



Direction de l'agriculture
PŪ FA'ATERERA'A NŌ TE 'OHIPA FA'A'APU



DOCUMENT UNIQUE FAISANT OFFICE DE
REGLEMENT DE CONSULTATION ET DE CAHIER
DES CHARGES

RELATIF A L'APPEL A CANDIDATURE

N° 003875

POUR L'EXPLOITATION D'UNE LIGNE DE PRODUCTION
DE VIVRIERS SURGELES
DE LA DIRECTION DE L'AGRICULTURE
POLYNESIE FRANÇAISE

DATE LIMITE DE REMISE DES DOSSIERS DE CANDIDATURE :
VENDREDI 26/09/2025 A 11H

1 - Objet de l'avis

En conformité avec l'objectif stratégique d'amélioration de notre sécurité alimentaire, inscrit dans le schéma directeur de l'agriculture 2021-2030 et validé par l'APF en février 2021, la direction de l'agriculture (DAG) a lancé le projet TAVIVAT (Transition Agroécologique Vivrière et Agro-Transformation) sur 10 communes pilotes (Tahiti, Huahine, Raiatea, Taha'a, Bora-Bora, Nuku Hiva, Ua Huka, Rimatara, Rurutu) de la Polynésie Française avec pour objectif l'augmentation de la consommation des vivriers locaux, et ce plus spécifiquement dans la restauration scolaire.

Actuellement, peu de produits vivriers transformés sont disponibles sur le marché alors que la demande en produits transformés, simples et rapides à cuisiner existe. Dans ce contexte, et afin de développer des produits répondant à cette demande, la DAG propose la mise en place de deux lignes de production de vivriers surgelés « Prêts à l'emploi ».

A ce titre, la DAG lance un appel à candidature pour l'exploitation de deux lignes de production de vivriers locaux surgelés prêts à l'emploi qui seront localisées à Taha'a et à Huahine. Un candidat ne pourra pas se positionner sur les deux lignes de production.

2 – Contexte et objectifs

Afin de favoriser la consommation des produits agricoles locaux et diminuer notre importante dépendance aux produits alimentaires importés notamment amylicés (riz, farine, pâtes, etc.), qui témoigne de notre vulnérabilité alimentaire d'autant plus préoccupante dans un contexte de marché mondial et d'approvisionnements perturbés, la Polynésie française, conformément au schéma directeur de l'agriculture 2021-2030, a mis en œuvre un plan d'actions visant à :

- Augmenter la production agricole et notamment vivrière en Polynésie (taro, manioc, patate douce, uru, banane),
- Développer les filières d'agro-transformation (aides financières à l'investissement, ateliers d'agro-transformation),
- Développer notre sécurité alimentaire et la durabilité des filières en favorisant le recyclage des déchets et la production d'aliments pour animaux,
- Favoriser la consommation de ces produits (promotion, sensibilisation de la population et des jeunes à l'intérêt et la qualité des produits locaux).

En ce sens, la loi du Pays n°2022-5 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire fixe des seuils minimums d'intégration de produits agricoles dans les menus des établissements de restauration scolaire du premier et second degré. La consommation des produits locaux, notamment dans les structures de restauration collectives (restaurants, cantines scolaires, ...) se heurte cependant à des temps de préparation souvent longs des vivriers qui amplifie la forte concurrence des produits importés prêts à l'emploi.

C'est pourquoi le Pays a souhaité soutenir le développement des filières de transformation notamment des produits vivriers pour faciliter leur pénétration sur les marchés.

Le projet TAVIVAT est un projet coconstruit avec un ensemble d'acteurs locaux publics et privés, réunis en consortium favorisant ainsi le partage d'informations techniques, de données, de retours d'expérience et de bonnes pratiques. Le consortium se réunit pour 5 ans autour d'un objectif clair porté par le projet TAVIVAT : augmenter la part de vivrier local consommé en restauration scolaire. Le démonstrateur TAVIVAT a pour but de tester des actions et d'évaluer l'intérêt de répliquer ces dernières. La mise à disposition de ligne de production de vivrier transformé est une de ces actions.

Les objectifs spécifiques du projet TAVIVAT sont les suivants :

- Développer la production de vivriers locaux,
- Augmenter leur introduction en restauration scolaire,
- Promouvoir l'alimentation locale,
- Valoriser les productions agricoles locales,
- Créer des nouveaux procédés de transformation des vivriers,
- Créer des produits appétents à base de vivriers locaux,
- Favoriser l'accès à une alimentation saine et attractive

Le gestionnaire de chaque ligne de production intégrera le projet TAVIVAT et contribuera ainsi à l'atteinte des objectifs du projet. En tant qu'acteur du projet, le gestionnaire bénéficiera du soutien technique des membres du consortium et notamment de la DAG de Papara et sera tenu de partager toutes les informations utiles liées à son activité, permettant la réplification du projet TAVIVAT (données, quantités de production, approvisionnement, acheteurs, etc.).

Chaque ligne de production devra répondre en priorité aux besoins de la restauration scolaire. L'approvisionnement des grossistes, distributeurs, collectivités, hôtels, restaurants et particuliers est possible en parallèle.

L'objectif pour chaque ligne de production est de produire au minimum 36 tonnes de produits finis par an. Cela représente une production minimale de 150 kg de vivriers surgelés prêts à l'emploi par jour.

3 – Prérequis

L'environnement de travail de chaque ligne de production nécessite des prérequis pour fonctionner correctement :

- Le gestionnaire devra disposer d'un local disposant d'une zone de production (hors bureaux et sanitaires) de 60 m² minimum.
- L'environnement de travail doit être propice pour recevoir les équipements et pour démarrer l'activité de production (aménagement des locaux, présence de petits matériels de production en quantité suffisante (tables, éviers, plonges, lave-mains, ...))

- Le local de transformation devra pouvoir être fermé à clef en dehors des périodes de production du fait de la présence de composants électroniques équipant les appareils (balance, four, cellule de surgélation...)
- Il devra comporter une source d'eau courante et potable, un réseau d'évacuation d'eaux usées ainsi qu'une installation électrique conforme aux normes en vigueur, adéquate en monophasé et en triphasé.
- La présence d'un siphon au sol permettra un nettoyage aisé des lieux de production en fin de journée.
- La puissance électrique du local devra être suffisante pour pouvoir alimenter l'ensemble des équipements simultanément.

4 – Equipements

- 1 Eplucheuse à rouleaux (380V, 1.1 kW)
- 1 éplucheuse à abrasion (220V, 0.55 kW)
- 1 Coupe-légume avec accessoires (220V, 0.5 kW)
- 1 Four à gaz (230V, 0.9 kW)
- 1 Hotte d'extraction (220V, 0.55 kW)
- 3 cellules mixtes de surgélation (400V, 5.5 kW)
- 1 Conditionneuse sous-vide (230V, 1kW)
- 1 thermosoudeuse (220V, 0.75 kW)
- 1 Balance de précision
- 1 Chambre froide négative de 20m³ (380V, 2 kW)
- 40 bacs perforés GN1/1 -65mm
- 3 bacs GN1/1- 200mm
- 2 chariots avec glissière (20 niveaux GN2/1)

Les candidats ont la possibilité de choisir ou de refuser les équipements parmi ceux proposés dans la liste précédente. Les équipements ne seront pas disponibles avant Juillet 2026.

Les candidats s'engagent à assurer l'ensemble du matériel.

5- Conduite de l'opération

5.1. Principes de fonctionnement et exigences à respecter par le futur gestionnaire

L'autorisation d'exploitation, qui s'apparente à un contrat (convention) de location, et qui sera attribuée au candidat sélectionné, a pour objectif de lui permettre de créer et de développer une **activité de transformation des vivriers locaux en produits surgelés prêts à l'emploi pour répondre en priorité aux besoins de la restauration scolaire**. L'approvisionnement des grossistes, distributeurs, collectivités et particuliers est possible en parallèle.

Un état des lieux des équipements sera effectué par les parties prenantes (DAG et candidat retenu) au moment de l'installation des équipements et le futur gestionnaire sera tenu de rendre les équipements dans l'état dans lequel ils ont été loués à la fin de la convention (en cas de non renouvellement).

Il sera tenu de respecter les principes et exigences suivantes qui seront rappelés dans la convention d'exploitation de la ligne de production qui sera établie pour contractualiser ce partenariat.

- Le gestionnaire devra payer la redevance fixée dans la convention avant le début de l'année correspondante et s'engage à procéder aux réparations locatives et au bon entretien des équipements ;
- Le gestionnaire sera tenu de consacrer les équipements mis à disposition pour répondre dans un premier temps aux besoins en vivriers locaux de la restauration scolaire des communes pilotes du projet TAVIVAT avant d'approvisionner les autres marchés ;
- Le gestionnaire sera tenu de travailler en priorité au moins l'un des vivriers suivants : taro, manioc, patate douce, uru, banane ; tarua ;
- Le gestionnaire sera tenu de mettre en œuvre son projet en respectant son objet, ses caractéristiques et les modalités de mises en œuvre exposés dans son dossier de candidature et ayant conduit à sa sélection. Toute modification de l'objet du projet devra être exposée, et justifiée auprès de la DAG pour validation préalable ;
- Le gestionnaire sera tenu d'assurer un fonctionnement optimal des équipements ;
- Le gestionnaire prendra à sa charge l'ensemble des dépenses et moyens nécessaires au fonctionnement des équipements : énergie, produits de consommations intermédiaires, main d'œuvre, consommables, maintenance, ... ;
- Le gestionnaire sera chargé de veiller au respect des normes de qualités minimales et des dispositions réglementaires relatives à ses activités de transformation, de conditionnement, de stockage et de commercialisation des produits (normes sanitaires, normes environnementales, droit du travail, droit de la concurrence, droit du commerce : étiquetage, ...) ;
- Le gestionnaire n'exécutera sur les équipements aucune modification sans avoir obtenu au préalable l'accord écrit de la DAG. Il n'entreprendra, ni ne laissera faire, aucune action susceptible de détériorer les équipements sous peine d'engager sa responsabilité ;
- Le gestionnaire devra permettre l'accès à l'atelier aux agents de la DAG afin de vérifier le bon fonctionnement des équipements ;
- Le gestionnaire prendra l'attache d'un comptable agréé afin de l'assister dans la tenue des livres de compte et pour l'établissement des comptes de résultats annuels de l'activité de production de vivriers surgelés prêts à l'emploi, qu'il sera tenu de transmettre annuellement à la DAG. Les comptes de résultats devront indiquer précisément les quantités de produits achetés, transformés et commercialisés et le détail des charges de fonctionnement de la structure relevant de cette activité ;
- Le gestionnaire devra souscrire une assurance responsabilité civile.

5.2. Conduite de l'opération par la Direction de l'Agriculture

Le gestionnaire sera accompagné et suivi gracieusement dans son activité par le pôle IAA (Industrie Agro-Alimentaire) de la DAG qui lui apportera l'assistance technique nécessaire. Cette assistance se traduira par la mise en route de la chaîne de production soumise à l'appel à candidature.

La DAG sera en charge du contrôle du respect des exigences fixées au présent cahier des charges et dans la convention d'exploitation. Elle pourra exercer à tout moment, par tout préposé de son choix, tout contrôle ou vérification tendant à s'assurer du respect des obligations du gestionnaire et de la parfaite exécution de la convention d'exploitation. Le non-respect de ces exigences pourra conduire à la résiliation de cette convention, si des mesures correctives ne sont pas prises en temps voulu.

6 - Mode de passation et cadre juridique : appel public à candidature

La direction de l'agriculture et le gestionnaire contractent par signature une convention d'exploitation fixant les exigences des deux parties. Elle pourra être amendée et complétée selon les besoins après accord des deux parties.

La convention fixera le montant du loyer annuel dû par le futur gestionnaire, qui sera égale à 1% du montant total des équipements choisis. Par exemple, le montant maximum du loyer sera égale à 125 000 XPF par an pour la location de l'ensemble des équipements dont la valeur est égale à 12 500 000 XPF.

La convention dont la durée prévue est de 3 ans, pourra être renouvelée par voie d'avenant et sur demande du gestionnaire. Elle pourra, le cas échéant, être complétée ou modifiée par d'autres accords conventionnels ou par avenants. Elle pourra être complétée par un cahier des charges qui y sera annexé, précisant les obligations des parties.

La DAG pourra résilier la convention en cas d'inobservation par le gestionnaire d'une des obligations définies dans le présent appel à candidature et dans la convention.

La résiliation de la convention avant son terme ne donnera lieu à aucune indemnisation du gestionnaire évincé.

La convention peut également être résiliée par le gestionnaire en cas de cessation de l'activité autorisée. Cette résiliation devra être notifiée à la DAG au moins un mois avant la cessation d'activité par lettre recommandée.

7 - Dossiers et justificatifs à fournir par les candidats

7.1. Restrictions d'admissibilité

Les personnes physiques ou morales en état de liquidation judiciaire, les personnes physiques dont la faillite personnelle a été prononcée ainsi que les entreprises dont plus du quart du capital est détenu par un ou plusieurs actionnaires ou associés ayant été auparavant en état de faillite avec sanctions pénales, ne sont pas admises à postuler dans le cadre du présent appel à candidature.

7.2. Dossier administratif

Sans préjudice des renseignements complémentaires que la DAG peut solliciter, le dossier de candidature comporte les pièces et documents suivants :

1. Identification de la personne

- Pour les personnes physiques (activité salarié ou libérale en nom propre) :
 - Fiche de présentation (annexe 1)
- Pour les personnes morales (association, coopérative, entreprises, ...)
 - Fiche de présentation de la personne morale (annexe 2)
 - Copie des statuts de la personne morale (entreprise, association, coopérative, ...), le cas échéant et des documents justifiant de son enregistrement/immatriculation conformément à la réglementation en vigueur (KBIS, ISPF, ...)
 - La composition des organes dirigeants (désignation des membres du bureau/ ou du gérant, ...)
 - La liste des adhérents pour les associations/coopératives indiquant pour chacun leur activité professionnelle ;

2. Déclaration sur l'honneur du candidat indiquant qu'il est en règle vis-à-vis des obligations et dispositions en vigueur en matière administrative, fiscale et sociale, ou attestation récente des organismes concernés (Direction des contributions, CPS, ...) et indiquant, le cas échéant qu'il dispose de toutes les capacités nécessaires pour gérer une société.

7.3. Dossier technique

Le dossier doit permettre d'évaluer les compétences et les capacités techniques et financières du candidat en démontrant son aptitude à faire démarrer le projet, à conduire l'activité et à faire fonctionner durablement les équipements en répondant aux exigences précédemment indiquées.

1. Une lettre de candidature indiquant les motivations du candidat et décrivant son historique, les objectifs poursuivis et les résultats attendus ;
2. Un descriptif détaillé de l'activité, les caractéristiques des productions prévues, en décrivant précisément pour chaque production prévue : le type et l'origine de la matière première, les prévisionnels de production (en quantité), la clientèle, les débouchés visés, les démarches entreprises auprès des fournisseurs et clients, les tarifs et marges brutes envisagées par produits, ...
3. Le plan de financement
4. Un compte d'exploitation prévisionnel sur trois ans minimum ;

5. Les Curriculum Vitae indiquant précisément les compétences du candidat (formations, expériences) ou du représentant de la personne morale et des collaborateurs et/ou associés éventuels qui seront impliqués dans le fonctionnement de l'activité ;
6. Le nombre et dans la mesure du possible les noms et compétences des personnes qui seront affectés au fonctionnement de l'activité, en indiquant les postes prévus de chacun (transformation, commercialisation, ...)
7. Les mesures que le candidat envisage de mettre en place pour favoriser un fonctionnement optimal des équipements, à accroître les volumes des productions traités, et à développer l'activité de l'entreprise ;
8. La liste des équipements choisis ;
9. La liste des équipements et des machines possédés ;

8 – Modalités de sélection des candidats et critères retenus :

Les porteurs de dossiers ne répondant pas aux prérequis indiqués au point 3 seront éliminés et ne participeront pas à la phase de notation et sélection des candidatures.

Les projets ne répondant pas manifestement aux exigences indiquées au point 5.1 seront éliminés et ne participeront pas à la phase de notation et sélection des candidatures.

Les porteurs de dossiers incomplets au sens du point 7 seront amenés à compléter leur dossier dans un délai de 15 jours maximum à compter de la lettre de demande de complément. Les dossiers restants incomplets à l'issue de cette phase seront éliminés et ne participeront à la phase de notation et sélection des candidatures.

8.1. Critères de notation

Les candidatures complètes et conformes seront évaluées sur la base des critères suivants :

- Capacités techniques, références professionnelles et compétences du candidat (ou de l'équipe projet) en matière de gestion d'entreprise, d'activités d'agro-transformation et d'activités commerciales **25 pts**
- Connaissance des produits finis, du marché (clientèle ciblée, fournisseurs identifiés, ...) et des processus d'achats et de ventes **25 pts**
- Solidité et qualité du projet présenté (qualité de présentation, solidité du plan de financement, cohérence des comptes d'exploitation prévisionnels, qualité de l'organisation proposée, capacité à répondre aux exigences du cahier des charges, à approvisionner les cantines scolaires, à développer l'activité)..... **20 pts**
- Existence d'une activité d'agro-transformation et de commercialisation des produits issus de cette activité d'agro-transformation **10 pts**
- Existence d'un contrat ou d'une promesse d'achat auprès d'une cantine localisée dans une des communes pilotes..... **5 pts**
- Capacité à développer l'activité et à créer de nouveaux emplois..... **5 pts**
- Intégration de pratiques agroécologiques (utilisation de produits biologiques, de packaging recyclables, ...). **5 pts**
- Appartenance à un groupement agricole ou à une association agricole ou à une coopérative agricole ou présence de plusieurs associés..... **5 pts**

8.2. Seconde phase de notation optionnelle

Selon les besoins et si la richesse et complexité des projets le justifient, une seconde phase de sélection pourra être mise en œuvre pour les candidats ayant obtenu une note supérieure à 50 points, qui seront alors invités à présenter leur projet devant un comité de sélection. Une convocation leur sera transmise fixant la date de passage dans un délai maximum de 2 mois à compter de la date limite de remise des dossiers. La présentation se fera sur une durée de 30 minutes maximum suivie d'une session de questions/réponses avec le comité de sélection d'environ 30 minutes. A l'issue de cette présentation, le comité attribuera une nouvelle note aux candidats sur la base des critères et selon le barème précédemment indiqué.

8.3. Sélection du gestionnaire

Le candidat sélectionné sera celui ayant obtenu la meilleure note sur 100 points à l'issue de la première ou seconde phase de notation le cas échéant.

9 - Remise des dossiers des candidats

Les dossiers de candidature, dont la durée de validité est fixée à quatre mois à compter de la date limite de remise mentionnée ci-après, doivent être déposés contre récépissé, à l'adresse suivante :

DIRECTION DE L'AGRICULTURE
Rue Tuterai Tane, route de l'hippodrome – Pirae
BP 100 - 98713 Papeete-TAHITI

LES OFFRES SERONT REMISES SOUS UNE ENVELOPPE UNIQUE PORTANT LA MENTION :

Appel à Candidature n° 003875

Relatif à l'exploitation d'une ligne de production de vivriers surgelés

DIRECTION DE L'AGRICULTURE
B.P. 100 – 98 713 Papeete-Tahiti

Cette enveloppe devra contenir :

- Un dossier administratif de candidature ;
- Un dossier technique.

La candidature, établie en un exemplaire original signé et daté, sera adressée à la Direction de l'agriculture sous enveloppe scellée.

Les dossiers des candidats pourront être transmis par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou par remise directement au secrétariat de la Direction de l'agriculture contre récépissé ou par tout autre moyen permettant de faire la preuve de leur dépôt et devra y parvenir avant la date limite indiquée ci-après.

Les plis qui seraient remis après la date et l'heure limites (fixées ci-dessous) ou remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus et seront renvoyés à leur auteur.

NOTE IMPORTANTE : L'attention du soumissionnaire est attirée sur le fait que toute candidature non conforme aux conditions de l'article 7, dans sa forme et son contenu, pourra être refusée.

La date limite de remise des dossiers de candidature est fixée au **Vendredi 26 Septembre 2025 avant 11h00.**

10 - Renseignements complémentaires

Des informations complémentaires sur l'appel à candidature peuvent être demandées à :

Eunice CHATELAIN (DAG DIR – Pirae)

eunice.chatelain@administration.gov.pf

Tél. : 40 42 81 44

Michael VANDAL (DAG RIV-IAA - Papara)

michael.vandal@administration.gov.pf

Tél. : 40 57 33 77

Fait à Pirae, le

Le directeur de l'agriculture

Roland BOPP

