

# Salon de l'Agriculture 2018

Dossier de presse

## Rétrospective 2017

La Polynésie, au delà du cliché de la destination paradisiaque, a été fièrement présentée par des produits et producteurs d'exception. Avec la participation bien connue des producteurs de monoï et produits cosmétiques comme Heiva, Monoï Tiki et Pacific Sud, et de la vanille avec Hotu Vanilla de Tauatiti Francky (qui a remporté une médaille d'argent au concours général agricole et Tahitian Gold. Le stand de la Polynésie était déjà bien armé.

*"Les producteurs de vanille ont bien vendu, ils ont contracté de nouveaux marchés, l'impact sur la filière a été très positif. Le public français a réellement cherché à en savoir plus sur la vanille de Tahiti, il y avait une forte curiosité de leur part envers nos produits" -  
Laiza Vongey EPIC Vanille*

En plus des habitués du salon, l'édition 2017 aura été un peu particulière, en effet les rhums de Polynésie se sont joints à la bataille. Tamure Rhum, Pari Pari, et Mana'o ont, en effet, combattu le froid hivernal et le gris de Paris, avec un petit verre de rhum des îles du sud.

*"Les ventes ont décollé en France et surtout en région Parisienne depuis le salon" -  
Olivier Duret de Mana'o rhum*

Les rhums se sont faits une petite place au salon, dans le stand bien garni de la Polynésie non seulement authenticité et charme étaient au rendez-vous, mais le tour du stand ne pouvait être complété sans la dégustation des différents rhums. Des danses traditionnelles, incontournable atout de nos îles, se sont ajoutées à cette curieuse symbiose.

La chaleur de notre fœna a donc bien rythmé les 9 jours de salon.

Il y a eu une forte fréquentation sur le stand "Tahiti et ses Richesses, les dégustations des différents produits que ce soit les chips de taro et uru produits par les MFR, n'auront pas ralenti le flux d'enthousiasme porté à nos îles. Les visiteurs du stand ont vu la Polynésie, goûté son terroir et l'instant d'un passage, ils ont vécu le lagon, les montagnes et les îles que l'on côtoie tous les jours. Ils en veulent certainement plus.

## Rendez-vous au pavillon 5.1

Au programme il y aura des rencontres avec découvertes, promotion, animation, dégustation et vente dans un cadre organisé unique et convivial !

Pendant neuf jours, le Salon International de l'Agriculture proposera à tous, grand public et professionnels, une vitrine inégalée de savoir-faire, de talents et de saveurs... et il est des saveurs dont la seule évocation est une invitation au voyage...

## Tahiti et ses Richesses

*Un stand de 100m<sup>2</sup> tout neuf en forme de pirogue polynésienne, symbole même du peuple polynésien, un peuple de navigateur, orienter par les étoiles, les constellations et les courants. C'était unanime le renouveau du stand de la Polynésie Française devait être un symbole fort de nos origines, la pirogue double. Avec comme toujours du rhum, de la vanille, des produits cosmétiques, du monoï, tous représentants fiers de Tahiti et ses îles.*

Les exposants de l'édition 2018 réserveront un accueil particulier aux visiteurs en leur permettant de découvrir l'ensemble de nos richesses et de nos productions, au travers du monoï, de la vanille de Tahiti, du rhum des îles de Tahiti, des fruits et légumes locaux...

2 dégustations par jour de fruits locaux sont prévues. Un dépliant et des fiches recettes, éditées pour l'occasion, seront distribuées sur le stand afin de promouvoir et de déclencher l'envie et l'achat des visiteurs ! Et pourquoi pas, les amener en Polynésie.

## Les coulisses de son organisation

Cette exposition collective au sein du SIA 2018 est organisée sous le haut patronage du Président de la Polynésie française, Monsieur Edouard FRITCH, du Ministre du développement des ressources primaire, Monsieur Tearii ALPHA avec le soutien financier et logistique de la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire, et sa Présidente, Madame Yvette TEMAURI.

La Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire organise et coordonne cette représentation de la Polynésie française au sein du Salon International de l'Agriculture sous l'appellation « Tahiti et ses richesses ».

L'espace Tahiti et ses Richesses réunira des exposants qui proposeront sur un espace de 100 m<sup>2</sup> des produits tels que :

- Le Monoï
- La Vanille de Tahiti
- Le Rhum de Tahiti
- Le Vin de Tahiti
- La célèbre Perle Noire de Tahiti

## Les Objectifs

- Faire découvrir ou redécouvrir les saveurs des productions agricoles, agroalimentaires et les richesses de la Polynésie française,
- Présenter et ouvrir une porte aux produits et producteurs locaux à l'exportation vers la Métropole et en Europe,
- Mise en valeur du savoir-faire local,
- Eduquer à la consommation et aux usages de nos produits,
- Encourager la recherche et la consommation de produits uniques, rares et de qualité,
- Promouvoir la destination au travers de nos richesses et d'un savoir-faire traditionnel.

## Le stand Tahiti et ses Richesses c'est quoi ?

- Exposition et promotion des fruits, des fleurs exotiques et de la destination "TAHITI";
- Des milliers de visiteurs attendus durant 9 jours;
- Des dégustations de fruits de Polynésie française organisées tous les jours sur le stand, soit plus de 4 000 dégustations ;
- Des animations folkloriques durant les weekends, assurées par le groupe de danse
- Hotu Rau Ori basé à Paris ;
- De nombreuses retombées médiatiques attendues.

## Le concours général agricole

Pour le 127<sup>ième</sup> Concours général agricole (CGA), la Chambre a reçu délégation de Comexposium, pour l'organisation des phases amont de prélèvement du CGA Produits. Cette délégation consiste à réaliser l'échantillonnage et la préparation des prélèvements chez les producteurs, des produits inscrits et à la préparation de ceux-ci en vue de leur expédition sur le site des finales à Paris. La chambre doit également veiller à la prospection de nouveaux candidats ainsi qu'à la promotion du concours générale agricole.

Ce concours des produits est composé de 22 catégories, dont ceux des bières, des confitures, des miels et des rhums auxquels participe la Polynésie française.

En catégorie « Bières », la Brasserie de Tahiti propose une bière blonde subtilement parfumée au miel et une bière désignée « golden lager », raffinée et parfaite pour les couchers de soleil.

En catégorie « confitures », le lycée agricole d'Opunohu met à l'honneur les fruits gorgés de soleil et de bons soins des élèves de son exploitation de Moorea, au travers de trois compositions exotiques à base d'ananas-vanille, de mangue-vanille et de pamplemousse.

En catégorie « Miels », deux producteurs des îles ont été identifiés et prélevés par la Chambre:

Meri Tuams de Ludwig BLANC (Rangiroa) ainsi que Les ruchers de Moorea de Guillaume LECOZ

Enfin, en catégorie « Rhums », filière prometteuse et en pleine effervescence, sera représentée par 4 distilleries locales qui présentent ses produits, qui ont déjà les atouts des rhums de qualité tels que Tamure Rhum, le Rhum Mana'o et le Rhum du domaine Pari Pari. Le Rhum Manutea également propose son produit au concours.

## Les Partenaires



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



Ministère du Développement des Ressources Primaires,  
des Affaires Foncières, de la Valorisation du Domaine et des Mines



## Qui seront présents et Qu'est-ce qu'ils exposeront ?

DEUX ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES ONT CONFIRMÉ LEUR PARTICIPATION AVEC LA PRÉSENCE DE LEURS ÉLÈVES

- Le lycée agricole d'Opunohu de Moorea;
- Les Maisons familiales rurales de Taha'a et Tahiti.

LES PRODUITS ISSUES DE L'AGRICULTURE



La Vanille de Tahiti et ses produits dérivés à l'honneur au Salon international de l'agriculture!  
La vanille de Tahiti sera représentée par 4 exposants pour cette édition du Salon.

### **Vanira Teava**

RURUA Teava est producteur et préparateur de vanille, titulaire d'un brevet. Il est originaire de MOOREA où il cultive et sèche sa vanille. Depuis peu, il s'est aussi lancé dans la transformation en produisant de la poudre de vanille.

### **Pacific Sud Ingrédient**



Laboratoire spécialisé dans la valorisation des substances végétales et minérales de Polynésie Française, "Pacific Sud Ingrédients" développe et commercialise depuis plus de 20 ans des ingrédients originaux à destination des marchés cosmétiques, nutraceutiques et alimentaires.

Son portfolio unique d'extraits naturels, d'huiles végétales et de poudres exfoliantes est en permanence enrichi de nouvelles références.

Chacune est accompagnée d'une véritable assistance technique, réglementaire et marketing. A partir de sa base Française, PSI est aujourd'hui présent dans près de 25 pays à travers un réseau de distribution spécialisé.



## Heiva



La passion de la médecine traditionnelle traduite au travers d'une large gamme de produits dermo-cosmétiques aux essences et extraits végétaux polynésiens.

Des bulles de saveurs avec la Savonnerie de Tahiti! Celle-ci aura parfumé des générations de Polynésien avec son monoï et ses essences. Heiva est une institution familiale.

## Mana'o Rhum



Issu de la canne à sucre "O Tahiti", variété ancestrale de Polynésie française, le rhum Mana'o est le fruit d'un travail artisanal alliant respect de la tradition et modernité de la canne première presse, c'est-à-dire qu'il est obtenu par le broyage de la canne à sucre en un seul passage.

Le jus ainsi récolté est fermenté sur place avant d'être distillé à Tahiti. Aujourd'hui, seul un rhum blanc à 50°C est proposé, mais une partie de la production est déjà en vieillissement dans des fûts de chêne français pour élaborer dans les années à venir des rhums ambrés et vieux.

## La distillerie Moux



Tahiti île paradisiaque du bout du monde une petite rhumerie est née depuis plus de 30 ans qui cultive et récolte la canne à sucre sur le Domaine d'Eugénie et Charley Brown d'une surface de plus de 15 hectares situés sur la côte ouest de Tahiti.

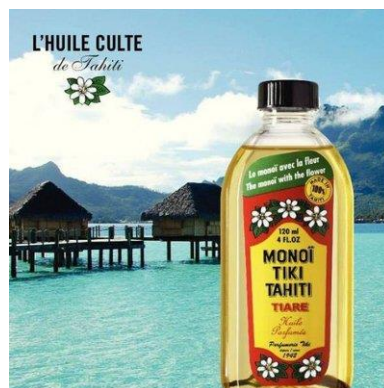
Tout le savoir faire de cette entreprise familiale et artisanale vient de Mr David Moux qui a suivi une formation poussée aux Antilles sur l'île de Marie Galante bien connue pour la qualité de ses rhums. La distillerie offre localement du jus de canne à sucre fraîchement pressé et du rhum sous l'appellation Tamure Rhum.

Aujourd'hui nous sommes fiers de vous présenter les deux produits phares :

- Le rhum vieux de 12 ans d'âge vieilli en fût de chêne du Tennessee parfumé ou non avec une gousse de vanille.
- La liqueur d'orange Tamure Dream dont les oranges bio sont cueillies sur le Mont Tamanu à plus de 1 000 mètres d'altitude et portées à dos d'homme à plus de 5 heures de marche par des chemins les plus escarpés de Tahiti.

Mr Moux David a mis au point un nouveau procédé pour extraire l'arôme unique et très savoureux de ces oranges pour la fabrication de cette liqueur.

## Parfumerie Tiki



Producteur de Monoi depuis 1942. L'entreprise familiale est certifiée ISO 9001 et respecte les normes BPF. Elle a bâti sa réputation sur son savoir faire et son expérience en commerce international. Elle comprend les départements de conditionnement, de distribution, un laboratoire de contrôle qualité, une zone de stockage. L'usin



e de 1 500 mètres carrés est idéalement située près des zones internationales portuaires et aériennes. Nos produits sont exportés vers la France, l'Europe, les Etats-Unis, l'Amérique du Sud, l'Asie-Pacifique. Ils répondent aux normes internationales des pays destinataires. L'éthique de la société est depuis ses débuts de promouvoir le savoir-faire polynésien et de véhiculer des produits « Made in Tahiti » de qualité internationale. Le Monoi Tiki est protégé par une appellation d'origine qui garantit l'origine polynésienne des ingrédients entrant dans sa composition : l'huile de coco (*Cocos nucifera*) et les fleurs de Tiaré (*Gardenia tahitensis*).

## T-Rhum et Manutea



Le Domaine de PARI PARI a deux activités l'huilerie et la distillerie. Toute la production est réalisée sur l'île de Tahaa.

L'huilerie artisanale existe depuis 2008, elle produit de l'huile de coco extra vierge ainsi que de l'huile de Tamanu.

La distillerie a été mise en place en 2014, avec le "T" rhum de Tahaa avec beaucoup de succès. Les plantations de canne à sucre ont été relancées depuis 2005 sur l'île de Tahaa et après de longues années d'essais la première cuvée est sortie en 2015. Une partie de notre production est distillée à Moorea, chez Rotui, sous l'étiquette Manutea.

## Rotui



Jus de Fruits de Moorea a vu le jour suite à la création de la coopérative des producteurs agricoles locaux, durant une période de surproduction, en juin 1981. Aidée à cette époque par le gouvernement et en partenariat avec la Commune de Moorea, la banque Socredo, la Chambre d'Agriculture et d'autres entreprises privées comme la Brasserie de Tahiti (le premier distributeur de la marque Rotui), elle avait pour objectif de bâtir une usine de jus de fruit frais à l'ananas.

Jus de Fruits de Moorea accueille au sein même de son usine, la société Manutea Tahiti,

créée en 1983, qui s'est spécialisée dans la fabrication de boissons alcoolisées, de confiseries et de condiments.

La société Jus de Fruits de Moorea qui produit désormais une grande variété de jus de fruits tropicaux, emploie une trentaine de personnes et fait vivre plus de 200 planteurs ou producteurs.

La marque Rotui propose de nouveaux parfums 100 % fruits, plus exotiques, plus frais ainsi que des nouveautés comme la gamme EA+ et les Rotui Smoothie. Elle ne cesse d'innover à travers de nouvelles formules variées avec des parfums tels que papaye, goyave, corossol, noni, etc.

### **Le vin de Tahiti**



Le vin de Tahiti est produit en plein cœur du Pacifique sud, dans l'archipel des Tuamotu, en Polynésie française, un territoire qui comprend plus d'une centaine d'îles ou atolls, à plus de 5000 km du continent le plus proche. La superficie des terres émergées est de 4 200 km<sup>2</sup> répartis sur une surface équivalente à celle de l'Europe.

Le vignoble est situé à Rangiroa, considéré comme l'un des plus grands atolls au monde et dont on dit qu'il pourrait presque contenir l'île de Tahiti. L'atoll déjà réputé pour la beauté de ses fonds sous marins, notamment les deux passes, qui font le bonheur des plongeurs du monde entier, est désormais également connu pour son vin.

Il est produit sur un petit motu (ilot) à quelques minutes en bateau du village d'Avatoru, sur l'atoll de Rangiroa (en langue paumotu, l'île au ciel immense) et 55 minutes de vol de Tahiti.

## Les produits divers

### Le Comptoir des Ambiances



"Le Comptoir des Ambiances - Inspiration Tahiti" est votre boutique en ligne de produits dont le thème est l'univers de la Polynésie Française. Nous commençons notre voyage exotique par une large gamme de vaisselle, imprimée de motifs de tatouages polynésiens aux formes raffinées et élégantes. Designés à Tahiti, la vaisselle est fabriquée avec la qualité premium de la mélamine.

### Verres Nana'o



Marcelle et Laurent RAGIVARU, artisans polynésiens vivant en France métropolitaine en région parisienne. Ensemble ils gravent des motifs marquisiens sur des verres d'exception, le résultat, des verres uniques qui appellent au voyage.

### VD (Tahiti Miki Dream)



Tahiti Miki Dream est une jeune entreprise de produits cosmétiques naturels Made in Tahiti. Entre crème soins et monoi Tahiti tiki dream dévoile un panel de choix unique.

ENFIN, LA PROMOTION DU SECTEUR PRIMAIRE, C'EST ÉGALEMENT LA PERLE DE TAHITI QUI EST À L'HONNEUR AVEC LES ARTISANS BIJOUTIERS LOCAUX

### **Mikimiki Black Pearl**



Mikimiki est une petite entreprise artisanale du Fenua, qui fabrique des bijoux originaux et swag. Cette jeune artisane a pu se faire démarquer par son style moderne et traditionnelle, qui à chaque fois rencontre un grand succès lors des salons locaux et internationaux.

### **O va'u here**



Une artisane qui travaille essentiellement la nacre est celle qui crée des bijoux uniques. Elle met en valeur la nacre de Polynésie Française qui n'a pas tant été mise en valeur. Ce travail fastidieux que de travailler la nacre nécessite de la rigueur, et de patience pour enfin découvrir les reflets uniques de la nacre de Polynésie Française.