

AIR TAHITI

magazine

100



AIR TAHITI

60 ANS YEARS 1950-2010

L'huile de coco bio, nouveau trésor de l'atoll de Niau

*Organic coconut oil, the new treasure
on Niau atoll*

L'ATOLL DE NIAU EST UNIQUE EN SON GENRE ; IL FAIT AUJOURD'HUI PARTIE DES ESPACES NATURELS PROTÉGÉS DU CODE DE L'ENVIRONNEMENT. SON LAGON EST ISOLÉ DE L'OcéAN DEPUIS ENVIRON 100 000 ANS, CE QUI LUI DONNE CETTE COULEUR VERDÂTRE CARACTÉRISTIQUE. / THE ATOLL OF NIAU IS UNIQUE ; BEING PART OF THE NATURAL AREAS PROTECTED BY THE FRENCH POLYNESIAN ENVIRONMENT CODE. ITS LAGOON HAS BEEN ISOLATED FROM THE OCEAN FOR AROUND 100,000 YEARS, WHICH IS WHY IT HAS A CHARACTERISTIC GREEN HUE.



PHOTOS: PHILIPPE BACCHET

AU SEIN DE LA RÉSERVE DE BIOSPHERE DE FAKARAVA, RÉGION MODÈLE DES TUAMOTU RECONNUE PAR L'UNESCO POUR CONCILIER LA CONSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ ET LE DÉVELOPPEMENT DURABLE, L'ATOLL DE NIAU ABRITE UNE UNITÉ PILOTE DE PRODUCTION D'HUILE VIERGE BIO. UN EXEMPLE ET UN MODÈLE DE DÉVELOPPEMENT DES PLUS REMARQUABLES.

Comme sur beaucoup d'autres atolls des Tuamotu, où existent de nombreuses cocoteraies, la production de coprah est l'activité principale de la majorité des habitants de Niau. Ce coprah (amande de noix de coco séchée au soleil) est ensuite envoyé à Papeete, à l'Huilerie de Tahiti, pour y être transformé en une huile utilisée pour la fabrication de tourteau (alimentation animale), dans l'industrie alimentaire (pâtisseries, margarines, confiseries...) et pour la fabrication de produits du commerce (savons, cosmétiques...). On en tire notamment le fameux monoï de Tahiti. Mais cette petite île, située à près de 400 km au nord-est de Tahiti, se distingue des autres par la mise en place d'une unité de production d'huile extra-vierge de coco, garantie bio, dont la fabrication est différente. De première pression à froid (et non à chaud), réalisée à partir de l'amande fraîche, c'est un produit qualitatif qui entre dans un segment de marché aujourd'hui porteur (diététique et cosmétique).

À Niau, la production de cet « or blanc » est aussi la première d'une panoplie d'activités, qui pourrait faire de cet atoll une île « bio » dans son ensemble. Jean-Marius Raapoto et son épouse, Ahutiare-Catherine, en sont convaincus. Ils ont déjà mis en exploitation à cette fin une cocoteraie d'une quarantaine d'hectares et se sont donc lancés, il y a une dizaine d'années, dans un projet qui - outre les emplois qu'il génère déjà - pourrait offrir à la population de l'île plusieurs possibilités de développement « écodurable ». Un argument économique et écologique intéressant pour ce petit atoll qui fait partie de la **Réserve de biosphère de Fakarava**. Si, à leur exemple, d'autres cocoteraies sont aussi entretenues et renouvelées selon le cahier des charges de l'agriculture biologique, alors la quantité d'huile vierge pourra être augmentée et d'autres productions, comme le miel mais aussi des arbres fruitiers, pourront bénéficier de cette valeur ajoutée.

WITHIN FAKARAVA'S BIOSPHERE, A MODEL REGION OF THE TUAMOTU LISTED BY UNESCO AS A ZONE IN WHICH CONSERVATION OF BIODIVERSITY GOES HAND IN HAND WITH SUSTAINABLE DEVELOPMENT, THE ATOLL OF NIAU HAS A PILOT PLANT PRODUCING ORGANIC VIRGIN COCONUT OIL. A REMARKABLE EXAMPLE AND PARADIGM FOR DEVELOPMENT.

Just like on many other atolls in the Tuamotu, where there are numerous coconut groves, the production of coprah is the primary occupation of many of Niau's inhabitants. Coprah (sundried coconut meat) is then sent to Papeete, to Tahiti's oil distillery the *Huilerie de Tahiti*, where it is transformed into livestock feed (meal cake), used in the food industry (pastry, margarines, candy...) and for manufacturing commercial products (soaps, cosmetics ...). It can also be used to make the famous Tahitian monoï. But this tiny island, lying nearly 400km northeast of Tahiti, differs from the others because it has its own 100% organic extra-virgin coconut oil plant, which has yet another production technique. The fresh coconut meat undergoes a first cold-pressing (not heated), giving a quality product that is much sought after by an expanding market (dietary and cosmetic). In Niau, the production of this « white gold » is just the first

of a panoply of projects, that could be put into place on this totally "organic" atoll. Jean-Marius Raapoto and his wife, Ahutiare-Catherine, are convinced. They launched operations around ten years ago, using a forty-hectare coconut grove, in a project that - aside from the employment it has already generated - could offer the island's population various different "eco-sustainable" a variety of other development projects. An attractive economic and ecological proposition for this small atoll that is part of **Fakarava's Human Biosphere Reserve**. If, like them, other coconut plantations are maintained and managed following the prerequisites of organic farming practices, the quantity of virgin oil produced could be increased, as well as growing other complementary projects, such as honey production or fruit growing, that could also benefit from the label's cachet. An association was created to help launch the initial project.



C'EST GRÂCE À LA DÉTERMINATION DE JEAN-MARIUS ET AHUTIARE QUE CE MAGNIFIQUE PROJET A PU ABOUTIR. IT IS THANKS TO THE DETERMINATION OF JEAN-MARIUS AND AHUTIARE THAT THIS MAGNIFICENT PROJECT HAS COME TO FRUITION.



VUE AÉRIENNE DE CET ATOLL SI PARTICULIER DONT LA SUPERFICIE AVOISINE UNE QUARANTAINE DE KM². / AN AERIAL VIEW OF THIS UNUSUAL ATOLL THAT HAS A SURFACE AREA OF AROUND 40KM².

Une association a été créée pour soutenir la partie initiale de ce projet. Elle porte le nom de *ia hotu e ia heeuri to'u fenua o Niau* signifiant « *que mon île, Niau, soit verdoyante et fertile* ». Jean-Marius Raapoto en est le président et Ahutiare, la trésorière. Cette association fabrique et commercialise son huile de coco extra-vierge bio sous la marque Niau[®]. L'atelier de fabrication a été inauguré en août 2016 par les autorités de l'État et du Pays. Il est intégré au sein d'une unité de vie totalement autonome : panneaux solaires pour l'électricité, osmoseur et pompes pour l'alimentation en eau potable. Jean-Marius Raapoto, linguiste, homme politique à la retraite et ancien ministre dont on connaît l'engagement en faveur de l'éducation et de la culture, est aussi un fervent défenseur de l'environnement. Pour des raisons pratiques, mais aussi par conviction, il tenait à ce que cette entreprise soit engagée dans le cadre d'un développement « durable » de l'île. Si la production de Niau a démarré en misant sur le bouche-à-oreille, elle est aujourd'hui commercialisée en grandes surfaces et dans certains magasins spécialisés à Tahiti, en *duty free* à l'aéroport de Tahiti-Faa'a et dans une dizaine de pharmacies de Polynésie française. Encore modeste (environ 300 litres par mois), la production de la société des époux Raapoto, Niau[®], va désormais s'intensifier maintenant que tous les itinéraires de production et de commercialisation sont au point. Certifiée par l'organisme de contrôle BioAgricert Pacific selon les normes exigées pour une exportation en Europe et aux États-Unis, mais également pour une commercialisation locale - le Pays reconnaissant la norme adoptée dans le Pacifique insulaire, Bio Pasifika - elle vise une commercialisation à l'international. ■

Claude Jacques-Bourgeat

La Réserve de biosphère de la commune de Fakarava

Intégrant le réseau international de l'Unesco*, cette réserve naturelle est formée par sept îles basses d'origine corallienne (ou atolls) : Aratika, Fakarava, Kauehi, Niau, Raraka, Taiaro et Toau. Ces îles sont très différentes les unes des autres par leur taille, leur forme, leur ouverture sur l'océan, leur population et les activités qui y sont exercées. Des formations coralliennes, des herbiers de phanérogames marines, des mares à *kopara* (sédiment gélatineux et feuilleté, l'une des plus anciennes formes de vie existantes sur terre), des forêts primaires à *puatea* (arbre à chou, *Pisonia grandis*), des cocoteraies et d'autres formations végétales caractéristiques des atolls de Polynésie française offrent une grande diversité de paysages. La faune et la flore comptent des espèces rares et protégées. On citera notamment le martin chasseur, ou *koteuteu* (*Todiramphus gambieri niauensis*), oiseau endémique de l'atoll de Niau. Le patrimoine culturel est riche lui aussi, rassemblant de nombreux vestiges archéologiques tels des *marae* et d'anciennes fosses de culture (*maite*).

This association took the name *ia hotu e ia heeuri to'u fenua o Niau* which means « *Let my island Niau, be fertile and green* ». Jean-Marius Raapoto is the president and Ahutiare the treasurer. The association produces and markets its extra-virgin organic coconut oil under the trademark Niau[®]. The workshop where it is manufactured was opened in August 2016, by authorities from French Polynesia and France. It is set within an entirely energy self-sufficient unit: solar panels for electricity, reverse osmosis pumps producing drinking water. Jean-Marius Raapoto, a linguist, a now-retired political figure, once a local government minister, whose commitment to education and culture is well-known, but who is also a passionate environmentalist. For logistic reasons, but also by conviction, he made a conscious decision that this business would be engaged in the sustainable development of the island. If the marketing of Niau's product

started via word of mouth, today it is commercialized by Tahiti's superstores and certain specialist food stores, at Tahiti-Faa'a's airport's duty free and a handful of pharmacies in French Polynesia. While today it remains a small-scale operation (producing just 300 liters a month), the company belonging to the Raapoto couple, Niau[®], is surely going to expand now the entire production and marketing system has been refined. It aims to develop an international export market, adhering to the norms and having earned certification by BioAgricert Pacific, a requirement for export to Europe or the US, but also regionally, so that it can continue developing its local distribution network - the country also recognizes this norm, adopted in the Pacific Islands as Bio Pasifika. ■

Claude Jacques-Bourgeat

The commune of Fakarava's Human Biosphere Reserve

It is one of UNESCO's international network of Human Biosphere Reserves*, a nature reserved comprising seven low coral islands (atolls): Aratika, Fakarava, Kauehi, Niau, Raraka, Taiaro and Toau. These islands are each quite different from the other, in terms of size, shape, presence of passes to the ocean, the population and their activities. These coral formations, seagrass meadows, *kopara* (calcareous stromatolites, a type of cyanobacteria growing in gelatinous layers, one of the oldest existing forms of life on land) pools, *puatea* (Cabbage tree, *Pisonia grandis*) primary forest, coconut groves and other types of vegetation characteristic of French Polynesian atolls, offer a wide variety of landscapes. The fauna and flora also include certain rare and protected species. Most particularly, the Tuamotu kingfisher, or *koteuteu* (*Todiramphus gambieri niauensis*), an endemic bird from the island of Niau. The cultural heritage is also rich, including several archaeological sites, among them *marae* and ancient farming ditches (*maite*).

* Biosphere reserves are zones that comprise terrestrial, marine and coastal ecosystems. Each reserve fosters solutions that combine the conservation of biodiversity with sustainable use. They are « significant sites for science in the benefit of durability » - special places where interdisciplinary approaches can be used experimentally to better manage change and interactions between social and ecological systems, including conflict prevention and biodiversity management. (Source : unesco.org)



LES JEUNES DU VILLAGE DE TUPANA SONT PARTICULIÈREMENT FIERS DE COLLABORER À CETTE ENTREPRISE. / THE YOUTH OF TUPANA VILLAGE ARE PARTICULARLY PROUD TO BE INVOLVED IN THE BUSINESS.



A design of quality that promotes Tahiti as a destination

The bottles of oil are « clothed » with plaited *nape*, fiber made from coconut husks. Another manner of enhancing the sector and providing work for the craftspeople who already use this material to make bracelets and necklaces. It is a means of promoting French Polynesia as a destination, as the virgin coconut from Niau are finding their niche in the market, as a product of high quality and not mass consumption. The new star of organic grocery stores and fans of natural cosmetics, virgin coconut oil is creating a buzz worldwide. Used in cooking, as a food supplement or in beauty treatments, it is reputed for its many virtues. The packaging and graphic design of Niau oil (*l'huile Niau*®) was created in collaboration with Éric Vaxelaire, previously the director of the *mono'i* Institute®.

Un design de qualité qui met aussi en valeur la destination Tahiti

Les bouteilles d'huile sont « habillées » avec une tresse de *nape*, tiré de la bourre de noix de coco. Une autre manière de valoriser la filière en assurant plus de travail aux artisans qui utilisent déjà cette matière traditionnelle pour la confection de bracelets ou de colliers. Une manière aussi de valoriser la destination Polynésie en même temps que l'huile de coco vierge de Niau s'insère dans un marché de niche, en se positionnant comme un produit de qualité et non de grande consommation. Cette nouvelle star des épicerie bio et des adeptes des cosmétiques naturels qu'est l'huile vierge de coco suscite de l'engouement dans le monde entier. Utilisée en cuisine, en complément alimentaire ou en soins de beauté, elle est réputée pour avoir de très nombreuses vertus. L'emballage et les codes graphiques de l'huile Niau® ont été conçus en collaboration avec Éric Vaxelaire, ancien directeur de l'Institut du *mono'i*®.

Un processus de fabrication rigoureux

Une fois les noix de coco triées (élimination des noix abîmées ou germées) et pesées, puis fendues en deux, l'amande est râpée et la pulpe ainsi produite est pressée. Le lait de coco qui en est extrait est introduit dans un appareil séparant l'huile de l'eau, et non par simple décantation. Plusieurs étapes de réfrigération et de filtration assurent une pureté impeccable à l'huile qui sort de ce processus. Une hygiène irréprochable dans la tenue des employés et l'entretien des machines garantissent les conditions sanitaires du produit final.

A rigorous production process

Once the coconuts have been sorted (removing any rotten or sprouting nuts) and weighed, then split in two, the meat is grated, and the resulting pulp is pressed. The coconut milk that has been extracted is then placed in a machine to separate the oil from the water, and not just by decanting. Several further stages of refrigeration and filtration assure the absolute purity of the oil produced. The irreproachable standards of hygiene imposed on the employees clothing standards and the maintenance of the machinery guarantee the sanitary conditions of the finished product.



~ FA'ATI FA'A'APU : ~ DE LA FOURCHE ... A LA FOURCHETTE !



Découvrir - ou redécouvrir- les fa'a'apu polynésiens et les méthodes de production des produits agricoles.

Dans la continuité du mouvement « Manger local », qui a pour objectif de sensibiliser le public aux bénéfices de favoriser la consommation des produits locaux, quoi de mieux que... de se rendre directement sur le lieu où ils sont cultivés !

SAMEDI 21 JUILLET 2018

Le temps d'une matinée et quelques minutes de marche pour se rendre au fa'a'apu, près d'une soixantaine de visiteurs venus en famille, a pu découvrir comment un agriculteur maraîcher organise son exploitation :

- ✦ mise en valeur de l'espace,
- ✦ choix des cultures,
- ✦ application des techniques culturelles spécifiques au mode de production (agriculture biologique par exemple),
- ✦ fabrication de compost,
- ✦ association de plantes, etc.

Les visiteurs ont même eu droit à quelques cours de botanique et d'agronomie, qui ont ravis plus d'un, même les enfants !

APRÈS L'EFFORT, LE RÉCONFORT !

Un buffet composé exclusivement de produits 100% locaux et bio a été préparé pour régaler nos apprentis agriculteurs.

Au menu, les légumes bio crus ou cuits, cuisinés secrètement avec les produits de Moorea Saveurs, issus du fa'a'apu de Heia TEINA, l'hôte de cette première au sein de son Fa'a'apu à Papara

Car l'agriculture, c'est aussi ça : une association de savoir-faire entre l'agriculteur et l'agrotransformateur, qui valorise l'agriculture à sa « sauce » !

Une opération fructueuse grâce au partenariat de la Mairie de Papara et des agriculteurs Heia TEINA, Moetini MOUTAME et Gilbert OTCENASEK qui ont accepté d'ouvrir les portes de leur « cœur » d'activité.



* * TÉMOIGNAGE

« Manger local ce n'est pas qu'acheter en magasin, c'est aussi cultiver chez soi. »

**C'EST BON POUR MOI,
C'EST BON POUR MON FENUA !**

Des produits de qualité

Qui se trouvent à côté de chez nous !

Qui ont plus de goût

Qui offrent un choix inégalé et se transforment au gré de nos envies

Qui favorisent l'économie de notre pays

Manger
LOCAL