



IAA - DAG

JEUDI 31 MARS 2022, À 10H00, PAEPAE A HIRO DE LA MAISON DE LA CULTURE

Pasteurisation de l'eau de coco : un allongement de la durée de vie

Dans le cadre des programmes de recherche, la Direction de l'Agriculture s'est dotée de nouveaux équipements de pasteurisation dans le but de développer la filière eau de coco. Plus spécifiquement, les travaux menés sur l'eau de coco ont porté sur l'identification d'un point de coupe optimal des cocos verts qui garantie à la fois la qualité organoleptique du produit, une moindre sensibilité à l'oxydation et un rendement en eau satisfaisant. En parallèle, les essais de pasteurisation ont permis d'augmenter la durée de vie de l'eau de coco réfrigérée jusqu'à 21 jours sans modification de ses caractéristiques et de sa qualité hygiénique.

IAA - 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.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Manihi Lefoc :
Tél : 87 76 22 56 - Mail : manihilefoc.asae@gmail.com

 **Village de l'alimentation et de l'innovation**
www.vaitahiti.com

Programme prévisionnel, susceptible d'évoluer d'ici le 31 mars 2022.





Militant écologiste
Fondateur du Fare Umara

JEUDI 31 MARS 2022, À 11H00, PETIT THÉÂTRE DE LA MAISON DE LA CULTURE

Adapter notre alimentation pour prendre soin de nous et de notre Fenua

Jason reviendra rapidement sur les grands enjeux écologiques, sanitaires et culturels liés à notre alimentation afin de mettre en évidence le lien entre notre assiette et ce qui nous entoure.

Puis il nous expliquera comment répondre à ces enjeux au quotidien et en transformant notre système alimentaire dans son ensemble, en partageant notamment son expérience « 100% local » réalisée sur un mois entier, et en présentant le projet qu'il souhaite mettre en place avec le « Fare Umara ».

Jason Man Sang

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.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Manihi Lefoc :
Tél : 87 76 22 56 - Mail : manihilefoc.asae@gmail.com

 **Village de l'alimentation et de l'innovation**
www.vaitahiti.com

Programme prévisionnel, susceptible d'évoluer d'ici le 31 mars 2022.





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

VENDREDI 01 AVRIL 2022, À 11H00, PETIT THÉÂTRE DE LA MAISON DE LA CULTURE

Le rôle de la recherche dans l'évolution des modes de production et de transformation

Après une brève explication du fonctionnement de la recherche scientifique au niveau mondial, le paysage de la recherche en Polynésie française sera présenté, avant d'aborder les recherches et innovations réalisées localement dans le domaine de l'alimentation, et enfin les solutions innovantes développées dans le monde, et potentiellement intéressantes pour l'évolution des modes de production et d'agro-transformation en Polynésie française.

Vaimiti Dubousquet

Née à Tahiti où elle a grandi, Vaimiti réalise ses 2 premières années d'étude de biologie à l'Université de la Polynésie française (UPF), avant de partir 4 ans à l'Université de Montpellier.

Elle revient ensuite à Tahiti où elle enseigne les SVT en collège pendant 6 ans, en parallèle de cours donnés à l'UPF. Vaimiti décide alors de faire une pause dans l'enseignement au collège pour réaliser un master 2 en écotoxicologie au Muséum national d'Histoire naturelle de Paris, suivi d'un Doctorat en biologie moléculaire (sur la génétique des bœnitières) à l'UPF et au CRIOBE, tout en continuant d'enseigner 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.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Manihi Lefoc :
Tél : 87 76 22 56 - Mail : manihilefoc.asae@gmail.com

 **Village de l'alimentation et de l'innovation**
www.vaitahiti.com

Programme prévisionnel, susceptible d'évoluer d'ici le 31 mars 2022.





Professeur honoraire d'agriculture comparée et développement agricole à AgroParisTech (Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement),
Chevalier de l'ordre du Mérite agricole
Chevalier de la Légion d'honneur

VENDREDI 01 AVRIL 2022, À 18H00, AUDITORIUM DU LYCÉE HÔTELIER TAHITI

L'agroécologie pour une alimentation saine et une agriculture durable.

Il existe des pratiques agricoles inspirées de l'agro-écologie permettant de nous nourrir correctement sans recours excessif aux énergies fossiles et aux produits pesticides ; elles consistent à associer simultanément diverses cultures (céréales, tubercules, légumineuses et cucurbitacées) dans un même champ, de façon à recouvrir très largement les terrains cultivés, pendant une durée la plus longue possible, avec pour effet de protéger ceux-ci de l'érosion, de limiter la propagation des agents pathogènes et de minimiser les risques de très mauvais résultats en cas d'accidents climatiques. L'intégration de plantes de l'ordre des légumineuses dans ces mêmes associations culturales permet de fixer l'azote de l'air pour la synthèse des protéines et la fertilisation des sols. Mais la question se pose de savoir comment on parviendra à les mettre en œuvre dans les diverses parties du monde, à l'encontre des lobbys dont l'intérêt est de poursuivre une agriculture industrielle et polluante.

Marc Dufumier

Marc Dufumier est un 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.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Manihi Lefoc :
Tél : 87 76 22 56 - Mail : manihilefoc.asae@gmail.com

 **Village de l'alimentation et de l'innovation**
www.vaitahiti.com

Programme prévisionnel, susceptible d'évoluer d'ici le 31 mars 2022.





Chercheur et
Chargée de recherche
à l'INSERM



SAMEDI 02 AVRIL 2022, À 18H00, AUDITORIUM DU LYCÉE HÔTELIER

Le microbiote intestinal en santé humaine : le bon, la brute et le truand.

Notre intestin est l'habitat de centaines de milliards de bactéries, virus et champignons, appelé collectivement microbiote, qui apporte de nombreux bénéfices en santé humaine. Encore peu connus il y a 15 ans, ce microbiote fait désormais l'objet de multiples études dans le but de comprendre ses fonctions, sa régulation, et son utilisation en thérapie. Ainsi, certaines pathologies humaines précédemment mortelles sont désormais entièrement guéries grâce à la modulation du microbiote intestinale !

Les chercheurs Emilie Viennois et Benoît Chassaing nous présenteront, lors de cette conférence, le rôle central joué par le microbiote intestinal en santé humaine et comment, parfois, ce dernier conduit au développement de maladies inflammatoires chroniques de l'intestin, de cancer, mais aussi de maladies chroniques métaboliques (obésité, diabète, maladies cardiovasculaires). Un élément central pour la bonne santé de notre microbiote est notre alimentation. Sucre, graisse, protéine, fibre, additifs alimentaires, tous ces facteurs modulent notre microbiote, de manière bénéfique ou délétère. Ces aspects importants seront abordés, et nous verrons également quelles peuvent être les rôles joués par les prébiotiques et probiotiques sur la bonne santé de notre microbiote.

Enfin, quelques études récentes sur le microbiote nous seront présentées afin d'illustrer ce que nos connaissances sur le microbiote intestinal pourraient impliquer - des thérapies du future aux toilettes connectés !

Émilie Viennois et Benoît Chassaing

Émilie Viennois, docteur en physiologie et génétique moléculaire et Benoît Chassaing, docteur en microbiologie, s'intéressent tous les deux au microbiote intestinal, et à son rôle dans la santé de l'individu. Avec leurs équipes, ils mènent plusieurs recherches sur cette communauté complexe de microorganismes, afin de mieux la comprendre et de pouvoir, in fine, améliorer la santé humaine.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Manihi Lefoc :
Tél : 87 76 22 56 - Mail : manihilefoc.asae@gmail.com

 **Village de l'alimentation et de l'innovation**
www.vaitahiti.com

Programme prévisionnel, susceptible d'évoluer d'ici le 31 mars 2022.





Ingénieur en Aquaculture
à la Direction des Ressources Marines

DIMANCHE 03 AVRIL 2022, À 11H30, PETIT THÉÂTRE DE LA MAISON DE LA CULTURE

L'Aquaculture face aux défis alimentaires environnementaux et de santé publique de demain

La Polynésie est depuis toujours fortement tournée vers la mer et l'océan, que ce soit pour ses échanges (commerciaux et/ou culturels), ses loisirs ou pour se nourrir.

L'exploitation des ressources marines représente une des premières ressources économiques du pays et permet de subvenir aux besoins de nombreuses familles. Ces ressources ne sont pas infinies et doivent être correctement gérées pour garantir la prospérité des générations futures.

L'Aquaculture polynésienne est un secteur dynamique se déclinant à différentes échelles et permettant de réduire les effets néfastes de la surpêche, tout en proposant des produits de qualités aux consommateurs.

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.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Manihi Lefoc :
Tél : 87 76 22 56 - Mail : manihilefoc.asae@gmail.com

 **Village de l'alimentation et de l'innovation**
www.vaitahiti.com

Programme prévisionnel, susceptible d'évoluer d'ici le 31 mars 2022.





Docteur en Biogéochimie

SAMEDI 02 AVRIL 2022, À 13H, PETIT THÉÂTRE DE LA MAISON DE LA CULTURE

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.

Depuis un peu plus de 2 ans, le contexte sanitaire et géopolitique global a mis le doigt sur la vulnérabilité des systèmes de production alimentaire modernes. Centralisés, fortement mécanisés et dépendants d'intrants importés le plus souvent issus de la pétrochimie, ils ont montré une grande fragilité face à la crise Covid et en ce moment même, face aux tensions générées par la guerre en Ukraine. Des pénuries alimentaires sont déjà anticipées dans plusieurs pays du monde, et les menaces qui résultent du changement climatique risquent d'amplifier ces problèmes de production. Ce modèle de système alimentaire, dont la faible résilience est dénoncée depuis plusieurs décennies, change lentement, mais inévitablement, avec la prise de conscience générale du grand public. Dans ce contexte, des modèles basés sur l'agriculture biologique, l'agroécologie et la permaculture, qui reprennent largement des techniques d'agriculture ancestrales avec l'apport des sciences modernes, proposent des solutions concrètes, particulièrement adaptées pour des environnements insulaires comme Tahiti et ses îles. Tout l'enjeu est de passer d'une « agriculture de masse à une masse de petits agriculteurs », comme le devise si justement Jean-Martin Fortier, un canadien à la tête du mouvement des microfermes bio-intensives. A Raiatea, Vaihuti Fresh, l'exploitation agricole certifiée Bio Pasifika que je dirige depuis plus de 7 ans, teste ces modèles de production en milieu tropical. Une approche permacole associée à un développement de microferme (qui constitue finalement une particularité du zonage de design en permaculture), nous a permis de devenir l'une des plus importantes fermes de production en agriculture biologique en Polynésie. C'est à cette expérience que je vous convie, et qui nous permettra d'entrevoir ensemble les solutions à développer pour nos faaapu modernes afin qu'ils soient robustes, productifs et respectueux de leur environnement.

Dr Thierry Lison de Loma

Docteur en Biogéochimie, ex directeur-adjoint de l'Institut des Récifs Coralliens du Pacifique (IRCP) et biologiste marin au CRILOBE 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.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Manihi Lefoc :

Tél : 87 76 22 56 - Mail : manihilefoc.asae@gmail.com

 **Village de l'alimentation et de l'innovation**
www.vaitahiti.com

Programme prévisionnel, susceptible d'évoluer d'ici le 31 mars 2022.





Auteure du livre TUPUNA

SAMEDI 02 AVRIL 2022, À 11H, PAEPAE A HIRO DE LA MAISON DE LA CULTURE

Connaissez-vous vos légendes polynésiennes? L'homme à l'origine des plantes, légende du cocotier, du uru..

Comme la plupart des personnes de ma génération, je n'ai pas appris l'Histoire de mon pays à l'école. Nous sommes plusieurs générations à ne pas connaître notre histoire, à moins d'avoir fait un travail de recherche personnel. Par ailleurs, nous ne connaissons pas ou peu nos légendes. Plusieurs phénomènes dans le passé expliquent cette situation, cette rupture dans la transmission ou l'absence de transmission. Or, nos îles ont engendré des légendes et des mythes chez les Tupuna, les ancêtres des Polynésiens mais aussi chez les Européens qui ont exploré ces terres autrefois. Je vous invite à découvrir ou redécouvrir vos légendes, car elles sont magnifiques, font partie de nos patrimoines et nous renseignent sur les Hommes du passé, ainsi que sur différentes visions du monde.

Moearii Darius

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.

AU VENT DES ÎLES 

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Manihi Lefoc :
Tél : 87 76 22 56 - Mail : manihilefoc.asae@gmail.com

 **Village de l'alimentation et de l'innovation**
www.vaitahiti.com

Programme prévisionnel, susceptible d'évoluer d'ici le 31 mars 2022.





Auteure du livre TUPUNA

SAMEDI 02 AVRIL 2022, À 13H, PAEPAE A HIRO DE LA MAISON DE LA CULTURE

'ā'ai 'ā'amu légendes et histoire, nourritures pour l'esprit. Connaître son passé pour mieux aborder l'avenir et à ce titre, place des plantes alimentaires traditionnelles aujourd'hui.

Comme la plupart des personnes de ma génération, je n'ai pas appris l'Histoire de mon pays à l'école. Nous sommes plusieurs générations à ne pas connaître notre histoire, à moins d'avoir fait un travail de recherche personnel. Plusieurs phénomènes dans le passé expliquent cette situation, cette rupture dans la transmission ou l'absence de transmission. Un voile noir cache l'image des ancêtres... Or, aucun être humain ne saurait avancer dans la vie en étant coupé de ses racines. Se pose la question de comment un peuple d'orateurs, ayant développé une véritable littérature orale, clé de voute de la transmission et de leur survie, se retrouve ainsi privé de son Histoire et souvent enfermé dans des visions erronées, mythes et préjugés. Un parcours donc incroyable et parfois tragique que je souhaite partager avec vous. Car connaître son passé permet de mieux aborder l'avenir. Sur ce chemin, l'abandon des plantes traditionnelles a entraîné de nombreuses problématiques de santé. Il est important de leur redonner leur juste place dans le monde d'aujourd'hui.

Moearii Darius

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.

AU VENT DES ÎLES



POUR PLUS D'INFORMATIONS

Manihi Lefoc :

Tél : 87 76 22 56 - Mail : manihilefoc.asae@gmail.com

 **Village de l'alimentation et de l'innovation**
www.vaitahiti.com

Programme prévisionnel, susceptible d'évoluer d'ici le 31 mars 2022.

