



**COMMERCIALISATION DE GIBIER**  
*Etablissement de traitement du Gibier (ETG)*

-----  
**Synthèse de la phase qualitative**  
**Version SPCPF : janvier 2019**

**CONDUITE ET MISE EN ŒUVRE D'ETABLISSEMENT DE TRAITEMENT  
DU GIBIER DANS LES COMMUNES DES MARQUISES DU NORD**

<b>I) SYNTHÈSE .....</b>	<b>2</b>
<b>II) LE CONTEXTE ET ENJEUX .....</b>	<b>3</b>
II.1) REGULARISER UNE SITUATION EXISTANTE POUR PROTEGER LE CONSOMMATEUR .....	3
II.2) SERVIR DE LA VIANDE LOCALE DE QUALITE DANS LES CANTINES SCOLAIRES .....	4
II.3) DEVELOPPER UNE ECONOMIE LOCALE PAR LA COMMERCIALISATION DE CHEVRE .....	4
II.4) FAIRE RAYONNER LE SAVOIR-FAIRE DES MARQUISES .....	5
II.5) PRODUIRE LOCALEMENT POUR UNE MEILLEURE SANTE ET DIMINUER L'EMPREINTE CARBONE.....	5
<b>III) LES RISQUES ET CONDITIONS DE REUSSITE .....</b>	<b>5</b>
III.1) DEFINIR UNE VISION SUR LE LONG TERME.....	5
III.2) PRECISER L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT D'UN ETABLISSEMENT DE TRAITEMENT DU GIBIER ..	6
III.3) PRENDRE EN COMPTE LA REALITE DU TERRAIN DANS LE CHOIX DES SOLUTIONS .....	6
III.4) ASSOCIER LES PARTIES PRENANTES .....	7
III.5) LA COMMUNE, PORTEUSE DU PROJET AUPRES DE SA POPULATION .....	8
III.6) ACCOMPAGNER LES PORTEURS DE PROJET DANS LE CHANGEMENT .....	8
III.7) CONSTRUIRE UN MODELE ECONOMIQUE VIABLE .....	9
III.8) FAIRE DECOUVRIR LA VIANDE DE CHEVRE ET SES PRODUITS DERIVES.....	9
III.9) GERER DURABLEMENT LA RESSOURCE .....	10
III.10) DEVELOPPER DE LA COMPETENCE LOCALE .....	11
<b>IV) LES PROPOSITIONS .....</b>	<b>12</b>
IV.1) S'INSPIRER DES REUSSITES D'AILLEURS.....	12
IV.2) METTRE EN ŒUVRE UN DISPOSITIF D'ETG VIABLE SUR LE LONG TERME .....	14
IV.3) FAVORISER UN DEVELOPPEMENT DURABLE DE LA FILIERE ANIMALE CAPRINE .....	14

## **I) SYNTHÈSE**

Le dispositif des établissements de traitement de gibier étoffe les possibilités juridiques facilitant la commercialisation de gibier caprin de qualité sanitaire. La nouvelle réglementation locale donne la possibilité aux Marquises de développer une filière autour d'un produit de qualité emblématique de leur territoire.

Si les enjeux d'un tel projet ne sont pas à démontrer, sa mise en œuvre nécessite la prise en compte de nombreux facteurs transverses.

La conception du projet a été lancée sans associer les parties prenantes qui seront lourdement impactées par les changements de pratiques à venir. Les communes expriment leur souhait d'être associées au portage de ce projet pour jouer un rôle de relais d'information.

Les élus locaux pourront ainsi sensibiliser le gouvernement local à la spécificité des territoires et faire remonter les sollicitations des premiers concernés. Dans l'autre sens, sur la base d'informations de qualité, les maires pourront sensibiliser leur population aux enjeux, modalités et impacts des établissements de traitement du gibier.

La réussite du projet ne se traduira pas par l'ouverture des ETG mais bien par une structure qui s'autofinance, perdure dans le temps et qui participe à la professionnalisation de la filière.

Les ETG, en tant que structure novatrice, concentrent encore trop d'inconnus. A ce jour, il est difficile de se représenter précisément leur fonctionnement, les besoins correspondants et leurs impacts. Seul des chiffres dressant précisément la vente actuelle et potentielle de la viande de chèvre permettra de définir et de dimensionner un projet réaliste. Les aspects juridiques, économiques, environnementaux et technologiques sont à consolider pour que les porteurs de projet puissent s'approprier le projet.

Ces établissements vont venir bouleverser un équilibre. Comme tout changement, le facteur temps est à intégrer. Une communication récurrente et transparente accompagnera chaque étape du projet permettant à chacun de suivre son avancement.

La protection de l'environnement et la gestion de la ressource seront deux critères indispensables pour que ce projet trouve définitivement sa place dans le quotidien des Marquises.

C'est un pari sur le futur qui nécessite que chacun s'engage et se mobilise.

## **II) LE CONTEXTE ET ENJEUX**

La chèvre est nourricière, la chèvre est trésor de l'artisanat, la chèvre est monnaie d'échange, la chèvre est source de revenus. La chèvre fait partie intégrante de la vie des marquisiens.

La consommation de la viande de chèvre devrait rester dans un cadre strictement privé puisque la réglementation actuelle oblige les établissements qui manipulent des denrées alimentaires d'origine animale à se fournir auprès d'un établissement agréé. Aucun établissement de type n'existe dans les îles. Et pourtant, c'est une viande que l'on retrouve sur les tables des banquets d'évènements culturels (festival des Marquises), de mariages, dans les circuits formels (magasins, restaurants & snacks, restauration collective...).

Les restaurants scolaires sont pleinement concernés par ces obligations et se retrouvent dans l'impossibilité de servir de la chèvre aux enfants. L'incompréhension est palpable de la part des familles. Elles regrettent le fait d'importer de la viande issue d'industries dont les pratiques sont largement décriées alors que les chèvres élevées en pleine nature sont abondantes. D'autant plus que les enfants en consomment très régulièrement au sein de leur foyer.

Les maires qui peuvent assurer ce service public si particulier affirment leur souhait de pouvoir servir de la chèvre aux enfants sans mettre en danger leur santé. Compétents de surcroît en matière de salubrité publique et plus particulièrement de salubrité des comestibles exposés en vue de la vente<sup>1</sup>, les maires sont conscients et vigilants sur la nécessaire qualité sanitaire des produits bruts ou transformés vendus sur leur territoire.

Au-delà du débouché offert par les cuisines des établissements scolaires, c'est tout un marché à développer avec des retombées économiques directes pour les chasseurs et leur famille. Ainsi, en participant au développement de l'archipel, le projet d'ETG rassemble les communes des Marquises.

C'est pourquoi la Polynésie française, compétente pour le développement des filières animales et des conditions sanitaires de commercialisation de celles-ci, a fixé un cadre spécifique au travers de la délibération n° 2018-4 APF du 13 mars 2018 relative aux conditions de préparation, de conditionnement et d'inspection sanitaire des gibiers abattus par acte de chasse destinés à la mise sur le marché.

Le projet d'arrêté en conseil des ministres actuellement en cours de rédaction fixera les modalités d'application et cible à ce jour les chèvres comme espèce concernée par le dispositif. En particulier, cette nouvelle réglementation crée la mise en place d'établissements de traitement du gibier (ETG) qui permettra notamment d'assurer le contrôle sanitaire.

Les services du Pays ont sollicité le SPCPF pour rendre un avis sur le dispositif et plus particulièrement sur le projet d'arrêté d'application. En son souhait de représenter les voix des communes concernées, un groupe de travail a été organisé les 2 et 3 novembre 2018. Lors de cette rencontre les communes ont confirmé l'intérêt de ce dispositif pour leur territoire.

### **II.1) Régulariser une situation existante pour protéger le consommateur**

Le dispositif d'établissement de traitement de gibier vient pallier l'absence d'abattoir et de vétérinaire agréé dans les îles en créant une structure respectueuse des pratiques en hygiène alimentaire pour la viande de gibier.

L'ETG viendrait ainsi régulariser une situation existante.

---

<sup>1</sup> Article L 2212-2 CGCT : La police municipale a pour objet d'assurer le bon ordre, la sûreté, la sécurité et la salubrité publiques. Elle comprend notamment : (...) 4° **L'inspection** sur la fidélité du débit des denrées qui se vendent au poids ou à la mesure et **sur la salubrité des comestibles exposés en vue de la vente** ;

Si le polynésien n'est pas victime de toxi-infection alimentaire collective (TIAC), de nombreux touristes viennent en Polynésie française. Il en va de leur santé et donc de l'image de la Polynésie française de garantir à tous une expérience culinaire traditionnelle sans risques.

De plus les chiffres pour les TIAC du bureau de veille sanitaire peuvent être remis en question, la population locale n'étant pas habituée à déclarer aux autorités ces désagréments.



## **II.2) Servir de la viande locale de qualité dans les cantines scolaires**

Les familles marquisiennes ne comprennent pas toujours l'interdiction de servir de la chèvre locale dans les cantines scolaires alors que les enfants en consomment régulièrement dans leur foyer et ce dès le plus jeune âge.

La viande locale est perçue comme de meilleure qualité en comparaison de la viande importée, les chèvres étant en liberté et nourries avec une alimentation naturelle.

Les élus des marques qui assument la responsabilité de ce service public souhaitent servir de la viande de chèvre aux enfants inscrits à la cantine scolaire, dans de bonnes conditions sanitaires.

En servant aujourd'hui de la chèvre c'est eux qui assument pleinement le risque sanitaire. Avec la mise en place des ETG, le risque serait transféré du Maire au Pays et à l'exploitant de l'ETG.

## **II.3) Développer une économie locale par la commercialisation de chèvre**

Si la consommation de chèvre est une habitude alimentaire bien ancrée chez les marquisiens, c'est aussi une marchandise vendue et expédiée sur Tahiti et dans les îles.

L'objectif est de commercialiser de la chèvre des Marquises de qualité sanitaire sur « l'île », dans l'archipel des Marquises et à l'échelle de la Polynésie française.

Les services de restauration scolaire ont un besoin fixe et prévisible en denrées alimentaires. Ce débouché sûr est une opportunité pour les chasseurs de revendre les produits de leur chasse.

Les ETG vont ainsi favoriser des revenus pour les chasseurs et leur famille.

Les élus ont également tenu à rappeler qu'il n'y avait pas que la chèvre « sauvage » qui devait être prise en compte dans le dispositif des ETG, pour y intégrer ainsi les chèvres issues des élevages. Selon le recensement général de l'agriculture de 2012, le nombre de caprins élevés aux Marquises est le plus important de tous les archipels de Polynésie française (7 764 bêtes sur un total de 9 301).

L'élevage des chèvres aux Marquises prend plusieurs formes : en enclos fermé, en semi-liberté (laissées en liberté et rentrées de temps en temps en enclos) et en totale liberté. Les chèvres n'ont pas toutes des marques les associant à leur propriétaire, elles sont plus souvent associées à la terre sur laquelle elles se situent, et donc à son propriétaire. Cette situation entraîne parfois des litiges lorsque les terrains ne sont pas clos et que des chasseurs chassent les bêtes qui divaguent sur d'autres territoires se situant dans le périmètre définis dans leur permis de port d'arme.

L'élevage aurait ainsi vocation à être développé.

Le marché actuel et potentiel de la viande de chèvre issue de la chasse ou de l'élevage n'est toutefois pas clairement défini. Les chiffres communiqués par les services du Pays estiment des envois d'environ 45 tonnes par an, majoritairement de Nuku Hiva et Ua Pou. Les élus estiment que les quantités de viande sont en réalité plus importantes.

#### **II.4) Faire rayonner le savoir-faire des Marquises**

Pour les Marquises, il y a un aspect culturel fort associé à la chèvre. La chasse de la chèvre et du cochon sauvage sont une pratique qui se transmet de génération en génération.

La chasse aux Marquises ne relève pas d'un loisir mais fait partie intégrante de la vie des Marquisiens. De nombreuses familles continuent à se nourrir du gibier. La préservation de ce « garde-manger » est au cœur des préoccupations des élus.

Lors du groupe de travail, le « bon » chasseur a été défini comme celui qui ramenait de belles bêtes en grande quantité. La formation des chasseurs pour l'habilitation devra prendre en compte le savoir-faire et la spécificité des terres. Les chasseurs marquisiens auront plaisir à partager leurs pratiques avec quelqu'un qui s'y connaît véritablement et qui saura reconnaître leur savoir-faire.

#### **II.5) Produire localement pour une meilleure santé et diminuer l'empreinte carbone**

La Polynésie française n'échappe pas à l'augmentation des allergies et des maladies liées au mode d'alimentation. La production locale est un gage de qualité.

Si les produits locaux favorisent la dynamique de proximité, ils sont aussi un moyen de limiter les impacts environnementaux liés à la production de viande et à son importation jusque dans les îles des Marquises.

Favoriser des circuits courts permettra ainsi de développer les filières agricoles locales et de réduire l'empreinte carbone des produits utilisés dans toutes les restaurations.

### **III) LES RISQUES ET CONDITIONS DE REUSSITE**

Au vu des enjeux forts du projet, des résultats concrets sont attendus. Il y a une crainte que ce projet n'aboutisse pas, ou pire apporte des difficultés supplémentaires au lieu de les résoudre.

#### **III.1) Définir une vision sur le long terme**

Le dispositif des ETG pouvant entraîner des conséquences sur le long terme, la conception et la gestion de ce projet doit s'appréhender sur le long terme.

La protection des ressources est au cœur des préoccupations puisque la terre et la mer sont à la base de l'économie des archipels des Marquises.

Pour que les chasseurs ne soient pas tentés de commercialiser leurs produits de la chasse, des contrôles réguliers sont nécessaires dans le circuit de commercialisation de la viande caprine (transport maritime et revendeurs).

En parallèle, il faudra valoriser les chasseurs qui respectent les procédures en vigueur et démontrer l'intérêt concret de changer de démarche. Un suivi du fonctionnement des ETG est à prévoir et à mettre en œuvre.

Les « clients » sont également à sensibiliser.

### **III.2) Préciser l'organisation et le fonctionnement d'un établissement de traitement du gibier**

Le projet d'arrêté définit notamment les conditions de l'agrément de l'ETG ainsi que les modalités de l'inspection sanitaire par les chasseurs habilités et par les inspecteurs sanitaires.

Le Pays s'engage à supporter les coûts d'investissement et confiera par voie de marché public à un prestataire la réalisation des infrastructures et l'acquisition des équipements.

L'ETG manipulant des denrées alimentaires animales et d'origine animale sera soumis à la réglementation en vigueur.

Sur une hypothèse de 5 bêtes d'environ 12 kg à l'heure, le coût serait de 1500 FCFP brut/h et une capacité possible de traitement de 200 chèvres en 3 semaines.

Malgré tout, de nombreuses questions restent aujourd'hui en suspens :

- Comment l'ETG va-t-il fonctionner ?
- Quels sont les processus de réception, de dépouillement, de découpe, de stockage ?
- Quelles sont les compétences à recruter ou à développer (administrative, de boucher, sanitaire, qualité...) ?
- Quels seront les horaires de fonctionnement en prenant en compte l'arrivée des chasseurs et les rotations des bateaux ?
- Quel sera le volume traité ?
- Quels sont les besoins en énergie ?
- Quels sont les coûts de fonctionnement ?
- Comment se rémunèrera l'ETG ?

Ces questionnements ne permettent pas de répondre aujourd'hui à celle qui intéresse particulièrement les élus, à savoir l'identité du futur gestionnaire des ETG.

Les hypothèses envisagées dépendent du porteur initial du projet, soit le Pays, qui pourra soit externaliser cette activité considérée comme un service public, soit participer à la gestion de celle-ci par le biais d'autres partenariats.

L'implication des communes dépendra donc de celle du Pays, du contexte économique existant sur l'île et du positionnement éventuel de la CODIM. C'est pourquoi il est important qu'une étude précise tous les enjeux des différents modes de gestion qui pourraient être envisagés aux Marquises.

### **III.3) Prendre en compte la réalité du terrain dans le choix des solutions**

- *La permanence d'une veille technologique*

Bien que la solution de l'ETG semble être retenue par le Pays, il semble indispensable de mettre en place une veille pour suivre les évolutions techniques et juridiques dans le domaine en Outre-Mer et en France métropolitaine.

L'évaluation du projet pourrait se faire après la phase pilote à Ua Huka pour décider du déploiement des ETG ou de nouveau comparer les différentes possibilités juridiques et techniques.

Par exemple, l'arrivée d'un vétérinaire privé à Nuku Hiva et le projet de loi du pays permettant par mandat sanitaire de confier une mission d'inspection sanitaire, pourraient apporter d'autres perspectives.

La structure mobile est une idée qui persiste. Il faut démontrer pourquoi celle-ci n'est pas viable au risque de revenir sans cesse à ce débat.

- *Les contraintes géographiques*

Les zones de chasse sont parfois éloignées du village et donc des sites envisagés pour l'implantation des ETG. Les délais imposés par la réglementation pourraient ne pas être cohérents avec la taille du territoire.

De plus, les chasseurs intègrent les heures du lever de soleil pour éviter au maximum la chaleur. Si l'ETG est ouvert à des heures de bureau, les produits de chasse pourraient être perdus.

A ce jour, pendant les parties de chasse, les quantités d'eau embarquées servent uniquement à la boisson des chasseurs. Les outils ne sont pas rincés. La réglementation en matière d'hygiène alimentaire impose pour les locaux de l'eau potable, ressource non distribuée hors des villages aux marquises.

De plus, les situations varient d'une île à l'autre puisque les territoires sont différents ainsi que les infrastructures.

La mauvaise qualité des routes est par exemple un frein important, le transport de la marchandise se faisant dans de mauvaises conditions met plus de temps et nécessite des 4x4. Dans certaines îles, le transport entre vallées pourrait être un vrai coût supplémentaire à supporter (Ua Pou au Nord mais également Fatu Hiva au Sud). Le centre de collecte ne pourra pas être rapproché des zones de chasse si les routes ne le permettent pas puisque la carcasse congelée devra être transportée en respectant la chaîne du froid négatif.

#### **III.4) Associer les parties prenantes**

L'ETG est un dispositif novateur qui n'existe pas en Polynésie française. La réflexion autour de ce dispositif doit prendre en compte les spécificités et les acteurs de chacun des territoires.

- *Les chasseurs*

Les chasseurs sont la « porte d'entrée » de la commercialisation de la viande de chèvre. Une attention particulière doit donc leur être accordée. En effet, la mise en œuvre du dispositif des ETG va bouleverser les habitudes de chasse et de commercialisation de la chèvre. Si les avantages sont mesurables pour la santé du consommateur, les chasseurs peuvent ne pas comprendre cette évolution. Le projet pourrait se faire rejeter par les chasseurs alors qu'ils ont un rôle indispensable dans le dispositif de l'ETG.

Sans leur adhésion au projet, le risque est d'avoir des circuits de ventes parallèles provoquant un retour à une situation sanitaire qui est en pourtant en voie de régularisation. Des conséquences d'ordre économique pourraient également s'observer avec des ETG sous-utilisés et donc une structure fonctionnant à pertes.

- *Les éleveurs*

Les élus ont par ailleurs identifié le risque que se développe la « chasse » de chèvres domestiquées au sein du village pour intégrer le circuit des établissements de traitement du gibier.

Si la réglementation est indispensable, elle devrait prendre en compte la réalité du terrain. La lourdeur administrative pourrait être un frein à sa mise en œuvre.

- *La population locale*

L'implication de la population locale doit se faire à chaque étape du projet au travers d'échanges réguliers et transparents.

Une partie de la population prépare des plats pour une rémunération complémentaire. Les ventes ponctuelles pourraient bénéficier d'une procédure allégée. Les chèvres servent aussi de monnaie de troc en échange d'un service ou de marchandises. Une réglementation stricte retirerait une partie du pouvoir d'achat de ces familles.

- *Les transporteurs*

Les armateurs de l'Aranui et du Taporo doivent notamment être associés puisque les conditions de transport impactent sur la qualité du produit final. Des différences de traitement de la marchandise sont observées entre les deux bateaux.

L'irrégularité de passage impactera le fonctionnement de l'ETG.

- *Les associations de protection de l'environnement*

A ce jour, les associations marquisiennes de protection de l'environnement n'opèrent pas dans le domaine des espèces animales si ce n'est pour les oiseaux et les requins. Toutefois, il y a des associations dont les membres sont des chasseurs.

Les associations pourraient être un relais d'information et de sensibilisation.

### **III.5) La commune, porteuse du projet auprès de sa population**

La commune en tant qu'échelon administratif de proximité est à associer au portage du projet.

Les communes ont été associées à une première sélection de dossiers pour la formation d'inspecteurs sanitaires. Néanmoins, des informations imprécises et des changements récurrents sont source de démotivation par les potentiels candidats.

La commune a besoin d'informations précises pour jouer son rôle de relai d'informations auprès de la population. Malheureusement, les maires n'ayant pas été associés dès le départ n'ont pas la maîtrise suffisante pour répondre à toutes les questions de leur population.

Les élus communaux souhaitent organiser des réunions publiques d'information au sujet des ETG avec les services du Pays.

Dès lors que le monde communal a été sollicité pour contribuer à la réussite de ce projet, les élus communaux s'attendent à une réponse officielle du Pays sur chacun des points soulignés lors des diverses rencontres notamment au travers de la présente synthèse.

Les communes tiennent à ce que chaque partie s'engage tout au long du projet.

### **III.6) Accompagner les porteurs de projet dans le changement**

Dans le projet actuel de l'arrêté en conseil des ministres, les chasseurs habilités devront être formés.

La formation devra être adaptée au public diversifié. Cette formation et la relation à établir avec les chasseurs peuvent devenir une opportunité pour professionnaliser les pratiques de chasse aux Marquises. Bien que les accidents soient peu nombreux, des risques importants sont pris par les chasseurs.

De plus, les changements considérables et le coût supplémentaire induits par l'ETG peuvent conduire au maintien d'un circuit parallèle au noir. Des contrôles par les services du Pays sont indispensables. Il y aurait également une incompréhension si tous les acteurs ne jouaient pas le jeu en se pliant à la réglementation. Par exemple, lors des dépotages au quai, la chaîne du froid est souvent rompue.

Dans une recherche de continuité du service public et d'efficacité sur un territoire éloigné de la capitale, le Pays souhaite externaliser la gestion des ETG. Pour ce faire, il est nécessaire de définir au préalable les modes de gestion envisageables avec les différents acteurs susceptibles d'intervenir dans ce projet.

Consciente des enjeux forts pour sa population, la commune de Ua Huka souhaite porter ce projet. Si la commune est une promesse de continuité, il faut s'assurer de la capacité de la commune à intervenir dans la compétence économique relevant du Pays et du secteur privé.

Si cette commune souhaite assumer pleinement la gestion de l'établissement, les autres communes souhaiteraient confier la gestion à un organisme privé (coopérative).

Pour attirer le secteur privé, il est alors nécessaire d'avoir un modèle économique viable.

Les porteurs de projets devraient être accompagnés dès le projet notamment par la mise à disposition d'informations de qualité lui permettant d'établir un business plan.

Une information importante est à prévoir et à maintenir tout le long du projet (conception, mise en œuvre, fonctionnement, bilan...).

### **III.7) Construire un modèle économique viable**

La situation financière critique de l'abattoir de Papara pousse à avoir une logique d'entreprise pour le projet d'ETG avec une définition claire du potentiel de vente, des dépenses...

Le Pays supportera les coûts d'investissements liés à la construction des ETG. Les frais de fonctionnement seront supportés par l'entité en charge de leur gestion.

Le dimensionnement de la structure doit être adapté au volume réel qui sera traité. Dans le cas contraire, un déficit structurel pourrait apparaître et peser lourd sur les budgets.

Pour un fonctionnement optimisé, l'ETG doit capter toute la viande de chèvre de l'île ou les scénarii doivent intégrer un nombre plus réalistes de carcasses. Le volume de production est souvent un moyen de réduire les frais variables mais rarement plausible dans un marché de niche.

La rotation des bateaux est également à prendre en compte dans les capacités de stockage de l'ETG.

En créant un intermédiaire supplémentaire obligatoire, le coût du produit fini va augmenter. Il ne faut pas que ce coût devienne un frein à l'achat. Les acheteurs peuvent accepter de payer un coût supplémentaire (par rapport à avant, par rapport à un produit importé, par rapport à une autre viande) si et seulement si le produit est de « qualité supérieure ».

A ce jour, la carcasse de chèvre est commercialisée sans autre valorisation des autres produits de la chèvre (morceaux de viande ou conditionnement spécifique). Les cornes et les peaux qui sont utilisées dans l'artisanat locale sont la plupart du temps abandonnés sur le site de chasse à cause de leur poids. Le séchage des peaux se fait de manière traditionnelle au soleil sans utilisation de produits chimiques.

La valorisation de la chèvre serait un moyen de justifier l'augmentation du coût du produit final traité par un ETG et une diversification des activités de l'ETG pour rentabiliser son fonctionnement.

### **III.8) Faire découvrir la viande de chèvre et ses produits dérivés**

La viande de chèvre est largement consommée par les marquisiens, qu'ils vivent aux Marquises ou dans les îles. En plus de cette population, la viande de chèvre pourrait être achetée par les connaisseurs, les curieux ou dans le cadre d'événements spécifiques.

La préparation de la chèvre consiste généralement à une cuisson lente. C'est un produit qu'il faut savoir préparer pour éviter une viande au goût trop prononcé.

Les préparations avec les os ont plus de goûts mais peuvent ne pas être appréciés par le client final (risque d'avaler un os, texture, aspect visuel...).

Les enfants marquisiens apprennent à manger de la chèvre avec les os et à apprécier le goût particulier de cette viande. Un parallèle peut être fait avec le poisson de lagon pour les enfants des Tuamotu. Si les gestionnaires et les familles de ces îles ne voient aucun inconvénient à servir ce menu à la cantine scolaire, ce ne serait certainement pas le choix de tous les autres restaurants scolaires du 1<sup>er</sup> et 2<sup>nd</sup> degré.

On peut supposer que dans les cantines scolaires autres que celles des Marquises, les cuisiniers ne savent pas préparer de la chèvre. Aussi, au vu de leur budget restreint, les gestionnaires des restaurants scolaires n'achèteront probablement pas de la viande à un prix plus élevé sauf si la qualité du produit ne le justifie et qu'ils sont engagés dans une démarche favorisant les produits locaux.

Ce serait donc l'origine et la qualité de la viande qu'il faudra mettre en avant. Il faudra éduquer les professionnels pour favoriser la vente de ce produit et présenter un produit prêt au consommateur.

Le conditionnement sera à adapter pour satisfaire les spécificités de chaque client.

La commercialisation est un métier à part entière qui nécessiterait de recruter une compétence dédiée au sein des ETG. Cette personne serait par exemple chargée des relations et négociations avec les clients et de collecter leur appréciation et satisfaction.

### **III.9) Gérer durablement la ressource**

- *Les cheptels caprins*

A Ua Pou, le cheptel étant trop important, la chèvre est perçue comme une menace pour la faune et flore locale. C'est un réel enjeu pour la commune puisque la disparition de la végétation participe notamment à l'érosion des sols. Il y a des enjeux d'aménagement des territoires, de sécurité des populations, d'environnement et d'économie liée au tourisme « nature ». Ce phénomène est aussi constaté à Ua Huka.

Un équilibre doit être trouvé puisqu'à contrario, l'augmentation de la demande de viande de chèvre pourrait conduire à une sur-chasse. A force, les chasseurs devront aller de plus en plus loin. Cette situation pourrait conduire à une prise de risque supplémentaire sur des terrains plus escarpés, à une chasse moins rigoureuse avec des tirs sur « la première bête qui passe » et à une augmentation du temps de transport entre le site de chasse et l'ETG.

Cela peut aussi causer l'accentuation des conflits internes liés au vol de chèvres en divagation sur des terrains privés.

La gestion des cheptels participe aussi à la qualité finale de la viande. La dégradation actuelle du cheptel bovin dans les îles avec la nécessité d'importer des taureaux reproducteurs est un témoin de cette nécessité de réguler la chasse. De plus, la viande la plus prisée sont les jeunes boucs castrés.

Il faudra réussir à penser à demain en conservant les meilleurs reproducteurs et femelles pour assurer la pérennité.

- *L'environnement*

La gestion des déchets est à intégrer au projet. Si aujourd'hui les abats sont laissés sur place (pour attirer les cochons pour d'autres chasses ou en raison du poids par exemple), l'augmentation de l'activité de chasse pourrait concentrer ce type de déchets. Des bonnes pratiques pourraient être présentées aux chasseurs.

Si les ETG finissent par être classés en tant qu'installation classée pour la protection de l'environnement (ICPE), il faudra accompagner les porteurs de projet dans le traitement des déchets et dans le contrôle

du respect de la réglementation. Le compostage sera à favoriser avec la nomination d'un référent dédié qui aura la tâche de veiller à l'équilibre du composteur pour éviter qu'il devienne une source de nuisibles. Une étude aurait déjà été réalisée il y a une dizaine d'année par le service des eaux et des forêts. Les résultats de celle-ci pourraient alimenter les débats.

L'obtention d'un permis de port d'armes étant conditionnés par les terres participerait à une chasse raisonnée, si leur application est contrôlée. Les élus locaux regrettent de ne plus être consulté avant autorisation car c'est eux qui sont au plus proche de leur population.

### **III.10) Développer de la compétence locale**

- *Le personnel du futur ETG*

La qualification du futur personnel de l'ETG est importante. Aujourd'hui, l'abattoir de Papara peine à trouver du personnel compétent. Le turn over est important au vu du contexte difficile de travail (horaires décalés, odeurs, sang, froid, équipements de protection individuelle obligatoire...).

Le recrutement ou le développement de la compétence est indispensable, le traitement de la viande à chaque étape impactant sur la qualité finale du produit.

La découpe de la viande caprine est également à développer, les pratiques actuelles se contentant de réduire la taille de la carcasse pour la congeler et l'envoyer plus facilement par bateau.

- *Les chasseurs habilités*

Les chasseurs pourraient se rendre aux réunions d'informations par curiosité mais devront trouver un réel intérêt à la formation pour y participer.

Dans le cas où il n'y aurait pas suffisamment de chasseurs habilités, la compétence pourrait devenir payante ou il y aurait un risque que la procédure ne serait pas respectée. Il y a un réel enjeu à entraîner la majorité des chasseurs dans la démarche, ce qui pourrait nécessiter de démultiplier les sessions de formation sur les différentes îles et dans le temps.

Les modalités de passage de l'examen devraient avant tout être axées sur les compétences pratiques à obtenir.

Il n'est pas garanti que ce soit des chasseurs rigoureux qui réussissent à passer l'examen.

La formation pourrait intégrer un module sur les bons gestes pour assurer leur sécurité et celle des autres.

Les communes souhaitent une garantie de la prise en charge de ces formations par le Pays.

- *Les inspecteurs sanitaires*

Les îles éloignées peinent à attirer et à maintenir des hautes compétences.

Malgré la prise en charge de la formation par le Pays de jeunes pour devenir inspecteur sanitaire, une situation précaire peut les conduire à changer de situation professionnelle. L'absence de cet échelon conduira automatiquement à un dysfonctionnement de la structure.

L'envoi d'agents communaux réduiraient le risque d'évasion de la compétence mais dans ce cas la prise en charge de la formation par LADOM ne serait pas applicable.

Un poste aux multi casquettes devrait être recherché. L'inspecteur sanitaire pourrait par exemple être rattaché à la subdivision administrative pour exercer d'autres missions de contrôle.

- *Les éleveurs*

Les élevages de chèvre ne sont pas déclarés auprès de la DIREN. Les parcs à proximité des habitations sont une source de nuisibles. Le développement de la filière d'élevage devra se traduire par un accompagnement des services du Pays pour de l'information et de la formation.

La création d'emplois durables est un enjeu fort pour les communes des Marquises.

#### **IV) LES PROPOSITIONS**

Les propositions formulées dans cette section sont issues des différentes rencontres réalisées lors de la phase qualitative.

Les communes participantes au groupe de travail organisé sur Nuku Hiva ont formulé de nombreuses propositions/recommandations témoignant de l'intérêt des communes pour ce projet et de leur volonté forte qu'il aboutisse.

Le groupe de travail souhaite que les propositions émises soient prises en compte et respectées.

La réussite de ce projet nécessite un travail en étroite partenariat avec l'ensemble des parties prenantes.

##### **IV.1) S'inspirer des réussites d'ailleurs**

###### IV.1.1) Rencontre de la fédération nationale des chasseurs

*Synthèse de l'entretien avec Eva FAURE, vétérinaire à la Fédération nationale des chasseurs de France, le 21 novembre 2018.*

La Fédération Nationale des Chasseurs (FNC) est une association qui gère et coordonne les chasseurs dans le cadre d'autoconsommation de petits gibiers. L'objectif est de valoriser cette viande dans les différents départements du territoire français, soumise aux exigences européennes en matière d'hygiène.

Quand on parle de gibier, il s'agit surtout d'animaux sauvage chassés ou tirés. Les animaux issus de l'élevage ne sont pas considérés comme du gibier.

En France, il existe les producteurs de viandes du secteur primaire et les chasseurs. Ces derniers sont enregistrés à la FNC (mutualisation) qui prend en charge leur formation à l'examen initial. Le chasseur est habilité par le Ministère de l'agriculture, un professeur et un vétérinaire. Le chasseur formé doit être en capacité d'établir un examen de la carcasse. Les chasseurs étaient défavorables au départ, par la suite il y a eu une prise de conscience sur les enjeux de santé et de traçabilité.

Les chasseurs sont regroupés en associations régies par la loi de 1901. Il n'existe pas de chasseurs professionnels. C'est plus une pratique sportive et de loisirs, la chasse est le troisième loisir des Français. Le permis de chasse est délivré par la fédération départementale. Il y a un examen théorique et un examen pratique.

L'ONCFS et les fédérations de chasseurs sont chargés du comptage et tous les chasseurs ont pour obligation de signaler chaque gibier tiré. Les types de chasses pratiquées sont : la chasse en battues (dite la chasse collective) et la chasse à l'affut ou à l'approche (dite individuelle). Les périodes de chasse sont ouvertes de septembre à février. Le sanglier de juin à mars et le lièvre de septembre à décembre.

Les chasseurs jouent un rôle important et s'impliquent dans la préservation de l'environnement, de la nature ainsi que la préservation de l'héritage, de la tradition rurale.

Les produits de la chasse sont consommés soit par les chasseurs et leurs proches, soit vendus à des ateliers de découpe de gibier sauvage. Dans le marché local, il n'y a qu'un seul intermédiaire entre le chasseur et le consommateur : Chasseur =>> Restaurateur =>> Consommateur. Les beaux morceaux sont vendus tels quels, ce qui n'est pas vendable en l'état est transformé (pâtés, terrines, etc...).

Il existe 20 petits ateliers de traitement du gibier en France et dans la plupart des cas, il s'agit de sociétés privées. Un technicien de l'état est assigné pour les contrôles et le suivi. Ce sont les techniciens de l'état qui sont chargés d'estampiller les carcasses. Obligatoirement, c'est un vétérinaire qui est chargé du contrôle sanitaire.

En aucun cas il n'est autorisé de vendre le produit de sa chasse directement dans les commerces.

Il n'y a pas d'ateliers à proprement dit « non agréés ». Il s'agirait plutôt de consommation personnelle : un chasseur qui tire du gibier, le traite lui-même et le consomme dans le cadre familial.

Il existe des petits restaurateurs qui se fournissent en gibier auprès des chasseurs du coin. Il s'agit dans ce cas précis de consommation locale et de cuisine spécialisée.

#### IV.1.2) Optimiser l'abattoir de Papara

Est-ce que l'abattoir de Papara ne pourrait pas être agréé en tant d'établissement de traitement de gibiers ?

La délégation pour le contrôle sanitaire aux vétérinaires en place.

Avec la création de centres de collecte dans les îles ? La commune pourrait tout à fait avoir sa place dans la mise en place et la gestion du centre de collecte et de transfert des carcasses sur Tahiti. L'agencement des bâtiments de collecte à concevoir en circuit en avant : zone de déchargement => rails avec crochets => chambre froide => chambre d'inspection pour contrôle sanitaire du vétérinaire + estampille => unité de découpe => unité de transformation (autres que ateliers).

**Circuit 1** : Chasseurs => carcasses éviscérées (examen initial) => zone de collecte => chambre froide /stockage => vétérinaire => cuisine centrale => services sanitaires

**Circuit 2** : Chasseurs => carcasses éviscérées (examen initial) => zone de collecte => chambre froide /stockage => vétérinaire => Atelier de traitement sur Tahiti (Papara)

Commencer par le circuit court, faire une étude de marché avant tout projet ambitieux et couteux.

- A identifier : les îles, le nombre de cuisines centrales, le nombre d'élèves, les quantités, etc...
- Selon l'étude de marché et si la demande l'exige, l'abattoir de Papara pourrait suffire

#### **IV.2) Mettre en œuvre un dispositif d'ETG viable sur le long terme**

Faisabilité du projet	Conduire une étude sur les modes de gestion des établissements de traitement du gibier en Polynésie française
	Définir et expliquer les coûts de fonctionnement d'un établissement de traitement du gibier
	Conduire une étude de marché sur la commercialisation de la chèvre en Polynésie française
	Réaliser un test in situ de l'arrêté d'application fixant les modalités de la procédure (ex : délais entre chaque étape)
	Réaliser une étude pour les sites d'implantation (vérifier capacité en ressource : eau, énergie solaire)
	Identifier les contraintes règlementaires dans la vente de produits de type de viande de chèvre
	Associer le CHSP au projet pour intégrer les contraintes hygiène alimentaire
Collecter des données terrain de qualité	Identifier : besoins en ressources humaines ? organisation et fonctionnement ? mode de rémunération ?
	Recenser la population caprine en différenciant les chèvres sauvages des chèvres d'élevage
	Réaliser une analyse des risques des pratiques actuelles de chasse dans les îles des Marquises
	Préciser les volumes de viande de chèvre exportés sur Tahiti
Conduite du projet	Identifier les différentes zones et pratiques de chasse
	Associer le monde communal : Communes, CODIM, SPCPF
	Donner à la CODIM la possibilité de mener un projet à compétence économique
Fonctionnement des établissements de traitement du gibier	Organiser et conduire des réunions de point d'étape régulièrement entre le Pays-SPC-Communes
	Définir les missions relevant de la salubrité publique
	Définir les missions annexes relevant d'activités commerciales
	Favoriser la mutualisation des locaux (ex : avec les sites restauration scolaire des communes)
	Mesurer l'impact du code des marchés publics dans la vente de la viande caprine aux restaurants scolaires
	Dimensionner les ETG au besoin d'aujourd'hui en anticipant sur d'éventuelles évolutions (absorption d'autres filières animales, transformation en tuerie...)

#### **IV.3) Favoriser un développement durable de la filière animale caprine**

Accompagner le changement	Organiser une communication spécifique en faveur de la population locale et des chasseurs
	Mettre en place un plan de formation pour les parties prenantes
	Intégrer au projet une phase pilote avec la commune de Ua Huka
	Créer et mener une enquête de satisfaction auprès des « clients » des ETG
	Mettre en place des contrôles sanitaires réguliers et aléatoires : au départ, à l'arrivée, les ventes à la sauvette, les restaurateurs...
Professionnaliser la filière caprine	Accompagner les chasseurs
	La formation des chasseurs à l'examen initial est nécessaire.
	Favoriser la constitution de groupement de chasseurs
	Identifier avec l'aide des communes les « bons » chasseurs
	Mettre en place un permis de chasse

	Développer l'élevage des caprins Accompagner les éleveurs et porteurs de projet : formation, aides financières... Réguler l'élevage en zone urbaine pour éviter les dégradations des terres autour des habitations Réguler la population caprine (trouver un équilibre entre la préservation durable de la faune et de la flore) Encadrer les pratiques de chasse : calendrier de chasse, zone de chasse... Identifier, gérer, valoriser les déchets liés aux pratiques de chasse Exploiter l'étude sur les bio déchets en faveur de la SEM abattoir Rédiger une charte des chasseurs en Polynésie française
Développer l'économie locale	Développer la commercialisation des sous-produits déjà connus de la chèvre: les peaux de chèvre traitées traditionnellement (si emploi de produits chimiques, l'activité sera classée ICPE) ; les os de chèvre pour l'artisanat. Développer d'autres produits autour de la chèvre selon les spécificités de chaque île Labelliser la chèvre des Marquises Promouvoir la viande de gibier auprès des professionnels et des particuliers Former à la valorisation de la carcasse et de la viande de chèvre (découpe, conditionnement, commercialisation...) Produits transformés à partir de gibiers à développer dans les îles : terrines, pâtés, viande macérée sous vide et congelée, etc... Favoriser la mise en place de compostage avec les bio déchets Exempter la consommation personnelle du dispositif (sur l'île et dans les autres îles) Surveiller les impacts des activités de chasse et d'élevage sur l'environnement