



Présidence
de la
Polynésie française

DÉLÉGATION
ÉVELOPPEMENT
COMMUNES

L'autonomie alimentaire en Polynésie française

Congrès de l'ACCD'OM
Nouméa - 15 nov 2023





LA SITUATION ALIMENTAIRE EN PF

Un état
sanitaire
préoccupant



70% de la population
adulte est en surpoids

Dont

40% au stade d'obésité



43 % des enfants de 13 à
17 ans sont en surpoids

Dont

20% au stade d'obésité



En 2021, plus de 20
milliards de FCP
de dépenses relatives aux
longues maladies liées à une
mauvaise alimentation



LA SITUATION ALIMENTAIRE EN PF

Une consommation contrainte par les coûts

72%

de l'alimentation repose sur de l'importation

X2,3

A parité de pouvoir d'achat, le coût d'une alimentation saine est environ 2,3 fois plus cher en Polynésie que le coût moyen au niveau mondial

53%

Des polynésiens n'ont pas accès économiquement à un régime alimentaire sain, chiffre ramené à

24%

en incluant l'autoconsommation

PERSPECTIVES

Le schéma directeur de l'agriculture 2021-2030

- Renforcer les filières agricoles, d'élevage et de sylviculture
- Promouvoir la qualité (bio, agrotransformation)

PERSPECTIVES

Le plan de transition alimentaire (PTrA)



Réduction d'empreinte
environnementale et
protection de la ressource
alimentaire

Accessibilité physique
de l'alimentation saine

Autoconsommation
(amortisseur alimentaire)
du mangeur



Comportement alimentaire
et appétence pour
l'alimentation saine

Développement de la
production locale saine
issue de mer et terre

Accessibilité économique de
l'alimentation saine et durable



**Les goûters
100% locaux et
solidaires dans la
commune de
Raivavae**

Superficie : 16 km²

Population : 929 hab. (2022)

Distance de Tahiti : 731 km

Avion : au moins 1h30 sans escales

Ravitaillement par bateau : 2 fois par mois par 1 bateau



Mahanatoa

Anatonu

Rairua
(chef-lieu)

103
élèves

ECOLE ELEMENTAIRE
HATAITARAROA
RAIVAVAE

5 classes
(dont une 6e)



Idée : Fournir tous les jours des goûters sains et locaux aux classes primaires et maternelles

OBJECTIFS :



Favoriser une alimentation saine et équilibrée dès le plus jeune âge



Impliquer tous les acteurs concernés

L'IMPLICATION

Fourniture

- Les parents fournissent uniquement des produits locaux BRUTS (pas de produits transformés type crêpe banane)
- Chaque village décide des produits, selon leur saisonnalité

Préparation

- Les parents découpent les produits en petits morceaux
- La cuisson des produits se fait sans huile : à l'eau ou au four tahitien



Distribution

- Les parents de chaque village amènent à l'école qui centralise les produits
- Les parents dressent les produits dans les plats à goûter (plats réutilisables)
- Les institutrices récupèrent un plateau et distribuent à sa classe pendant les 15 mn de goûter

Nettoyage

- Après le goûter, les femmes de service dans les écoles ramassent les plats et les rangent dans la salle dédiée au goûter

DE TOUS



Présidence
de la
Polynésie française

3 DÉLÉGATION
ÉVELOPPEMENT
COMMUNES

