



# Foire Agricole

SUR LE SITE DE VAITUPA

DU 27 SEPTEMBRE AU 07 OCTOBRE 2018



Manger  
LOCAL

## La Foire Agricole 2018 – Dossier de presse

Sous le haut patronage du ministère de l'Économie verte et du domaine, en charge des mines et de la recherche, de la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche lagonaire avec la collaboration de la Fédération horticole Hei Tini Rau, dans le cadre de la promotion des produits locaux et des métiers de l'agriculture, organisent la 33<sup>e</sup> édition de la Foire Agricole du jeudi 27 septembre au dimanche 7 octobre 2018, sur le site de Vaitupa, à Faa'a.

L'ouverture officielle de la manifestation est programmée le 27 septembre à 10 heures en présence du Président de la Polynésie française et de son gouvernement.

La Foire sera ouverte de 8 heures à 17 h 30 tous les jours du 27 septembre au 7 octobre 2018.

### Qu'est-ce que la Foire Agricole ?

La Foire agricole est un rassemblement annuel de tous les agriculteurs, éleveurs et de divers commerçants qui sont tous actifs dans le secteur primaire en particulier dans l'agriculture locale.

C'est l'événement agricole de l'année en Polynésie française, pour certains agriculteurs c'est la seule opportunité de côtoyer les consommateurs.

La foire agricole permet au secteur primaire de se retrouver en un même lieu, propice aux échanges entre tous les acteurs du monde agricole, où les agriculteurs peuvent vendre leurs produits mais aussi apprendre les uns des autres, c'est un réel moment d'échanges.

### Les pièces jointes au dossier de presse

- Le plan de la foire
- L'affiche
- Le planning des animations
- Les parcours pédagogiques pour visiter la foire

### « Fa'afaufa'a i te mau hotu rau », « l'innovation des produits locaux »

Ce thème met en avant un axe de développement de l'agriculture par l'agrotransformation.



L'année dernière, lors de la foire 2017, nous avons récompensé les lauréats du concours de l'innovation agro-industrielle, qui avait identifié des projets innovants et de futurs entrepreneurs, qui reconnaissent en l'agriculture un gisement de ressources à exploiter.

Avec ce thème, la Foire Agricole assure une continuité en mettant en lumière les activités de transformation de nos produits locaux.

Maheata BANNER, cuisinière reconnue et candidate de l'émission « Le meilleur pâtissier » sera la marraine de l'événement et participera à ce titre aux animations ainsi qu'au déroulement global de la Foire Agricole.

Côté horticulture, un thème est retenu chaque année pour le concours des jardins et pour la décoration globale. Cette année, "les Aracées" seront à l'honneur. Les horticulteurs ont notamment préparé pour le public une sublime grotte d'Aracées à l'entrée du chapiteau des jardins.

**L'agriculture innove, surprend et propose une belle diversité de produits et de plats pour le bonheur des consommateurs**

### Quels sont les objectifs de la Foire Agricole ?

L'objectif premier de la Foire Agricole est de rassembler l'ensemble des acteurs majeurs de la production agricole en Polynésie française et de toutes ses filières, afin de les exposer au grand public et ainsi promouvoir ces secteurs.



La Foire Agricole est aussi un bon moyen de promouvoir les produits locaux en valorisant la qualité nutritionnelle des fruits, légumes et tubercules locaux, de rappeler l'impact bénéfique pour l'environnement de privilégier les circuits courts, d'encourager la consommation des produits du Fenua à travers une cuisine simple, saine et gourmande, et à l'occasion de cette édition spécifiquement, de mettre en exergue le lien entre l'alimentation et nos produits afin de montrer que nous pouvons valoriser les produits du Fenua de mille façons. La campagne « Manger Local », lancée en début d'année 2018 par la Chambre de l'Agriculture, prendra ainsi tout son sens.

### Qui sera présent à la Foire ?

Tous les acteurs du secteur primaire qui représentent la production locale seront présents à la Foire :

- 82 agriculteurs (producteurs des îles Sous-le-Vent, des îles du Vent, des Australes et des Marquises et plusieurs producteurs bio garantis par le SPG BIOFETIA)
- 9 éleveurs
- 76 horticulteurs
- 28 artisans/masseurs
- 8 stands de matériels et intrants agricoles
- 3 stands d'apiculteurs
- 1 stand de producteur de vanille
- 11 stands dédiés aux snacks et restaurants
- 3 préparateurs de ma'a tahiti
- 4 stands transformateurs
- 3 stands accueillant des professionnels de l'aquaculture et de la pêche
- Des stands d'animations et d'informations techniques et réglementaires tenus par plusieurs institutions du secteur primaire

Pour l'accueil de près de 310 exposants, l'organisation prévoit l'installation de 30 chapiteaux sur l'espace de Vaitupa, qui s'étend sur plus de 4 hectares.

Cette année, une signalétique adaptée présente à l'entrée et à l'intérieur du site permettra de guider le public sur place pour faciliter la découverte de la foire.

Événements incontournables de la foire, 80 concours « exposants » récompenseront les meilleurs produits vivriers, fruitiers, maraîchers et d'élevage.

Les concours portant sur la meilleure vanille préparée, le meilleur miel et également le plus beau jardin de la foire compléteront la liste des concours exposants.

Grande nouveauté de cette année, l'organisation de deux nouveaux types de concours :

- **Le concours Qualité**

À l'initiative de la direction de l'Agriculture et de son département de recherche d'innovation et de valorisation, les concours identifieront, avec l'aide d'un jury spécialisé, le meilleur produit au niveau organoleptique de notre Fenua dans trois catégories : la tomate, l'ananas et la confiture.

- **Le concours Plats transformés**

Durant la foire, seront organisés six concours d'agrotransformation:



Chaque concours verra s'affronter 6 candidats soumis au vote d'un public qui deviendra pour l'occasion jury et pourra voter pour son produit préféré tout en se régaland les papilles. Les candidats sélectionnés sont tous des transformateurs locaux, connus ou qui souhaitent tout simplement développer une nouvelle activité et présenter leurs produits qui valorisent par le goût, l'apparence, l'odeur et/ou la texture les productions du Fenua.

Les thèmes de ces 6 concours sont les suivants :

- Desserts
- Préparations de légumes
- Boissons
- Sucreries
- Féculents
- Productions animales



- **Deux adaptations vidéo** des fiches techniques



Réalisées par la Direction de l'Agriculture, deux fiches techniques ont été adaptées en vidéos et présenteront la production d'huile de coco vierge par pressage-décantation et la production de charbon de coques de coco.

- **Le guide « Parcours à l'installation des métiers de la terre et du lagon »**

Une demande très forte a été observée par les services et établissements de l'agriculture pour accompagner de nouveaux porteurs de projets en agriculture. En effet, un regain d'intérêt significatif pour les métiers de l'agriculture est apparu. La Direction de l'Agriculture, l'EPEFPA et la CAPL ont décidés ensemble, avec la coordination du ministère de l'Économie verte, d'élaborer un guide pour orienter les nouveaux porteurs de projets dans leurs installations. Le guide sera disponible et consultable à la foire et sera un outil pratique indispensable aux futurs agriculteurs et pêcheurs lagonaires pour créer leur activité professionnelle et connaître toutes les démarches administratives pour réussir dans le secteur primaire.



- **Le retour des porcelets**

Depuis plusieurs années, les porcelets avaient disparus de la Foire Agricole. Le public a réclamé, à plusieurs reprises, le retour de nos amis les porcelets, pour accompagner, vaches, veaux et chèvres pour le plaisir des petits et des grands. Cette année, grâce au partenariat du centre d'exploitation agricole du lycée de Opunohu, les porcelets seront présents.



- **Deux parcours pédagogiques** (niveaux primaire et collège)

Distribués avec le soutien de la DGEE à tous les chefs d'établissement de même qu'aux professeurs de sciences de la vie et de la Terre, les parcours permettront à nos élèves de découvrir la foire à travers un parcours ludique construit autour des 5 sens. Le but : faire découvrir la foire, nos produits agricoles et artisanaux, à travers les sens pour permettre aux jeunes de comprendre et d'apprécier les trésors polynésiens.

- **Atelier diagnostic des maladies**

Une après-midi sera dédiée aux personnes qui souhaitent identifier les maladies de leurs plantes. Avec l'aide de photos ou d'échantillons (dans un conditionnement fermé), les ingénieurs de la Direction de l'Agriculture identifieront pour eux les ravageurs, maladies et carences qui affectent leurs plantes.



- **Présentation de la qualité du miel**

Un intervenant de la direction de l'agriculture animera un jeu sur les points clés relatif à la qualité du miel pour sensibiliser le public aux caractéristiques qualitatives des miels polynésiens.

- **Atelier sur les techniques de greffage des arbres fruitiers**

Le greffage est une méthode de multiplication permettant de reproduire une plante par implantation sur une autre plante (plus adaptée aux conditions du sol), tout en conservant ses caractéristiques. Les agents de terrain de la Direction de l'Agriculture offriront aux visiteurs les techniques de greffage pour les arbres fruitiers.



- **Animation « s'installer en agriculture biologique »**

La Direction de l'Agriculture tiendra un stand d'information pour permettre à tous de comprendre l'agriculture biologique et de s'informer sur la démarche destinée à obtenir une certification « bio » au Fenua. À noter une intervention de l'association SPG BIOFETIA qui sera également présente sur le site.



- **Conférences sur le compostage**

Les sociétés PATIRI BIO et Technival assureront deux conférences sur le compostage. Après ces deux interventions, cette technique durable et écologique n'aura plus de secret pour personne.





- **Conférence de la société Devappro Agro SARL portant sur « l'analyse de la terre et la fertilisation »**

Comprendre son sol est primordial pour assurer une bonne production. Le sol est vivant et a besoin de garantir à la plante des éléments nutritifs suffisants et une structure adaptée à la culture pour offrir un rendement idéal. Cette conférence, réservée à un public averti, permettra également de répondre aux interrogations en matière de qualités des sols agricoles polynésiens.

- **Conférence de l'Institut Louis Malardé sur la ciguatera**

La ciguatera est une maladie d'origine alimentaire causée par la consommation de poissons contaminés avec une toxine appelée « ciguatoxine ». La ciguatoxine n'a pas de goût et est inodore. Les poissons contaminés par la ciguatoxine ne peuvent pas être identifiés par leur apparence. Certaines zones ou certains poissons sont particulièrement sujets à cette maladie. L'ILM viendra préciser les méthodes préventives et les recommandations concernant cette maladie bien connue au Fenua.



**Conférence/démonstration sur l'apiculture par Apis Porinetia**

Apis Porinetia est une association d'apiculteurs de Polynésie française. Elle regroupe des apiculteurs de chaque archipel et défend les intérêts des professionnels tout en proposant des projets de développement adaptés à la Polynésie pour répondre à la demande importante en miel des consommateurs. L'apiculture est pratiquée par de nombreuses personnes au Fenua, cette démonstration de techniques apicoles viendra apporter des connaissances et outils à tous les mordus de notre insecte préféré.



- **Conférence TAHITI Faahotu**

Tahiti Faahotu est le pôle d'innovation de la Polynésie française. Soutenir l'innovation est un enjeu majeur pour notre Fenua.

Pour un développement économique durable, il est essentiel et urgent de faire de l'innovation une priorité. L'innovation est la faculté à porter le nouveau, à changer les paradigmes technologiques, mais aussi organisationnels, économiques, juridiques, parfois sociétaux, qui structurent les économies, les sociétés. Tahiti Faahotu présentera ses actions, notamment l'organisation en novembre du CIPAM &



Cos (colloque international des plantes aromatiques, médicinales et cosmétopées) qui aura lieu du 19 au 23 novembre prochain.

- **Conférence abattoir et éleveurs bovins**

L'abattoir et les éleveurs bovins représentés par le syndicat des éleveurs bovins vont présenter la filière bovine de l'élevage à l'assiette. Toute la chaîne de transformation, les difficultés, les nouveautés, les acteurs seront détaillés lors de cette conférence coordonnée par les partenaires de la filière bovine.



- **Conférence de l'Établissement Vanille de Tahiti sur les "Maladies de la vanille/arômes et variétés"**

Le département Recherche et Développement de l'EVT a pour objectifs d'améliorer la qualité de la vanille tahitienne par l'optimisation des techniques culturales, l'amélioration des cultivars, le perfectionnement de la préparation et de la conservation des gousses de vanille. À cet effet, il intervient dans la caractérisation de la vanille tahitienne (composition aromatique et lipidique, génétique), la conservation de la diversité des vanilliers polynésiens, la création et la sélection de meilleures variétés (rendement, moindre sensibilité aux maladies) ainsi que leur multiplication par le biais de la culture in vitro. Une conférence sur les maladies, les arômes et les variétés sera organisée à l'occasion de la foire.



## Du secteur culinaire

- **Conférence de Audrey Lachaux (Food & CookLab)**

Audrey présentera son projet de Food & CookLab, un lieu dédié à l'alimentation, comprenant deux espaces pour mieux manger et mieux consommer :



**food&cooklab**

- le FoodLab qui sera une source de développement pour les activités de transformation et préparation de produits agricoles ;
- le CookLab qui sera l'espace culinaire, un espace d'apprentissages, d'échanges et de rencontres.



- **Animation de la Direction de la Santé sur l'alimentation**

Présents pendant toute la durée de la foire, les animations auront pour objectif de démontrer les qualités nutritionnelles de nos produits locaux. Une conférence a également été prévue.

- **Démonstration « Atelier Agrotransformation »**

Plusieurs ateliers de fabrication de sorbets organisés par la Direction de l'Agriculture seront mis en place durant la période de la foire. Pour les petits et les grands, ces ateliers vous apprendront à fabriquer des sorbets à partir de produits locaux.

- **Démonstration de cuisine par Jeremy Martin, chef du Méridien**

Jeremy Martin, chef du restaurant Le Carré du Méridien, fera l'honneur de réaliser une démonstration d'un plat 100 % local, lors de la Foire Agricole. Voir un chef de renom travailler nos produits sera, sans nul doute, un événement à ne surtout pas manquer pour le public.

- **Des cooking classes pour les jeunes tous les weekends**

Les « cooking classes » sont des ateliers pratiques d'apprentissage de la cuisine avec des produits locaux pour les enfants, encadrés par des chefs stars, dans le but de transmettre aux plus jeunes, et de façon ludique, le plaisir de cuisiner les produits locaux autrement, à travers des recettes simples et saines. Couronnée par un grand succès l'année dernière, cette animation sera renouvelée cette année.

- **Des démonstrations de cuisine assurées tous les jours**

Des démonstrations et dégustations de plats seront proposées chaque jour de la foire en cohérence avec les thèmes des concours d'agrotransformation.

Vous aurez l'occasion de découvrir, à base de produits locaux, les desserts par le CJA de Pirae, les féculents par le Lycée hôtelier, les sucreries par le Lycée Agricole de Opunohu, la préparation de légumes par Saveurs de Moorea, les produits à base de lait par la Laiterie Sachet et les boissons aromatisées par la MFR Vairao filles.

Enfin, durant les weekends, la société Aquapac ainsi que les agriculteurs, à travers des pots aux différents parfums, viendront faire déguster leurs produits au public.

## Du secteur ludique

- **Jeux autour de l'élevage pour les enfants**

Des ateliers adaptés aux enfants leur permettront de manière ludique de découvrir l'univers des animaux de la ferme. Une signalétique pédagogique sera spécialement mise en place pour découvrir les caractéristiques de nos animaux d'élevage.

- **Vidéos « FAAHOTU »**

La série de 10 documentaires à succès portant sur des hommes et des femmes qui travaillent dans des secteurs d'activité tels que le maraîchage, la pêche hauturière, le vivrier ou encore le miel sera intégralement diffusée tout au long de la foire. Une pause idéale pour se plonger dans les métiers de l'agriculture et de la pêche.

- **Vidéo du CED TAIOHAE**

Un magnifique reportage tourné sur les actions agricoles du CED de Taiohae-Nuku Hiva sera également projeté durant la Foire Agricole.

## Pour conclure

La Foire Agricole 2018 se veut cette année encore plus proche de son public, riche en événements, animations et conférences. Elle se veut aussi le reflet du portrait actuel de l'économie verte du Pays. Le public pourra y rencontrer les acteurs du secteur primaire, du producteur au transformateur, et éveiller ses sens afin de s'émerveiller de nos richesses culturelles et culinaires polynésiennes.

**Nos productions locales dans tous leurs états, pour permettre de « Manger Local » à la population du Fenua.**