



Lancement de la campagne « **Manger Local** »

Le ministère du Développement des ressources primaires mène, actuellement, plusieurs projets, dans le cadre d'une démarche globale de promotion et de valorisation des produits et des filières agricoles et piscicoles.

Faisant face au constat d'un besoin de revaloriser l'image et de promouvoir la qualité et la diversité des produits locaux, une campagne de communication sur le thème « Manger Local » a été défini par la Chambre d'agriculture et de la pêche lagonaire (CAPL), sous la direction du ministère, afin de sensibiliser le public aux bénéfices du « Manger local ».

Les 5 bénéfices

Pour cela, une déclinaison de **5 bénéfices**, chacun, représenté par un ambassadeur, du « Manger Local » a été définie :

- la **Qualité**, par *Cédric Wane*, sportif de haut niveau et responsable du Café Maeva. Depuis 2012, le centre de recherche agronomique de Papara mène régulièrement des campagnes d'analyses de résidus de pesticides démontrant une quantité inférieure, voir quasi-inexistante de résidus de pesticides, comparé aux produits importés.

- la **Provenance**, par *Teiva Manoi*, orateur lors du Heiva i Tahiti et le **Développement durable**, par *Heia Teina*, agricultrice biologique et présidente de l'association Bio Fetia

La volonté étant de favoriser la consommation locale de proximité et, ainsi, l'économie de notre fenua.

- le **Goût**, par *Jean-Pierre Desperiers*, cuisinier de renom et la **Variété**, par *Nathalie Convert*, responsable d'une unité de transformation aux ISLV,

Pour la promotion des qualités nutritives et gustatives, ainsi que la variété des produits locaux, disponible, et transformable en fonction des envies.



Des affiches et spots télé à l'effigie des 5 ambassadeurs seront diffusés à compter du 15 janvier et ce, durant toute l'année.

Parallèlement, une campagne d'affichage des produits locaux, démarré en décembre dernier, qui se poursuivra jusqu'en fin d'année 2018, mettra en avant un produit local, en fonction de la saisonnalité des produits.



Mangerlocal.pf / Mangerlocal

Un site internet et une page facebook seront prochainement lancés. Il sera un concentré d'information concernant l'agriculture en Polynésie, des astuces pour créer sa propre plantation avec la saisonnalité, des recettes originales pour varier les plaisirs d'utilisation des produits locaux. Il est destiné à la population et aux consommateurs.

Fa'ati Fa'apu, à la rencontre des agriculteurs

Durant l'année, des visites seront organisées chez les agriculteurs afin de permettre aux consommateurs d'aller à la rencontre des professionnels du secteur primaires.

Rassurer, échanger et renseigner les consommateurs, afin d'apporter plus de transparence sur les pratiques agricoles seront les principaux objectifs de ces visites.





Cultive moi Cultive-toi, une brochure sur l'agriculture en Polynésie française

Cette brochure regroupe des données de spécificités de production par archipels de la Polynésie française, des fruits et légumes tropicaux cultivés localement, des types de culture, des astuces afin de produire des fruits et légumes de qualités, d'un calendrier des saisonnalités et des évènements agricoles de l'année.

Des publiédactionnels

Des thèmes, reliés à un l'un des bénéfiques vont paraître dans quelques magazines de la place afin d'informer le public sur des sujets tels que le Tarena (calendrier lunaire et des saisonnalités), l'agriculture biologique ainsi que sur la qualité exceptionnelle de certains produits).



Calendrier CAPL 2018

Ce calendrier contient l'ensemble des informations relatives au Tarena (calendrier lunaire) dans une version simplifiée, reprenant les jours favorables de plantation ou de pêche, avec le détail des espèces.

Par sa vocation pédagogique, il sera prioritairement distribué auprès des scolaires et institutions du Pays.



Des documentaires de promotion des produits ou filières locales

En marge de la campagne « Manger local », le ministère a, aussi, lancé la production de 10 documentaires de 6 minutes, qui seront diffusés à compter du 31 janvier 2018, sur TNTV.

10 thèmes ont été retenus, 5 issus de l'agriculture (le maraîchage, le vivrier, le coco, le miel, la vanille) et 5 issus de la mer (les crevettes bleues, le Paraha Peue, la pêche hauturière, le crabe).

A travers 3 portraits de professionnels, ces documentaires présenteront à la fois, des niches pouvant susciter de nouveaux porteurs de projets, mais aussi de l'attention porté par cheque professionnel pour fournir un produit de qualité au consommateur.

-0-0-0-0-0-