

PROGRAMME & SYNTHÈSE

COLLOQUE INTERNATIONAL & PLURIDISCIPLINAIRE

ALIMENTATION ET TOURISME CULINAIRE EN OCÉANIE



Scannez-moi

25-27 NOVEMBRE 2025
PRÉSENTIEL ET VISIOCONFÉRENCE

25 NOVEMBRE
ÉCOLE HÔTELIÈRE DE TAHITI TE PARE PARE

26 ET 27 NOVEMBRE
UNIVERSITÉ DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

Credit photo : Intercontinental bora bora resort & Thalasso spa



Contacts : Vincent Dropsy – Codirecteur du CETOP - vincent.dropsy@upf.pf
Hina Grépin – Directrice du CMQP - hina.grepin@education.pf

Page spéciale de l'événement : voir « nos actions » sur le site <https://cmqp.pf/>

Le programme

Si vous souhaitez assister à ce colloque en ligne, merci de vous connecter à : <https://www.youtube.com/@CMQPTAHITI>

Mardi 25 novembre 2025 (Amphithéâtre de l'École Hôtelière de Tahiti Te Pare Pare, et en ligne sur Youtube)	
8h	Accueil polynésien
8h30	Discours de bienvenue (en français) • Pépin MOU KAM TSE, Proviseur, École Hôtelière de Tahiti Te Pare Pare • Thierry BUTTAUD, Président, Campus des Métiers et des Qualifications du Pacifique (CMQP) • Moetai BROTHERRSON, Président de la Polynésie française
9h00	Conférence inaugurale (en anglais) • Chef Robert OLIVER, chef cuisinier, auteur et fondateur du projet « Pacific Island Food Revolution », présentateur de séries culinaires à la télévision néo-zélandaise, réputé pour son engagement en faveur de la cuisine des îles du Pacifique et la promotion de pratiques alimentaires durables. https://www.facebook.com/RobertOliverChef/ https://www.pacificislandfoodrevolution.com/about-us/team/
10h00	Pause-café
10h15-11h30	Table ronde sur les productions alimentaires océaniques (en français et en anglais) • Marc FABRESSE (Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire), Roland BOPP-DUPOND (Direction de l'Agriculture), « Production et transformation agricoles en Polynésie : où en est-on ? » • Cédric PONSONNET (Port de Pêche), « Le rôle de la pêche dans l'économie alimentaire polynésienne » • Abdallah BAHÀ (Lycée Agricole de Opunohu), Jean-Pierre SARTORE (Lycée Agricole Protestant John DOOM à Taravao), « Quel avenir pour la transformation des produits de la mer et de la terre en Polynésie ? » • Chef Robert OLIVER (Pacific Island Food Revolution), "Food production in Oceania today" • Chef Teatotea MAIARII (Maru Maru), « De l'évolution des cartes des chefs polynésiens à la problématique logistique des approvisionnements pour l'écosystème archipelagique polynésien de demain » • Yves DHIERAS, chef et enseignant (École Hôtelière de Tahiti Te Pare Pare), « De l'usage des produits locaux par les Chefs dans l'enseignement en filière professionnelle »
12h00	Déjeuner gastronomique au restaurant de l'École Hôtelière de Tahiti Te Pare Pare : sur invitation
14h00-15h15	Table ronde sur l'alimentation et la santé en Polynésie (en français et en anglais) • Christophe SERRA-MALLOL (Université Toulouse Jean Jaurès, CERTOP, ISTHIA), « Évolution des régimes alimentaires en Polynésie, un regard ethno-historique » • Vaiheatea CHIU (Direction de la Santé), « Évolution des régimes alimentaires en Polynésie et nécessité de la prévention, un regard médical » • Hinarava MATOHI (DGEE), « Comment enseigner l'alimentation, les circuits courts et les pratiques alimentaires durables dans le 1^{er} et 2nd degré » • Hoanui RAVATUA (Hôpital de jour Te Ora Ora), « Comment réapprendre à manger » • Stéphane MRECHES (Compagnon du Tour de France des Devoirs Unis, conseiller culinaire), « Apprendre à cuisiner avec la connaissance des aliments d'ici et d'ailleurs »
15h15	Pause-café
15h30-16h45	Table ronde sur le tourisme culinaire en Océanie (en français et en anglais) • Alexandrine WAN (Nani Travels), « L'offre touristique culinaire » • Chef Teatotea MAIARII (Maru Maru), « De la terre-mer à l'assiette d'aujourd'hui à demain : comment penser de manière globale et systémique la chaîne de valeurs autour du tourisme culinaire ? » • Chef Nicolas CANTOMERLE (Hilton Tahiti), « Évolution récente de la demande en restauration touristique : témoignage de chefs dans l'hôtellerie de luxe internationale » • lotua LENOIR (Tahiti Tourisme), « Les tours culinaires et les débouchés pour le tourisme culinaire : la stratégie de Tahiti Tourisme » • Chef Robert OLIVER (Pacific Island Food Revolution), "Perspectives on culinary tourism in Oceania"
16h45	Fin de la journée

Synthèse du Mardi 25 novembre 2025

(Amphithéâtre de l'École Hôtelière de Tahiti Te Pare Pare)

Table ronde sur les productions alimentaires océaniques

La Polynésie française compte plus de 4 000 exploitations agricoles, mais leur nombre diminue depuis une quinzaine d'années. La production agricole représente environ 8 milliards de F CFP, contre près de 60 milliards pour l'alimentation importée. La production locale couvre environ 60 % des fruits, 33 % des légumes, 100 % des œufs, mais seulement 4 % de la viande.

La pêche constitue un pilier majeur de la sécurité alimentaire : elle couvre 100 % des besoins en poisson et représente plus de 50 % des apports en protéines animales. Elle repose sur la pêche lagonaire (souvent vivrière et informelle), la pêche artisanale côtière et la pêche hauturière industrielle (notamment le thon), majoritairement consommée localement.

La Chambre d'agriculture (CAPL) souligne la baisse du nombre d'agriculteurs, la faiblesse de la formation (moins de 10 % formés), l'importance du secteur informel et la nécessité d'une professionnalisation (statut, réglementation, reconnaissance du travail familial et salarié). Malgré cela, le potentiel économique est fort, car les besoins locaux sont largement insatisfaits.

La transformation agroalimentaire apparaît comme un levier central : elle permet de créer de la valeur ajoutée, d'allonger la durée de conservation et de faciliter la consommation de produits vivriers (taro, 'uru, patate douce). La CAPL insiste également sur le changement des représentations : rendre les produits locaux « désirables » et agir dès l'enfance sur les habitudes alimentaires.

Du côté du Pays (Direction de l'agriculture), l'accent est mis sur la nécessité d'un diagnostic actualisé et d'une stratégie cohérente. L'exemple du coprah ou du taro illustre le potentiel économique considérable de la transformation locale. L'objectif est de faire de l'agriculture un secteur attractif, rentable et structurant pour l'emploi, notamment pour les jeunes, en lien avec des normes de qualité, de certification et une articulation avec le tourisme (bio, circuits courts, biotourisme).

La pêche est à la fois une activité économique et un fait culturel. La pêche lagonaire reste largement non monétarisée et peu intégrée aux circuits formels, ce qui limite son usage en restauration collective. La pêche hauturière, notamment le thon labellisé durable (MSC), est bien structurée mais encore peu valorisée localement sous cet angle.

La seconde transformation (fumage, produits sous vide, conserves) et le développement raisonné de l'aquaculture (crevettes, poissons lagonaire, algues, huîtres, bénitiers) sont identifiés comme des voies complémentaires pour diversifier l'offre alimentaire et renforcer la résilience du système.

Les lycées agricoles jouent un rôle clé dans l'adaptation des compétences aux besoins du territoire. Les formations évoluent vers l'agrotransformation, la durabilité et l'entrepreneuriat. Elles valorisent les cultures vivrières, les savoirs traditionnels et l'innovation, tout en intégrant les enjeux économiques, sanitaires et culturels.

La formation vise aussi les adultes en reconversion, considérant l'agriculteur comme un chef d'entreprise. Les partenariats entre agriculture, enseignement hôtelier et restauration permettent de relier production, transformation et valorisation culinaire.

Les chefs de cuisine des restaurants soulignent les difficultés concrètes d'approvisionnement : coût des produits, temps de préparation, dépendance à la logistique inter-îles et aux énergies fossiles. Si les produits locaux sont valorisables en restauration, leur prix limite leur accessibilité pour l'ensemble de la population.

Le débat met en tension deux réalités : la qualité nutritionnelle et culturelle des produits locaux, et la contrainte budgétaire des ménages. L'agrotransformation, la réduction des intermédiaires, la réflexion sur l'énergie, le foncier et la logistique sont présentées comme des leviers de long terme.

Table ronde sur l'alimentation et la santé en Polynésie

La table ronde n°2 du colloque « Alimentation et santé en Polynésie française » explore les liens étroits entre pratiques alimentaires, déterminants socioculturels et santé publique. Elle met en lumière une problématique majeure : la forte prévalence du surpoids et de l'obésité en Polynésie, inscrite dans une histoire longue et complexe.

Christophe Serra-Mallol propose une lecture sociologique et historique de l'alimentation polynésienne. Il montre que les transformations alimentaires ne datent pas seulement du CEP, mais s'inscrivent dans trois grandes phases : la christianisation (nouvelles normes, rythmes et aliments), la colonisation économique (monétarisation, abandon du fa'a'apu), puis l'ère du CEP et de la société de consommation. Ces évolutions ont profondément modifié les temporalités du manger, les modes de production et l'identité alimentaire, désormais hybride entre tradition et modernité.

L'alimentation est présentée comme un « fait social total », révélateur d'enjeux culturels, économiques et sociaux. Les fortes inégalités économiques, combinées au coût élevé de l'alimentation et à un environnement obésogène, contribuent largement aux maladies chroniques. Malgré une aggravation des chiffres de l'obésité, une prise de conscience émerge, nécessitant des réponses structurelles et transversales.

La Direction de la santé rappelle que près de 75 % des adultes sont en surpoids, dont 48 % en obésité. L'obésité est abordée comme une maladie multifactorielle (alimentation, activité physique, facteurs psychologiques, environnement social). Elle développe des programmes de prévention et d'éducation thérapeutique du patient (ETP), visant une prise en charge globale, en insistant sur la non-culpabilisation et l'accompagnement global des personnes.

L'école est identifiée comme un levier central de prévention avec le dispositif « Écoles en santé », lancé en 2017. Ce programme interministériel promeut la santé, les compétences psychosociales et la transmission culturelle. Près de 48 % des élèves sont aujourd'hui scolarisés dans des établissements labellisés, avec des actions concrètes impliquant élèves, familles et communautés.

Pour les adultes en obésité sévère, l'hôpital de jour Te Ora Ora propose une prise en charge ETP fondée sur quatre piliers : alimentation, activité physique, stress et sommeil. Les ateliers, incluant cuisine, potager et activités culturelles, produisent des résultats encourageants, notamment en termes de bien-être et de changements durables.

Enfin, les intervenants soulignent l'importance du plaisir alimentaire, du rôle des cuisiniers et de la lutte contre les produits ultra-transformés. Plutôt que l'interdiction, l'accent est mis sur l'éducation au goût, les substitutions progressives et la valorisation des produits locaux transformés. La table ronde conclut sur la nécessité d'une approche collective et politique de l'alimentation, pensée comme un enjeu transversal de santé, de culture, d'économie et de société.

Table ronde sur le tourisme culinaire en Océanie

La troisième table ronde du colloque est consacrée au tourisme culinaire en Océanie et interroge la capacité de la Polynésie française et des territoires océaniques à structurer une véritable offre gastronomique touristique. Les échanges montrent que le potentiel est réel, mais encore largement sous-exploité.

Alexandrine Wan, fondatrice de Nani Travel, souligne que l'offre culinaire polynésienne reste peu structurée. Les expériences existantes (food tours, cours de cuisine, rencontres autour des produits) sont portées par de jeunes entrepreneurs, souvent de retour au fenua. Les touristes ne viennent pas initialement pour la gastronomie, mais manifestent une forte curiosité pour les récits humains, les modes de production et la culture locale. La demande existe, mais l'offre est instable, freinée par des difficultés d'accompagnement, de formation et de pérennisation, notamment pour les pensions de famille.

Le chef Teao présente une vision d'une gastronomie polynésienne contemporaine, ancrée dans les écosystèmes et les savoirs traditionnels. Sa cuisine raconte un territoire, valorise les techniques ancestrales, le zéro gaspillage et la transmission culturelle. Pensée d'abord pour la communauté locale, elle séduit aujourd'hui naturellement une clientèle touristique, témoignant de l'émergence d'une identité culinaire polynésienne affirmée.

Le chef Nicolas Cantomerle expose les contraintes des grands hôtels internationaux : volumes importants, logistique complexe et attentes standardisées de la clientèle. Malgré cela, des efforts sont faits pour intégrer les produits locaux et créer des plats identitaires. Il insiste sur l'importance de la narration : sans explication culturelle, les plats locaux sont peu choisis par les visiteurs.

Iotua Lenoir, de Tahiti Tourisme, rappelle que la gastronomie est un axe stratégique majeur de la promotion de la destination. Elle est intégrée aux campagnes de communication, aux contenus audiovisuels et aux dispositifs de soutien aux projets agro-touristiques, dans une logique d'expériences émotionnelles et authentiques.

Enfin, le chef Robert Oliver apporte un regard océanien et international. Il souligne que les destinations gastronomiques fortes reposent sur la fierté culturelle et la cohérence du système alimentaire, citant la Thaïlande comme modèle. Il met en avant des initiatives inspirantes en Océanie, où la gastronomie devient un levier de tourisme durable, communautaire et identitaire.

Les échanges avec le public confirment l'importance de la street food, des pensions de famille et des expériences du quotidien comme piliers du tourisme culinaire. La table ronde conclut sur la nécessité de structurer l'offre, d'accompagner les acteurs locaux et de placer l'authenticité culturelle au cœur de l'attractivité touristique océanienne.

Mercredi 26 novembre 2025 (Université de Polynésie française, amphithéâtre A3, et en ligne sur Youtube)	
8h00	Discours de l'invitée d'honneur #1 (en français) • Jean-Paul PASTOREL, Président de l'UPF • Laurence TIBÈRE, Professeure des universités en sociologie et spécialiste de l'alimentation, représentante de l'IRD à La Réunion, « Reprendre en main notre alimentation : le programme Or-Alim dans l'Océan Indien, un modèle pour la Polynésie ? » <i>(en ligne de la Réunion @ 22h00)</i>
09h00	Session 1 : Obésité en Polynésie Française • Shari-lane BOTCHÉ, Dr. Teanini TEMATAHOTOA, et Dr. Alaric JACQUOT, "Étude observationnelle descriptive OBECAM suivant des patients en état d'obésité morbide menée en Polynésie Française à l'hôpital de jour S.M.R. Ora Ora, en collaboration avec l'Institut du Cancer de Polynésie Française." • Monette DELETANG, "Prévention de l'obésité en milieu insulaire – le cas des îles Marquises" <i>(en ligne de Sydney @ 06h30)</i> • Federica PIERISTE, "Gastro-Colonialism, Fast Food and the Moral Politics of Eating in Rarotonga"
10h30	Pause-café
10h45	Session 2 : Pratiques alimentaires en PF et en Océanie • Emily DONALDSON & Kate RILEY, "Activist foodways in the fenua: seeking sustainable sovereignty in the Marquesas, French Polynesia" <i>(en ligne, U.S. East Coast @ 13h45)</i> • Akila NEDJAR-GUERRE, "Pratiques alimentaires et savoirs informationnels chez les jeunes océaniens de Nouvelle-Calédonie et du Vanuatu" • Pierre GHEWY, "Les déterminants de la consommation socialement responsable en Polynésie française"
12h15	Déjeuner
14h00	Session 3 : Risques alimentaires en PF • Hélène Taiana DARIUS, "Étude pilote de la surveillance des risques de ciguatera et autres phycotoxines émergentes dans une perspective de valorisation des filières lagunaires de l'atoll d'Arutua - SURVEY TOX (2023-2026)" • Clémence GATTI HOWELL, "PACIFIC CIGUAWATCH : une initiative régionale pour améliorer la surveillance et la gestion du risque de Ciguatera dans le Pacifique Sud" • Tonin BÉCHON, "Provenance et quantification de la ressource en eau de Moorea : un enjeu de souveraineté alimentaire et de développement économique"
15h30	Session 4 : Le future de l'alimentation en Océanie • Fleur VALLET, "Expérimentation du menu des futurs chefs Climat - Les créations culinaires des commis climat face aux défis actuels et futurs du changement climatique"
16h00	Pause-café
17h00	Cocktail dinatoire à l'UPF (Deck de la Cafétéria) : sur invitation

Jeudi 27 novembre 2025 (Université de Polynésie française, amphithéâtre A3, et en ligne sur Youtube)	
8h00	Discours de l'invité d'honneur #2 (en français) • Christophe SERRA-MALLOL, Professeur des universités en Sociologie à l'Université Toulouse Jean Jaurès, chercheur au CERTOP UMR-CNRS 5044, enseignant à l'ISTHIA (Institut Supérieur en Tourisme, Hôtellerie et Alimentation), « <i>L'alimentation océanienne : entre gastro-colonialisme et affirmation identitaire</i> »
9h00	Session 5 (en ligne) : Alimentation en Polynésie française et en Océanie • Jean-Michel CHAZINE, "Les Atolls des Tuamotu et les fosses de culture vivrières : un haut-lieu de paradoxes" <i>(en ligne de métropole @ 20h00)</i> • Loïc BIENASSIS, "Méthodologie de l'inventaire du patrimoine culinaire de la France : un modèle pertinent pour la Polynésie française ?" <i>(en ligne de métropole @ 20h30)</i> • Morgane LECLERCQ, "Le droit à une alimentation culturellement adaptée en Océanie" <i>(en ligne de Sherbrooke, Canada @ 15h)</i>
10h30	Pause-café
10h45	Session 6 : Alimentation et nature en Océanie • Edouard HNAWIA, "Projet PAPILLES - Plantes Alimentaires Traditionnelles en Province des Îles Loyauté et Santé" <i>(en ligne de Nouméa @ 7h45 + 1 jour)</i> • Maya LECLERCQ, "Le faaapu : prendre soin de sa terre, prendre soin de soi. Le jardinage comme stratégie de « résistance par la subsistance » " • Guillaume, MITTA, "Essais sur l'ostréiculture en Polynésie française : contexte, aperçu historique, essais en cours et perspectives"
12h15	Déjeuner
14h00	Session 7 : Dépendance alimentaire en Océanie • James FLEXNER, "Archaeological perspectives on the origins of colonial foodways in Polynesia"
14h30	Conclusions du colloque
14h45	Fin du colloque

Synthèse du Mercredi 26 et Jeudi 27 novembre 2025

(Université de Polynésie française, amphithéâtre A3)

Les territoires insulaires océaniens connaissent depuis de nombreuses années, une importante vulnérabilité bien documentée en matière de sécurité et de souveraineté alimentaire, vulnérabilité accrue par des risques environnementaux et climatiques nouveaux. De manière générale, les systèmes alimentaires actuels ne sont plus durables et induisent des conséquences sanitaires et sociales (taux d'obésité records et en constante augmentation, surconsommation de produits ultra transformés, prévalence forte de maladies non transmissibles liées, inégalités d'accès physique et économique à une alimentation suffisante, saine, diversifiée et nutritive, impact sur les identités culturelles, etc.), économiques (coût du système de santé, difficultés des agriculteurs, place des importations au regard des productions locales, coût et impact des transports, etc.) et environnementales (modèles agricoles fortement dépendants des importations, usages importants de produits phytosanitaires, etc.).

À la lumière des constats révélant la non-durabilité des systèmes alimentaires océaniens, l'alimentation peut revêtir un rôle essentiel dans la promotion touristique et la qualité des prestations offertes. En mettant en avant des modes de production et des produits locaux sains, durables et inscrits dans leur culture, elle renforce la valorisation du tourisme culinaire et, plus largement, d'un tourisme durable à travers un agro-tourisme encore à mettre en œuvre, tout en offrant une expérience gastronomique distinctive qui peut contribuer à une promotion originale de la destination et à la fidélisation des touristes.

Par ailleurs, de nombreux leviers inspirants ont été présentés lors du colloque, à travers des exemples issus de nombreux territoires océaniques (Polynésie et Nouvelle-Calédonie, mais également Fidji, Samoa, Tonga, Vanuatu, îles Cook) comme ultra-marins (Réunion) :

- Une gestion structurée et durable des filières agricoles et piscicoles ;
- Une gestion et un aménagement des surfaces exploitables en faveur de l'agriculture familiale vers des productions saines ;
- L'éducation et la sensibilisation à l'alimentation et aux savoir-faire locaux comme piliers fondateurs de la transition à longue échéance, et la formation des producteurs ;
- Le droit à une alimentation culturellement adaptée et saine, qui permet de poser les bases pour la transition des systèmes alimentaires océaniques, constitue un instrument opérationnel pour sanctionner et encourager ;
- Une anticipation des risques liés aux changements climatiques pour une meilleure résilience de l'agriculture et de la pêche familiales comme d'exportation ;
- Une communication adéquate sur les sujets sensibles liés à l'alimentation, notamment l'obésité ou les croyances et perceptions comme l'abondance dans nos assiettes ;
- Un inventaire du patrimoine culinaire à travers une méthodologie adaptée au contexte archipélagique polynésien ;
- Un observatoire de l'alimentation ;
- Le renforcement de la coopération, les interactions entre territoires ultramarins et océaniques sur leurs expériences, les échecs et les bonnes pratiques ;
- Le développement et l'accessibilité des produits frais et sans pesticides au plus grand nombre, via la valorisation du fa'a'apu et de l'autoproduction, des fosses de culture vivrières (aux Tuamotu), de l'alimentation bleue, de la gestion durable de l'eau ;
- La poursuite de la mise en œuvre d'une taxation sur les produits jugés « non sains » accompagnés d'une taxation incitative sur les produits jugés « sains » ;
- Ne pas oublier l'archéologie : c'est en comprenant les évolutions passées que l'on peut comprendre plus facilement les évolutions actuelles et à venir.

La mise en place d'un système alimentaire durable et résilient, permettant un essor du tourisme durable sur nos territoires océaniques, ne pourra être effective qu'à travers une réelle volonté politique, car l'alimentation et les enjeux qui l'entourent relèvent fondamentalement du politique au sens premier d'action sur la Cité. De fait, tendre vers une plus grande souveraineté alimentaire implique inévitablement une structuration des filières de la production à la consommation, en passant par la transformation, la distribution et la mise en œuvre de politiques locales ; ainsi qu'une réappropriation de l'alimentation dans le respect des cultures locales. Des concepts utilisés pendant le colloque de « gastro-colonialisme », « food decolonisation », « souveraineté alimentaire », ou encore « résilience alimentaire » sont ainsi extrêmement évocateurs.

En conclusion, il ressort comme une évidence que cet objectif d'une souveraineté alimentaire des territoires océaniques ne peut être atteint qu'à travers une approche véritablement systémique et dynamique. Et pour construire localement une telle approche, la recherche académique et appliquée, une réflexion transdisciplinaire et collective, et une coordination transversale à plus haut niveau, apparaissent plus que jamais essentielles.

Organisateurs

- ❖ Le Campus des Métiers et des Qualifications du Pacifique (CMQP) : <https://cmqp.pf/>
- ❖ L'université de la Polynésie française (UPF) : <http://www.upf.pf/>
- ❖ Le Centre d'Études du Tourisme en Océanie-Pacifique (CETOP) : <http://www.cetop.upf.pf/>
- ❖ Le Centre d'Études de la Santé en Milieu Insulaire (CESMI) : <http://www.cesmi.upf.pf/>
- ❖ La Maison des Sciences de l'Homme du Pacifique (MSH-P) : <http://www.mshp.upf.pf/>



Modalités de participation

L'événement est gratuit, ouvert au public, sans inscription préalable :

- **Mardi 25 novembre 2025 : en présentiel et en ligne**
 - En présentiel à l'amphithéâtre de l'École Hôtelière de Tahiti (entrée libre, capacité limitée)
En ligne via le lien suivant : <https://www.youtube.com/@CMQPTAHITI>
- **Mercredi 26 et Jeudi 27 novembre 2025 : en présentiel et en ligne**
 - En présentiel en amphi A3 de l'UPF (entrée libre, capacité limitée)
 - En ligne via le lien suivant : <https://www.youtube.com/@CMQPTAHITI>

Site web

Page spéciale de l'événement : voir « nos actions » sur le site <https://cmqp.pf/>