



Le Président

Papeete, le 07 Mars 2013

Affaire suivie par :
COM/PR

GOVERNEMENT DE POLYNESIE FRANCAISE
COMMUNIQUE DU CONSEIL DES MINISTRES EN DATE DU 07 MARS 2013

Le gouvernement de Polynésie française s'est réuni en conseil des ministres à Taraho'i, jeudi 07 mars 2013, sous la conduite du président de gouvernement, M. Oscar Manutahi TEMARU, de 9h00 à 15h00.

Les points principaux de l'ordre du jour sont les suivants :

Nomination :

- De Madame Chantal HACQUES en qualité de chef de service « Tahiti Tourism Authority » par intérim du 11 au 15 mars 2013

Aquaculture : vers un développement durable du site de Faratea

Acté en juillet 2011, en conseil des Ministres, une partie du domaine de Faratea (2,18 hectares) a été affecté à la Direction des ressources marines dans le cadre d'un projet de ferme aquacole. Ce projet s'inscrit dans la stratégie globale de développement du secteur primaire menée par le ministre des ressources marines, Temauri Foster, avec pour objectifs d'asseoir notre développement endogène et de garantir notre essor économique.

Dans cette perspective, l'aquaculture et, en l'espèce, la crevetticulture est une filière prometteuse qui représente à l'heure actuelle, uniquement sur le plan local, un marché de 600 tonnes correspondant aux quantités de crevettes importées alors que le niveau de production local s'élève uniquement à 70 tonnes. En dépit d'efforts entrepris dans la recherche et développement, depuis plus de 20 ans, nous permettant de disposer d'une souche (crevette : *Litopenaeus stylirostris*) indemne de toutes maladies, l'objectif des 100 tonnes de production est difficilement atteignable. Pour autant, le foncier demeure le principal frein au développement de cette filière.

Pour y remédier, le Ministre des ressources marines, Temauri Foster, suite à l'affectation d'une partie du domaine de Faratea, en 2011 s'est attaché, avec le concours de la direction des ressources marines, à définir les priorités du projet de ferme aquacole. L'étude de faisabilité, pour laquelle un expert international a été missionné, a été jugée prioritaire. Aujourd'hui, les conclusions de cette étude confortent le gouvernement dans son orientation stratégique quant au développement de la filière aquacole.

Les principales conclusions de l'étude sont les suivantes :

- ⇒ Une qualité des eaux de mer environnante,
- ⇒ Des besoins larvaires prévisionnels assurés par le Centre Technique Aquacole,
- ⇒ La situation géographique du site facilite l'accès aux besoins vitaux du projet (eau, électricité...),
- ⇒ Des travaux de remblayage déjà réalisés permettront de réduire le coût d'investissement,
- ⇒ La municipalité soutient ce projet,
- ⇒ L'existence d'un cahier des charges réduit le risque de voir s'installer, à proximité du site, des entités dont l'activité pourrait nuire au projet aquacole.

Un avant-projet a été fourni en annexe de l'étude de faisabilité et fait état d'une ferme de 12 bassins représentant une surface de 6,5 hectares pour une production annuelle de 60 tonnes de crevettes de gros calibre (27 grammes). En complément de cette production, il peut être envisagé de produire des crevettes plus petites. Aux fins de réguler le marché et d'optimiser les rendements, une partie de la production globale pourra être congelée au moyen d'un atelier de « conditionnement-congélation ». Dans une logique de complément d'activité, un restaurant proposant des produits aquacoles peut être envisagé. Enfin, l'exploitation initiale peut évoluer vers un modèle qualifié de « super intensif ».

Pour ce faire, le conseil des ministres a acté l'affectation de 5 parcelles du Pays, d'une superficie de 14,5 hectares, à la direction des ressources marines. Un appel d'offres sera lancé, prochainement, aux fins de sélectionner le ou les porteurs de projet.

Premier Festival du Uru du 14 au 16 mars 2013 :

Le ministère de l'agriculture a initié un grand projet de promotion de plantation et de transformation avec l'ambition de redonner à ce fruit mythique qu'est le 'uru, sa place dans l'alimentation quotidienne du consommateur polynésien du 21ème siècle.

Il s'agit désormais d'un programme officiel de la politique agricole par : *la production et la transformation du 'uru, comme alternative crédible de substitution aux importations d'aliments énergétiques riches en glucides indispensables à la vie (riz, farine de blé, pomme de terre...)*

Le 'Uru et la souveraineté alimentaire :

La Polynésie a affiché comme objectif politique prioritaire d'avancer résolument vers sa souveraineté alimentaire. Ce concept est indissociable de la notion « d'équilibre nutritionnel », cet objectif ambitieux de souveraineté, grâce au 'uru, a un atout formidable par les qualités organoleptiques, minérales, biochimiques et énergétiques nombreuses autant que exceptionnelles de ce fruit désormais entré dans l'histoire et la rencontre des civilisations .

Les programmes de recherche en "biotechnologies" spécifiques et de développement consistent à mieux encadrer et accroître quantitativement les plantations de tumu 'uru dans nos îles, promouvoir son fruit, mais également améliorer sa transformation.

L'agro-transformation du 'uru est un moyen efficace de valoriser ce type de culture vivrière, elle pourra sur les lieux de l'exploitation favoriser des revenus d'appoint pour nos petits agriculteurs.

Elle devrait contribuer à convaincre les consommateurs modernes, ceux désormais, habitués aux plats "pré-cuisinés" ou facile à conserver pour une utilisation en opportunité, sans sortir de chez eux...

Pour entamer ce grand projet il nous faut *planter...* :

Pour ne pas en rester qu'aux bonnes ou meilleures intentions, les services du ministère se sont mobilisés pour accélérer le programme de mise à disposition de plants aux professionnels tentés par l'aventure.

Une ligne budgétaire a été ouverte pour amplifier le mouvement par l'acquisition de plusieurs milliers de "vitro-plants" en utilisant les techniques modernes de la "biotechnologie" appliquée à l'arboriculture fruitière tropicale.

Le département de la recherche et développement du service du développement rural, ainsi que les pépinières se sont investis pour que des milliers de plants soient disponibles dès cette année.

Produire, mais aussi transformer pour satisfaire le consommateur moderne:

Parallèlement et comme fer de lance exemplaire d'une future industrie de transformation dont les plans sont prêts, sous l'impulsion d'un de nos cadres chercheurs émérites, l'ingénieur Dexter Cave, avec son aide et en coordination étroite avec un élu des Raromatai, il a été transplanté la petite unité expérimentale qu'il avait montée à Papara, sur la commune de Taputapuatea. Aujourd'hui, elle contribue à initier les élèves en fournissant les cantines scolaires en flocons de 'Uru et d'Igname sur l'île de Raiatea.

Les maillons de la future chaîne industrielle, s'ajoutent mois après mois les uns aux autres, la dernière acquisition étant une unité mécanique d'épluchage industrielle pour nos 'uru. Elle est fabriquée à Dusseldorf en Allemagne et vous trouverez une démonstration visuelle d'épluchage industriel de 'uru, sur le site web du ministère de l'agriculture "mae.gov.pf".

Demain, la farine de 'uru sera incluse pour la préparation du pain. L'adjonction envisagée est désormais une réalité, la farine de 'uru fera demain partie intégrante de notre pain quotidien et sera dans toutes nos boulangeries.

Ses flocons remplacent déjà la "purée Mousseline" importée dans certaines écoles de Raiatea, ce produit déshydraté et "précuit" a séduit de nombreux gastronomes et cuisiniers professionnels, les purées de 'uru, séduisent, le projet est mûr et n'attend plus qu'un investisseur motivé.

En morceaux découpés, frais sous vide, congelés en morceaux, en frites ou en "chips", le 'uru pourrait remplacer d'ici 5 années, une bonne partie de nos importations de pommes de terre sous toutes ses formes.

Nourrir nos enfants et nos concitoyens avec nos 'uru est déjà un pari ambitieux, faire du 'uru une base énergétique pour l'alimentation de nos troupeaux ne l'est pas moins :

Le projet d'intégrer cette farine de 'uru dans les aliments pour l'élevage de façon à réduire nos dépenses en aliment importé est en train lui aussi de prendre forme. Dans les mois prochains, nous tenterons plusieurs expérimentations avec les vaches laitières du plateau et dans les élevages de porc...

La recherche scientifique par la biotechnologie est un des maillons de la chaîne :

Ces multiples projets, maillons d'une seule chaîne de développement, sont intégrés au sein d'un grand programme "Uru" auquel contribuera le centre de recherche et développement agronomique et agro-alimentaire de Papara. Les nouveaux bâtiments des laboratoires de recherche sortent de terre et les plateaux techniques seront entièrement rénovés et modernisés. Des ressources humaines, jeunes chercheurs polynésiens, sont déjà prêtes à relever le défi.

Nous recevrons aussi à cette occasion les premiers vitro-plants issus de laboratoires spécialisés dans la biotechnologie du 'Uru, ils seront soumis à une nécessaire période dite de "sevrage" et de surveillance biomoléculaire en particulier, ils sont destinés à lancer la campagne de multiplication végétative de 'Uru.

La promotion du "Uru par la fête, la communication et l'évènementiel :

Ce premier festival du 'Uru en est un des points d'étape de ce projet. Cette étape visible ambitionne de remettre ce fruit sur le podium de la consommation alimentaire de nos concitoyens,

La stratégie promotionnelle n'a pas été oubliée, pour ce faire nous organisons du **14 au 16 mars prochain à Te Fare Tauhiti Nui, ce premier festival du 'uru, en partenariat avec le ministère de la culture et de l'artisanat.**

Ce festival et ses nombreuses manifestations seront l'occasion de présenter le tumu 'uru du très fond de ses origines et jusque sous toutes ses formes :

- légendaire (Ruata'ata), historique par la rencontre des civilisations européennes et polynésiennes (L'épopée de la Bounty), scientifique, utilitaire (bois, écorce, latex, fruits, feuilles), culinaire, nutritionnel, et environnemental.

A cette occasion seront proposés :

- des conférences techniques sur la culture et la transformation du 'uru par les ingénieurs du service du développement rural ;
- des projections audio visuelles sur la conservation traditionnelle du 'uru par le service du patrimoine audiovisuel et archivistique ;
- des dégustations culinaires traditionnelles (Mado), antillaises (CEREC) et françaises (Chef J.P Despériers) ;
- des ventes de plants (par la fédération horticole Hei Tini Rau) ;
- des ventes de 'uru par les agriculteurs (SPG Biofeta) ;
- des démonstrations de fabrication du tapa et de raau tahiti, de l'artisanat (Te Api Nui) ;
- des publications thématiques (Ass. Editeurs de Tahiti) ;
- des ventes de produits transformés (flocons, farine, pain, confiture, bonbons) ;
- des animations culturelles (John Mairai) et historiques (JCE-Bounty).
- des présentations visuelles de procédés agro-industriels...

En parallèle et afin de préfigurer les bases commerciales d'une future exportation, nous organiserons le 15 mars à Paris au sein de la délégation de Polynésie française la journée du 'uru.

Nous proposerons à cette occasion au public parisien invité:

- une conférence technique et des projections audio visuelles sur ce thème,
- et pour un public plus ciblé de restaurateurs de la capitale : des dégustations de plats à base de 'uru seront préparées par un cuisinier tahitien oeuvrant à Paris.

Oscar, Manutahi TEMARU