

# DOSSIER

## DE PRESSE

31 | MARS  
01 | 02 | 03  
AVRIL  
2022

# VILLAGE<sup>©</sup>

## DE L'ALIMENTATION & DE L'INNOVATION

MAISON DE LA CULTURE

COMPRENDRE

DÉCOUVRIR

PARTAGER

RESPECTER

[www.vaitahiti.com](http://www.vaitahiti.com)

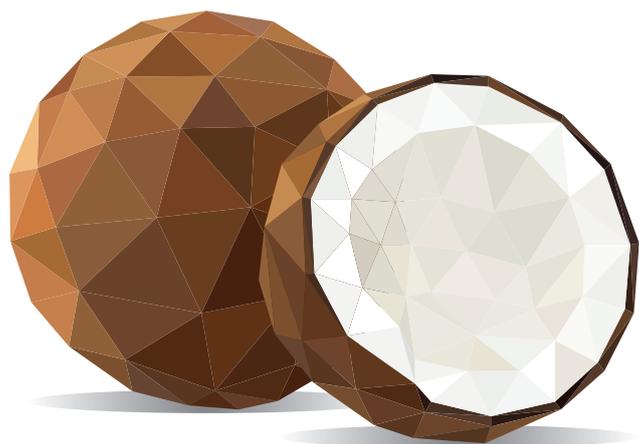
Infos sur :  Village de l'Alimentation et de l'Innovation





# SOMMAIRE

- 03 Venir au Village de l'Alimentation & de l'Innovation...
- 05 Le mot d'ASAE Conseil
- 06 Le programme 2022
- 12 Les intervenants
- 16 Les ateliers et animations
- 19 Le plan du village
- 20 Les temps forts
- 22 Informations pratiques et contacts
- 23 Les partenaires du VAI 2022



# VENIR AU VILLAGE DE L'ALIMENTATION & DE L'INNOVATION<sup>©</sup>



Après deux premières éditions, qui ont remporté un vif succès auprès du public polynésien, chacune apportant un éclairage particulier sur des aspects essentiels de notre Alimentation :

- > le rôle et la place de la culture dans nos habitudes alimentaires (2017),
- > l'influence de nos sens et de nos émotions dans notre rapport à l'alimentation (2019),



Cette 3<sup>ème</sup> édition vient interroger en profondeur le consommateur sur la façon dont il perçoit, conçoit l'avenir de son alimentation.



## THÈME : Que mangerons-nous demain ? Et comment ?

Ce questionnement est d'autant plus pertinent que le monde entier a connu une crise sanitaire sans précédent en 2020, qui nous a tous amenés à reconsidérer certains aspects de nos modes de vie, et notamment notre dépendance à l'extérieur.

Ce thème a une résonance bien particulière dans une époque marquée par les changements climatiques, l'épuisement des ressources, la perte de la biodiversité, la dépendance aux importations...

- > Qu'y aura-t-il dans nos assiettes ? Comment le produirons-nous ?
- > Faut-il réinventer notre façon de nous nourrir ? Et si oui, qui doit être le fer de lance du changement ?

L'idée est ainsi d'amener le visiteur, quelque soit son âge, à prendre conscience que l'avenir de notre alimentation est de la responsabilité de tout un chacun, et pas uniquement de celle des politiques.

**« La nourriture est à la fois notre premier médicament, notre héritage et notre culture. »**

Olivier ROELLINGER – (Pour une révolution délicieuse)



MAISON DE LA CULTURE

31 | MARS  
01 | 02 | 03  
AVRIL  
2022

# VILLAGE<sup>©</sup>

## DE L'ALIMENTATION & DE L'INNOVATION

QUE  
MANGERONS-NOUS  
DEMAIN ?

COMPRENDRE

PARTAGER

RESPECTER

DÉCOUVRIR

Infos sur : [vaitahiti.com](http://vaitahiti.com)

 Village de l'alimentation et de l'innovation





# LE MOT D'ASAE CONSEIL



Bien plus qu'un simple évènement ponctuel, le VAI est véritablement l'occasion de créer et d'entretenir une dynamique de changement pour une alimentation plus saine et durable.

#### En tant que village pédagogique, il a pour vocation :

- d'informer le grand public en vulgarisant des connaissances scientifiques récentes en matière d'alimentation et /ou de comportements alimentaires,
- de former des professionnels locaux et créer des échanges entre acteurs et porteurs de projets,
- de transmettre aux jeunes générations des savoirs-faire et des savoirs-être.

Le VAI participe aussi à la promotion des démarches et initiatives pilotes en matière d'alimentation et de développement durable, en présentant notamment d'une édition à l'autre les avancées réalisées sur le sujet.

Mais le VAI va bien plus loin, car les actions se poursuivent après le Village. Ce dernier a permis de développer la coopération régionale. De nouveaux projets voient le jour, au niveau local mais également en Nouvelle Calédonie par exemple, grâce aux relations qui se sont créées avec les experts, les porteurs de projets régionaux et nationaux, grâce au partage des connaissances sur le sujet, grâce à la découverte de nouvelles techniques, de nouveaux procédés, d'acteurs œuvrant localement...

Tous ces liens permettent la naissance de projets plus vastes et enrichis de l'expertise et de l'expérience de tous. Fédérer les moyens humains, financiers et techniques pour aller plus loin et être plus efficace sur le terrain, est l'un des objectifs du VAI.

Aussi, suite à la première édition du Village, le principal travail de notre équipe a consisté à informer et sensibiliser les professionnels locaux (de la santé, des collectivités, de la restauration scolaire, de l'éducation, et même de l'administration) à l'intérêt de l'éducation au goût dès le plus jeune âge, et à l'importance d'une approche globale en milieu scolaire pour promouvoir une alimentation saine et durable.

De ces échanges est né en 2018 le projet pilote des « Classes du goût polynésiennes », conçu et initié par ASAE Conseil, avec la collaboration de l'Institut du Goût, et soutenu financièrement par les Ministères de la Santé, de l'Education, et par la CPS. Le projet a obtenu des résultats très positifs et très encourageants pour la suite, tant les enfants se sont investis et ont été très enthousiastes à l'idée de poursuivre la démarche. Formidable outil ayant prouvé son impact positif sur les comportements et habitudes alimentaires des enfants, les « Classes du goût polynésiennes » n'attendent plus qu'un déploiement au niveau local, dans toutes les écoles de Polynésie française.

Le VAI est l'occasion de **Comprendre** un peu mieux le monde et la société dans laquelle nous vivons, de **Découvrir** de nouvelles perspectives, de nouvelles façons de voir et de penser le monde, de **Partager** et d'échanger avec des personnes passionnées, engagées, inspirantes et inspirées, et de se rappeler qu'il est essentiel de **Respecter** la Vie qui nous entoure, de respecter et d'apprécier la richesse des différences entre individus mais également entre cultures, et surtout de se Respecter soi-même...

Cette troisième édition du Village a une « saveur » toute particulière, car elle pose en effet une question fondamentale pour notre avenir à tous, « Que mangerons-nous demain ? », une question d'autant plus actuelle et essentielle après la crise sanitaire que le monde a connu avec la pandémie de la Covid-19. Mais sa particularité tient également au fait qu'elle a subi les conséquences de la pandémie (incertitudes, reports, annulations, modifications, surprises, etc...) et qu'elle sera passée par différentes teintes avant de prendre finalement la couleur qui sera celle de cette édition 2022... C'est avec beaucoup de joie que nous vous présentons cette 3ème édition du Village de l'Alimentation et de l'Innovation, qui, nous l'espérons, vous apportera autant qu'elle nous a apporté...

Māuruuru

Manihi BECQUET-LEFOC - ASAE Conseil



**Agir pour  
la Santé et  
l'Avenir  
de nos Enfants**

# LE PROGRAMME 2022

## MAISON DE LA CULTURE

Retrouvez le programme des animations détaillé en ligne dans la sous-rubrique « Animations »

### JEUDI 31 MARS 2022

8H00

#### OUVERTURE OFFICIELLE DU VILLAGE - VISITE DES OFFICIELS

De 08h à 17h :

- Stand de la DAG/CAPL et PROTEGE : Quizz sur les systèmes alimentaires / Pour les primaires : « Jeu des familles » et « Loto des saisons »
- Stand de la Communauté du Pacifique : « De la couleur dans nos assiettes » Exposition + Quizz
- Stand de la Santé : Ateliers sur l'alimentation saine et équilibrée
- Stand SPG BIOFETIA : Jeux éducatifs «Le fa'a'apu de Manava», «Le légumorie», «Le jeu des graines»

#### SALLE DE PROJECTION

##### VIDÉOS DES INITIATIVES

08h30 - 09h30	Concours des Projets Pédagogiques
10h00 - 10h30	Émission «Résilience» : Les agriculteurs de la transition agroécologique
10h30 - 11h00	Émission «Résilience» : Les holothuries : un trésor du Pacifique
11h00 - 12h00	Initiatives des communes polynésiennes
12h00 - 13h00	Reportages PROTEGE
13h00 - 14h00	Initiatives des communes polynésiennes
14h00 - 15h00	Projets des écoles
15h00 - 15h30	Émission «Résilience» : Les agriculteurs de la transition agroécologique
15h30 - 16h00	Émission «Résilience» : Les holothuries : un trésor du Pacifique
16h00 - 17h00	Projets des écoles

#### GRAND CHAPITEAU

##### ATELIERS CULINAIRES / COOKING CLASS

08h30 - 09h30	COOKING CLASS animée par Teva I Uta (pour enfants)
10h00 - 11h00	COOKING CLASS animée par Teva I Uta (pour enfants)
12h00 - 13h00	Démonstration culinaire et dégustation «Pâtes fraîches» - Direction de l'agriculture/IAA
14h00 - 15h30	COOKING CLASS (pour adultes)

#### PETIT THÉÂTRE

##### FILMS / CONFÉRENCES

08h30 - 09h30	FILM «Des insectes dans l'assiette»
10h00 - 10h30	Conférence «Pasteurisation de l'eau de coco : un allongement de la durée de vie» IAA/DAG
11h00 - 12h00	Conférence «Adapter notre alimentation pour prendre soin de nous et de notre Fenua» - Jason MAN SANG
12h30 - 14h15	FILM «Une fois que tu sais»
14h30 - 16h00	FILM FIFO «Poisoning paradise»
16h30 - 17h00	Émission «Résilience» : Les agriculteurs de la transition agroécologique

#### PAEPAE A HIRO

##### ANIMATIONS / CONFÉRENCES

08h30 - 09h00	Discours Ouverture
10h00 - 11h00	Atelier artistique «Palette de couleurs et de saveurs»
13h00 - 14h00	Conférence «Les initiatives communales polynésiennes»

17H00

#### FERMETURE DU VILLAGE

19H00

#### DINER GASTRONOMIQUE VAI 2022 (LYCÉE HÔTELIER)

Accès réservé aux partenaires, sponsors et intervenants (sur invitation)

Programme susceptible d'être modifié



## VENDREDI 01<sup>ER</sup> AVRIL 2022

**8H00**

### OUVERTURE DU VILLAGE

De 08h à 17h :

- Stand de la DAG/CAPL et PROTEGE : Quizz sur les systèmes alimentaires / Pour les primaires : « Jeu des familles » et « Loto des saisons »
- Stand de la Communauté du Pacifique : « De la couleur dans nos assiettes » Exposition + Quizz
- Stand de la Santé : Ateliers sur l'alimentation saine et équilibrée
- Stand SPG BIOFETIA : Jeux éducatifs «Le fa'a'apu de Manava», «Le légumorie», «Le jeu des graines»

### SALLE DE PROJECTION

#### VIDÉOS DES INITIATIVES

08h00 - 09h00	Projets des écoles
09h00 - 10h00	Reportages PROTEGE
10h00 - 10h30	Émission «Résilience» : Les agriculteurs de la transition agroécologique
10h30 - 11h00	Émission «Résilience» : Les holothuries : un trésor du Pacifique
11h00 - 12h00	Initiatives des communes polynésiennes
12h00 - 13h00	Projets des écoles
13h00 - 14h00	Initiatives des communes polynésiennes
14h00 - 15h00	Reportages PROTEGE
15h00 - 15h30	Émission «Résilience» : Les holothuries : un trésor du Pacifique

### GRAND CHAPITEAU

#### ATELIERS CULINAIRES / COOKING CLASS

08h30 - 10h30	Démonstration culinaire et dégustation avec le Lycée Hôtelier
11h00 - 12h00	Démonstration culinaire et dégustation avec Marevareva
14h00 - 15h30	COOKING CLASS avec Maheata (pour adultes)

### PETIT THÉÂTRE

#### FILMS / CONFÉRENCES

08h30 - 10h00	FILM «2040»
11h00 - 12h00	Conférence «Le rôle de la recherche dans l'évolution des modes de production et de transformation» - REC
12h30 - 14h00	FILM FIFO «Poisoning paradise»
14h30 - 15h00	Émission «Résilience» : Les agriculteurs de la transition agroécologique

### PAEPAE A HIRO

#### ANIMATIONS / CONFÉRENCES

08h30 - 09h30	Atelier artistique «Palette de couleurs et de saveurs»
10h00 - 11h00	Conférence «Les initiatives communales polynésiennes»

**16H00**

### FERMETURE DU VILLAGE

**18H00 - 20H00**

CONFÉRENCE MARC DUFUMIER  
AUDITORIUM LYCÉE HÔTELIER

# LE PROGRAMME 2022

## MAISON DE LA CULTURE

Retrouvez le programme des animations détaillé en ligne dans la sous-rubrique « Animations »

### SAMEDI 2 AVRIL 2022

8H00

#### OUVERTURE DU VILLAGE

De 08h à 17h :

- Stand de la DAG/CAPL et PROTEGE : Quizz sur les systèmes alimentaires / Pour les primaires : « Jeu des familles » et « Loto des saisons »
- Stand de la Communauté du Pacifique : « De la couleur dans nos assiettes » Exposition + Quizz
- Stand de la Santé : Ateliers sur l'alimentation saine et équilibrée
- Stand SPG BIOFETIA : Jeux éducatifs «Le fa'a'apu de Manava», «Le légumorie», «Le jeu des graines»

#### SALLE DE PROJECTION

##### VIDÉOS DES INITIATIVES

08h00 - 09h00	Projets des écoles
09h00 - 10h00	Reportages PROTEGE
10h00 - 10h30	Émission « Résilience » : Les agriculteurs de la transition agroécologique
10h30 - 11h00	Émission « Résilience » : Les holothuries : un trésor du Pacifique
11h00 - 12h00	Initiatives des communes polynésiennes
12h00 - 13h00	Projets des écoles
13h00 - 14h00	Initiatives des communes polynésiennes
14h00 - 15h00	Reportages PROTEGE
15h00 - 15h30	Émission « Résilience » : Les agriculteurs de la transition agroécologique
15h30 - 16h00	Émission « Résilience » : Les holothuries : un trésor du Pacifique
16h00 - 17h00	Projets des écoles

#### GRAND CHAPITEAU

##### ATELIERS CULINAIRES / COOKING CLASS

08h30 - 09h30	Démonstration culinaire et dégustation
10h00 - 11h00	Démonstration culinaire et dégustation avec MAHEATA
12h00 - 13h00	Démonstration culinaire et dégustation avec MAREVAREVA
14h00 - 16h30	CONCOURS CULINAIRE des «P'tits chefs du VAI»

#### PETIT THÉÂTRE

##### FILMS / CONFÉRENCES

09h00 - 10h30	FILM «2040»
11h00 - 12h00	Conférence « Autour du chocolat » - M. RICHARD / La Chocolaterie by M
13h00 - 14h00	Conférence « L'alimentation du futur : quels modèles pour nos fa'a'apu modernes ? Les apports de l'agriculture bio, de l'agroécologie et de la permaculture. » - Thierry LISON DE LOMA
14h30 - 16h00	FILM FIFO «Poisoning paradise»
16h30 - 17h00	Émission « Résilience » : Les holothuries : un trésor du Pacifique

#### PAEPAE A HIRO

##### ANIMATIONS / CONFÉRENCES

09h00 - 10h30	Atelier artistique «Palette de couleurs et de saveurs»
11h00 - 12h00	Rencontre avec Moearii DARIUS «Légendes sur les plantes alimentaires»
13h00 - 14h00	Rencontre avec Moearii DARIUS «Légendes et histoire, une nourriture pour l'esprit»
15h00 - 16h30	Atelier artistique «Palette de couleurs et de saveurs»

17H00

#### FERMETURE DU VILLAGE

18H00 - 20H00

#### CONFÉRENCE B.CHASSAING & E.VIENNOIS AUDITORIUM LYCÉE HÔTELIER

AVEC LE PARTENARIAT DE L'ASSOCIATION PROSCIENCE



## DIMANCHE 3 AVRIL 2022

8H00

OUVERTURE DU VILLAGE

De 08h à 17h :

- Stand de la DAG/CAPL et PROTEGE : Quizz sur les systèmes alimentaires / Pour les primaires : « Jeu des familles » et « Loto des saisons »
- Stand de la Communauté du Pacifique : « De la couleur dans nos assiettes » Exposition + Quizz
- Stand de la Santé : Ateliers sur l'alimentation saine et équilibrée
- Stand SPG BIOFETIA : Jeux éducatifs «Le fa'a'apu de Manava», «Le légumorie», «Le jeu des graines»

### SALLE DE PROJECTION

#### VIDÉOS DES INITIATIVES

08h00 - 09h00	Projets des écoles
09h00 - 10h00	Reportages PROTEGE
10h00 - 10h30	Émission «Résilience» : Les agriculteurs de la transition agroécologique
10h30 - 11h00	Émission «Résilience» : Les holothuries : un trésor du Pacifique
11h00 - 12h00	Initiatives des communes polynésiennes
12h00 - 13h00	Projets des écoles
13h00 - 14h00	Initiatives des communes polynésiennes
14h00 - 15h00	Reportages PROTEGE
15h00 - 15h30	Émission «Résilience» : Les agriculteurs de la transition agroécologique
15h30 - 16h00	Émission «Résilience» : Les holothuries : un trésor du Pacifique

### GRAND CHAPITEAU

#### ATELIERS CULINAIRES / COOKING CLASS

08h30 - 09h30	Démonstration culinaire et dégustation avec Jason Man Sang
10h00 - 11h00	Démonstration culinaire et dégustation «Pâtes fraîches» - Direction de l'agriculture/IAA
12h00 - 13h00	Démonstration culinaire et dégustation avec Marevareva
14h00 - 15h30	COOKING CLASS (Parent/Enfant) avec Ricky

### PETIT THÉÂTRE

#### FILMS / CONFÉRENCES

09h00 - 10h30	FILM « 2040 »
11h00 - 12h00	FILM « Des insectes dans l'assiette »
13h00 - 14h00	Conférence « L'Aquaculture face aux défis alimentaires, environnementaux et de santé publique de demain » DRM
14h30 - 16h15	FILM « Une fois que tu sais »

### PAEPAE A HIRO

#### ANIMATIONS / MINI-CONFÉRENCES

09h30 - 10h00	Contes et légendes
11h30 - 12h00	Conférence « Pasteurisation de l'eau de coco : un allongement de la durée de vie » IAA/DAG
13h00 - 14h00	Conférence « au cœur des initiatives » avec l'association Heimataraa

16H00

CLÔTURE DU VILLAGE DE L'ALIMENTATION & DE L'INNOVATION 2022

# LES CONFÉRENCES

## JEUDI 31 MARS 2022

10H00 - PETIT THÉÂTRE

### «PASTEURISATION DE L'EAU DE COCO : UN ALLONGEMENT DE LA DURÉE DE VIE»

Présentée par Charlotte MAUREL

Pôle Agro-Transformation (IAA) - Direction de l'Agriculture (DAG)

11H00 - PETIT THÉÂTRE

### «ADAPTER NOTRE ALIMENTATION POUR PRENDRE SOIN DE NOUS ET DE NOTRE FENUA»

Présentée par Jason MAN SANG

Fondateur du Fare Umara

13H00 - PAEPAE A HIRO

### «LES INITIATIVES COMMUNALES POLYNÉSIENNES»

Présentée par une commune pilote/SPCPF

## VENDREDI 01 AVRIL 2022

10H00 - PAEPAE A HIRO

### «LES INITIATIVES COMMUNALES POLYNÉSIENNES»

Présentée par une commune pilote/SPCPF

11H00 - PETIT THÉÂTRE

### «LE RÔLE DE LA RECHERCHE DANS L'ÉVOLUTION DES MODES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION»

Présentée par Vaimiti DUBOUSQUET

Chargée de l'innovation scientifique et technologique à la Délégation  
à la recherche de la Polynésie Française

18H00 - AUDITORIUM LHT

### «L'AGROÉCOLOGIE POUR UNE ALIMENTATION Saine ET UNE AGRICULTURE DURABLE»

Présentée par Marc DUFUMIER

Agro-économiste – AgroParisTech





## SAMEDI 02 AVRIL 2022

11H00 - PETIT THÉÂTRE

### «AUTOUR DU CHOCOLAT»

Présentée par Morgane RICHARD

Cheffe chocolatière, Propriétaire de la Chocolaterie by M et Fondatrice de Tahiti Origin by M

11H00 - PAEPAE A HIRO

### «RENCONTRE AVEC MOEARIÏ DARIUS : LÉGENDES DES PLANTES ALIMENTAIRES»

Présentée par Moeariï DARIUS

Auteure du livre TUPUNA

13H00 - PAEPAE A HIRO

### «RENCONTRE AVEC MOEARIÏ DARIUS : LÉGENDES ET HISTOIRE, UNE NOURRITURE POUR L'ESPRIT»

Présentée par Moeariï DARIUS

Auteure du livre TUPUNA

18H00 - AUDITORIUM DU LYCÉE HÔTELIER

### «LE MICROBIOTE INTESTINAL EN SANTÉ HUMAINE LE BON, LA BRUTE ET LE TRUAND»

Présentée par Benoît CHASSAING & Émilie VIENNOIS (INSERM)

Chercheur et Chargée de recherche à l'INSERM

13H00 - PETIT THÉÂTRE

### « L'ALIMENTATION DU FUTUR : QUELS MODÈLES POUR NOS FA'A'PU MODERNES ? LES APPORTS DE L'AGRICULTURE BIO, DE L'AGROÉCOLOGIE ET DE LA PERMACULTURE.»

Présentée par Dr Thierry LISON de LOMA

Docteur en Biogéochimie, Gérant de Vaihuti Fresh

## DIMANCHE 03 AVRIL 2022

11H30 - PAEPAE A HIRO

### «PASTEURISATION DE L'EAU DE COCO : UN ALLONGEMENT DE LA DURÉE DE VIE»

Présentée par Charlotte MAUREL

Industrie AgroAlimentaire (IAA) -Direction de l'Agriculture (DAG)

13H00 - PETIT THÉÂTRE

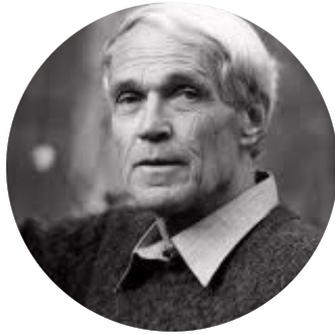
### «L'AQUACULTURE FACE AUX DÉFIS ALIMENTAIRES, ENVIRONNEMENTAUX ET DE SANTÉ PUBLIQUE DE DEMAIN»

Présentée par Marc-André LAFILLE

Ingénieur en Aquaculture à la Direction des Ressources Marines (DRM)

# L'ÉDITION 2022

## INVITÉS DU VAI 2022



### Marc DUFUMIER

Agro-économiste – AgroParisTech

Spécialiste des systèmes agraires et de leur évolution, ainsi que de l'étude de l'impact des politiques et des projets de développement sur leur dynamique. Membre du Conseil stratégique de l'agriculture et de l'agro-industrie durables (CSAAD) du Ministère de l'agriculture, de la pêche et du développement rural.

Membre du Comité de veille écologique de la Fondation Nicolas Hulot.

« **L'agriculture moderne de demain, elle vit avec la biodiversité.** »

**Conférence : « L'agroécologie pour une alimentation saine et une agriculture durable »**



### Raphaël HAUMONT

Physico-chimiste, enseignant chercheur à L'Université Sud-Paris Saclay

Co-Fondateur du Centre Français d'Innovation Culinaire (CFIC) avec Thierry Marx et en partenariat avec l'Université Paris Sud. Ce centre se veut un espace de réflexion sur la cuisine du futur et les enjeux de la cuisine en 2050.

Raphaël HAUMONT dirige aujourd'hui la chaire universitaire « cuisine du futur » dont les enjeux sont les suivants : quelle sera la cuisine en 2050 ? Quels nouveaux ingrédients ? Nouveaux mets ? Nouveaux outils et nouvelles techniques ? Comment imaginer une cuisine durable et repenser une gastronomie de la terre à l'assiette ? Comment associer plaisir, bien-être, santé, émotions culinaires et innovations ?



### Charlotte MAUREL

Représentante du pôle IAA de la Direction de l'Agriculture (DAG)

Le pôle Agro-transformation (IAA) du centre recherche, innovation et valorisation de la Direction de l'Agriculture (DAG) a pour missions de valoriser les productions agricoles par la transformation. Plus particulièrement, de développer la conservation et la transformation des produits agricoles ainsi que d'améliorer la qualité des produits de l'agro-industrie, par la mise au point de processus technologiques, le transfert de technologie et l'assistance technique aux promoteurs.

**Conférence : « Pasteurisation de l'eau de coco : un allongement de la durée de vie »**



## Emilie VIENNOIS

Chargée de recherche à l'INSERM

Après avoir obtenu son doctorat de physiologie et génétique moléculaire en 2011 à l'Université Blaise Pascal de Clermont-Ferrand, Emilie Viennois a passé 7 ans à Georgia State University où elle s'est spécialisée dans l'étude des Maladies Inflammatoires Chroniques de l'Intestin (MICI). Emilie s'intéresse donc à l'intestin, sain ou malade, et son équipe étudie désormais à l'INSERM (Paris, France), les mécanismes du dialogue entre l'individu et son microbiote, et, en quoi une perturbation de ce dialogue peut conduire à des pathologies chroniques.

**Conférence : «Le microbiote intestinal en santé humaine : le bon, la brute et le truand»**



## Benoît CHASSAING

Professeur Associée

Institut des Sciences Biomédicales

ATLANTA - USA

Benoît Chassaing a obtenu son doctorat de microbiologie en 2011 à l'Université d'Auvergne de Clermont-Ferrand avant de passer 7 années aux États-Unis (Georgia State University, Atlanta). Son laboratoire, relocalisé à Paris en 2019, s'intéresse au microbiote intestinal de manière à mieux comprendre comment cette communauté complexe de microorganismes est régulé, et les mécanismes par lesquels ce microbiote peut conduire à de nombreuses pathologies, telles que les maladies inflammatoires chroniques de l'intestin, le diabète, l'obésité, etc... L'objectif de ses recherches est de pouvoir utiliser le microbiote intestinal afin de promouvoir la santé humaine.

**Conférence : «Le microbiote intestinal en santé humaine : le bon, la brute et le truand»**



## Marc-André LAFILLE

ingénieur en Aquaculture à la Direction des Ressources Marines

Le devoir de la Direction des ressources marines est de maintenir l'équilibre entre l'exploitation et la préservation des ressources.

Le service dispose d'une compétence générale en matière de perliculture, de pêche et d'aquaculture. Cette compétence s'exerce plus précisément dans les domaines de l'exploration, de l'exploitation et de la valorisation des ressources biologiques des cours d'eau, lacs, eaux souterraines et sources, du sol, du sous-sol et des eaux surjacentes des eaux intérieures, dont les rades et les lagons, de la mer territoriale et de la zone économique exclusive au large des côtes de la Polynésie française.

**Conférence : « L'Aquaculture face aux défis alimentaires, environnementaux et de santé publique de demain »**

# L'ÉDITION 2022

## INVITÉS DU VAI 2022



### Jason MAN SANG

Fédération des Associations de protection de l'environnement  
Polynésie Française

Jason a fait des études scientifiques qu'il a quitté à ses 22 ans pour s'engager totalement pour la nature. Il est actuellement Vice-Président de Te Ora Naho, la fédération des associations de protection de l'environnement ainsi que Président de l'association Tia'i Fenua derrière le collectif Nana Sac Plastique. Jason a plusieurs cordes à son arc puisqu'il est également le fondateur et gérant du Fare Umara, un lieu dédié à la transition et la résistance, et membre actif de Extinction Rebellion Fenua, un mouvement de désobéissance civile pour la défense du vivant.

**Conférence : «Adapter notre alimentation pour prendre soin de nous et de notre Fenua»**



### Vaimiti DUBOUSQUET

Chargée de l'innovation scientifique et technologique à la Délégation  
à la recherche de la Polynésie Française

Née à Tahiti où elle a grandi, Vaimiti est titulaire d'un master 2 en écotoxicologie au Muséum national d'Histoire naturelle de Paris. Elle a poursuivi sur un Doctorat en biologie moléculaire (sur la génétique des béciniers) à l'UPF et au CRIOBE, tout enseignant en parallèle la biologie à l'UPF et les neurosciences à l'ISEPP. A l'issue de son doctorat elle obtient un poste d'ingénieur à la Direction de l'agriculture, et travaille dans les laboratoires de génétique et de chimie de la cellule Recherche Innovation Valorisation pendant 3 ans. Elle intègre ensuite la Délégation à la recherche, où elle occupe le poste de chargée de l'innovation scientifique et technologique depuis 3 ans.

**Conférence : «Le rôle de la recherche dans l'évolution des modes de production et de transformation»**



## Moearii Darius

Auteure du livre TUPUNA

Moearii Darius est polynésienne. Diplômée d'une école de commerce, elle est cadre au sein d'une grande société locale dédiée au transport aérien et au tourisme. Son métier et sa curiosité l'amènent à sillonner régulièrement les archipels du Pacifique. Très investie dans la culture polynésienne, Moearii a notamment dansé plus de vingt ans dans des groupes de 'ori tahiti et suivi une formation universitaire (DU) sur les patrimoines naturel, culturel et historique polynésiens.

### Conférences :

- > «Rencontre avec Moearii Darius : Légendes et histoire, une nourriture pour l'esprit»
- > «Rencontre avec Moearii Darius : Légendes des plantes alimentaires»



## Thierry Lison de LOMA

Docteur en Biogéochimie, Gérant de Vaihuti Fresh

Docteur en Biogéochimie, ex directeur-adjoint de l'Institut des Récifs Coralliens du Pacifique (IRCP) et biologiste marin au CRIOBE pendant plus de 10 ans, il a fondé, avec 3 associés, la ferme certifiée BIO Vaihuti Fresh à Raiatea en 2015. Il dirige actuellement deux sites de production qui fournissent en fruits et légumes, garantis sous le label Bio Pasifika par le SPG Bio Fetia, des restaurants, hôtels et magasins à Raiatea, Bora et Tahiti. C'est l'une des plus grosses fermes de production en maraîchage biologique de Polynésie française, avec plus de 35 tonnes de production annuelle. Il y enseigne et forme à l'agriculture bio, à l'agroécologie et à la permaculture, des étudiants et des stagiaires, avec le soutien du Ministère de l'Agriculture de PF et la Direction de l'Agriculture (DAG). Depuis 6 ans, il a ainsi formé plus de 100 personnes à Tahiti et Raiatea, dans le cadre de Certifications en Permaculture Design (PDC). Les fermes de Vaihuti Fresh ont reçu le prix des « Fermes d'Avenir » en 2018 pour tout l'outre-mer. Plusieurs travaux de recherche ont été réalisés sur l'utilisation du Biochar, la séquestration du carbone dans les sols, et la gestion de l'érosion par des techniques de permaculture, au cours des programmes européens INTEGRE et BEST 2.0. Elles sont labellisées « Site Thématique » pour le programme PROTEGE, avec un focus sur la fertilité des sols.

**Conférence : «L'alimentation du futur : quels modèles pour nos fa'a'pu modernes ? Les apports de l'agriculture bio, de l'agroécologie et de la permaculture.»**

# LES ATELIERS & ANIMATIONS

Retrouvez le programme des animations détaillé en ligne dans la sous-rubrique « Animations »

## JEUDI 31 MARS 2022

### ANIMATIONS SENSORIELLES & ATELIERS INTERACTIFS

#### HALL DU GRAND THÉÂTRE

08h00 - 16h00  
EN CONTINUE TOUTE LA JOURNÉE

Une session programmée toutes les 30 min : 08h, 8h30, 09h, 09h30, 10h, 10h30, 11h, 11h30, 12h, 12h30, 13h, 13h30, 14h, 14h30, 15h, 15h30

8h30 - 11h15 : 4 sessions  
Une session programmée toutes les 45 min :  
08h30, 9h15, 10h, 10h45  
Durée de l'animation : 30 min

**EXPÉRIENCE SENSORIELLE BRÈVE 1**  
«Un brin de science dans le goût»

**EXPÉRIENCE SENSORIELLE BRÈVE 2**  
« Sommes-nous prêts à changer nos habitudes alimentaires ? »

**ATELIERS INTERACTIFS animés**  
**par les BTS ESF du Lycée professionnel de Mahina**  
«Anti-gaspillage»  
«Jeu de l'oie des fruits locaux»

#### SALLE MURIAVAI

8h00 - 11h00 :  
Une session programmée toutes les 45 min :  
08h00, 08h45, 09h30, 10h15  
Durée de l'animation : 30min

**CONTE ET ATELIER SENSORIEL DES 4-6 ANS**  
«Drôles de goûts !»

### EXPÉRIENCES PROSCIENCE

#### SALLE MAHANA

08h30 - 09h30	«La Panification» Collège
09h45 - 10h45	«La Panification» Collège
11h00 - 12h00	«La Panification» Collège
13h00 - 14h30	«La Panification» Lycée/BTS

#### SALLE MARAMA

08h30 - 09h30	«Le yaourt : une usine microbiotique» Collège
09h45 - 10h45	«Le yaourt : une usine microbiotique» Collège
11h00 - 12h00	«Le yaourt : une usine microbiotique» Collège
13h00 - 14h30	«Le yaourt : une usine microbiotique» Lycée/BTS



## VENDREDI 01 AVRIL 2022

### ANIMATIONS SENSORIELLES & ATELIERS INTERACTIFS

#### HALL DU GRAND THÉÂTRE

08h00 - 16h00  
EN CONTINUE TOUTE LA JOURNÉE

Une session programmée toutes les 30 min : 8h, 8h30, 9h, 9h30, 10h, 10h30, 11h, 11h30, 12h, 12h30, 13h, 13h30, 14h, 14h30, 15h, 15h30

08h00 - 11h00 :  
Une session programmée toutes les 45 min :  
08h30, 09h15, 10h, 10h45  
Durée de l'animation : 30min

**EXPÉRIENCE SENSORIELLE BRÈVE 1**  
«Un brin de science dans le goût»

**EXPÉRIENCE SENSORIELLE BRÈVE 2**  
« Sommes-nous prêts à changer nos habitudes alimentaires ? »

**ATELIERS INTERACTIFS animés**  
**par les BTS ESF du Lycée professionnel de Mahina**  
« Just to eat »

#### SALLE MURIAVAI

08h00 - 11h00 :  
Une session programmée toutes les 45 min :  
08h00, 08h45, 09h30, 10h15  
Durée de l'animation : 30min

**CONTE ET ATELIER SENSORIEL DES 4-6 ANS**  
«Drôles de goûts !»

### EXPÉRIENCES PROSCIENCE

#### SALLE MAHANA

08h30 - 09h30	«La Panification» Collège
09h45 - 10h45	«La Panification» Collège
11h00 - 12h00	«La Panification» Collège
13h00 - 14h30	«La Panification» Lycée/BTS

#### SALLE MARAMA

08h30 - 09h30	«Le yaourt : une usine microbiotique» Collège
09h45 - 10h45	«Le yaourt : une usine microbiotique» Collège
11h00 - 12h00	«Le yaourt : une usine microbiotique» Collège
13h00 - 14h30	«Le yaourt : une usine microbiotique» Lycée/BTS

# LES ATELIERS & ANIMATIONS

Retrouvez le programme des animations détaillé en ligne dans la sous-rubrique « Animations »

## SAMEDI 02 AVRIL 2022

### ANIMATIONS SENSORIELLES & ATELIERS INTERACTIFS

#### HALL DU GRAND THÉÂTRE

08h00 - 16h00  
EN CONTINUE TOUTE LA JOURNÉE

**EXPÉRIENCE SENSORIELLE BRÈVE 1**  
« Un brin de science dans le goût »

Une session programmée toutes les 30 min : 8h, 8h30, 09h, 09h30, 10h, 10h30, 11h, 11h30, 12h, 12h30, 13h, 13h30, 14h, 14h30, 15h, 15h30

**EXPÉRIENCE SENSORIELLE BRÈVE 2**  
« Sommes-nous prêts à changer nos habitudes alimentaires ? »

#### SALLE MURIAVAI

09h30 - 11h00 :  
Une session programmée toutes les 45 min :  
09h30, 10h15  
Durée de l'animation : 30min

**CONTE ET ATELIER SENSORIEL DES 4-6 ANS**  
« Drôles de goûts ! »

### EXPÉRIENCES PROSCIENCE

#### SALLE MAHANA

09h45 - 10h45  
11h00 - 12h00

« La Panification »  
« La Panification »

#### SALLE MARAMA

09h45 - 10h45  
11h00 - 12h00

« Le yaourt : une usine microbiotique »  
« Le yaourt : une usine microbiotique »

## DIMANCHE 03 AVRIL 2022

### ANIMATIONS SENSORIELLES & ATELIERS INTERACTIFS

#### HALL DU GRAND THÉÂTRE

08h00 - 16h00  
EN CONTINUE TOUTE LA JOURNÉE

**EXPÉRIENCE SENSORIELLE BRÈVE 1**  
« Un brin de science dans le goût »

Une session programmée toutes les 30 min : 08h, 08h30, 09h, 09h30, 10h, 10h30, 11h, 11h30, 12h, 12h30, 13h, 13h30, 14h, 14h30, 15h, 15h30

**EXPÉRIENCE SENSORIELLE BRÈVE 2**  
« Sommes-nous prêts à changer nos habitudes alimentaires ? »

#### SALLE MURIAVAI

09h30 - 11h00 :  
Une session programmée toutes les 45 min :  
09h30, 10h15  
Durée de l'animation : 30min

**CONTE ET ATELIER SENSORIEL DES 4-6 ANS**  
« Drôles de goûts ! »

# PLAN DU VILLAGE

## ESPACES DU VILLAGE

Les différents espaces du Village de l'Alimentation et de l'Innovation occuperont, comme pour les éditions précédentes, une grande partie des locaux de la Maison de la Culture :



● Ateliers/Animations

● Ateliers culinaires  
Cooking Class

● Projections, conférences

● Stands institutionnels  
(DAG, CAPL, DRM, DS,  
Communauté du Pacifique, PROTEGE)

● Espace d'exposition

● «Marché des Saveurs»

# L'ÉDITION 2022

## LES TEMPS FORTS

### CONFÉRENCES GRAND PUBLIC

Animées par des experts internationaux et des professionnels/acteurs locaux (régionaux) porteurs d'initiatives ou projets pilotes en lien avec le thème du VAI 2022.

### ANIMATIONS

**Expériences sensorielles brèves + Parcours sensoriel pour les 4-6 ans**

**Expériences/démonstrations scientifiques**

**Contes et légendes** en lien avec le thème du VAI 2022

### ATELIERS

**Ateliers culinaires (valorisation des produits locaux) :**

- Démonstrations culinaires et dégustations
- « Cooking Class »

**Atelier de démonstration**

**Atelier de sensibilisation et d'information** des partenaires et acteurs publics / privés.

**Atelier artistique**

### EXPOSITION

**Exposition en lien avec la thématique**

### PROJECTIONS

**Films et documentaires en lien avec la thématique**



## MARCHÉ DES SAVEURS

(valorisation des produits locaux et initiatives locales durables)

- Producteurs locaux « bio »
- Transformateurs
- Traiteurs
- Produits dérivés : Contenants, ustensiles durables,...

## CONCOURS DU VAI

**Concours culinaire :** « Les P'tits chefs du VAI » destiné aux enfants de 9 à 12 ans.

**Concours des Projets pédagogiques :**

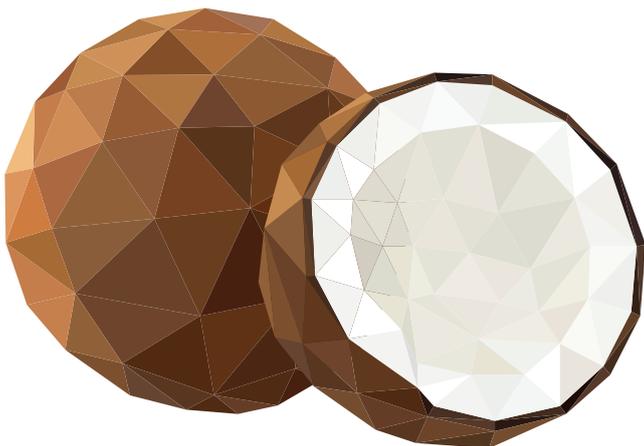
- Public : élèves de Cycle 3 (CM1, CM2 et 6ème), des CJA et des SEGPA de Tahiti et des îles.
- Thème : « Que mangerons-nous demain ? »
- Format : présentation des projets et initiatives des écoles exprimant la vision des enfants sur l'alimentation de demain.

## DÎNER GASTRONOMIQUE

Organisé à l'occasion de la 3<sup>ème</sup> édition du VAI, qui mettra à l'honneur les produits locaux, sublimés par le savoir-faire de la gastronomie française et qui interprètera le thème 2022 du Village.

## + Semaine gastronomique du VAI

avec la participation de restaurants de la place, qui déclineront pour l'occasion les produits locaux via un menu spécial « VAI 2022 ».



## INFORMATIONS PRATIQUES

Retrouvez le Village de l'Alimentation & de l'Innovation sur :  
[www.vaitahiti.com](http://www.vaitahiti.com)

Facebook : village de l'alimentation et de l'innovation  
Instagram : @village\_vai

### Accès

La Maison de la Culture  
Parking à proximité

### Tarif

Accès Gratuit

## CONTACTS



### FONDATRICE

Manihi Lefoc — ASAE CONSEIL

Tél : +689 87 76 22 56

Mail : manihilefoc.asae@gmail.com



### CO PRODUCTRICE

Linda Temzi — ARTNOW AGENCY

Tél : +689 87 73 27 27

Mail : linda@artnowagency.com

# LES PARTENAIRES



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE,  
DU FONCIER,  
en charge du domaine  
et de la recherche



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
ET DE LA MODERNISATION  
DE L'ADMINISTRATION,  
en charge du numérique



MINISTÈRE DE LA SANTÉ  
en charge de la prévention



CHAMBRE DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE  
DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE



DIRECTION DES  
RESSOURCES MARINES  
PU PA'AHOTU MOANA



DIRECTION GÉNÉRALE  
DE L'ÉDUCATION ET DES ENSEIGNEMENTS



DIRECTION  
DE LA SANTÉ



Pacific  
Community  
Communauté  
du Pacifique



Caisse de Prévoyance Sociale  
Te Fare Tiraaita'a  
Votre Protection Sociale,  
Notre Métier



Financé par  
l'Union européenne



## MEDIAS



MAISON DE LA CULTURE

31 | MARS  
01 | 02 | 03  
AVRIL  
2022

# VILLAGE<sup>©</sup>

## DE L'ALIMENTATION & DE L'INNOVATION

QUE  
MANGERONS-NOUS  
DEMAIN ?

COMPRENDRE

PARTAGER

DÉCOUVRIR

RESPECTER

Infos sur : [vaitahiti.com](http://vaitahiti.com)

 Village de l'alimentation et de l'innovation

