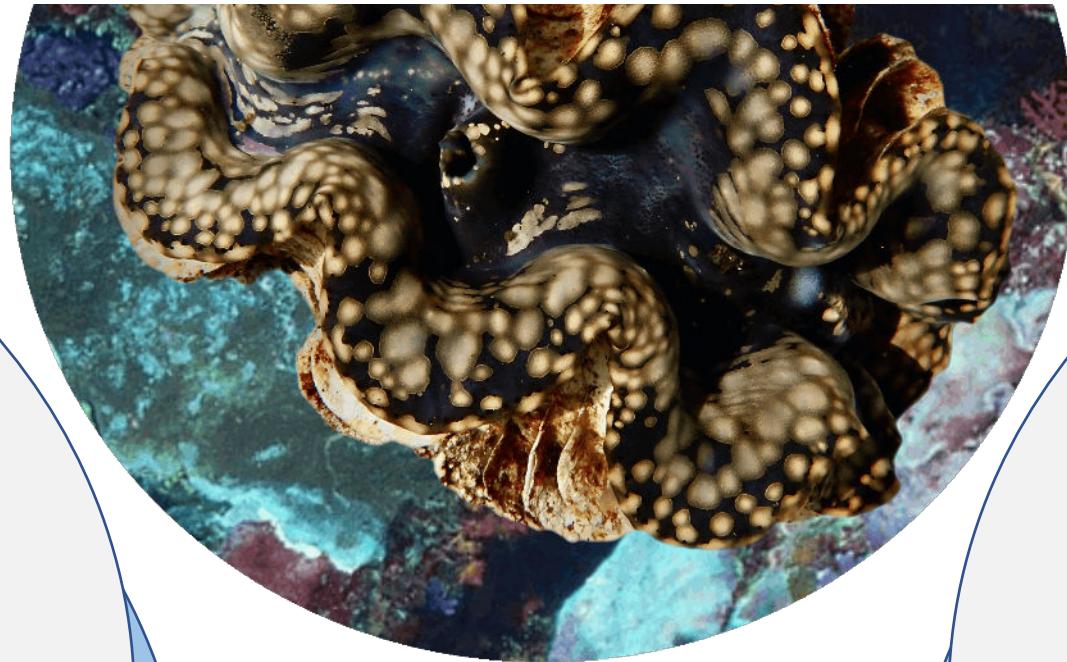


Développement de la filière « chair de bénitier »

La valorisation d'un produit emblématique

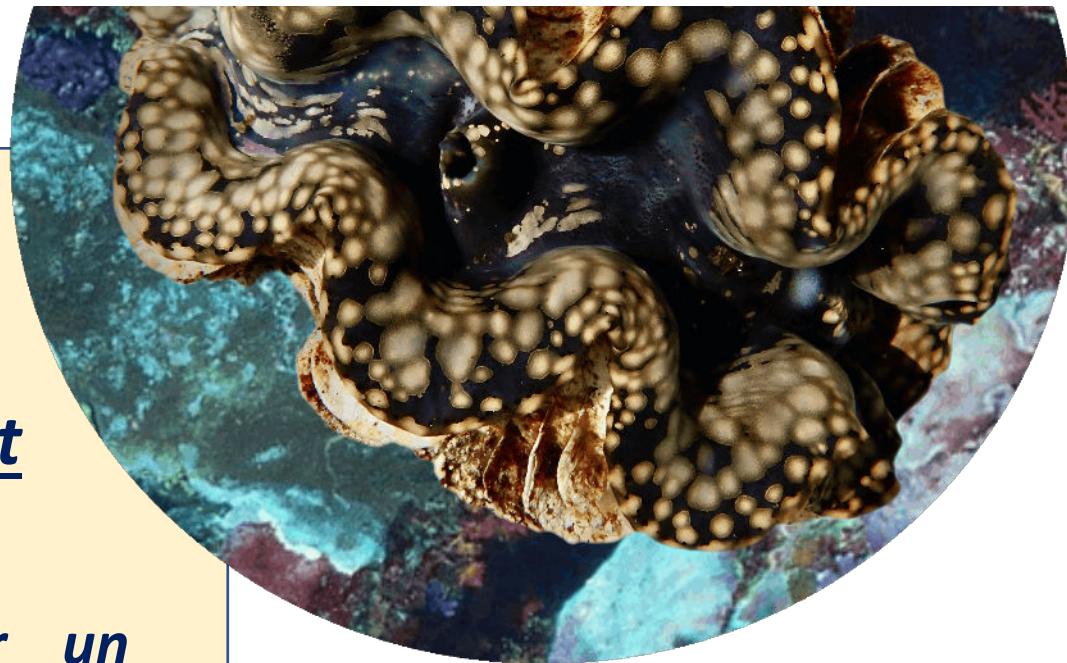


Les atouts du bénitier en aquaculture

- La symbiose d'un animal et d'une micro-algue qui permet :
- La production de protéine animal à partir de minéraux et d'énergies solaires
- La séquestration de Carbone dans sa coquille
- Une valorisation des bio-déchets issus de l'élevage
- L'absence d'intrants en élevage
- une production durable et locale
- Une production d'oxygène

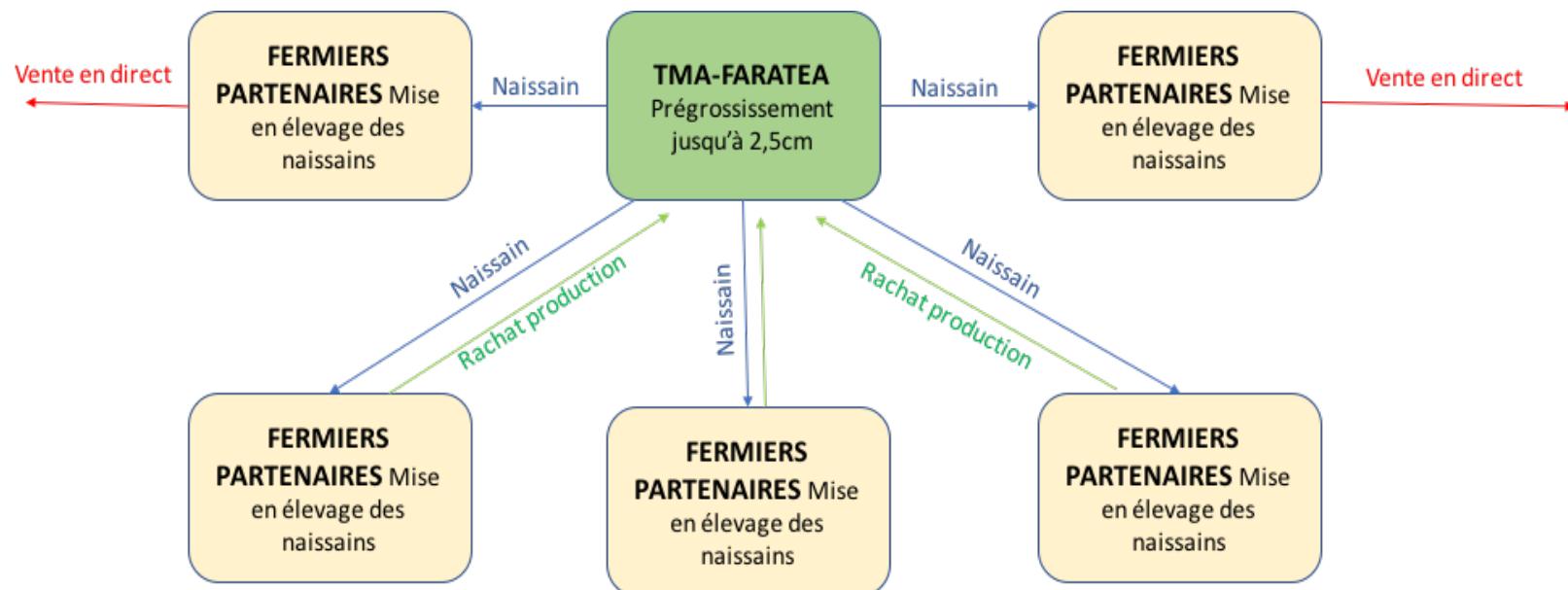
Impact de la filière au niveau local

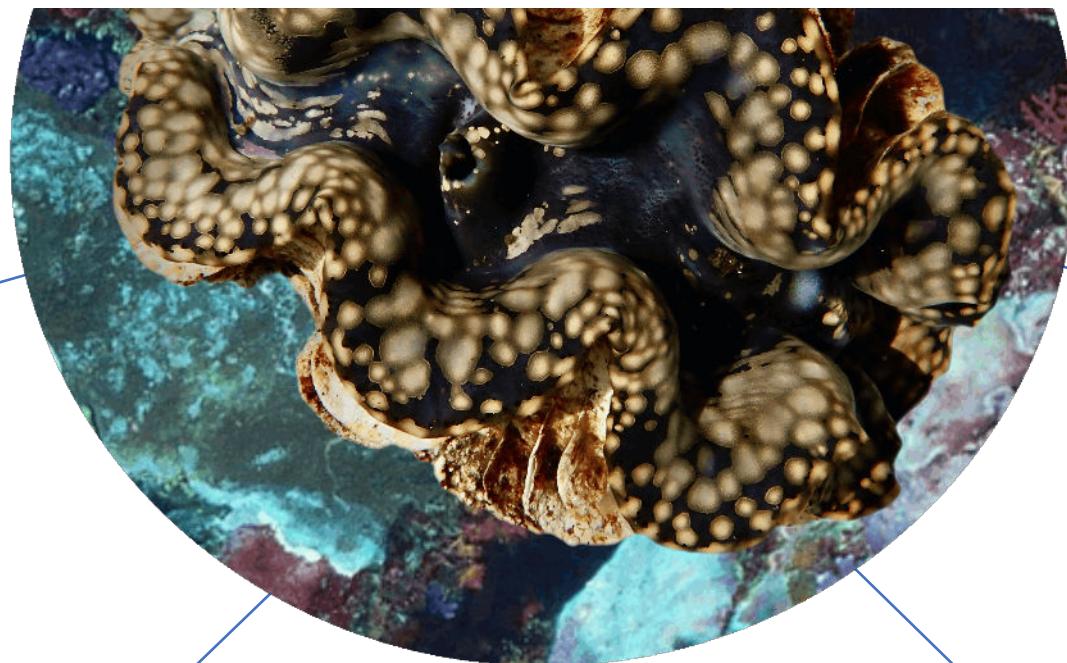
- Satisfaction de la demande locale grâce à un produit « d'élevage »
- Préservation de la ressource « sauvage » et de la biodiversité local
- Création d'emploi local et hausse du niveau de compétence des partenaires
- Soutien au tissu local (artisans, prestataires et « sous-traitant »)
- Valorisation du produit et accès au marché d'export



Présentation du projet

L'objectif est de créer un « maillage » de fermiers partenaires à l'échelle du territoire. La production de chair est vendue soit en direct soit racheté par TMA sur le modèle de coopérative.





Un projet ambitieux qui s'appuie sur l'expérience acquise par TMA dans le domaine de l'élevage des bénitiers.

Une aquaculture « propre », durable, locale et respectueuse de l'environnement Polynésien

La valorisation d'un produit emblématique de la culture Polynésienne

Un impact non négligeable en terme de revenus et de soutien à l'emploi local

Une démarche coopérative, structurée autour d'une entité de gouvernance représentative des acteurs impliqués