

## L'engrais miracle sous notre nez



**T**ahiti, le 11 avril 2021 – L'ancien ministre de l'Agriculture et actuel maire de Taputapuatea et vice-président du SPC, Thomas Moutame, dispense des formations aux communes pour l'utilisation d'un engrais bio fabriqué à base de déchets de poissons. L'objectif est de développer "l'autonomie alimentaire" dans les communes et dans les foyers.

Elus et agents de la commune de Mahina ont profité vendredi dernier d'une formation sur la fabrication d'un engrais biologique à base, notamment, de déchets de poisson. Une formation organisée par le Syndicat pour la promotion des communes (SPC) et dispensée par son septième vice-président, tavana de Taputapuatea et ancien ministre de l'Agriculture, Thomas Moutame. *"L'agriculture, c'est mon domaine. Je suis né dedans et j'aime ça"*, glisse l' élu en charge notamment des problématiques de restauration scolaire au SPC. Spécialiste de l'agriculture biologique, Thomas Moutame a donc choisi de partager son savoir-faire et son expérience pour sortir l'engrais chimique de nos faa'apu. *"Cela fait plus d'une quinzaine d'années que j'ai mis cela en place à Taputapuatea. Nous avons commis des erreurs, mais aujourd'hui cela prend de l'ampleur"*, explique le tavana. *"Et je voulais partager cela avec tous les tavana"*.

### Peu onéreux et sans odeur

Le tavana de Taputapuatea travaille depuis plusieurs années avec cet engrais biologique produit localement. *"Il va aider la terre à être mieux, car il va lui apporter ce qui lui manque en azote, phosphate et oligoéléments"*, détaille Thomas Moutame. *"En plus cet engrais, même s'il y a du poisson, n'a pas d'odeur"*.

Pour 200 litres de cet engrais bio, qui peut se garder pendant plus d'un an, 30 kg de déchets de poisson sont nécessaires. Une ressource disponible au CJA de Fare Ute. On y ajoute 15 litres de mélasse, 10 litre de micro-organismes et surtout de l'eau non chlorée. *"C'est pour éviter que les micro-organismes ne meurent"*, précise le tavana. La mixture est ensuite laissée au repos pendant un mois, tout en étant remuée une fois par semaine. Au bout de ces quatre semaines, l'engrais est prêt. *"Il ne faut pas l'utiliser pur, car vos plantes vont brûler"*, met en garde le

tavana. *"Il faudra en mettre un peu dans un arrosoir et le mélanger avec 15 litres d'eau, ensuite arroser vos plantes ou arbres fruitiers deux à trois jours par semaine avec cette potion".* Selon l'ancien ministre, l'engrais de poisson déclenche la floraison. *"J'ai des arbres fruitiers à la maison, ils sont tellement chargés que je suis obligé d'utiliser un bois pour soutenir les branches".*

Autre avantage, l'engrais est très peu onéreux et permet de recycler des déchets aujourd'hui trop peu valorisés. *"Pour 10 000 Fcfp de dépense, vous avez 200 litres d'engrais. Et quand vous n'en n'avez plus, vous en refaites. Si vous aviez dû en acheter autant en quantité, cela serait revenu à près de 100 000 Fcfp".* L' élu dit regretter à ce propos que le port de pêche à Fare Ute, qui produit 1 000 tonnes de déchets de poisson par an, paie *"5 millions Fcfp par an pour aller jeter ces déchets au large".* *"Si le port de pêche était à Taputapuatea, rien ne sera jeté. On peut faire de l'engrais ou encore de la farine de poisson avec tout ça."*

### Autonomie alimentaire

Pour Thomas Moutame, ces formations ont surtout pour vocation de développer et accompagner l'autonomie alimentaire. *"Pour arriver à l'autonomie alimentaire, il faut que chaque famille se prépare et soit autonome. Ainsi elles auront des produits sains au sein de leur foyer".* Il pousse donc les écoles, à travers leurs municipalités, à mettre en place des potagers pédagogiques avec les élèves. *"Il faut que nos enfants apprennent à planter nos produits et à surtout utiliser ce type d'engrais bio".*

L' élu dispense ce type de formations depuis une quinzaine d'années à Taputapuatea et a désormais pour feuille de route avec le SPC de les dispenser le plus largement dans les communes et associations. *"Je dois aller au Tuamotu aussi, car il faut que chaque commune ait ses propres légumes au lieu de les faire venir de Tahiti. Cela coûte très cher. Et pourtant ils ont tout là-bas. La bourre de coco, le poisson, ils ont la matière première. Il suffit de leur apporter le déclic."* La prochaine formation aura lieu vendredi prochain à Moorea.

Thomas Moutame, élu au SPC : "Que chaque famille se prépare"



*"Pour arriver à l'autonomie alimentaire, il faut que chaque famille se prépare et soit autonome. Ainsi elles auront des produits sains au sein de leur foyer. Cela fait plus d'une quinzaine d'années que j'ai mis ces formations en place à Taputapuatea (...) et maintenant en tant que*

*vice-président du SPC et responsable de la restauration scolaire, nous avons tracé notre feuille de route pour les cinq ans à venir et on travaille avec les communes et les associations, c'est ma mission. Je dois aller au Tuamotu aussi, car il faut que chaque commune ait ses propres légumes au lieu de les faire venir de Tahiti car cela coûte très cher pourtant ils ont tout là-bas, comme la bourre de coco, le poisson, ils ont la matière première. Il suffit d'apporter un clic et c'est fait".*

### Damas Teuira, maire de Mahina : "Pour l'après-Covid"

*"La méthode qui nous est proposée va aider les familles qui ont traversé difficilement la crise sanitaire à rebondir, chacun dans son foyer, pour apporter un plus dans l'assiette de leurs enfants. Cela va apporter de l'eau au moulin dans la vision nouvelle de l'après-Covid. Dans notre plan de mandature, adopté au sein de notre conseil municipal, il y a un volet sur l'autonomie alimentaire et cette formation nous permet d'apporter différemment notre aide au niveau des familles. Il faut tirer des leçons de la crise. C'est un cycle qui vient de se fermer et on est en train d'ouvrir un nouveau cycle."*

Rédigé par Vaite Urarii Pambrun le Lundi 12 Avril 2021 à 17:07 | Lu 1429 fois

 [Ajouter aux favoris](#)

Source :  
<https://www.tahiti-infos.com>