



Polynésie  
française



AVANT  
PROJET

PLAN DE  
TRANSITION  
ALIMENTAIRE

*2024 / 2034*

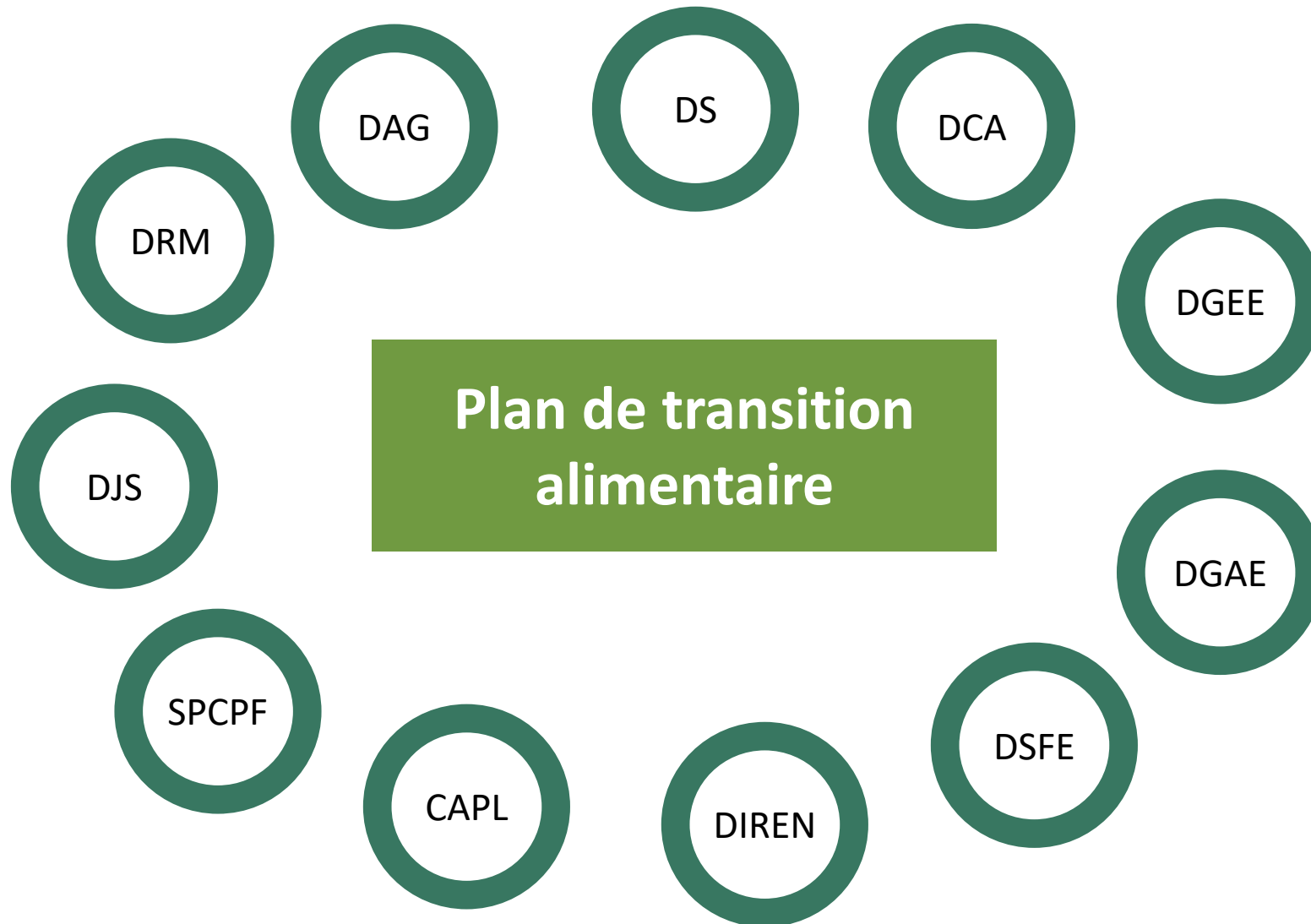
Conférence de presse  
3 avril 2023

Direction de l'Agriculture  
Direction de la Santé  
Direction des Ressources Marines



Direction générale de l'éducation et de l'enseignement  
Direction de la solidarité et de la famille  
Chambre d'agriculture et de la pêche lagonaire  
Syndicat pour la promotion des communes  
Caisse de prévoyance sociale  
Direction générale des Affaires économiques  
Direction territoriale de la jeunesse et des sport  
Office Polynésien de l'habitat

# Travail de collaboration inter-service





# CONTEXTE

Face aux conséquences de la crise sanitaire et aux problématiques de santé publique auxquelles fait face le territoire polynésien, le gouvernement a souhaité faire de l'alimentation des polynésiens un chantier prioritaire et la transition alimentaire a été positionnée comme un axe fondamental de nos politiques publiques visant à transformer notre système alimentaire afin de procurer à tous, une alimentation saine, abordable et durable utilisant davantage de produits locaux.

Dans cet objectif, la Direction de l'Agriculture (DAG), la Direction de la Santé (DS) et la Direction des Ressources Marines (DRM) ont associé les différents ministères et acteurs du territoire à la co-construction d'un Plan de Transition Alimentaire (PTrA) afin de définir les objectifs et le plan d'actions du fenua en matière d'agriculture et d'alimentation durable pour les 10 prochaines années.

Le Plan de Transition Alimentaire (PTrA) du fenua intègre et renforce des actions et programmes actuellement portés par les différents ministères et les met en perspective sur les 10 prochaines années.

Et il comporte également des mesures nouvelles afin de répondre à l'objectif central de l'amélioration de la qualité sanitaire de notre alimentation et de son accessibilité.

# Diagnostic de durabilité du système alimentaire de Polynésie française

Avril -  
novembre  
2021

# LA SITUATION ALIMENTAIRE EN POLYNÉSIE

## Étude des composantes et du coût d'un régime sain et durable en Polynésie française

La précarité alimentaire touche près d'un quart de la population, bien qu'elle soit compensée en partie par l'autoconsommation

70 % de la population adulte en surpoids  
dont 40 % au stade d'obésité

75 % de produits consommés issus de l'importation

A parité de pouvoir d'achat, le coût d'une alimentation saine est significativement plus cher en Polynésie que le coût moyen au niveau mondial

Il est injecté plus de 5 milliards CFP par an (en plus des budgets agricoles et de la pêche) dans l'appui à l'alimentation tous dispositifs confondus (PPN, bons alimentaires, cantines, aide à la farine, etc...). A cela il faut ajouter le coût que la malnutrition



« Les systèmes alimentaires durables :

- protègent l'environnement sans épuiser les ressources non renouvelables et la biodiversité et sans polluer ;
- permettent l'accès pour tous à une nourriture suffisante, saine, nutritive et culturellement acceptable ;
- s'appuient sur un système économique inclusif favorisant la création d'emplois pour tous et réduisant les inégalités de pouvoir pour une répartition équitable des valeurs ajoutées ;
- favorisent la cohésion sociale et le respect de la diversité ;
- restaurent la confiance dans le système et permettent la participation des citoyens à son évolution. »

# 6 objectifs stratégiques

—  
27 sous objectifs  
90 actions



# UN PLAN D'ACTION SUR 10 ANS

**OS 1** - Modifier le comportement des populations en faveur de pratiques culturellement acceptées

**OS 2** - Augmenter la disponibilité physique et économique des produits sains et durables

**OS 3** - Améliorer l'accès aux produits durables

**OS 4** - Accompagner les habitants dans l'autoconsommation

**OS 5** - Rendre les produits sains et durables disponibles et accessibles à proximité pour toute la population

**OS 6** - Accélérer les pratiques durables (environnementales et sociales) des acteurs du système alimentaire

Le caractère inédit de ce plan est de mixer des actions

- qui agissent sur le comportement alimentaire,
- sur la disponibilité physique et économique des produits,
- sur les chaînes de valeurs de production locale,
- sur l'autoconsommation et sur la réduction de l'empreinte écologique de l'alimentation.

**LE PLAN POUR  
LES AMOTU  
LES ENJEUX  
DES**

## CALENDRIER 2023

- Mars** : Avant-projet acté par le gouvernement
- Avril à Juillet** : Finalisation et chiffrage du projet
- Âût à septembre** : Concertation avec acteurs économiques
- Octobre** : Consultation du CESC
- Novembre** : Adoption par l'Assemblée de Polynésie

# 1

## Modifier le comportement alimentaire des populations en faveur d'une alimentation saine et durable, culturellement acceptable

Les **écoles et cantines scolaires** sont des leviers reconnus pour accompagner les changements de pratiques alimentaires.

Dans le cadre du Plan de Transition Alimentaire, **les écoles deviennent de vraies ambassadrices du bien manger** : une alimentation **locale** mais aussi plus **végétale** et de meilleure qualité nutritive.



**Objectif 2026**  
**toutes les écoles**  
**du 1er degré labellisés**  
**« ECOLE EN SANTE »**  
**Extension du dispositif**  
**dans les**  
**établissements**  
**du 2<sup>ème</sup> degré**

Renforcer l'éducation et la sensibilisation à une alimentation saine à travers les programmes

Une place renforcée du module " "

Renforcement de l'apport des menus d'ava

**FOCUS TUAMOTU**  
**Développement et suivi de**  
**potagers pédagogiques avec**  
**abris de culture dans l'ensemble**  
**des écoles des Tuamotu**

... pour incorporer dans  
... de produits Bio,

**Multiplier les « classes du goût »**  
**Associer parents et enfants à la préparation des repas**



# 1 ● **Modifier le comportement alimentaire des populations en faveur d'une alimentation saine et durable, culturellement acceptable**

## **Quelques unes des actions portées par la Direction de la Santé**

### **Sous objectif 1.1 - Rendre les écoles ambassadrices du bien manger**

Action 1.3 renforcer les moyens humains pour déployer le dispositif « Ecole en santé »

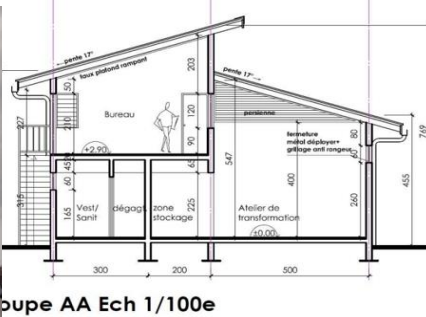
### **Sous objectif 1.6 - Renforcer les moyens alloués à la prévention et à la promotion de la santé**

Action 1.12 - Former et sensibiliser les acteurs locaux à développer des aménagements favorables à la promotion de la santé, notamment dans le domaine de l'alimentation

Action 1.13 - Dans le cadre du dispositif commune en santé, mettre à disposition des outils pour construire un plan alimentaire communal (axe alimentation du dispositif)

# 2. Augmenter la production alimentaire des archipels

Structurer filières locales durables sur tous les maillons, équipements mutualisés, outils de transformation et de mise en marché



**Action 2.1** - Créer des structures de stockage sur les différentes îles pour les producteurs agricoles et les éleveurs

**Action 2.2** - Développer l'accès à la glace et à des espaces de stockage pour les pêcheurs

**Action 2.3** - Optimiser les maillons "abattage" et "transformation" des filières animales

**Action 2.4** - Développer les structures d'agro-transformation des produits de la mer

**Action 2.5** - Organiser les contrôles sanitaires de proximité pour les produits transformés et lorsque nécessaire pour les produits primaires pour le commerce inter-îles

**Action 2.6** - Développer les organisations professionnelles et notamment les coopératives

**Action 2.7** - Développer les structures de mises en marché et d'échange, si possible assises sur des organisations professionnelles ou interprofessionnelles

**Action 2.8** - Mettre en place une plateforme en ligne à destination des acteurs privés et publics pour faciliter la mise en lien entre l'offre en produits agricoles disponible et les besoins de la population

**Action 2.9** - Améliorer les flux maritimes par une amélioration des conditionnements, notamment pour les produits frais pour les produits locaux et pour les produits bio (à différencier des conventionnels)

**Action 2.10** - Assurer les conditions permettant un respect strict de la chaîne du froid lors du transport des produits de la mer sur les transports maritimes

# 3. Améliorer l'accès économique des produits sains et durables

Création d'une centrale d'achat publique de biens alimentaires à haute valeur nutritionnelle (fruits / légumes / produits vivriers) destinés à l'approvisionnement de la restauration scolaire et banque alimentaire



# 3

## Améliorer l'accès économique des produits sains et durables

### FOCUS TUAMOTU

**Action :** Favoriser la création d'entreprises et la mise en place de projets aux Tuamotu, en lien avec le système alimentaire

**Statut action (surligner) :** action à renforcer / nouvelle

**Objectif(s) :** (1) Créer de l'emploi autour de la production, de la transformation et de la restauration durable

(2) Identifier et développer des projets durables en lien avec le système alimentaire sur l'archipel des Tuamotu

(3) Créer un contexte économique et financiers pour les projets (réglementation)

**Livrable :** (1) Appel à projet / AMI

(2) Loi de Pays sur des zones franches (ex : accès au crédit, charges sociales, exonération d'impôt, location, subventions, fond de péréquation)

Ok  
(1)  
ali  
dis  
(2)  
me  
un  
(3)



# 3 ● Améliorer l'accès économique des produits sains et durables

## Les produits de la mer : une place déjà importante à conforter

### Les atouts :

- Un accès facile et une ressource encore globalement abondante
- Une excellente qualité nutritionnelle
- A toutes les échelles : de la subsistance à la production industrielle

### Les limites :

- Un apport surtout en protéines à nécessairement compléter
- Des stocks sauvages dont il faut veiller à préserver le potentiel de renouvellement
- Un risque sanitaire à mesurer (Ciguatera / Mercure)

# 3

## Améliorer l'accès économique des produits sains et durables

### Les produits de la mer : une place déjà importante à conforter

#### Les enjeux :

- Valoriser les produits par la transformation
- Préserver l'abondance naturelle de la ressource
- Diversifier les produits, notamment grâce à l'aquaculture (algues, mollusques...)

#### Quelques actions phares :

- Garantir l'accès à la glace et à des espaces de stockage pour les pêcheurs
- Accompagner les organisations professionnelles et notamment les coopératives
- Faire émerger des structures d'agro-transformation des produits de la mer
- Améliorer les conditions de transport maritime et de vente en bord de route
- Développer l'aquaculture et l'aquaponie familiale

# 4.

## Accompagner les habitants on

La DAG et l'Office  
de l'Habitat (OPI)  
développer des  
d'accompagner  
associations de  
charge de la mis  
de la gestion des  
potager sur les s



**Déclinaison TUAMOTU**

Afin d'encourager l'auto-consommation et de **développer les compétences de production des familles**, les acteurs ont souhaité mettre en place une campagne sur les techniques culturelles et de cuisines ancestrales et modernes et faciliter l'accès à une diversité d'intrants agricoles notamment via la création de compost collectif à l'échelle communale.

dition des kits potagers à  
nentaire, volontaires

cages à poissons pour

'alimentation au sein des  
ublic

lagogiques par aliment  
itionnelle, une recette et

ne campagne sur les  
trales et modernes

nes de compostage/  
ers

matériel végétal via les