

Table Ronde

La transition alimentaire en Polynésie française



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



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 en plusieurs temps. Le premier temps fort a eu lieu le 14 Octobre 2021 et le second le 09 Novembre 2021. Courant 2022, il s'agira d'approfondir d'avantage ce travail et de finaliser un plan pour la transition alimentaire en PF. Ces ateliers ont pris place dans les locaux de la DGEE à Pirae, avec l'appui des facilitateurs de la Direction de la Modernisation et des Réformes administratives (DMRA).

1

14 OCTOBRE 2021

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

2

09 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

Déroulé du 09 Novembre 2021

Environ 65 acteurs se sont portés volontaires pour travailler sur les questions de durabilité du système alimentaire en Polynésie française

De nombreux participants présents à la première journée du 14 Octobre, ainsi que de nouveaux acteurs, ont oeuvré de 08h à 16h, en apportant leur expertise propre. 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 par Philippe Couraud, Directeur de la DAG ;
 - Répartition des acteurs en sept ateliers :
- 1- Lutte contre le surpoids et l'obésité infantile ;
 - 2- Une offre de production de qualité à prix raisonnable et accessible à tous ;
 - 3- Identité et culture culinaire ;
 - 4- Accès aux produits agricoles et marins locaux nutritifs et sains ;
 - 5- Culture et apprentissage du « Manger Bien » ;
 - 6- Information éclairée au consommateur pour des choix alimentaires sains ;
 - 7- Réglementation Alimentation Santé.



- Les thématiques sont issues de la première journée d'atelier du 14 Octobre 2021 et concernent principalement l'axe « Sécurité Alimentaire » du Diagnostic. [Cliquer pour TELECHARGER la synthèse du 14 Octobre.](#)
- Co-construction de cartes mentales collectives, sur la base des savoirs de chacun : objectifs à atteindre, problèmes à résoudre, actions imaginées pour répondre à l'objectif, acteurs concernés, temporalité de la mise en place des actions pour tendre vers un système alimentaire plus durable en Polynésie.
- Restitution dynamiques entre les acteurs des sept thématiques pour partager les idées.
- Dégustation d'une innovation culinaire originaire de Rimatara : le « riz-banane », issu de bananes vertes cuites à l'eau avec la peau, ensuite râpées à la dimension de grains de riz. Un régal local !

LE PROGRAMME PROTEGE

Porté par la Communauté du Pacifique et financé par l'Union Européenne, il est une occasion de fournir aux PTOM la possibilité de donner de l'ampleur aux volontés et initiatives qui vont dans le sens d'une alimentation durable. PROTEGE est à la fois l'occasion pour chacun des territoires de réaliser un diagnostic de la durabilité de son système alimentaire, d'identifier les acteurs moteurs du changement mais également les initiatives portées par les acteurs publics, privés et associatifs qui s'inscrivent déjà dans la construction d'un système alimentaire durable et résilient. Cette approche régionale offre de nouvelles opportunités de partage d'expériences et de coopération future. Le diagnostic du système alimentaire a été réalisé par DAI Consulting avec l'appui méthodologique de Let's Food.



TELECHARGER : [*Le dossier de presse 14 Octobre](#) [*La synthèse du Diagnostic](#) [*Le Diagnostic complet](#)

Quel est l'objectif principal à atteindre et comment l'atteindre ?

Les objectifs à atteindre et une action incontournable à développer par thème sont cités ci-dessous* :

1 - Labelliser toutes les écoles de Polynésie « École en santé » d'ici 5 ans > Imposer des snacks diététiques au sein des établissements scolaires ; Permettre à chaque enfant d'avoir accès à une activité périscolaire > Développer des bourses d'activités périscolaires

2 - Atteindre 25 % des productions agricoles en bio, vendues à un prix accessible > Faire des domaines agricoles réservés à l'agriculture biologique et mettre en place des unités locales de transformation

3 - Valoriser la culture culinaire en diversifiant et en augmentant les productions endogènes > Définir la « signature culinaire » des territoires c'est à dire identifier les produits phares de chaque archipel et les décliner dans des nouvelles recettes

4 - Mobiliser les acteurs de manière réaliste pour une économie équitable > Mettre à disposition les moyens (fonciers, matériels, formations, financiers) pour l'émergence de « Product-acteurs » ; Se réapproprier et transmettre des bonnes pratiques et du savoir > Former et informer à partir de sources fiables qui rendent le savoir accessible

5 - Redéfinir le Bien Manger > Mener une enquête anthropologique sur qu'est ce que c'est bien manger et utiliser les médias et les moyens adaptés (réseaux sociaux...) pour montrer les bienfaits ; Rééduquer au Bien Manger > Créer des outils (ateliers de cuisine aux collectivités et autres, création de menus par les élèves) et /ou s'appuyer sur des outils qui existent déjà (Just Play, écoles en santé, etc.)

6 - Orienter le choix par une information simple, claire, fiable, indépendante et ciblée > Créer un logo distinctif pour renseigner sur l'origine et la qualité du produit

7 - Inciter durablement les acteurs à proposer des produits sains et nutritifs pour améliorer la santé globale de la population > Revoir le système des PPN et développer des aides ciblées vers les produits sains

*Les mentions ne reflètent pas toujours le point de vue des experts prestataires mais bien celui des acteurs qui se sont exprimés.

DES AFFICHES ET VIDEOS SUR LES INITIATIVES INSPIRANTES DE POLYNÉSIE ET VENUES D'AILLEURS



Afin d'inspirer les acteurs dans cette étape de co-construction, des outils permettant de découvrir des actions, projets et initiatives qui existent en PF sur d'autre territoire ont été mis à disposition :

- 1 affiche sur les initiatives remarquables de PF
- 4 affiches issues du livret de initiatives venues d'ailleurs
- 7 vidéos sur des initiatives remarquables de Polynésie, de Nouvelle Calédonie et de Wallis et Futuna.

TELECHARGER : [L'affiche des initiatives remarquables de PF](#) ; [Les 4 affiches des initiatives venues d'ailleurs](#) ; [Le livret des initiatives venues d'ailleurs](#)

