promotion des communes de PF (SPCPF)

Il s'agit d'un regroupement de communes au sein d'un établissement public, qui assure pour leur compte certaines prestations ou compétences transférées. C'est une structure originale dans le domaine de l'intercommunalité polynésienne, car c'est le seul syndicat pluri-archipels qui prend en compte la dimension et la configuration géographique particulière de la Polynésie française (par exemple les élus d'une commune isolée et éloignée bénéficient de la même formation que ceux de Tahiti). Le SPCPF vise à accompagner les communes pour faire évoluer leur service de restauration scolaire pour la santé et le bien-être des enfants. Une de leur mission est par exemple d'accompagner l'augmentation de la part des produits locaux dans les repas. Afin de remplir au mieux cette mission, le SPCPF assure des formations et va régulièrement à la rencontre des différents services de restauration dans ses communes adhérentes.

Sur les 48 communes de PF, 42 communes sont membres du SPCPF et 32 communes sont adhérentes à la compétence restauration scolaire.

- **Améliorer la prise en main des questions de santé par les communes**

Comité local de Santé

Dispositif territorial, impulsé par la Direction de la santé, qui a pour objectif de promouvoir la santé au niveau communal, à travers d'une part la mise en œuvre d'actions coordonnées et adaptées au contexte et d'autre part la mise en commun des ressources de l'ensemble des acteurs locaux. Actuellement 6 communes ont mis en place ce système de Comité local de santé et ont :

- élaboré un état des lieux local (« diagnostic de santé local »), avec l'appui de la Direction de la Santé ;
- identifié les déterminants de santé impliqués, sur lesquels elles peuvent agir ;
- élaboré et coordonné des actions promotionnelles de la santé, agissant sur les déterminants de santé identifiés.

La création d'un comité local de santé est arrêtée par voie de délibération en conseil municipal. Chaque comité local de santé définit son mode de fonctionnement et la fréquence de ses rencontres (à minima 2 par an) afin de s'adapter au contexte local. Une association membre du comité local de santé peut, si elle le souhaite, solliciter une demande de subvention auprès de la Direction de la santé, pour la mise en place d'une ou plusieurs action(s) de promotion de santé, définie(s) au sein du comité local de santé.

- **Une communauté virtuelle pour s'entraider et diffuser des bonnes pratiques agricoles**

Hotu Ora - la Vie en abondance

Né d'un particulier, ce groupe Facebook a pris de l'ampleur et constitue aujourd'hui une véritable communauté virtuelle en PF, ayant pour objet de contribuer aux fondations du monde de demain et notamment sur les questions d'agriculture durable. Les particuliers adhérents sont témoins de conversation et peuvent donner librement des conseils pour s'orienter vers une agriculture et une alimentation durable. La communauté regroupe 11 000 abonnés (11,1 K membres).

- **Des référents agricoles pour développer des fa'a'apu dans les villes**

Le projet "Référént agricole communal"

Cette initiative portée par le SPCPF a pour objectif de former des référents qui vont ensuite dans les familles pour développer les fa'a'apu et leur permettre d'être autonomes. La commune de Papeete est très active, via la maison de quartier à Tiperui et le soutien du CFPPA, ils ont formé un référent par quartier qui diffuse des savoirs et des kits (hors-sol pour le moment).

Plus récemment le SPCPF a convié les communes de l'agglomération et la Direction de la Solidarité, de la Famille et de l'Égalité (DSFE) pour construire ou poursuivre la construction de partenariats entre les communes et la DSFE dans la mise en œuvre de projets agricoles à destination de familles dans le besoin. Les participants ont pu échanger ensemble et en groupes sur les divers pré requis pour monter leurs projets ensemble.

6.4. Conclusion axe 4

La gouvernance du système alimentaire est partagée entre différents échelons de compétence des services de l'Etat, du Pays et des communes. Ainsi de nombreuses actions qui vont dans le sens de la durabilité sont aujourd'hui mises en œuvre et concernent les différents maillons du système alimentaire. Ces actions sont nées de partenariats entre les différents services du Pays et aujourd'hui même de partenariats avec les communes, les associations, les conseillers indépendants, etc. La coopération entre les acteurs du territoire est encore peu répandue mais est en pleine effervescence concernant les sujets de restauration scolaire. Cette dynamique va être renforcée par la Loi du Pays indiquant un seuil minimal de produits locaux à introduire dans les cantines scolaires. La participation des citoyens reste modeste et concerne principalement les questions d'environnement et d'écologie. Ils sont de plus en plus nombreux à être sensibilisés et à participer à des actions autour des sujets de l'alimentation (village de l'innovation et de l'alimentation, jardins partagés, classes du goût, aires marines protégées, ateliers culinaires, etc.). Des actions permettant de pérenniser les échanges entre les acteurs du territoire doivent être pensées.

La coopération territoriale concernant les questions d'alimentation durable se voit fortement renforcée par l'adhésion de la collectivité de PF au réseau national PAT depuis Novembre 2020. Le peu de références disponibles adaptées à la PF, en matière de gouvernance, oblige le territoire à développer ses propres instances de gouvernance.

Les initiatives qui concourent à améliorer ces questions de gouvernance alimentaire sont encore peu nombreuses (cf. Les initiatives, projets et actions recensées). L'intégration de l'alimentation à l'agenda politique, la montée en compétence des décisionnaires et des citoyens sur les questions d'alimentation et l'amélioration de la participation des citoyens vont permettre de développer une gouvernance transparente permettant la cohésion sociale, la confiance et la participation des citoyens.

Les initiatives, projets et actions recensés

1. Introduction

Au cours du diagnostic, un travail d'identification, de recensement et de caractérisation des initiatives, projets, actions à impact positif est également mené. Il permet de bénéficier d'une vision générale de ce qui est aujourd'hui mis en place en PF pour tendre vers un système alimentaire plus durable. L'inventaire général constitue une base pour sélectionner 5 initiatives remarquables qui feront l'objet d'une analyse d'impact de durabilité dans la suite du projet.

Cette étape permet d'identifier des structures qui ne sont pas directement liées à l'agriculture ou à l'alimentation (qui présentent une compétence ou un projet annexe) qui font partie de la solution sans s'être saisies du sujet.

Tous les types d'initiatives sont prises en compte, qu'il s'agisse d'initiatives publiques, privées, associatives ou bien individuelles. Les initiatives, projets ou actions recensées sont passées, en cours ou à venir.

2. Tableau de bord initiative

2.1. Description de la base de données

Cet inventaire non exhaustif nous a permis de recenser 142 actions, projets et initiatives en cours, passées ou à venir.

D'un archipel à l'autre, la définition d'initiative varie. En effet un marché de produits locaux ne sera pas considéré comme une initiative remarquable à l'échelle des IDV où de nombreux marchés existent, alors qu'il aura un caractère innovant à l'échelle des Marquises qui ne bénéficie que de peu d'espace de mise en avant de produits locaux par exemple.

Les initiatives intégrées dans ce diagnostic répondent à une ou plusieurs dimensions de la durabilité et s'inscrivent dans le cadre d'un ou plusieurs maillons de la chaîne alimentaire.

La répartition des initiatives selon les principaux axes de la durabilité adressés est la suivante (figure 9).

Figure 9 : Répartition du recensement d'initiatives par axe de durabilité adressé

DAI Consulting, 2021

Gouvernance

4.2%

Durabilité économique

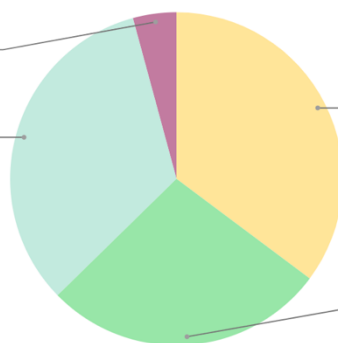
33.1%

Sécurité alimentaire

35.2%

Durabilité environnementale

27.5%

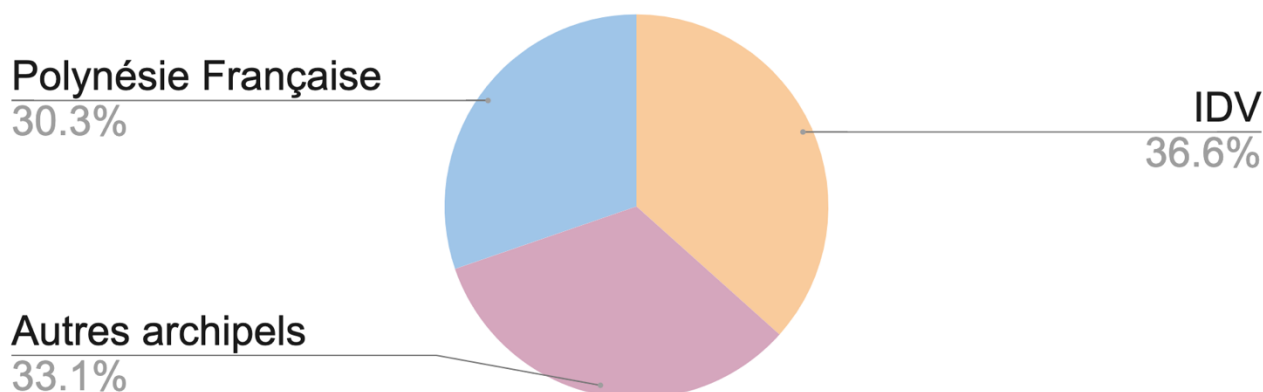


- Sécurité alimentaire : 50 actions, projets, initiatives qui concernent principalement le maillon consommation touchant à l'éducation alimentaire ;
- Durabilité environnementale : 39 actions, projets, initiatives qui concernent principalement les maillons de gestion des déchets (principalement plastiques) et de production agricole durable ;
- Durabilité économique : 47 actions, projets, initiatives qui concernent principalement les maillons de la transformation et la commercialisation permettant souvent d'augmenter la part des produits locaux dans les systèmes de transformation et les circuits de vente ;
- Gouvernance : 6 actions, projets, initiatives qui concernent principalement les maillons de production et de consommation.

Même si la représentativité du territoire n'est pas visée dans cette étude, il est à noter que l'effort de recensement concerne principalement des actions, projets et initiatives dont l'échelle d'action géographique concerne les îles du vent (37 %). 31 % des initiatives recensées sont des dispositifs territoriaux ou des Lois du Pays qui ont une échelle d'action géographique étendue à l'ensemble de la PF. Enfin 33 % concerne les autres archipels et 68 % concerne spécifiquement les Marquises (Figure 10). Un effort de recensement est fait à l'échelle de cet archipel car il est concerné par l'étape suivante du projet de diagnostic du SA de l'archipel des Marquises.

Figure 10 : Périmètre géographique concerné par l'inventaire des actions, projets et initiatives

DAI Consulting, 2021



○ 2.2. Base de données

Cette base de données peut être amenée à être complétée au cours de l'étude.

INVENTAIRE GENERAL DES ACTIONS / PROJETS et INITIATIVES							
Passé / présent / futur	Axe durabilité (sécurité alimentaire et nutri / environnement, économique, gouvernance)	Etape système alimentaire (production, transformation, commercialisation, consommation, déchets, gouvernance)	Nom de l'initiative	Porteur de projet	Type de structure porteuse (acteur public, association, entreprise, école ou université, citoyens)	Principaux objectifs (1 phrase)	Périmètre géographique d'action
En cours	1.Sécurité alimentaire	Consommation	UtilBus	SARL Ulticom	Entreprise privée	Moyen de transport solidaire pour les habitants des quartiers excentrés	Tahiti
Idée en développement	2. Durabilité environnementale	Déchets	Still Good	Priscilla ROLLER	Entreprise privée	Application polynésienne antigaspillage : mettra en relation les clients et les commerçants qui ont à vendre des denrées à consommer rapidement	Tahiti et Moorea
En cours	2. Durabilité environnementale	Déchets	Eat me tahiti	Elina Rocheteau, Jérémy Wan Der Heyoten	Entreprise privée	Plateforme en ligne antigaspillage alimentaire :	Zone Urbaine de Tahiti
En cours	3. Durabilité économique	Production	Parraine une ruche	Marutea Honey	Entreprise privée	Système de parrainage de ruchers pour conserver des abeille sur un atoll isolé : chacun participe sans être apiculteur	Atoll de Marutea (Tuamotu)
En cours	2. Durabilité environnementale	Déchets	ĀU'A Tahiti - Coconut bowls	Kihi Tuiho	Entreprise privée	Proposer un service de consigne pour des restaurateurs, de la location de vaisselle, de la vente de bol en coco	Tahiti
?	2. Durabilité environnementale	Déchets	Tropical bowls	Maeta Maamaatuaiahu tapu, Lin Ken	Entreprise privée	Offrir une alternative écologique à l'usage des contenant plastique à usage unique	Tahiti
Passé	2. Durabilité environnementale	Consommation	Tama'a box	Clémence, Anaïs Pucci, Tanguy	Entreprise privée	Un système de consigne à destination des acteurs de la restauration pour mettre fin aux emballages plastiques à usage unique (2020)	Zone Urbaine de Tahiti
Passé	2. Durabilité environnementale	Consommation	Mana Earth	Yacenda Verdet	Entreprise privée	Offrir une alternative écologique à l'usage des contenant plastique à usage unique	Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Production	Ferme de tipapa , Heiata's garden, Heiora Permaculture, Ekopia	/	Entreprise privée	Ferme en permaculture de petite échelle et sensibilisation au public	Zone Urbaine de Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Production	Vaihuti Fresh	Thierry Lison de Loma	Entreprise privée	Exploitation agricole grande échelle en permaculture et agroécologique qui propose des formations certifiantes	PF

Passé	1. Sécurité alimentaire	Commercialisation	Market Drive	CAPL	Services du Pays	Baptisé « Market Drive », le concept est simple : une dizaine d'agriculteurs gèrent une zone de « panier sur commande ». Le client véhiculé consulte la liste de produits frais locaux disponibles variés, avec la formule « au kilogramme » ou au « paquet »	Zone Urbaine de Tahiti
En cours	1. Sécurité alimentaire	Commercialisation	Marchés du terroirs, Foires agricoles, Marché nature	CAPL, DAG	Services du Pays	Evènement permettant de rassembler les producteurs et transformateurs locaux pour vendre leurs productions	Tahiti
En cours	1. Sécurité alimentaire	Commercialisation	Art'gricuture	Vatina Lehartel et Polyagro	Entreprises privées	Lieu où concilient l'Art et l'Agroalimentaire qui a pour vocation de faire rencontrer les producteurs, exposants, artistes et consommateurs.	Tahiti
En cours	1. Sécurité alimentaire	Commercialisation	Foodease	Cédric Chan	Entreprise privée	Site Web et application de commande en ligne de plats à emporter	Zone Urbaine de Tahiti
Idée en développement	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Tahitian Local Food	Vaihinia Maruhi	Entreprise privée	Des cours de cuisine à destination des touristes souhaitant vivre une expérience authentique et en totale immersion avec la culture polynésienne.	Moorea (IDV)
En cours	3. Durabilité économique	Commercialisation	Try Tahiti	Tamara Emeriau	Entreprise privée	Une marketplace locale & eco-friendly où l'on ne trouve que des produits éco-responsables. 10% des bénéfices sont reversés aux associations locales de protection de l'environnement.	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Tahiti Green	Vaitemanu Coudert	Entreprise privée	Une plateforme qui rassemble les acteurs engagés pour la transition écologique.Géolocalisation sur une carte avec outils de recherche. Un réseau de partenaires soucieux de l'environnement.	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire et 4. Gouvernance	Production	Jardin partagé de Hotuarea	Hotuarea Nui , Brigade Verte (Ludovic Bardoux)	Associations	Un jardin partagé permettant la production de fruits et légumes locaux par les familles du quartier défavorisées + cohésion sociale	Une commune de Tahiti : Faaa
En cours	1. Sécurité alimentaire	Production	Ateliers faaapu	Hotuarea Nui	Association de quartier	Ateliers « faaapu » aux enfants sur le temps périscolaire	Une commune de Tahiti : Faaa
En cours	1. Sécurité alimentaire et 4. Gouvernance	Production	Jardin partagé Hotu ora no Erima	Commune de Arue	Citoyens	Mise à disposition d'un terrain domanial à 10 familles défavorisée pour pratiquer de l'agriculture biologique et permettre leur réinsertion	Une commune de Tahiti : Arue
En cours	2. Durabilité environnementale	Déchets	Ateliers environnement	Brigade verte	Association	Ateliers de ramassages des déchets, agriculture, diffusion de films pour sensibilisation, etc	Tahiti
En cours	3. Durabilité économique	"Accompagnement"	StartupCup Polynésie	Prism incubateur d'entreprises	Service du Pays	PRISM : cette structure d'accompagnement de projet de création d'entreprise apporte un appui critique en termes d'hébergement, de formation et de conseil. Startupcup : Des ateliers gratuits qui permettent de conceptualiser des projets innovants et les meilleurs seront récompensés	Tahiti
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Village de l'alimentation et de l'innovation	Asae Conseil	Entreprise privée	Village pédagogique biennal de 3 jours, dédié à la promotion d'une alimentation saine et durable.	Tahiti

En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Projet SENS : Savoir Eduquer et Nourrir Sainement, Classes du goût, Intervention universitaires et institutions	Asae Conseil	Entreprise privée	Ateliers pédagogiques en milieu scolaire pour transmettre dès le plus jeune âge le plaisir et le goût de consommer des produits locaux de qualité	Tahiti
Passé	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Eco-Lieu	Sara Aline	Association Parents Autrement	Promouvoir une éducation bienveillante et respectueuse de nos enfants et de l'environnement.	Tahiti
En cours	4. Gouvernance	Consommation	Comité local de Santé	DSP : Nadia Chan	Service du Pays	Dispositif territorial, impulsé par la Direction de la santé, qui a pour objectif de promouvoir la santé au niveau communal, à travers d'une part la mise en œuvre d'actions coordonnées et adaptées au contexte et d'autre part la mise en commun des ressources de l'ensemble des acteurs locaux. Actuellement 6 communes.	PF
Idée en cours de développement	4. Gouvernance	Consommation	Réseau Communes en Santé	DSP : Nadia Chan	Service du Pays	Elargir le dispositif de comité local de Santé pour constituer un réseau de communes engagées et mettre en place un label de communes en Santé à terme. Toute commune qui met en place des actions, même sans un comité de Santé (peut avoir un autre nom).	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Label Ecole et CJA en Santé	DSP : Ines, Samantha, Caroline	Service du Pays	Label discerné aux écoles et CJA qui auront constitué un comité de santé et qui répondront de manière qualitative à 10 actions « Santé »	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Label Eco-Ecole	Fédescol - Manu Iti Faa Ora	Association	Label international pour renforcer l'enseignement et l'apprentissage de l'adaptation au changement climatique permettant aux écoles de développer un thème par an : alimentation, déchets, eau, etc.	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Maita'i sport santé	DSP	Service du Pays	Accompagnement par des professionnels qualifiés dans un processus de changement et d'adoption de saines habitudes de vie (suivi sportif et nutritionnel).	PF
Passé	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Programme Administrations actives	DSP	Service du Pays	Sur la base du volontariat, ce programme offre l'opportunité aux services administratifs ainsi qu'aux EPA et EPIC d'être accompagnés dans une démarche citoyenne en les invitant à promouvoir et à mettre en place des actions à destination des agents favorisant leur bonne santé	PF
Passé	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Programme Entreprises actives	DSP	Service du Pays	Sur la base du volontariat, ce programme offre l'opportunité aux Entreprises d'être accompagnés dans une démarche citoyenne en les invitant à promouvoir et à mettre en place des actions à destination des agents favorisant leur bonne santé	PF
En cours	3. Durabilité économique	Commercialisation	Campagne Manger Local	CAPL, syndicat des distributeurs	Service du Pays	Améliorer la représentativité des produits locaux dans les magasins et renforcer le lien entre les acteurs du secteur (46 actions en 3 axes : approvisionnement local, promotion, partenariat commercial)	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Campagnes "Préférez le naturel" Sucre, Sel	DSP	Service du Pays	Campagne pour inciter la population à consommer des fruits et des légumes frais	PF

Idée en cours de développement	3. Durabilité économique	Commercialisation	Loi du Pays sur les marchés réservés		Service du Pays	Vise à relever à 15 millions de Fcfp le seuil de dispense de procédure pour les marchés publics. À titre expérimental, ce projet de loi propose aussi d'élargir le champ d'application des marchés réservés aux producteurs agricoles et pêcheurs lagonaires agréés par la Chambre d'agriculture, "pour conforter leur situation". Dans ce cas le seuil est rehaussé à 8 millions de Fcfp.	PF
En cours	3. Durabilité économique	Consommation	Loi du Pays (produits locaux en restauration scolaire)	DAG	Service du Pays	A compter du 1er août 2021, les repas servis dans les cantines scolaires du premier et du second degré devront comporter un pourcentage minimal de produits locaux défini par groupe d'aliments et, le cas échéant, par archipel et degré d'enseignement	PF
En cours	3. Durabilité économique	Production	Loi du Pays agriculture biologique - 2011	CAPL, DAG	Service du Pays	Reconnaissance de la NOAB et appellation d'origine biologique protégée : seuls les opérateurs détenant un certificat délivré par un organisme de contrôle agréé par le Pays peuvent utiliser le terme bio ou biologique pour valoriser leurs produits	PF
Idée en cours de développement	2. Durabilité environnementale	Consommation	Projet de Loi du Pays antigaspi	Présenté par la DGAE	Services du Pays	Ce texte permettra la création d'une banque alimentaire, en charge de la collecte et de la distribution des dons alimentaires auprès des organismes œuvrant en faveur des plus démunis, les épiceries solidaires notamment. Le projet de loi du Pays contre le gaspillage alimentaire vise aussi à "favoriser l'écoulement" de certaines denrées en fin de vie - (interdiction de détruire, aménagement d'espace dédiés avec réduction de prix, +	PF
En cours	2. Durabilité environnementale	Déchets	Loi du Pays anti-plastique	Association Nana sac plastiques ?	Services du Pays	Interdiction de certains sacs en plastique (1er Sept 2020)	PF
En cours	3. Durabilité économique	Consommation	Taxe de consommation pour la prévention" sur le sucre	/	Services du Pays	Taxe sur les aliments sucrés importés et produits localement : mise en place pour faire augmenter les prix des produits les plus sucrés, afin d'abonder une caisse qui sera par la suite utilisée pour finances des actions de santé publique et de prévention (2004, élargit en 2020)	PF (transformateurs type brasseries et distributeurs type resto et snacks)
Passé	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Maison du diabétique	Association des diabétiques et obèses de PF	Association	Diététiciens en charge de faire de l'éducation alimentaire, thérapeutique	Tahiti
En cours	3. Durabilité économique	Commercialisation	Produits locaux en Restauration scolaire	Commune Teva i Uta	Commune	Le gestionnaire du service de restauration scolaire a établi un partenariat de qualité avec un fournisseur de la commune qui collecte les productions de la commune, et au besoin les complète avec des produits provenant d'autres communes dans un second temps, afin de répondre aux besoins de la cuisine centrale	Commune de Tahiti : 10 000 habitants
En cours	3. Durabilité économique	Commercialisation	Produits locaux en Restauration scolaire	Coopérative de la commune de Taputapuataea	Commune	La cuisine centrale est approvisionnée en produits vivriers, et produits locaux de manière générale, par la Coopérative de la commune qui répond aux besoins de cette dernière même vis-à-vis du «format» sous lequel la gestionnaire souhaite que leur soit livrés les produits(découpés en cube, en demi-lune, précuits, etc.).	Une commune de Raiatea (ISLV) de 4 800 habitants

En cours	3. Durabilité économique	Commercialisation	Produits locaux en Restauration scolaire	Commune des Gambiers	Commune	Mise en place d'un jardin communale qui approvisionne les cantines scolaires et redistribue les surplus - Appui SPCPF	Une île des Gambier
Idée en cours de développement	3. Durabilité économique	Production	Unité de production agricoles	DAG et ...	DAG et ...	Mise en place de structure de production agricoles allant fa'a'apu, compostage et pépinière	Nombreux atolls Tuamotu : Anaa, Arutua, Ahe, Manihi, Gambier, Rangiroa, Mais aussi: Fakarava, Puka Puka, Tureia, Hikueru...
En cours (Action)	3. Durabilité économique	Commercialisation	Approvisionnement en produits locaux	Sipac	Société privée	Développement d'une offre de plus en plus importante en produits locaux frais (distribution)	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Epicerie solidaires	Croix-rouge	Délégation	Permettre l'accès aux familles défavorisées à des denrées à moindre coût (10 % du prix initial) récupérées via des dons ou achetées via des subventions	Tahiti, Moorea (IDV)
Passé	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Approvisionnement des épiceries solidaires en produits locaux	Croix-rouge	Délégation	Partenariat Direction de l'agriculture de Papara qui fournissait des produits locaux frais à la Croix-rouge	Tahiti
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Distribution de repas	Secours catholique	Citoyens	Distribution de repas préparés par des bénévoles	Tahiti
En cours (Action)	Tous axes	Toutes étapes	/	/	Services de l'Etat, du Pays et communes	Nombreux guides ADEME (bonnes pratiques, antigaspi), SPCPF (budget annexe restauration scolaire), CCISM (livrets hygiène)	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire et 2. Durabilité environnementale	Production	Mon faa'apu durable, Réseau éco-sentinelles	FAPE	Association	Sensibiliser le grand public et les agriculteurs à l'agroécologie via des formations théoriques et pratiques ; Formation à des éco-sentinelles, personnes bénévoles qui ont la charge de veiller à la protection et à la promotion de l'environnement naturel, et de mettre en oeuvre des projets de développement durable dans leur île ou dans leur commune	PF
En cours	2. Durabilité environnementale	Consommation	Multiple programmes accès anti sac plastique / nettoyage des plages / préservation des espèces naturelles	FAPE et associations	Association	Fédération des Associations de Protection de l'Environnement qui regroupe les associations de Polynésie française ayant dans leur objet la protection ou la promotion du milieu naturel de Tahiti et de nos îles	PF
En cours	2. Durabilité environnementale	Commercialisation	Distributeur de produits 100 % bio	Araka	Entreprise privée	Distribution de produits frais et importés 100 % bio	Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Commercialisation	Epicerie Eco Vrac	Noelyn Faussane	Entreprise privée	Commerce de détail où les produits sont vendus sans emballage pour réduire les déchets au quotidien	Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Commercialisation	L'épicerie Tahiti		Entreprise privée	Commerce de détail bio où les produits sont vendus sans emballage pour réduire les déchets au quotidien	Tahiti
En cours	3. Durabilité économique	Transformation	Food and Cook Lab	Audrey Lachaud	Entreprise privée	ESS - Permettre aux producteurs de transformer eux-mêmes leurs produits (frais, sec et conserve) et de valoriser le patrimoine culinaire en offrant des expériences autour de la nourriture.	Moorea (IDV)
En cours	2. Durabilité environnementale	Déchets	Nīnamu Solutions	Jonathan Biarrez	Entreprise privée	Une solution locale pour promouvoir l'autosuffisance alimentaire grâce notamment à la gestion optimisée des déchets organiques : compostage	Tahiti et Moorea (IDV)

En cours	economique : Nombreuses	Transformation	Bounty breadfruit	Raimana Morand	Entreprise privée	Transformer les 'uru en farine au moyen de technologies low tech	Tahiti
En cours	entreprises de transformation "pionnières" mais encore à petite	Transformation	Aute	Vaitiare Tehotu	Entreprise privée	Exploitation et valorisation de la fleur d'hibiscus en la transformant en produits agroalimentaires et cosmétiques	Tahiti
En cours	échelle qui permette d'augmenter la part des produits locaux	Production - Transformation	Tahiti Coffee Farm	Laurent Jacquemin	Entreprise privée	Production de café. HVA	Tahiti
En cours		Transformation	Fromagerie de Tahiti	Juliet Lamy	Entreprise privée	Production de fromages à parti du lait locale	Tahiti
En cours	3. Durabilité économique	Transformation	Conserverie de Tahiti	Vaimiti Vanel Tunoa	Entreprise privée	Mise en conserve de produits locaux transformés	Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Label Eco.Fenua engagé	Club EPER	/	Association	Club professionnel pour sensibiliser les dirigeants d'entreprises au Développement Durable. Mise en place du premier label local visant à valoriser les acteurs économiques du Fenua, engagés dans une démarche environnementale	Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Label Challenge Fenua durable	CCISM	CCISM	Service du Pays	Mise en place d'un label pour inciter les entreprises à s'engager dans la voie du développement "soutenable" : les entreprises s'engage à relever des challenges	Tahiti
En cours	1. Sécurité alimentaire	Transformation	/	/	Entreprise privée	Nombreux projets de restauration vegan ou healthy naissants (Fenua Vegan, Les tabliers Verts, Niu Veg, Raw Food Tahiti, Veg'iti, la Ora na Vegan)	Tahiti
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	FlexiFood, Atelier du potager à l'assiette	... ; Riki Wong Yen	Entreprise privée	Ateliers culinaires sur l'alimentation saine, livre ; Chef cuisinier sensibilisation alimentation de qualité	Tahiti, Moorea (IDV)
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Cuisine végétale et tropical	Anais...	Entreprise privée	Livre et site internet de recettes de cuisine utilisant les produits locaux	PF
En cours	3. Durabilité économique	Commercialisation	Le Maa dans le bocal	Caroline et Fanny	Entreprise privée	Camion-épicerie sillonne la route de ceinture et s'arrête chaque jour dans une commune différente : VRAC - LOCAL - BIO - SOLIDAIRE	Moorea (IDV)
En cours	3. Durabilité économique	Commercialisation	La ruche qui dit Oui	Association Manuia Te Fenua	Association	Plateforme en ligne qui permet de commander des produits locaux de qualité issus de l'agriculture locale et distribution point de rdv rencontre avec les agriculteurs	Tahiti
En cours	3. Durabilité économique	Commercialisation	Le marché bio	Coopérative le Marché Bio	Coopérative Bio	Local où les producteurs livrent leurs produits locaux & bio tous les jours à la coopérative "Le Marché Bio" pour garantir la fraîcheur de ces derniers.	Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Déchets	Patiri Bio	Karel Luciani	Entreprise privée	Valorisation des déchets poisson en engrais liquide bio	Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Déchets	Engrais Fish	CJA	Service du Pays	Valorisation des déchets poisson en engrais poudre	Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Déchets	Engrais de poisson	Commune (T. Moutame)	Commune	Valorisation des déchets poisson en engrais liquide bio	Raiatea (ISLV)
Passé	3. Durabilité économique	Transformation	CAP	Nathalie Convert	Entreprise privée	La CAP est une entreprise basée à Raiatea et qui a 3 grandes activités : Rachat/Vente Fruits et légumes locaux bruts ou conditionnés ; Sourcing en produits locaux, Transformation et vente de produits agricoles, maraîchers et de la mer	Raiatea (ISLV)
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Mon local, ma nouvelle cuisine	Nathalie Convert	Entreprise privée	Transformation et ateliers culinaires de transformation des produits locaux	Raiatea (ISLV)

En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Mise en valeur des espèces de l'Outre-Mer français, à travers leurs composants nutritionnels	Nutraqua Outre-Mers	Organisation professionnelle et entreprises	Pôle de Compétitivité Nationale AQUIMER/ALVI Managment/Cluster Maritime de PF: mettre en valeur les espèces de l'Outre-Mer français, à travers leurs composants nutritionnels	PF et +
En cours	2. Durabilité environnementale	Production	Fabrication locale d'aliments aquacoles	Technival	Entreprise privée	Développement du process d'élevage de "Black Soldier Fly" (BSF) à partir de co-produits (tourteau de coprah, peut-être déchets de la filière pêche?) pour intégration à un/des aliments (peut-être pas seulement aquacole)	PF
En cours	2. Durabilité environnementale	Production	Fermes de démonstration protege	/	Entreprises privées	Projet pilote, mise en pratique et suivi de technique d'agroécologie	PF
En cours	3. Durabilité économique	Production	Centrale d'achat d'aliments aquacoles	Coopérative des Aquaculteurs de PF	Coopérative	Achats groupés d'aliments permettant aux petites structures de s'approvisionner plus facilement et potentiellement avec de meilleurs prix ou conditions d'achat du fait du groupement des commandes	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire	Production	Entretien et culture de produits maraîchers en fond de vallée, troc avec les randonneurs	Association Tipaerui Valley	Association	Entretien et culture de produits maraîchers en fond de vallée, troc avec les randonneurs	Tahiti
En cours	4. Gouvernance	Consommation	Montée en compétences des élus vis à vis de la restauration scolaire	SPCPF Syndicat pour la promotion des communes	Syndicat et communes	Regroupement de communes au sein d'un établissement public, qui assure pour leur compte certaines prestations ou compétences transférées /Doté de pouvoirs exécutifs. C'est une structure originale dans le domaine de l'intercommunalité polynésienne, car c'est le seul syndicat pluri-archipels qui prend en compte la dimension et la configuration géographique particulière de la Polynésie française (par exemple les élus d'une commune isolée et éloignée bénéficie de la même formation que ceux de Tahiti)	PF
En cours	4. Gouvernance		Adhésion de la PF au RN-PAT	Collectivité	Service du pays	Mettre en réseau tous les acteurs pour favoriser la co-construction et la mise en œuvre partagée des projets alimentaires territoriaux dans lesquels les collectivités porteuses du projet de territoire sont fortement impliquées.	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire	Production	Agriculture urbaine	Association extinction rebellion	Citoyens	Dénoncer - Permettre aux plus défavorisés d'accéder à des produits locaux en cultivant des espaces verts au sein de la ville	Une commune de Tahiti : Papeete
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Manger 100 % local pendant un mois	Jason Man Sang	Citoyens	Expérience testée par un citoyen et relayée sur les réseaux sociaux pour voir comment il est possible de manger 100 % local pendant 1 mois et avec quelles conséquences (bilan sanguin)	Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Production	Développement du label BioPasifika	SPG BioFetia	Association	Groupement d'agriculteurs et de consommateurs engagés permettant de décerner le Label BioPasifika pour assurer la traçabilité du Bio en PF	PF
En cours	2. Durabilité environnementale	Consommation	Carte des agriculteurs bio	SPG BioFetia	Association	Mettre à disposition des usagers une carte des producteurs bio	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Carte des acteurs durables du fenua	Manu iti faa Ora	Association	Mettre a disposition des usagers une carte des acteurs du changement vers plus de durabilité (pas que alimentaire)	PF
En cours	2. Durabilité environnementale	Consommation	50 Solutions pour un Fenua Durable	FAPE	Association	Mettre a disposition des usagers un registre des acteurs du changement vers plus de durabilité (pas que alimentaire)	PF

En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	OraRoa - Le Guide de la Santé	DSP et ministère de la Santé	Service du Pays	52 Fiches santé et une Newsletter par semaine en ligne	PF
En cours	4. Gouvernance	Production	Hotu Ora, La vie en abondance	Philippe Darius	Citoyens	Communauté virtuelle ayant pour objet de contribuer aux fondations du monde de demain, soutient la création de micro-entreprises qui vont dans le sens du partage, abondance, bonne vie	Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Déchets	Zéro déchet	Zéro déchet tahiti	Association	Défi famille zéro déchet a pour but de soutenir les actions locales de sensibilisation à la réduction de déchets en s'appuyant sur des témoignages concrets	Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Déchets	Tortue d'or	Fenua Ma	Syndicat	Concours pour récompenser le meilleur taux de captage de déchets recyclables issus des bacs verts et des bornes à verre auprès des administrés (communes, entreprises, hôtels, établissements scolaires, manifestations publiques)	Tahiti
En cours	2. Durabilité environnementale	Déchets	Composteur partagé	Commune de Pirae	Commune de Pirae	Installation d'un composteur municipal collectif	Une commune de Tahiti : Pirae
Idée en cours de développement	3. Durabilité économique	Transformation	Aire d'abattage aménagée de Huahine	DAG Serge Amiot / Valérie Antras	Service du Pays	Production de viande de boeuf de qualité sanitaire permettant l'approvisionnement des magasins	Huahine (ISLV)
Idée en cours de développement	3. Durabilité économique	Transformation	Abattoir multispèces de Raiatea	DAG Serge Amiot / Valérie Antras	Service du Pays	Production de viande de porc, boeuf et chèvre, de qualité sanitaire garantie permettant l'approvisionnement des magasins et collectivités aux Iles Sous Le Vent	Raiatea (ISLV)
Idée en cours de développement	2. Durabilité environnementale	Déchets	Traitement des déchets d'élevage et d'abattage	Valérie Antras	Service du Pays	Validation d'un dispositif de compostage pour le traitement des déchets d'origine animale en lien avec diverses structures d'abattage	PF
Idée en cours de développement	4. Gouvernance	Transformation	Unité d'agrotransformation	Services du Pays	Commune + Services du Pays	Mise à disposition d'un terrain communal de 1500 m2 sur le domaine Vaihonu, à Fare, servant à accueillir une infrastructure agricole	Huahine (ISLV)
Echoué	3. Durabilité économique	Commercialisation	Kai Hotu Rau : Centrale d'achat	Kai Hotu Rau	Entreprise privée	Centre de collecte et de distribution (2012) : permettant notamment aux petits agriculteurs de ne plus à avoir à se préoccuper de l'écoulement de la production	PF
En cours	3. Durabilité économique	Production	Serres pilotes	Service du Pays ? + Organismes de formation	Service du Pays + Organismes de formation	Partenariat avec les organismes de formation agricole de Huahine (MFR, CJA et agriculteurs) mis en place avec le conventionnement de deux serres pilotes agricoles, destinées à former les futurs agriculteurs aux techniques de cultures sous serres modernes afin de réduire la saisonnalité de certains légumes et en réduisant les utilisations de pesticides.	Huahine (ISLV)
En cours	3. Durabilité économique	Transformation	Découpe et congélation du Taro local	Meta Teuruarii	Entreprise privée	Transformation du taro congelé labellisé bio à Rurutu	Rurutu (Australes)
En cours mais échoué	3. Durabilité économique	Transformation	Coopérative de café		Coopérative	Production de café moulu. Echec, volumes très faibles même si relance depuis le covid : partage des bénéfices avec les producteurs n'était pas équitable + les nombreuses conventions de CAE attribuées à la commune (une quarantaine en activité actuellement) freinent paradoxalement la création d'entreprises et le développement de projets économiques durables.	Australes

En cours	2. Durabilité environnementale	Production	Agropol	DAG	Service du pays	Centre de recherche, innovation, valorisation en agriculture : recherche agronomique, valorisation dans le domaine des productions végétales et animales --> mise au point de techniques innovantes visant à assurer une production agricole de qualité (réduction de l'utilisation des pesticides, goût/saveur, ...) et la diffusion de ces techniques aux professionnels.	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire et 4. Gouvernance	Production	Projet "réfèrent agricole communal"	Communes	Communes avec le CFPPA pour former les référents	Former des référents qui vont ensuite dans les familles pour développer les faaapu et leur permettre d'être autonomes. Commune de Papeete est très active, via la maison de quartier à Tiperui et le soutien du CFPPA, ils ont formé un référent par quartier qui diffusent des savoirs et des kits (hors-sol pour le moment)	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Contrôle des snacks aux alentours des établissements scolaires	Commune	Commune de Pirae	Contrôle de l'offre ou de l'emplacement ? Arrêté fixé ?	Une commune de Tahiti : Pirae
Projet pour 2022	1. Sécurité alimentaire	Transformation	Restaurant d'application	DAG	DAG et Lycée Hotelier, VAI	Promotion et valorisation des produits locaux à travers la découverte de recettes originales, sous forme de menus abordables.	Une commune de Tahiti : Papeete
Idée en cours de développement	3. Durabilité économique	Transformation	Marché au poissons de Vairao	?	?	Construction d'un petit local où sera proposé du poisson à la vente (filets ? autres ?)	Une commune Tahiti : Vairao
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	"pereoo faraoa" Epicerie ambulante des districts et des îles isolées	Entreprises privées	Entreprises privées	Epiciers ambulants pour ravitailler les familles en PPN majoritairement. Les épiciers se déplacent en emportant dans leur roulotte leur épicerie de fortune. Ils s'arrêtent en bords de route pour ravitailler les familles. Ce concept existe déjà dans les îles. Un moyen pour la population d'éviter tout déplacement vers les grandes surfaces et tout rassemblement en période de confinement.--> Succès +++ Puunauia, Paea...	PF
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Magasin de vente en Vrac	Hautia Prokop	Entreprise privée	Magasin de vente de produits en vrac, le premier de la presqu'île de Tahiti, Novembre 2020. Si la petite boutique de vrac n'a pas vocation à devenir une épicerie, quelques incontournables pourraient tout de même rejoindre les rayons, comme le riz ou les lentilles, « mais de qualité ».	Une commune de Tahiti : Taravao

Idée en cours de développement	2. Durabilité environnementale	Déchets	Ecodigesteur de Rangiroa	DAG, Commune de Rangiroa et DRM	DAG, Commune de Rangiroa et DRM	aécodigester à venir sur Rangiroa, valorisation des boues dans les fonds de bassins de crevettes, etc.) Etape : réalisation de l'étude de faisabilité du projet de valorisation des déchets de poissons en engrais sur l'île.	Rangiroa (Tuamotu)
Idée en cours de développement	2. Durabilité environnementale	Déchets	Intrans agricoles à partir des boues de crevettes	DRM, CPS, DAG	DRM, CPS, DAG	Projet de valorisation des déchets de la creveticulture : boues de crevettes et déchets de cages pour une utilisation en agriculture dans un premier temps. Etape : analyse de la qualité des boues	Tahiti
Idée en cours de développement	2. Durabilité environnementale	Déchets	Remplacer les déchets plastiques par des Biomatériaux	DRM, CPS	DRM, CPS	Remplacer le plastique par des biomatériaux sur des dispositifs de concentration de poissons, les infrastructures percolaires et les infrastructures d'élevage de bécotiers. Etape : tests en eau des biomatériaux	Tuamotu
MARQUISES							
En cours	3. Durabilité économique	Transformation	FENUA SUPER FOODS	Leila Liberge	Entreprise privée	Proposer des aliments saines à base de coco (e.a. yaourt, farine, vinaigre, huile) à des prix abordables, fabriqués de façon sociale et écologique.	Ua Huka
Idée en cours de développement	3. Durabilité économique	Production - Transformation		Leila Liberge	Association	Association pour accompagner les porteurs de projets dans les démarches administratives - Aide à surmonter les blocages administratifs	Ua Huka
En cours	3. Durabilité économique	Production - Transformation	Poumaka : Chocolat de Ua Pou	Manfred Drechsler	Entreprise privée	Développement d'une filière peu commune, le chocolat	Ua Pou
En cours	3. Durabilité économique	Commercialisation	Coopérative Te oa'pohue - Ua Pou	Élisabeth Ah-SCHA	Coopérative	Coopérative qui transforme aussi, très active sur Ua Pou. Organise des marchés, etc.	Ua Pou
En cours	2. Durabilité environnementale	Production - Déchet	Compost local	Lycée agricole St Athanase	Etablissement Privé	Valorisation des déchets végétaux en compost, duplication de la collection d'agrumes de la DAG, label BIO	Nuku Hiva
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Développement des VMT	Commune ?		Véhicules multi-transport qui permettent de déplacer les consommateurs et des marchandises - Facilite l'accès physique à l'alimentation	Nuku Hiva
En cours	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Ateliers "bien manger"	Maison de l'enfance de Taiahoe, Hae te puna o te kaoha	Etablissement public	Fare Tama Hau de Taiohae (Maison de l'adolescent et de l'enfant : Ateliers culinaires et sensibilisation des parents au "bien manger" partenariat cellule de promotion de la Santé	Nuku Hiva
Passé	1. Sécurité alimentaire	Consommation	Ateliers sensibilisation cuisine - budget aux familles défavorisées	DSP	Services du Pays	Ateliers de sensibilisation : cuisine, apports nutritionnels, conservation des aliments, gestion de son budget	Nuku Hiva, Hiva Oa

En cours	2. Durabilité environnementale	Production	Unité de production de semences	Association ADAE Vahakekua	Association pour le Développement de l'Autonomie Alimentaire et Economique Vahakekua	Association qui aide contre la lutte contre la faim dans le monde. Ils ont une banque de graine et donne des formations sur la permaculture et sur la reproduction de graines. Réalisation d'une banque de semences reproductible qui a pour vocation de préserver les plantes locales et de donner la possibilité aux gens d'avoir accès à des semences reproductibles tout en préservant les propriétés très diversifiées des plantes. Passer au Bio sans dépendre de semaines OGM. Tout est gratuit chez eux. Ils sont un support technique. Obj 2 : Remise en avant (valorisation) des tubercules, légumes feuilles. Obj 3 : enseigner la permaculture. Avant existait mais en perso, afrique, mada, cocopelli...on s'est structuré récemment	Nuku Hiva
Echoué	2. Durabilité environnementale	Production	Volonté d'interdire pesticides sur la commune	Etienne Tehaamoana s/c Hakaiki Frebault	Communes	Projet d'interdiction de pesticides sur la zone communale publique : Texte a été suspendu par la justice administrative au motif qu'un maire n'est pas compétent pour prendre des décisions sur l'utilisation des pesticides (2019)	Hiva oa
En cours	3. Durabilité économique	Commercialisation	Marché du terroir	/	Organisation professionnelles	Marché du terroir, alternativement organisé par les différents acteurs, pour valiser tous les produits de l'île	Ua Pou
En cours	3. Durabilité économique	Commercialisation	Panier Bio	Jean-Louis Dit "Rasta"	Entreprise privée	Acteur qui propose de livrer des paniers bio	Ua Pou
En cours	3. Durabilité économique	Commercialisation	Marché du terroir	DAG + communes	Communes + Service du Pays	Marché de 30 exposants (horticulteurs, apiculteurs, agriculteurs)	Hiva oa
Echoué ?	1.Sécurité alimentaire	Production	Jardin communal	Commune (Nestor)	Commune	Dec 2019 "Dès le mois prochain, la commune créera un jardin pour fournir des légumes frais aux cantines et à la population"	Ua Huka
En cours	3. Durabilité économique	Transformation	Compagnie du Fruit Marquisien	Compagnie du Fruit Marquisien	Entreprise privée	Transformation semie-industrielle et valorisation des produits locaux	Nuku Hiva
En cours	3. Durabilité économique	Transformation	Salaison de la mer et transformation	Jorio Jaad - Entreprise	Entreprise privée	Transformation des produits de la mer (novateur pour les Marquises)	Nuku Hiva
En cours	1.Sécurité alimentaire	Consommation	Amélioration de l'offre alimentaire en restauration scolaire	Communes + SPCPF	Communes + Syndicat	Communes volontaires, accompagnées du SPCPF pour augmenter la part des produits locaux dans les cantines	Ua Pou et Ua Huka (SPCPF)
En cours	1.Sécurité alimentaire	Consommation	Sensibilisation à une alimentation locale vegan	Hereiti Seaman	Entreprise privée	Influenceuse instagram, communauté de 2 000 personnes	Hiva 'Oa
A venir	3. Durabilité économique	Transformation	abattoir multiespèces de Nuku Hiva	DAG Valérie ANTRAS / Victorine KAUTAI	Service du Pays	Production de viande de porc, boeuf et chèvre, de qualité sanitaire garantie permettant l'approvisionnement des magasins et collectivités aux MARQUISES	Nuku Hiva
A venir	3. Durabilité économique	Transformation	ateliers de traitement du gibier de Ua Huka et Ua Pou	DAG Valérie ANTRAS / Victorine KAUTAI	Service du Pays	Production de viande de chèvre de qualité sanitaire garantie permettant l'approvisionnement des magasins et collectivités aux MARQUISES	Ua Pou et Ua Huka
A venir	3. Durabilité économique	Commercialisation	création d'une chambre froide négative sur le quai de Ua Pou	DAG Valérie ANTRAS	Service du Pays	Amélioration de la qualité sanitaire des produits de viande de chèvre transportés vers d'autres îles au départ de Ua Pou	Ua Pou

[illegible]

PF - Mise en place, animation et coordination du réseau de fermes de démonstration pratiquant l'intensification écologique en PF						
PF - Fourniture de kits de production de Black Soldier Fly (Hermetia Illucens) pour l'alimentation des poules pondeuses en Polynésie française						
PF - Elaboration et diffusion de solutions pour renforcer l'agroécologie et la résilience au changement climatique en PF inscrite dans le thème 1						
Thèmes: 2-Pêche côtière et aquaculture						
PF : Evaluation de l'état des stocks d'espèces-cible des atolls de Rangiroa et Arutua en vue d'une exploitation raisonnée						
PF - Zone de pêche réglementée ZPR						
PF - Valorisation des produits consommés et non consommés de la pêche et de l'aquaculture en PF inscrite dans le thème 2 du projet PROTEGE en PF						
PF - Réalisation d'une étude de la dynamique socio-anthropologique et de la durabilité de la pêche récifo-lagonaire des atolls de Rangiroa et Arutua						
PF - Modèle de pisciculture artisanale low-cost et développement de la culture de macro-algues adaptés au contexte de la PF et au CC						
PF - Mise en place d'un réseau d'observation du milieu marin						
PF - Guide pour le suivi de la qualité du milieu marin PF						
PF - Etude de programmation visant la finalisation des travaux d'extension du pôle aquacole VAIA de Vairao en Polynésie française						
PF - Estimation de la nature des déchets des filières aquacoles (hors perliculture) et des quantités produites en Polynésie française						
PF - Définition d'une méthode d'évaluation de la pression de pêche récifo-lagonaire en PF						

Conclusion

Cette étape de diagnostic de la durabilité du système alimentaire du territoire Polynésien a permis d'identifier les problématiques et enjeux spécifiques au SA à travers des témoignages d'acteurs clés appuyée par l'analyse de la bibliographie disponible.

- D'un point de vue de la sécurité alimentaire, la précarité alimentaire touche près d'un quart de la population est bien qu'elle soit compensée par l'autoconsommation (lorsque possible) il en résulte que ces consommateurs n'ont pas toujours accès à une alimentation diversifiée, saine et nutritive. Le coût de l'alimentation en PF est élevé et les politiques des PPN encouragent la consommation de produits de basse qualité nutritionnelle. Il existe également une inégalité d'accès physique à une alimentation saine et nutritive qui s'explique en partie par la distribution des points de vente alimentaire (qui varie fortement au sein des îles et en fonction des archipels) et par la basse qualité de l'offre alimentaire qu'offre ces points de vente. Les potentialités agricoles propres à chaque archipel déterminent également l'offre actuelle des îles en produits frais. Enfin, même en imaginant que l'offre s'améliore, la question du besoin d'éducation reste centrale afin de tendre vers un changement des habitudes alimentaires et des perceptions sociales qui y sont liées.
- Concernant la durabilité environnementale, le système alimentaire du territoire ne protège pas l'environnement et la biodiversité dans son ensemble. Le modèle d'agriculture commerciale est un modèle qui dépend fortement des importations extérieures. Il impact la fertilité des sols, la biodiversité, la qualité des eaux etc. Bien que non alimentaire, la filière perlicole qui se base sur une importante utilisation de plastiques, ensuite relâchés dans l'environnement, impact la biodiversité et la qualité des écosystèmes lagunaires. Les modèles de production sur terre ou en mer sont la conséquence de politiques qui incitent au développement économique avant la protection de l'environnement. La transformation est contrastée avec une échelle encore fortement informelle, artisanale qui n'impacte que peu l'environnement et une échelle industrielle qui valorise les produits locaux (viande, poisson, lait) à l'exception des entreprises de boisson qui de surcoût génèrent des quantités de plastique importantes. La question du bio n'est pas encore prioritaire à l'esprit des entrepreneurs et semble actuellement compliquée tant les exploitations agricoles certifiées sont encore peu nombreuses et les problématiques d'approvisionnement primordiales. La distribution impact l'environnement avec une offre alimentaire constituée de produits majoritairement importés dont les quantités de gaspillage alimentaire ne sont pas connues à l'échelle de la PF (dires Ademe 2021). Les consommateurs ont un impact important sur l'environnement avec une consommation de viande importante et ils n'ont pas ou peu consciencisé la nécessité de pratiquer le tri et la valorisation des déchets organiques. Enfin, la gestion des déchets animaux de l'ensemble du système en PF reste à développer.
- Concernant la durabilité économique, le système alimentaire actuel de PF s'appuie sur un système économique basé sur d'importantes inégalités de pouvoir de la production à la distribution, entraînant une répartition de la valeur ajoutée au profit de la distribution et des lobbies de l'importation.
- Enfin concernant la gouvernance du système, cette dernière est divisée entre différents échelons de compétence qui sont partagés entre les services de l'Etat, du Pays et les communes. Ainsi de nombreuses actions qui vont dans le sens de la durabilité sont aujourd'hui mises en œuvre et concernent les différents maillons du système alimentaire. Ces actions sont nées de partenariats entre les différents services du Pays et aujourd'hui même de partenariats avec les communes, les associations, les conseillers indépendants, etc. La coopération entre les acteurs du territoire est encore peu répandue mais est en pleine effervescence concernant les sujets de restauration scolaire. La participation des citoyens reste modeste et concerne principalement les questions d'environnement et d'écologie. Ils sont de plus en plus nombreux à être sensibilisés et à participer à des actions autour des sujets de l'alimentation (village de l'innovation et de l'alimentation, jardins

partagés, classes du goût, aires marines protégées, ateliers culinaires, etc.). La coopération territoriale concernant les questions d'alimentation durable se voit fortement renforcée par l'adhésion de la collectivité de PF au réseau national PAT depuis Novembre 2020.

Ce qu'il faut retenir des enjeux du diagnostic général du système alimentaire :

- Éduquer les consommateurs à une alimentation saine et nutritive
- Permettre l'accès à une alimentation saine dans les zones plus isolées
- Permettre l'accès à une alimentation saine aux personnes à bas revenus
- Développer des modèles d'exploitation durable
- Structurer l'approvisionnement
- Améliorer la gestion des déchets
- Favoriser l'accès au foncier agricole
- Optimiser l'accès au marché pour les producteurs locaux
- Réformer ou mettre en place des statuts agriculteurs/pêcheurs adaptés
- Professionnaliser les transformateurs
- Structurer les actions en faveurs du système alimentaire
- Acquérir des compétences et références dans tous les domaines du système alimentaire

L'intégration de l'alimentation à l'agenda politique, la montée en compétence des décisionnaires et des citoyens sur les questions d'alimentation et l'amélioration de la participation des citoyens vont permettre de développer une gouvernance transparente permettant la cohésion sociale, la confiance et la participation des citoyens.

Cette étape a également permis d'identifier 142 actions, projets et initiatives qui participent d'ores et déjà à adresser les problématiques du système alimentaire de Polynésie française. Ces initiatives ont actuellement des impacts géographiquement restreints et vont permettre d'inverser les tendances du système alimentaire dès lors qu'elles représenteront le fonctionnement majoritaire du système.

Ainsi l'étape suivante d'analyse des impacts de durabilité de cinq initiatives remarquables se fera en partie au regard de ces enjeux de durabilité.

Références

- Autorité polynésienne de la concurrence, 2018. *Rapport 2017 : Observatoire des concentrations*. Polynésie française, 38p. Disponible sur internet : <https://www.autorite-concurrence.pf/wp-content/uploads/2018/01/Rapport-Observatoire-des-concentrations-2017-version-finale.pdf>
- Crusot M., Gaertner J-C, Lo C. & Gaertner-Mazouni N., 2020. *Caractérisation et quantification des déchets perlicoles dans les atolls de Takapoto et Arutua*. Projet PERLIBIO, UPF-DRM (2017-2020), 41 p.
- Direction de la Santé, 2021. *Surpoids & Obésité*. Disponible sur internet : <https://www.service-public.pf/dsp/surpoids-obesite/>
- Garcia K., Rodhain A., Masson J., Gourmelen A., 2020. "L'accessibilité objective et perçue à l'alimentation saine : une revue de la littérature pour une adaptation à un contexte français," Post-Print hal-03085572, HAL. 11p.
- Gardon T., Huvet A., Paul-Pont I., Cassone A-L., Sham Koua M., Soyez C., Jezequel R., Receveur J., Le Moullac G., 2020. Toxic effects of leachates from plastic pearl-farming gear on embryo-larval development in the pearl oyster *Pinctada margaritifera*. *Water Res.* 179, 11.
- Institut de la statistique de la Polynésie française ISPF, 2015. *Étude budget des familles de Polynésie française*. Point référence, 138p. Disponible sur internet : <https://www.ispf.pf/docs/default-source/publi-pr/regardebf2015.pdf?sfvrsn=10>
- Institut de la statistique de la Polynésie française ISPF, 2017. *Le recensement de la population en Polynésie française en 2017*. Polynésie Française, 12p. Disponible sur internet : <https://www.ispf.pf/docs/default-source/publi-pf-bilans-et-etudes/pf-etudes-7-2018-rp-2017.pdf?sfvrsn=8>
- Institut de la statistique de la Polynésie française ISPF 1, 2019. *Comportements alimentaires en Polynésie Française*. Points forts de la Polynésie française, Étude N°06. Polynésie Française, 16p. Disponible sur internet <https://www.ispf.pf/docs/default-source/publi-pf-bilans-et-etudes/pf-etudes-2019-06-alimentation.pdf?sfvrsn=4>
- Institut de la statistique de la Polynésie française ISPF 2, 2019. *Quels lieux d'achat pour quels produits ?* Points forts de la Polynésie française, Étude N°03. Polynésie Française, 8p. Disponible sur internet : <https://www.ispf.pf/docs/default-source/publi-pf-bilans-et-etudes/pf-etudes-03-2019-lieux-d.pdf?sfvrsn=9>
- Institut de la statistique de la Polynésie française ISPF, 2020. *En 2018 un polynésien sur deux est sans emploi*. Points Études et Bilans de la Polynésie française, N°1193. Polynésie française, 4p. Disponible sur internet : <https://www.ispf.pf/docs/default-source/publi-pf-bilans-et-etudes/peb-01-2020-1193-indicateurs-g%C3%A9n%C3%A9raux-sur-l'emploi-2018.pdf?sfvrsn=4>
- Institut d'émission d'outre-mer IEOM, 2004. *Le commerce de détail en Polynésie française*. Agence de Papeete, Polynésie française, 5p. Disponible sur internet : https://www.ieom.fr/IMG/pdf/le_commerce_de_detail_en_polynesie_francaise.pdf
- Institut d'émission d'outre-mer IEOM, 2018. *Panorama des archipels de la Polynésie française*. Note expresse N° 263, Décembre 2018. Polynésie française, 4p. Disponible sur internet : https://www.ieom.fr/IMG/pdf/ne_portrait_archipels_de_polynesie_francaise_2018-3.pdf
- Institut d'émission d'outre-mer IEOM, 2019. *Rapport annuel 2019 : édition 2021*. Polynésie française, 190p. Disponible sur internet : https://www.ieom.fr/IMG/pdf/ra2019_polynesie_francaise.pdf
- Meyer, J.-Y., Thibault, J.-C., Butaud, J.-F., Coote, T. et Florence, F. 2005. *Sites de conservation importants et prioritaires en Polynésie française*. Contribution à la Biodiversité de Polynésie française N°13. Sites Naturels d'Intérêt Écologique V. Délégation à la Recherche, Papeete, 35p.
- Ministère de l'économie verte et des domaines, Agence française de développement, Direction de l'agriculture, 2020. *Schéma directeur "agriculture" en Polynésie française SDA 2021-2030*. Polynésie Française, 152p.
- Ministère de l'Économie verte et du Domaine, en charge des mines et de la recherche, 2018. *L'image*

de l'agriculture polynésienne 2018. Bulletin de statistiques agricoles, données N°47 - Octobre 2019. 79p.

- Ministère du développement des activités du secteur primaire, 2012. *Recensement général de l'agriculture en Polynésie française RGA*. Polynésie Française, 160p.
- Ministère du développement des ressources primaires, des affaires foncières, de la valorisation du domaine et des mines, 2018. *Politique sectorielle de la pêche hauturière de la Polynésie française 2018-2022 : État des lieux*, document d'orientation stratégique et plan d'action. 47p.
- Patrel D., Soulard C. et Vonthron S., 2015. L'alimentation des populations en situation de précarité économique : éléments pour un diagnostic de la métropole de Montpellier. UMR Innovation – SupAgro, INRA, CIRAD. 81p.
- Réseau national des projets alimentaires territoriaux Rn-PAT, 2021. *12ième élargissement du Rn-PAT : Bienvenue aux nouveaux membres !* Disponible sur internet : <https://rnpat.fr/2020/12/03/12ieme-elandissement-du-rnpat-bienvenue-aux-nouveaux-membres/>
- Serra-mallol, C. 2010. *Nourriture, abondance et identité : une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*. Au vent des îles Edition Tahiti. Polynésie Française, 545p.
- VertigoLab, 2019. *Verdissement de la fiscalité et des subventions publiques du secteur primaire en Polynésie française : phase 1 - Etat des lieux*. Polynésie française, 70p. Disponible sur internet : https://spccfpstore1.blob.core.windows.net/digitallibrary-docs/files/02/020fbc724ca51260a0f339b37d57d240.pdf?sv=2015-12-11&sr=b&sig=BvJqal2b2PED%2FrsSD6Dp8%2Fb9%2BEH%2BZOWPl6G8aqTh0OY%3D&se=2021-12-28T01%3A44%3A20Z&sp=r&rsc=public%2C%20max-age%3D864000%2C%20max-stale%3D86400&rsct=application%2Fpdf&rscd=inline%3B%20filename%3D%22Verdissement_de_la_fiscalite_PF_Etat_des_lieux.pdf%22

Table des figures

Cartographie 1 : Panorama des acteurs du système alimentaire de Polynésie Française

Cartographie 2 : Analyse influence/intérêt des parties prenantes de la Polynésie Française

Figure 1 : Les acteurs d'un système alimentaire à l'échelle locale (Let's Food, 2021)

Figure 2 : Interrelations entre les acteurs du SA - Axe 1 – Sécurité alimentaire et nutritionnelle

Figure 3 : Interrelations entre les acteurs du SA - Axe 2 – Durabilité environnementale

Figure 4 : Interrelations entre les acteurs du SA - Axe 3 – Durabilité économique

Figure 5 : Interrelations entre les acteurs du SA - Axe 4 – Gouvernance alimentaire

Figure 6 : Les 4 axes d'un système alimentaire durables et sous-composantes (Let's Food, 2021)

Figure 7 : Impact environnemental des dispositifs fiscaux de PF

Figure 8 : Évolution des dépenses des produits courants selon le type de magasin entre 2000 et 2015

Figure 9 : Répartition du recensement d'initiatives par axe de durabilité adressé

Figure 10 : Périmètre géographique concerné par l'inventaire des actions, projets et initiatives

Annexe(s)

Annexe 1 : Compte-rendus bruts des focus groupes



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

Entretiens en focus groupe 4 - Compte-rendu de réunion PF – 27 Mai 2021

Lieu : Direction de l'agriculture de Pirae, Tahiti

Présents :

Organisme/poste	Nom Prénom (initiales)
EAG/ Directrice	Aude Bahour (AB)
ASAE Conseil/Gérante	Manihi Lefoc (ML)
SPCPF/ Technicienne qualité cellule restauration scolaire	Herenui Teriierooiterai (HT)
SPCPF/Chargé de mission restauration scolaire	Thomas Tisseur (TT)
CHSP/ Responsable hygiène alimentaire	Audrey Szymanowicz (AS)
CHSP/ Responsable hygiène alimentaire	Tapuarii Barbos (TB)
DSP/ Diététicienne et chargée de projets en santé publique et promotion de la santé	Caroline Vinet (CV)
DSP/ Stagiaire au département des programmes de prévention	Anaëlle Lopez (AL)
DSP/ Stagiaire au département des programmes de prévention	Maxence Lelay (ML)
<i>Observateurs</i>	
DAG/Chargé des Projet alimentaires territoriaux PAT	Boris Lhie (BL)
DRM/ Chargée de projet sur les actions de valorisation des produits issus de la pêche	Alexandra Grand (AG)
DAG/ Animatrice territoriale PROTEGE Agriculture-Forêt	Karynn Mi You (KMY)
<i>Consultante</i>	
DAI Consulting/ Gérante	Lou Chadebech (LC)

Ordre du jour :

1. Présenter la mission globale
2. Présenter les participants
3. Présenter les objectifs du focus et les premières généralités issues de la bibliographie
4. Cartographie des enjeux
5. Arbre à problème
6. Acteurs et initiatives

Réunion 08h30 – 12H15

1 REACTIONS SUR LES GENERALITES

/

2 CARTOGRAPHIE DES ENJEUX

Travail en groupe, POINTS FAIBLES évoqués :

	Problèmes centraux	Détail
	Manque d'éducation alimentaire	Si on améliorer l'offre alimentaire mais qu'il n'y a pas de demande = blocage. Nécessité de changer les habitudes alimentaires
	Blocage réglementaire accès au marché public	Code des marchés publics restreint l'accès à certains producteurs (agri/pêcheurs) – Causes multiples
	Manque d'accompagnement	Notamment jeunes agriculteurs qui sortent de formation et ne savent pas porter les procédures administratives pour obtenir une terre, etc.
	Statut des agriculteurs	
	Manque statut de pêcheur	
	Dévalorisation des professions	Dévalorisation des métiers à l'instar des aliments locaux (montrer qu'ils ont une valeur, une richesse autre que monétaire)
	Manque de cohérence entre les politiques – Manque de consultation	Incohérences dans la mise en place des actions. Manque d'instance d'échange / comité alimentation pour éviter les incohérences et structurer les Schéma directeurs des différents ministères

Autres problèmes / points à améliorer évoqués :

- Manque chaîne de froid entre les îles
- Dépendance du système au circuit de transports entre les îles
- PPN (non sains) et manque de produits locaux (vivriers et autres)
- Évènements sportifs organisés avec des sponsors de mauvais produits alimentaires (boissons sucrées), incohérence. En parallèle de la DSP qui fait une campagne sur le sucre et la santé...
- Déconnexion volonté politique et réalités du terrain
- Manque d'instances d'échanges (Attention à ne pas non plus les démultiplier)
- Fonctionnement des instances très différents, problèmes de cohérence.
- Portage des projets (changements politiques et motivation intrinsèques)
- Accès au foncier de plus en plus compliqué
- Monopoles
- Déséquilibre politique de subvention (coprah), qui amène les gens à ne pas se diversifier
- Pas de contrôle des marchés informels (poisson surtout : quelle hygiène ?)
- Cuisinier avec manque de connaissance des marchés publics
- Cuisinier manque de connaissances des productions disponibles
- Agriculteurs avec manque de connaissances des volumes et produits nécessaires
- Manque de coopératives



- Soucis de compréhension producteurs v.s. transformateurs
 - Manque structure de traitement de viande (Marquises notamment, ETG en cours)
 - Tarifs de vente des produits élevés (Tuamotu le plus)
 - Manque de visibilité des produits locaux (points de vente)
 - Manque de ressources pour installer des unités d'agrotransformation (eau, Tuamotu ++)
 - Manque de développement de l'agroécologie et des moyens mis en œuvre vs les objectifs politiques annoncés
 - Coût de montage élevé d'un projet d'agrotransformation aux normes
 - Agriculture et transformation aux Tuamotu limités par les conditions pédo-climatiques
- Autre

3 ARBRE A PROBLEMES

Enjeu : Blocages réglementaires accès au marché du secteur public : Code des marchés publics volet alimentaire

Choix de traiter cet enjeu aujourd'hui : importance du secteur public de par les volumes qu'il représente et son importance dans l'éducation alimentaire (repas scolaires notamment).

Autre : Il n'y a « que » le secteur public qui est contraignant, l'accès au secteur privé ne l'est pas.

Les autres volets du code des marchés public sont adaptés mais pas le volet alimentation

Causes	Causes des causes	Causes des causes
Les agriculteurs ne veulent pas s'embêter avec des procédures administratives	Les professionnels ne sont pas ou peu formés pour répondre	Pas de formation et pas de formateurs « diplômés » Interprétation du code varie
Conditions d'accès inégales (il faut au minimum être professionnel)	Code volet alimentaire non adapté à la PF : manque de connaissance du terrain / manque de consultation	Volonté de la métropole de mettre un code des marchés public pour contrôler ses subventions
Rédaction des marchés non adapté	Code volet alimentaire non adapté à la PF : manque de connaissance du terrain / manque de consultation	
Éviter le favoritisme (toujours les mêmes producteurs qui fournissent le public)	Accès inégal, pas de règle	Lobby



4 ACTEURS ET INITIATIVES

- Acteurs qui sont victimes

- Producteurs informels (accès impossible, contraintes réglementaires) : agriculteurs / pêcheurs. Ceux qui n'ont pas de statut.
- Producteurs « petits » ou « moyens » (pas de connaissance pour répondre, et critères imposés non adaptés). Ceux qui sont réglementés.
- Établissements publics : « on obtient plus de prix, les gros se mettent d'accord, on a un monopole de fait, ils maîtrisent le marché sans critère qualité ». On est passé du favoritisme au monopole. Les établissements n'ont plus de pouvoir de négociation et ont peur.
- Gouvernement : n'as pas de moyens d'action il sait qu'en PF les normes soucis c'est le chômage (20%), toucher les gros monopoles ça serait mettre en péril des emplois. Encore plus aujourd'hui avec la crise. 0 moyens d'actions....
- Usagers du secteur public : les gens qui mangent à l'hôpital... car nutrition moindre, qualité moindre.
- Les enfants indirectement : car nutrition moindre, qualité moindre.

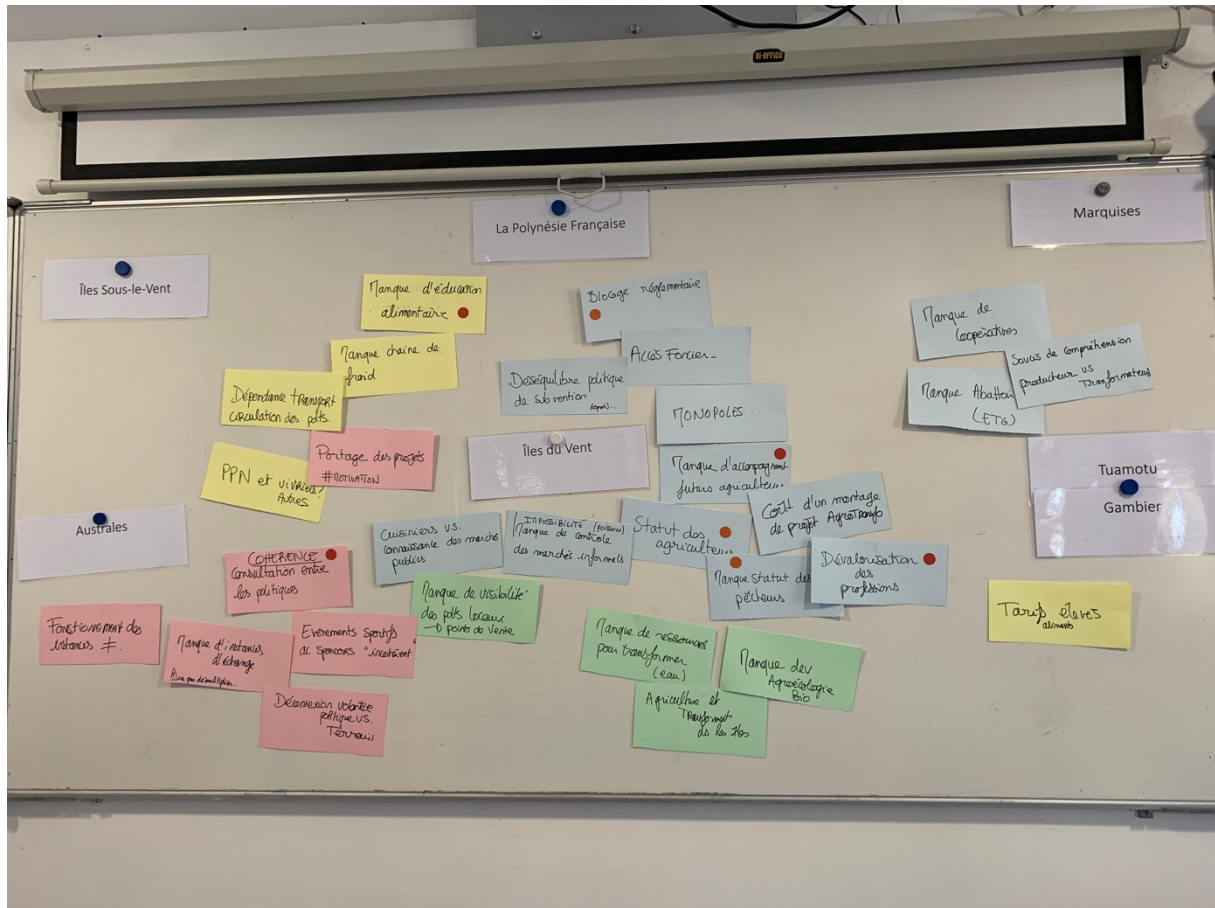
- Acteurs qui agissent

- Tous les gens autour de cette table !
- SPCPF : accompagnement des communes sur la prise de marchés publics, aide rédaction de leur cahier des charges (rencontres avec EAG...). Nouveaux objectifs fixés.
- DAG / CAPL : prévu un accompagnement des agri' pour répondre aux marchés, Christine Wong : c'était prévu. (?)
- Des entreprises vertueuses, des fournisseurs avec une vision éthique qui n'oublie pas qu'il y a des consommateurs (enfants ou malades).
- EAG : essai de rédiger des marchés qui intègrent des nouveaux critères sociaux, environnementaux. A aidé à comprendre les tenants et aboutissants des marchés public auprès des administrations
- Commune de Teva I Uta : A décidé de ne pas mettre en marché public. Ils ne sont pas hors la loi. Ils s'approvisionnent localement auprès des producteurs locaux de la commune VIA un prestataire de service privé qui joue un rôle de centrale d'achat privée. Possible car c'est une petite commune + volonté politique du maire + relations avec les fournisseurs.
- Prestataire de service privé qui prennent ce rôle de centrale d'achat privée (rare).

- Acteurs qui pourraient agir

- Les acheteurs public : en mettant des critères qualité, sociétaux dans la rédaction, éducation / formation des acheteurs au marché public.
- Le gouvernement : mettre en place des formations, créer une filière marché public (M2 en droit des marchés publics), former les acheteurs publics à des tarifs accessibles.

« Certifier » des formateurs.



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

Entretiens en focus groupe 3 - Compte-rendu PF - 04 Juin 2021

Présents :

Organisme/poste	NOM Prénom (initiales)
DAG / Représentante filières transformation	Corinne Laugrost (CL)
Tahity Dry factory/ Directrice	Hautia Prokop (HP)
Charcuterie du Pacifique / Directrice commerciale	Rose-Marie França (RF)
Technival / Directeur	Cyril Bachellerie (CB)
Kaukea Laiterie Roche / Directeur	Kaukea Roche (KR)
<i>Observateurs</i>	
DAG / Représentante filière élevage	Valérie Antras (VA)
DAG/ Animatrice territoriale PROTEGE agriculture-forêt	MI YOU Karynn (MYK)
Consultante	
DAI Consulting/ Gérante	CHADEBECH Lou (CL)

Ordre du jour :

1. Présenter la mission
2. Présenter les participants
3. Présenter les objectifs du focus et les premières généralités issues de la bibliographie
4. Cartographie des enjeux
5. Arbre à problème
6. Acteurs et initiatives

Réunion 09h00 – 12H30

1 REACTIONS SUR LES GENERALITES

/

2 CARTOGRAPHIE DES ENJEUX

Travail en groupe, POINTS FAIBLES évoqués :

	Problèmes centraux	Détail
	Approvisionnement irrégulier en produits locaux	Qualité – Quantité -
	Organisation des transformateurs	Difficilement modulable lorsque saison de la production +++ (il faudrait des emplois supplémentaires par période, plus de matos, etc.)
	Manque de coopératives de vente	Garantie des volumes
	Peu de formation des porteurs de projets	

Autres problèmes / points à améliorer évoqués :

- Pas de budget traitement des déchets
- Manque de compétences techniques
- Accès foncier (agriculture et transformation), transformateurs excentrés
- Coûts de transport #excentré pour produire
- Concurrence accès / produits importés peu chers (ex : charbon, chips)
- Habitue alimentaire / Manque de communication / Éducation alimentaire
- Saisonnalité agriculture = saisonnalité de la transformation également (besoin emplois supplémentaires, etc.)
- Offre de produits déjà transformés faible (cause : coût pour transformer vs volumes).
- Conditions pour mettre des TDL
- Structures de traitement des déchets vétustes / en panne (déchet animaux)
- Manque d'éducation / motivation pour développer les circuits courts
- Conditions du Fret administratif (DGAE ?), produits bruts pris en charge mais pas les sous-produits ou coproduits (ok bois mais paye les chutes de bois par ex)
- Dépendance au transport
- Manque aspect santé dans les politiques d'importation / de taxes
- Déchets sont une compétence communale (ramassage) et des services du Pays (valorisation)
- Pas de politique commune entre les communes (chacun son mode de gestion)
- Manque de suivi des volumes de déchets et de références technico-économique sur les coûts de valorisation des déchets

3 ARBRE A PROBLEMES

Enjeu : Problème d'approvisionnement en produit locaux lorsqu'on est transformateur

Choix de traiter cet enjeu aujourd'hui : « Les enjeux sont différents entre l'animal et le végétal et ils sont à la base de nos systèmes donc autant s'interroger dessus ».

Compétition entre vente frais (sans transfo) et vente pour les transformateurs	Vision que ce qu'on vend aux transformateurs est une seconde option = restes / invendus	Éducation - Formation vision long terme (coût vente en frais bord de route vs vente transformateur peut-être moins cher mais tout est acheté en une fois, etc.)
Régularité Qualité	Manque de protocoles / cahier des charges / aspect CONTRAT (?) entre producteurs et transformateurs	Selon la taille le pb de qualité peut venir du fait qu'il manque de voix d'écoulement (marchés)
Régularité quantité	Facteur humains (un jour Ok pour te vendre ou	Métier de producteur peu attractif réalisé en complément

	produire, le lendemain non)	
	Approvisionnement depuis les îles	
	Manque filières sur Tahiti	Manque de diversité dans les choix des cultures
		Blocages foncier (porcs, importe 3x+)
	Saisonnalité – météo	
	Professionalisme des agriculteurs → Organisation pour les livraisons, contacter les transformateurs, etc.	Manque Communication transformateurs-Producteurs : pas d'idée des quantités dont a besoin un transformateur et transformateur ne peut pas donner d'idée - Formation

4 ACTEURS ET INITIATIVES

- Acteurs qui sont victimes

-Consommateurs : indirectement, pas de produits, pas beaucoup de choix dans leurs produits. Pas d'offre alors qu'il y a de la demande

-Transformateurs

-Producteurs : Ils sont victimes du système côté foncier mais ils ont les cartes en main, ils ont le choix (une partie pourrait moderniser l'agriculture mais n'a pas les moyens). S'ils veulent fournir de la qualité ils peuvent. Ils peuvent manquer d'information sur les besoins des transfo mais c'est tout.

- Acteurs qui agissent

-DAG : IAA accompagne la transformation, + pôle BSE et accompagnement de l'agriculture, élevage. Travail avec la DS sur les PAT côté restauration scolaire

-Ministère : Avec les politiques agricoles, les subventions, les aides, les projets de loi. Plus de produits locaux dans les cantines cela vient d'eux, le SDA. Bonne dynamique.

-CAPL : Communication, marché, tutos sur la transformation etc. Travail de lien, de fédération des producteurs, leur faire remonter les besoins des transformateurs, les opportunités de marché.

-DS : communication sur le bien manger local, projet de nutriscore avec mise en valeur des pdt locaux. Ça existe déjà sur les produits importés, mais la base sera différente du nutriscore car trop cher en analyses pour les produits locaux (3 critères choisis : pdt sains, développement durable, et prix : économiquement accessible).

-Toute structure de formation (Prestataires privés, CFPPA, DAG, CJA, Epad, Lycée l'Amnée en agrotransformation : qualité industrielle, bio, etc.). DAG niveau agroécologie. Formations privées – réorientation de carrière (Docéo formation), CFPPA (former ses jeunes à la transformation), etc.

-Agrotransformateurs : Pendant le Covid, marché nature, concentration de néo-agrotransformateurs qui travaillent sur la valorisation des produits locaux

-Les producteurs : qui essaient de produire plus, mieux, etc.

- Acteurs qui pourraient agir

-Communes : développement des archipels, mieux valoriser les déchets verts = plus de supports pour développer l'agriculture = plus de quantité. Si toutes les communes se mettaient à faire des déchets verts on devrait même exporter

Accès au foncier = les communes développent des zones économiques pour mettre en relation agri / transfo / consommateurs. #cluster géographiques

Mettre des outils de production dans les archipels : rapprocher l'outil de transformation en choisissant bien la filière.

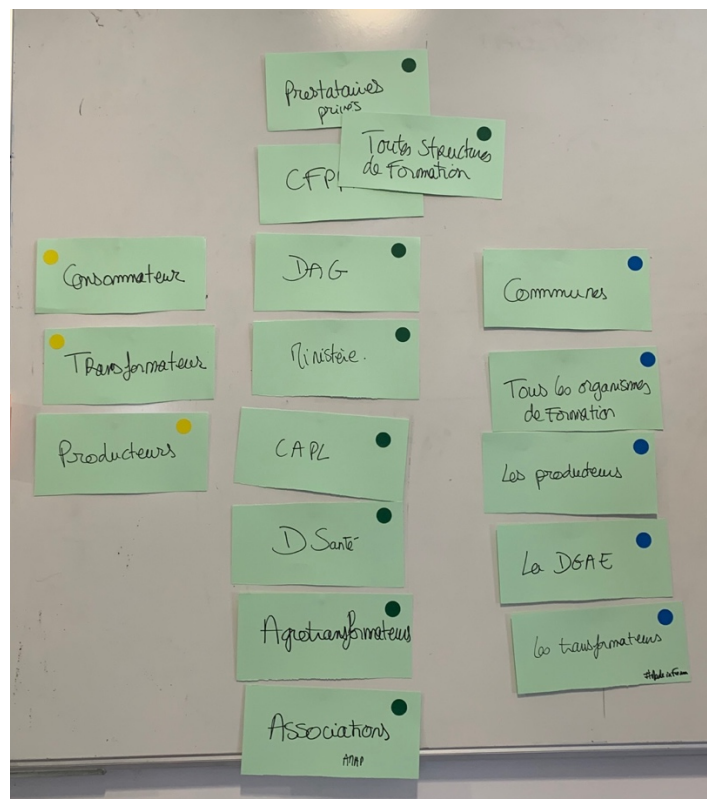
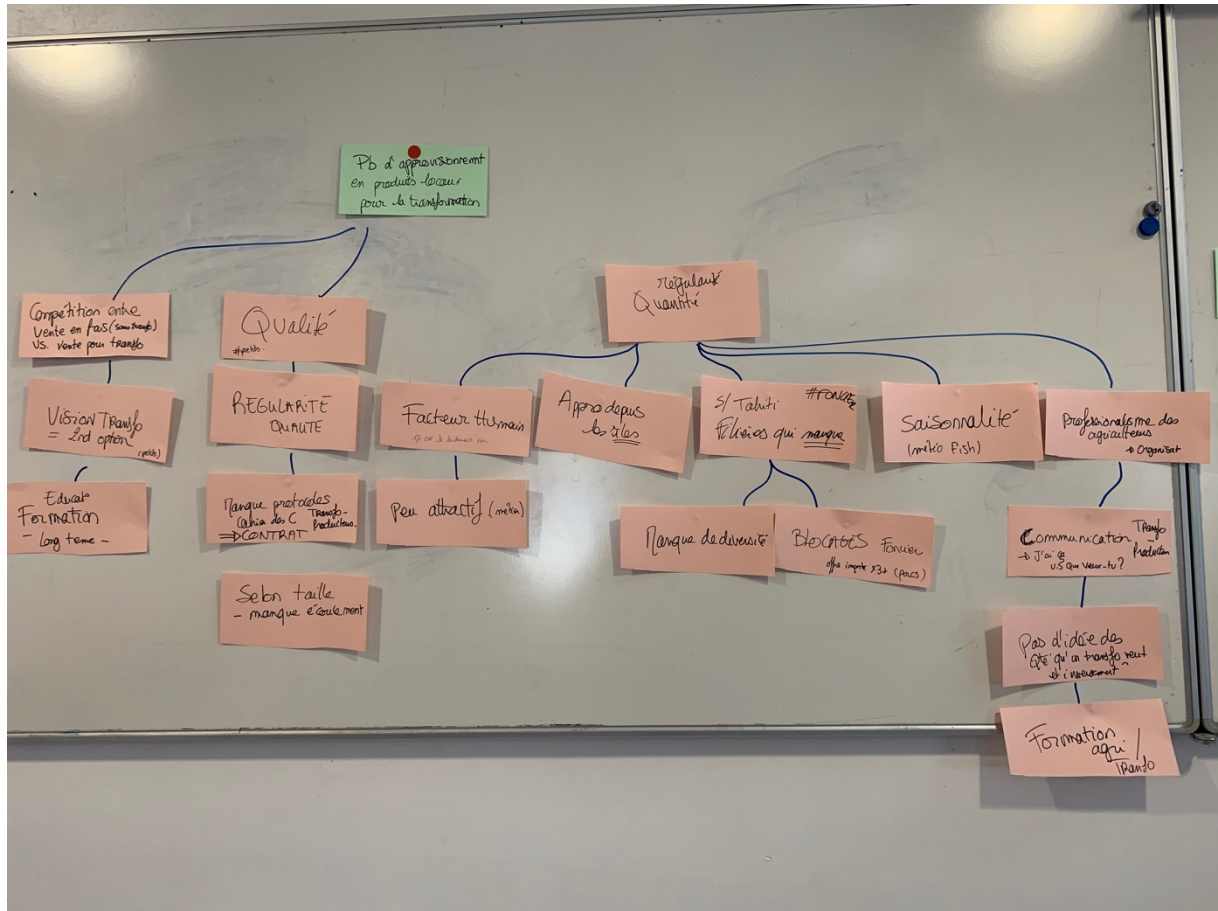
-Tous les organismes de formation : fournir les compétences techniques aux communes pour aller chercher des financements pour construire des structures de transformation. + pour les transformateurs savoir comment communiquer, comment structurer les prix, l'approvisionnement, etc

-Les producteurs : qui pourraient produire plus.

-La DGAE : contrôle des produits. Il y a beaucoup d'incertitudes, gravissime = les clients perdent confiance dans les appellations en bio → vague du faux bio, la norme BioPasifika est critiquée, défaillance. Manque de contrôle ! Étiquetage frauduleux, on écrit bio en gros, en fait c'est juste biodégradable...

Aussi pour fournir du compost avec fret payé pour les autres îles. → Qu'est-ce qui va faire que les gens peuvent produire dans les îles ? Leur apporter du compost / payer le Fret.

-Les transformateurs (#made in Fenua : Syndicat des industriels SIPO n'est plus crédible) : En termes de visibilité, un label / une marque collective portée par les transformateurs et pas forcément les pouvoirs publics. Un label 100 % local (produit, fabriqué, etc.). La marque CAPL manger local qui pourrait être déclinée pour la transformation...



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

Entretiens en focus groupe 4 - Compte-rendu PF – 27 Mai 2021

Présents :

Organisme/poste	NOM Prénom (initiales)
CAPF/	Benoît Le maréchal (BL)
CAPF/	Eddy Laille (EL)
DRM/ Chargée de projet sur les actions de valorisation des produits issus de la pêche	Alexandra Grand (AG)
DRM	Arsène Stein (AS)
Ocean Products / Directeur	Vatea Moarii (VM)
Ocean Products	Maxime Trottein (MT)
Fresh Fish / Directeur	Laman Manarani (LM)
Pêcheur lagonaire professionnel	Dell Lamartinière (DL)
<i>Observateurs</i>	
CPS/ Coordinatrice PROTEGE en PF	Aurélié Thomassin (TA)
CPS/ Stagiaire avec TA	Camille Gall (CG)
<i>Consultante</i>	
DAI Consulting/ Gérante	Lou Chadebech (CL)

Ordre du jour :

1. Présenter la mission
2. Présenter les participants
3. Présenter les objectifs du focus et les premières généralités issues de la bibliographie
4. Cartographie des enjeux
5. Arbre à problème
6. Acteurs et initiatives

Réunion 08h30 – 12H00

1 REACTIONS SUR LES GENERALITES

/

2 CARTOGRAPHIE DES ENJEUX

Travail en groupe, POINTS FAIBLES évoqués :

	Problèmes centraux	Détail
--	--------------------	--------

Manque d'éducation alimentaire	Construction des prix – variation des prix – saisonnalité – richesse nutritive protéines locales vs protéines importées
Manque de technique (aquaculture)	Technique à améliorer - développement récent des filières – Stagnation des résultats depuis lancement de la filière paraha peue
Manque statut des pêcheurs lagunaires	Vide juridique Plaisanciers v.s. pêcheurs pros - Concurrence déloyale pêcheurs pro - Difficultés de contrôler les pêches et les ventes – Interrogation statut pêche de subsistance
Concurrence forte des aliments importés à bas prix - prix plus élevés des produits locaux	Accès limité pour les personnes en dessous du seuil de pauvreté – habitudes alimentaires malgré le prix
Diminution de la ressource	Incohérences dans la mise en place des actions. Manque d'instance d'échange / comité alimentation pour éviter les incohérences et structurer les schémas directeurs des différents ministères

Autres problèmes / points à améliorer évoqués :

- Coût d'investissement et de production +++ (aquaculture)
- Dépendance aux intrants (aliments, aquaculture) → produits finis plus chers que les produits issus de la pêche
- Pas d'export envisageable pour PP ou crevettes (pas concurrentiels, coût de production)
- Difficulté de répartition des rôles : Qui fait quoi ? Assistance technique / Recherche / Producteurs
- Transports → difficultés ++, produit hautement périssable
- Manque de structures de transformation aux normes pour vendre au marché public
- Dévalorisation du prix d'achat du poisson aux producteurs via les distributeurs / grossistes (pour les pêcheurs pro). Plus il y a de thoniers avec des gros volumes plus le prix chute.
- Rôles des médias = souvent pointer du doigt que les prix augmentent sur les produits locaux, etc... Communication négative vs saisonnalité et bienfaits
- Manque de régularité et de volumes d'approvisionnement pour fournir des entreprises
- Les hôtels qui ne s'adaptent pas vraiment à la saisonnalité et à ce que peut proposer la pêche côtière
- Manque de traçabilité - filière lagunaire
- Rapport de force de la grande distribution
- Manque de confiance des consommateurs (gratte, ciguatera)
- Coût d'acquisition des outils de travail qui augmente avec les années
- Manque de valorisation des déchets et des possibilités (coûts, échelle)
- Méconnaissance de l'état des ressources et diminution de la ressource
- Manque d'organisation des politiques
- Manque d'instances d'échange lagunaires

3 ARBRE A PROBLEMES

Enjeu : Manque d'accès pour les consommateurs du au prix de vente / revenu

Choix de traiter cet enjeu aujourd'hui : enjeu commun à toutes les filière

Cause	Cause des causes	Cause des causes	Cause des causes
Saisonnalité qui fait varier les prix			
Marge grande distribution qui augmente le prix des produits vendus			
Coût de production	-Diminution des ressources donc plus de temps dans l'eau (lagonaire) -Outils vétustes (hauturier) : on pêche avec des lignes donc on sort moins en quantité que la concurrence -Echelle de production (aquaculture) : haut de gamme, plus respectueux de la ressource mais petite niche	- - -marché local limité (aqua)	- - -population besoin de diversification (aqua)
Concurrence déloyale (lagonaire)	Manque réglementation	Blocages politiques (impacts trop importants pour que qq'un prenne la décision de mettre des réglementations)	
PPN			

LC : → Le prix « élevé » est un faux problème puisque preception dépendant du niveau de ressource des familles et de leur connaissance de la « richesse » / la valeur que porte un produit local vs un produit importé. Objectif n'est pas d'arriver à des prix plus faibles, mais de permettre l'accès égal aux populations à des produits frais.

Blocage secteur public avec code des marchés publics

Blocages habitudes alimentaires surtout ++ Poisson représente ce qu'ils ont toute l'année « facilement ».

4 ACTEURS ET INITIATIVES

- Acteurs qui sont victimes

-Consommateurs : si prix augmente nombreux se tournent vers des aliments peu chers, bas de gamme (cartons de poulets). Ça touche les secteurs publics : élaborent des menus sur des bases de prix fixe très faibles.

-Producteurs et transformateurs : si les prix du poisson brut augmentent ils vendent moins et leur marché/leurs ventes n'est pas aussi développé.

-Transformateur (diminue la marge possible si coincé avec la grande distribution.

- Acteurs qui agissent

-Producteurs qui choisissent la vente directe/ communication

-Le Pays via les PPN ; subventions ; taxe les produits importés

SPCPF : travaille avec les communes, revoir les menus, rôle dans l'acceptation du prix

EAG : Idée d'accéder à des meilleurs tarifs via effet volume. Ont-ils réussi à s'entendre ? car chaque entité lance ses propres appels d'offre

- Acteurs qui pourraient agir

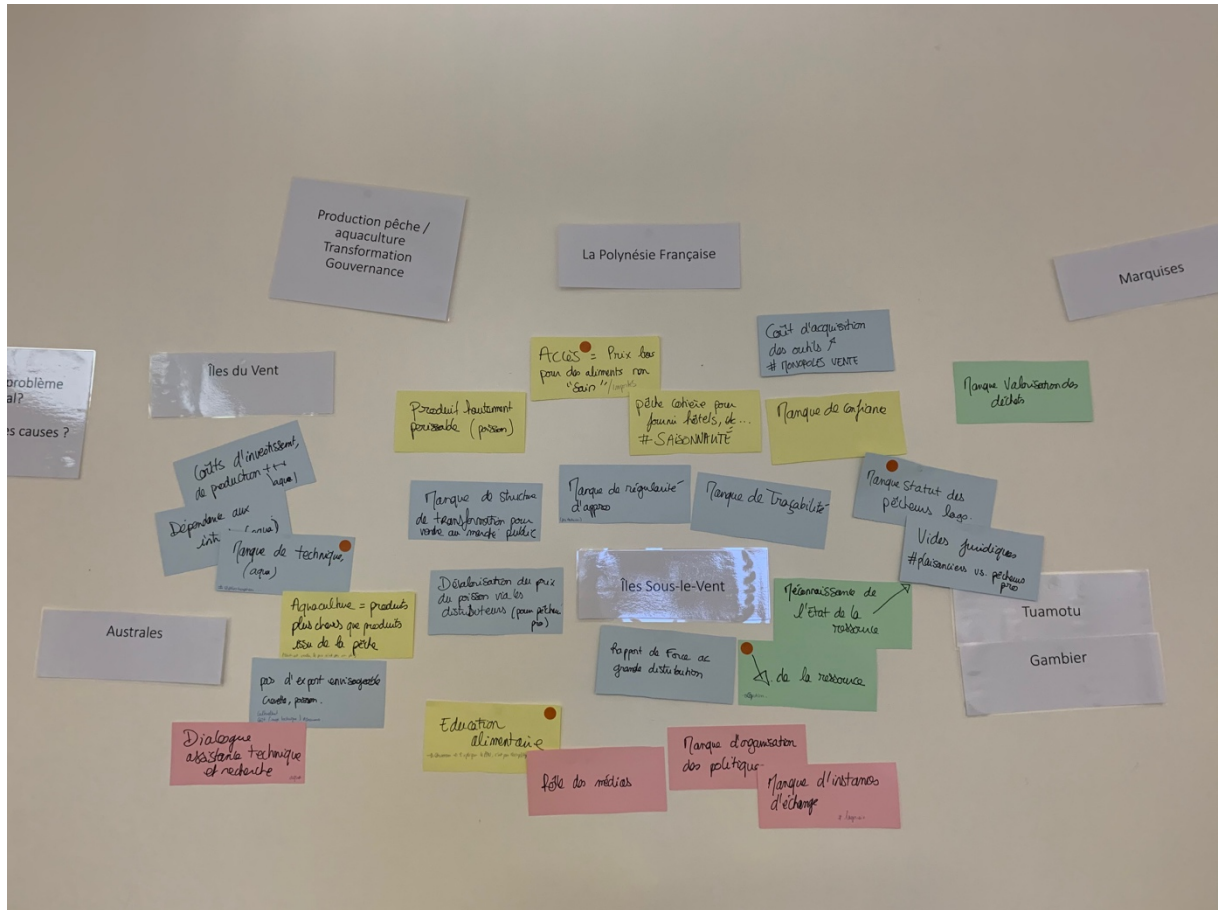
-La grande distribution : diminuer ses marges

-Les groupements de producteurs : dans l'esprit des ventes groupées. Bruts ou transformées. Un groupement aurait accès à des subventions + exempts de patente, d'IS. Circuits courts.

-Association de consommateurs : Plaidoyer auprès du pays pour pointer du doigt le problème et trouver des solutions.

-Le Pays via ses instances : Communication sur les produits, sur leur intérêt nutritionnel, la saisonnalité (comme font la CAPL et autres). Soutien financier, protection de la ressource, organisation des filières, soutien technique, budget niveau recherche, plus d'aide pour acquérir du matériel de pêche pour leur faciliter l'accès, etc.

-La CAPL : communication / éducation / sensibilisation



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

Entretiens en focus groupe 2 - Compte-rendu PF – 03 Juin 2021

Présents :

Organisme/poste	NOM Prénom (initiales)
Abattoir/ Directeur	Eric Coppenrath (EC)
HB Henry Bernard et Françoise / Agricultrice	Françoise Henry (FH)
CFPPA / Directeur	Bruno Rozier (BR)
CAPL	Marc Fabresse (MF)
DAG / Référente filière élevage	Valéry Antras (VA)
DAG/ Animatrice territoriale PROTEGE Agriculture-Forêt	Karynn Mi You (KM)
DAG/Chargé des Projet alimentaires territoriaux PAT	Boris Lhie (BL)
<i>Observateurs</i>	
CPS/ Coordinatrice PROTEGE en PF	THOMASSIN Aurélie (TA)
CPS/ Stagiaire avec TA	GALL Camille (GC)
<i>Consultante</i>	
DAI Consulting/ Gérante	CHADEBECH Lou (CL)

Ordre du jour :

1. Présenter la mission
2. Présenter les participants
3. Présenter les objectifs du focus et les premières généralités issues de la bibliographie
4. Cartographie des enjeux
5. Arbre à problème
6. Acteurs et initiatives

Réunion 08h30 – 12H00

1 REACTIONS SUR LES GENERALITES

MF : Pas d'accord sur le fait que l'attractivité des métiers de la production soit en baisse. Depuis la crise COVID regain d'intérêt et retour aux métiers de la production mais la motivation première est économique / pas le choix / pour manger.

2 CARTOGRAPHIE DES ENJEUX

Travail en groupe, POINTS FAIBLES évoqués :

	Problèmes centraux	Détail
	Manque de compétences et références tropicales	Dans tous les domaines, pour accompagner la transition

Difficulté d'accès aux marchés en tant qu'agriculteur local	Marché public – Marché privé – « délocalisation interîles » - concurrence déloyale – lobby – manque interprofession – réglementation – accès aux technologies
---	---

Autres problèmes / points à améliorer évoqués :

- Précarité de l'emploi – difficulté des postes pris par des CAE dans le monde agricole (Tuamotu se retrouvent à nettoyer les bords de route)
- Manque d'infrastructures (hygiène, sanitaire, chaîne froid) + réglementation contraignante
- Accès foncier
- Manque pépinières / matériel végétal
- Dépendance aux intrants
- Gouvernement qui mène un combat contre la vie chère vs manger local - mais local ce n'est pas des bas prix. #communication #incohérences
- Rôle des médias dans la communication
- Répartition de la Valeur Ajoutée - chaîne de valeur – production importées des îles à bas prix = concurrence déloyale
- Manque d'organisation des producteurs – faiblesse de l'interprofession
- Agriculture qui utilise beaucoup de pesticides
- Soucis de l'emploi (saisonnalité besoin qui varie + taille de l'exploitation) et Statut des agriculteurs pour employer (charges patronales vs revenus)
- Manque de régularité du transport interîle
- Réglementation pour l'agrotransformation = Coût d'investissement +++
- Manque d'organisation du marché du bio
- Manque de traçabilité Fret
- Marges via tous les intermédiaires – Prix (fret / marges)
- Politiques qui régulent les importations
- Système fiscal – taxes sur les produits importés qui remplissent les caisses de l'État
- Conférence agricole qui s'est arrêtée avec Covid, prises de décisions sur les cotas via discussion mail...
- Motivation faible à passer au bio certifié dans les îles
- Manque de valorisation des sous-produits / coproduits entre les différentes filières (animal / végétal #économie circulaire) car manque de lien entre les professionnels
- Lobby +++ et présence de grandes puissances économiques du territoire
- Accès à l'eau potable
- Politiques de développement accès sur la productivité, la quantité vs environnement
- Problème de représentativité des consommateurs dans les associations de consommateurs
- Manque de coopération de la PF
- Manque de soutien pour encourager le développement de l'agroécologie / du bio – Valorisation du travail
- Marquises : pas d'eau, animaux « ensauvagés » impacts biodiversité
- Fertilité des sols (Tuamotu vs Australes : fatigue d'exploitation)

3 ARBRE A PROBLEMES

Enjeu : Difficulté d'accès aux marchés locaux lorsqu'on est producteur

Choix de traiter cet enjeu aujourd'hui : concerne tous les produits végétaux alors que côté élevage tout ce qui est produit est vendu aujourd'hui. Pb élevage plus de l'ordre du manque de compétences / techniques etc.

Causes	Causes des causes	Des causes des causes
Force de compétitivité des importations	Lobby, Puissances économiques	Historique – Changement brutal des habitudes alimentaires qui se sont tournées vers ces importations – circuits de distribution -Système local (recettes fiscales)
	Systèmes de production actuels pas optimaux (subventions, outils, main d'œuvre, connaissances, compétences)	
Difficultés accès magasins	Administratif - Manque d'information et de formation	
	Spécificités par magasin (TVA, Facturation, Délais de paiement, demande de payer le rayonnage ou de mettre en rayon soi-même)	
	Pas de privilèges, pas de mise en avant dans les magasins des produits locaux	
Volumes et régularité	Manque de coopération entre agriculteurs	Individualisme
		Manque de trésorerie pour coopératives / groupements*
		Manque d'accompagnement / formation gestion de groupements /coop
		Manque de Leaders agricoles
Concurrence entre les agriculteurs	Rôles des agriculteurs – grossistes (évolution du rôle et du pouvoir)	
Règlementation et exigences contraignantes – Technologies nécessaires	Code des marché inadapté	Manque de concertation des acteurs et manque d'adaptation des textes aux spécificités locales

* Volonté actuelle de ne pas voir émerger de groupements (actuel ?)

4 ACTEURS ET INITIATIVES

- Acteurs qui sont victimes

-Les consommateurs : n'ont pas accès à des produits de saison, on leur apprend à manger des produits importés peu sains.

-Les petits producteurs : moins ils ont de volumes plus ils ont de difficultés. Producteurs qui font des nouveaux produits également. Au début pour placer un nouveau produit, demande de « payer le rayonnage » (pratique d'abus de position dominante ?) + Soucis de place pour mettre en avant les produits (quels % de rayonnage à réserver pour les produits locaux ?) → Privilège dans la mise en avant des produits dans les magasins.

- Acteurs qui agissent

-La DGAE : quand il n'y pas de copinage. Contrôle les magasins, les fraudes.

-La DAG / CAPL : niveau réglementaire. Niveau développement des filières aide à l'installation mais pas forcément à commercialiser. CAPL qui fait beaucoup + création d'un service commercialisation qui est déjà dans l'organigramme (cellule technique divisée en deux parties, va gérer les problématiques de commercialisation).

-Producteurs : qui participent aux réunions de travail comme celle-ci

-Les armateurs : Certains agissent, ils changent leurs rotations pour permettre accès aux produits agricoles comme à Tubuai. Le Tua Pae s'adapte aux saisons de production, ex : période carotte

-Les médias : faciliter l'accès au marché en relayant des messages positifs sur les produits locaux (ils le font déjà).

- Acteurs qui pourraient agir

-les armateurs : en adaptant leurs rotations aux périodes de production agricole. Ils ont un rôle sur la prise en charge du fret.

-La DPAM : ils connaissent bien la réglementation sur la prise en charge, les aides, les armateurs

-Les médias : faciliter l'accès au marché en relayant des messages positifs sur les produits locaux (ils le font déjà) Peuvent Booster la demande ! TNTV et aussi Polynésie la première

-Acheteurs publics pour les marchés publics

-La DS et la DBiosécurité pour tout ce qui est émission des contraintes techniques des cadres réglementaires. Biosécurité des semences qui bloque.

-Gouvernement et communes : Adapter les textes (code des marchés publics). Communes peuvent agir pour organiser les agriculteurs, leur permettre de fournir les communes, apporter une assistance pour avoir des lots agricoles, diffuser l'information. → « Vu l'étroitesse du marché je supprimerai le code ».

-Les chefs de cuisine : plus travailler avec des produits locaux, être formés

