

Biographie David Moux

David Moux est né de parents chinois émigrés à Tahiti dans les années 1900.

Il a grandi dans l'exploitation agricole familiale du Pic vert de Tipaerui.

Suite à une fièvre due à une poussée de dents de son fils aîné, il concocte un remède à base de jus de canne, remède transmis par sa belle-mère. C'est ainsi qu'il a eu l'idée de se lancer dans l'exploitation de la canne à sucre.

1981 : Culture de la canne à sucre à Tipaerui sur 1000 mètre carré

1984 : - 1^{ère} récolte de la canne à sucre de Tipaerui
- transformation en jus et vente au marché de Papeete

1987 : Fort du succès il s'implante à Papara, et cultive 4 hectares de canne à sucre

- 13 ha d'exploitation de fruits (ananas, papaye, des citrons, fruits de la passion et du gingembre)
- 5000 m² de plantation de corossols à sainte Amélie

1990 : Face à une surproduction, il expérimente la fabrication du rhum
Il effectue 2 stages en Guadeloupe à la Distillerie Bielle, réputée pour son savoir-faire.

1992 : 1^{ère} commercialisation du rhum « Tamure rhum » et devient le 1^{er} producteur de rhum en Polynésie française

1998 : Extension de l'exploitation avec la location d'hectares supplémentaires. Modernisation de la distillerie. Mise en place d'une station de broyage + acquisition d'une moissonneuse à canne en Australie.

2001 : Distribution de rhum dans l'ensemble des grands commerces.

2004 : Médaille d'argent du grand concours général agricole de Paris pour le punch Coco

2008 : Installation du kiosque de vente de jus de canne à sucre à Punaauia

2015 : Publication d'un livre sur l'émigration de sa famille en Polynésie (compte 5 générations à ce jour)

2017 : Participation au Salon International de l'Agriculture de Paris et exportation du rhum vers la France

- Médaille d'argent au concours général agricole dans la catégorie « PUNCHS au rhum / PUNCHS SHRUBB » pour le Tamuredream, une liqueur d'oranges à 45° issus du plateau de Tamanu

Aujourd'hui, son entreprise exploite 17 hectares et emploie 9 salariés. Sa production annuelle est de 500 à 600 tonnes de canne à sucre. Et produit plusieurs tonnes de fruits pour la réalisation de jus.

Variété de canne à sucre utilisée : australienne et hawaïenne (importé grâce au Cirad)