

# Table Ronde 1/2

## La transition alimentaire en Polynésie française



### L'objectif des tables rondes de 2021

Co-définir les priorités d'un plan d'action stratégique pour la transition alimentaire de la Polynésie française (PF)

La transition vers des pratiques agricoles, aquacoles et alimentaires plus durables et équitables est indispensable à la survie de la biodiversité, à l'adaptation au réchauffement climatique et à la santé des habitants, comme l'illustre la crise sanitaire COVID-19. Afin de co-définir les priorités d'un plan d'action stratégique pour la transition alimentaire de la Polynésie française qui devrait voir le jour en 2022, la Direction de l'agriculture (DAG), la Direction des ressources marines (DRM) et la Direction de la Santé (DS), appuyées par la Communauté du Pacifique (programme PROTEGE, financé par l'Union Européenne), organisent une table-ronde sur deux temps : Le 14 Octobre 2021 et un deuxième temps au mois de Novembre 2021.

**1**
**14 OCTOBRE 2021**

S'approprier les éléments du Diagnostic pour avoir une vision partagée des principales problématiques

**2**
**NOVEMBRE 2021**

Débattre et Co-construire des priorités d'un plan d'action stratégique pour la transition alimentaire en PF

**3**
**COURANT 2022**

Elaborer un plan stratégique et opérationnel pour la transition alimentaire en PF



#### Objectif d'un plan d'action stratégique pour la transition alimentaire

Favoriser l'accès pour tous à une alimentation durable, saine et accessible



#### L'enjeu multi-acteur

La construction d'un plan d'action stratégique fort et ambitieux doit être menée de front avec l'ensemble des acteurs, impliqués de près ou de loin, tout au long de la chaîne alimentaire :

- \*production,
- \*transformation,
- \*commercialisation,
- \*consommation,
- \*gestion des biodéchets,
- \*gouvernance,
- \*sensibilisation

## Déroulé du 14 Octobre 2021

Environ 70 acteurs se sont portés volontaires pour travailler sur les questions de durabilité du système alimentaire en Polynésie française

On peut regrouper ces acteurs en trois catégories :

- Société civile
- Acteurs économiques
- Acteurs publics

La journée s'est déroulée comme suit :

- Ouverture de la journée avec le discours du Président Edouard Fritch suivi d'un discours au nom des organisateurs de la table ronde tenu par Philippe Couraud, Directeur de la DAG ;
- Répartition des acteurs en 4 ateliers : 1- Alimentation, Santé, Éducation 2- Durabilité Environnementale 3- Durabilité économique et Précarité alimentaire 4- Les initiatives durables de PF portées par les communes et services du Pays ;
- Échanges entre les acteurs, lecture de documents du dossier de séance\* et prise en main des multiples sujets clés de chacun des ateliers ;
- Sur la base des savoirs de chacun, co-construction de cartes mentales collectives : freins et leviers du système alimentaire de PF ;
- Restitution des savoirs acquis devant l'ensemble des acteurs présents.



**"Cette journée a permis de mettre tout le monde au même niveau de connaissance" - A. Grand**

C'est le témoignage d'Alexandra Grand, chargée de projet sur la valorisation des produits de la pêche à la DRM.

Caroline Vinet, référente alimentation à la DS ajoute « nous souhaitons mobiliser les acteurs, dans un second temps qui aura lieu en Novembre 2021, afin de rentrer dans le vif du sujet, en s'appuyant sur leur expertise pour dessiner les contours d'un plan d'action stratégique pour la transition alimentaire », où chacun pourrait être acteur du changement.

### \*UN DOSSIER DE SÉANCE ET UN FOND DOCUMENTAIRE POUR CHAQUE PARTICIPANT DU 14.10.21



Chaque participant s'est vu remettre un dossier de séance regroupant des éléments clés de description du système alimentaire actuel et des actions / projets portés par les services du Pays, de l'Etat et par les communes. Un fond documentaire regroupant l'ensemble des documents a également été remis aux acteurs sous forme de clé USB.

La synthèse du Diagnostic du système alimentaire (SA) de PF sert de support à la réflexion. Le diagnostic du SA a été réalisé par DAI Consulting avec l'appui méthodologique de Let's Food dans le cadre du programme PROTEGE. Financé par l'Union Européenne ce programme est mis en œuvre par la Communauté du Pacifique (CPS) en appui des politiques publiques des 3 territoires français du Pacifique. PROTEGE ambitionne ainsi de renforcer la durabilité des systèmes alimentaires de ses trois territoires. Cette approche régionale offre de nouvelles opportunités de partage d'expériences et de coopération future.

**TELECHARGER : \*Le dossier de presse \*La synthèse \*Le diagnostic complet**



## Des sujets transversaux intimement liés

### Quel système alimentaire pour demain ?

#### Principaux retours des acteurs\*

- **Des objectifs communs à atteindre**

« mettre en place un SA sain, abordable et durable », « avoir une population en bonne santé », « protéger l'environnement », « replacer l'humain au cœur du système », « avoir des aliments de qualité à des prix raisonnables »

- **Les attentes mentionnées par les acteurs**

« s'engager à fournir des produits sains », « aider les initiatives locales déjà en place », « avoir une volonté politique qui dure dans le temps », « être exemplaire : manger mieux », « rendre accessibles les produits », « apporter une éducation alimentaire à l'école », « améliorer l'offre de production de qualité »

- **Les grands points de vigilance selon les acteurs**

« le manque de connaissance à tous les maillons du SA », « le poids des habitudes », « le coût de production », « le manque de structure des filières locales », « les lobbies et les monopoles », « le manque d'ambition politique », « le coût du fret et du transport », « les contraintes géographiques », « le manque de compétitivité des exploitations locales vs les importations »

- **Les principales forces des acteurs et du système**

« formations, éducation, montée en compétences », « ressources naturelles du territoire », « prise de conscience des enjeux », « volonté politique », « l'identité culinaire », « le renforcement des métiers de la mer et de la terre »



**"Il ne faut pas hésiter à s'appuyer sur les partenariats déjà existants et prendre exemple sur ce qui est déjà mis en place" - M. Moeroa**

C'est la précision apportée par Mihirangi Moeroa, Département Restauration Scolaire au Syndicat pour la Promotion des Communes (SPC). L'atelier 4 a permis de souligner que de nombreuses initiatives concourent déjà à répondre à un ou plusieurs enjeux du système alimentaire.

Les élus des archipels ont présenté des initiatives qui visent à améliorer la production agricole et la restauration scolaire avec les jardins de Uturoa à Raiatea, dont les terres sont mises à disposition par la commune, ou bien le potager pédagogique de Takaroa aux Tuamotu.

L'atelier 4 a également mis en avant le projet d'appui à la mise en marché de produits locaux via l'installation d'infrastructures de stockage et de transformation par la DAG.

## LE CŒUR DE LA RÉUSSITE

D'après les acteurs, le cœur de la réussite réside dans : « les partenariats », « le partage et le portage de mêmes objectifs ». Le succès de la future stratégie de transition alimentaire reposera sur la coordination de l'action publique, la coopération entre les acteurs du territoire, la participation citoyenne et la coopération territoriale.

\*Les retours sont issus des Annexes 1 à 4 qui ne reflètent pas nécessairement le point de vue des experts mais bien celui des acteurs qui se sont exprimés.



# Annexes

**Compilation des « Te Vaka » des participants  
(méthode de construction de cartes collectives)**

## Groupe 1 : Acteurs publics

### Partie 1 : Brainstorming (30min)

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

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

- Lobbies encouragent la consommation de fast food
- Produits sains peu accessibles dans les distributeurs
- Montrer du doigt l'impact de certains produits comme le coca cola, changer les panneaux et la mise en avant de certains produits (la place des produits importés dans la publicité)

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

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

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

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

### **Le trésor : atout indéniable, facteur de succès**

- Maître de nos semences - avoir une banque de semences

- Être maître de nos semences et fertilisants
- Identité territoriale/culinaire par archipel - fierté à travailler
- La volonté
- L'humain
- L'amour de l'agriculture et de la terre
- Les compétences traditionnelles
- La création de richesses
- La résilience dépend des territoires/ des archipels - pas en centre urbain/Papeete
- Un revenu universel pour les producteurs

## **Partie 2 et 3 : Priorisation et restitution en diamant**

### **Idée 1 : La destination, le cap.**

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

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

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

2.Rendre accessible les produits

3.Accompagnement

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

4.Le manque de compétitivité des petites exploitations locales par rapport aux importations / qualité de conservation/ quantité

5.Le prix du transport/fret

6. Les contraintes géographiques

7. Les lobbies

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

7. Identité culinaire

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

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

10. Les partenariats

## Groupe 2 : Acteurs publics

### Partie 1 : Brainstorming (30min)

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

#### L'île : l'objectif à atteindre

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Le trésor : atout indéniable, facteur de succès**

- "Que tous les acteurs s'entendent !"

**Partie 2 et 3 : Priorisation et restitution en diamant**

**Idée 1 : La destination, le cap.**

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

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

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

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

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

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

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

7. Volonté politique

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

9. Entente entre tous les partenaires

## Groupe 3 : Société civile

### Partie 1 : Brainstorming (30min)

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

#### **L'île : l'objectif à atteindre**

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

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

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

- Acheter local

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

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

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

- Crise sanitaire du COVID
- Savoirs ancestraux
- Prise de conscience collective
- Prise de conscience du coût de la maladie
- Politique gouvernementale
- Volonté
- Savoir-faire et connaissances
- Terre fertile
- Mouvement associatif
- Les aides
- Dieu
- Le courage de planter et récolter
- La richesse agricole
- Cantines scolaires
- La réglementation incitative
- Stabilité politique
- La médecine alternative

- Les échanges culturels
- Education nationale, renforcer les métiers de la terre et la mer
- Urbanisme : obligé de mettre en place des aires de potagers (une idée, mais n'existe pas encore, seulement aires de détente/jeux obligatoires)

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

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

**Le trésor : atout indéniable, facteur de succès**

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

## **Partie 2 et 3 : Priorisation et restitution en diamant**

### **Idée 1 : La destination, le cap.**

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

1. Autonomie alimentaire (individuelle et territoire)

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

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

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

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

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

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

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

9. Partager et porter les même objectifs

## Groupe 4 : Acteurs économiques

### Partie 1 : Brainstorming (30min)

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

#### L'île : l'objectif à atteindre

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

**Alimentation durable, saine et accessible**

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

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

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

- Habitudes alimentaires bien ancrées
- Culture : vision de devoir manger en quantité, « mythe de l'abondance »
- Volumes des productions locales pas assez importants
- Production locale pas forcément de bonne qualité (notion local vs biologique)
- Prix : c'est un facteur qui dissuade l'achat de certains produits plus sains ou qui « tente » / amène le consommateur à acheter des produits de mauvaise qualité
- Craintes / préjugés (?)
- Indivision des terres
- Taille du marché : « si les industriels changent leur recette mais que le marché n'est pas là / garanti = prise de risque »

- Disponibilité des ressources locales à transformer, valoriser, encore incertaine (manque de structure des filières)
- Éclatement des archipels : cela apporte de nombreux freins pour l'approvisionnement, la livraison de produits, le développement de structures de transformation, de production etc.

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

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

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

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

### **Le trésor : atout indéniable, facteur de succès**

- Signature culinaire : conserver notre culture

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

## **Partie 2 et 3 : Priorisation et restitution en diamant**

### **Idée 1 : La destination, le cap.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Freins administratifs : dans les administrations, il y a des blocages sans fondements réels. =Simplifier les procédures et leur donner du sens. Temporalité acteurs vs temporalité administratif #réactivité
5. Manque de structures d'organisation : travailler pour encadrer des coopératives, syndicats des éleveurs, agriculteurs, etc. Il faut les aider à se cadrer, à se structurer. Structuration de la filière agricole : approvisionnement, structuration des filières. (SIPOF), « les industriels ne souhaitent pas s'immiscer dans le secteur primaire mais on a besoin d'avoir ces produits locaux à l'entrée de nos usines pour changer les choses ».
6. Mesures d'accès au foncier par les pouvoirs publics

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

7. Formations – Éducation - Montée en compétence : « On a la matière première mais pas forcément les compétences / les technologies. On aimerait avoir des gens qui ont des connaissances, sur lesquels on peut s'appuyer. »
8. Ressources naturelles : nous avons un fort potentiel local de produits locaux à valoriser

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

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

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

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