

Institut Catholique de Paris – Faculté de Sciences Sociales et Économiques

Mémoire de Master 2 Economie Solidaire et Logique de marché

Entre collier de fleurs... ...et collier de coquillages

Ou, dans quelle mesure, en Polynésie française,
l'Économie Sociale et Solidaire peut-elle être un atout
du développement local ?

Sous la direction de Mr Ruby Pignot-Malapert



1

¹ Photo prise sur le chantier du laboratoire de transformation culinaire lors de la rencontre avec les producteurs - île de Moorea.

Sommaire

Introduction

I.	Un territoire hétérogène	12
1.	La Polynésie française	12
a.	Situation géographique	12
b.	Repères historiques	14
c.	Colonisation	15
d.	Cadre Institutionnel actuel	16
e.	Tahitien d’hier et d’aujourd’hui	17
f.	Le nucléaire, la fin de l’Éden ?	19
2.	Moorea	22
3.	Une question préoccupante : la malnutrition	26
a.	L’alimentation des Polynésiens	26
b.	Des facteurs concomitants	28
c.	Si rien ne change.	30
II.	L’Économie sociale et solidaire	31
1.	Un enchaînement de concepts	31
a.	Le concept d’économie sociale	31
b.	Le concept d’économie solidaire	33
c.	Le concept d’économie sociale et solidaire	36
2.	L’économie sociale et solidaire en Polynésie Française	36
3.	Le développement local	39
III.	L’économie sociale et solidaire, atout pour la Polynésie ?	43
1.	L’économie sociale et solidaire : une alternative adaptée	43
a.	Le Foodlab	43
b.	Mon enquête, une intervention probante	45
c.	Dans le « faapu »	48
d.	En quête de savoir	50
e.	Analyse	52
2.	L’économie sociale et solidaire, une alternative favorable	56
a.	Le Cooklab	56
b.	Le Cooklab, tourisme culinaire	59
c.	Au village de l’alimentation et de l’innovation	60
3.	L’économie sociale et solidaire, une alternative satisfaisante.	64
a.	La communication digitale	65
b.	L’atelier de co-cooking	68
c.	Outils de développement local	69

d. Une réparation...paradisique.....	70
e. De la réparation au stade de la prévention.	71
4. Évaluation	73
a. L'économie sociale et solidaire comme atout de développement local	73
b. Mon action.....	75
Conclusion.....	77
Bibliographie	80
Annexes	83

Remerciements

La réalisation de ce mémoire a et possible grâce au concours de plusieurs personnes à qui je voudrais témoigner toute ma reconnaissance.

Tout d'abord, je tiens à remercier mon directeur de mémoire, Monsieur Rudy Pignot-Malapert. Je lui adresse toute ma gratitude pour ses judicieux conseils qui ont contribué à alimenter ma réflexion.

Je souhaite également remercier l'ensemble des enseignants du Master 2 Economie Solidaire et Logique de Marché de l'Institut Catholique de Paris et plus particulièrement ma directrice de Master Madame Elena Lasida pour ses conseils avisés et son soutien tout au long de cette année.

De plus, je tiens à remercier, l'organisme de formation Uniformation pour m'avoir permis de réaliser mon projet d'évolution dans le secteur de l'économie sociale et solidaire.

Maururu² à tous les Polynésiens, pour leur gentillesse et leur accueil chaleureux. Ma reconnaissance va également à Raureva pour m'avoir hébergée et soutenue lors de mon séjour à Moorea ainsi qu'à Olivier pour avoir pris le temps de répondre à mes questions.

Enfin je ne peux pas oublier de remercier Monsieur André et Madame Dominique Remacle pour leurs regards critique et leurs précieuses aides à la relecture et à la correction de mon mémoire.

² Merci en Tahitien

Introduction

Mon parcours professionnel m'a amenée à m'orienter vers les métiers de l'aide à la personne. A l'issue d'une formation de trois ans, je suis diplômée éducatrice spécialisée. C'est dans un contexte bien singulier, la rue, que j'ai exercé pendant plus de cinq ans dans deux associations de prévention spécialisée. Association qui a pour mission première « d'aller-vers » les jeunes à l'endroit où ils sont et aux moments où ils y sont et cela afin de créer du lien avec eux en vue de prévenir les risques de marginalisation durable ou de rupture sociale. Cette immersion prolongée dans ce milieu m'a amenée à une réflexion plus profonde et plus personnelle. Cette introspection sur mon devenir professionnel dans la prévention spécialisée me conforte dans l'idée que ce métier ne me comble plus. Je souhaite découvrir d'autres facettes de cet univers si hétérogène qu'est l'économie sociale et solidaire.

En effet, grâce à mon activité professionnelle et personnelle, j'ai pu découvrir la diversité des champs d'activité de l'économie solidaire par des lectures théoriques et par la rencontre d'associations fondées sur le principe de solidarité et d'utilité sociale tels que « La cravate solidaire », association d'aide aux demandeurs d'emploi ou « Lulu dans ma rue », conciergerie à l'écoute des habitants d'un quartier.

De plus en plus convaincue qu'il est possible de mettre l'économie au service de l'humain et d'un projet de société, j'ai souhaité poursuivre mes études à l'Institut Catholique de Paris avec pour ambition d'entreprendre une formation fondée sur cette conviction. Grâce à un dispositif de formation qui m'a été accordé, j'ai eu l'opportunité d'intégrer un Master d'économie sociale et solidaire (ESS) afin d'élargir mes connaissances et ainsi, d'augmenter mes compétences techniques dans ce domaine. Selon l'Agence d'ingénierie pour développer l'économie sociale et solidaire³, reconnue par la Loi du 31 juillet 2014, « l'économie sociale et solidaire regroupe un ensemble de structures qui cherchent à concilier utilité sociale, solidarité, performance économique et gouvernance démocratique, avec pour ambition de créer des emplois et de développer une plus grande cohésion sociale. »⁴ (Avisé)

³ L'AVISE anime des programmes d'action couvrant toutes les étapes de la vie d'une structure, de l'émergence à la maximisation de son impact social.

⁴ Avisé. (s.d.). ESS : de quoi parle-t-on ? | Avisé.org. Récupéré le 5 août, 2019, de <https://www.avise.org/decouvrir/economie-sociale-et-solidaire/ess-de-quoi-parle-t-on>

Dans le but de mettre en pratique nos acquis théoriques du premier semestre, nous avons la possibilité de faire un stage dans une structure de l'ESS de notre choix.

Venant du milieu associatif et ne connaissant pas le monde de l'entreprise, j'ai souhaité, dans le cadre de ce stage, découvrir les pratiques de l'entrepreneuriat social.

Selon le mouvement des entrepreneurs sociaux, « L'entrepreneuriat social est une manière d'entreprendre qui place l'efficacité économique au service de l'intérêt général. Quel que soit le statut juridique des entreprises, leurs dirigeants font du profit un moyen, non une fin en soi. »⁵ Entreprendre pour répondre à un enjeu de société et avoir une finalité sociale et environnementale, c'est répondre à un besoin social et sociétal.

De nature aventurière et intrépide, j'ai réfléchi à la possibilité d'allier mon projet de formation professionnelle avec mon goût pour les voyages et mon envie d'aller à la rencontre d'autres cultures. Je me suis lancé le défi de partir en Polynésie française pratiquer l'économie sociale et solidaire dont j'avais tant entendu parler. Un rêve de même !

Après plusieurs recherches sur Internet, j'ai découvert un projet dédié à l'alimentation sur l'île de Moorea, projet particulièrement séduisant. Curieuse et friande de nouvelles expériences, j'ai adressé au créateur du projet une candidature spontanée dans le but d'en savoir davantage sur cette entreprise portant des valeurs qui me sont chères, mieux produire, mieux manger, mieux consommer. Ayant reçu une réponse quasi immédiate, j'ai longuement échangé avec cette responsable sur la possibilité de réaliser un stage dans sa toute jeune entreprise sociale qui met en valeur les traditions, les produits et les acteurs locaux du Fenua⁶, Fenua signifiant « territoire », « pays », « île » en Tahitien.

Je me suis donc envolée pour un long voyage vers la Polynésie Française et plus précisément sur l'île de Moorea avec la soif et le désir de découvrir la culture polynésienne. Quel dépaysement !

Quelle aventure de quitter sa maison, d'aller s'installer et de découvrir un pays étranger, de ne plus pouvoir se référer à ses repères quotidiens, de côtoyer une langue et une culture différentes, avec un autre style de vie en toute liberté, c'est-à-dire, loin des formalités, des habitudes et des traditions occidentales... bien que nous soyons là-bas en France.

Il m'a fallu un certain temps d'adaptation, aussi bien d'un point de vue physique dû au climat, à la chaleur et surtout à l'humidité importante, ...que psychique ! A mon arrivée, sur l'île, je reste stupéfaite de l'accueil si chaleureux des Polynésiens à mon égard. Leur simplicité et leur gentillesse sont uniques au monde. Là-bas tout le monde se tutoie, tout le monde se salue. Cette proximité verbale annihile les barrières sociales qui existent en Métropole. Dans son journal, le doctorant en

⁵ Mouves. (2019, 3 juin). L'entrepreneuriat social - Mouvement des entrepreneurs sociaux (Mouves). Récupéré le 5 août, 2019, de <http://mouves.org/lentrepreneuriat-social/l-entrepreneuriat-social/>

⁶Fenua désigne Tahiti et les îles avoisinantes pour les Tahitiens.

anthropologie Christophe Serra Mallol y fait également référence, « Je puis vous dire que c'est le seul coin de la terre où habitent des hommes sans vices, sans préjugés, sans besoins, sans dissensions.⁷ » Cela pourrait paraître anecdotique, mais c'est très déstabilisant au départ. Un premier pas vers la déconstruction des représentations métropolitaines... Je pense alors à Claude Lévi-Strauss, célèbre anthropologue qui écrit dans son ouvrage *Tristes Tropiques*, « La tentation de ne voir dans le voyage qu'un collectionneur de stéréotype à rapporter chez soi. Le voyage ne peut se faire que si le voyageur accepte un décentrement, c'est-à-dire une expérience de métamorphose, de changement de valeurs. ⁸»

La Polynésie française bénéficie d'un potentiel intéressant par sa diversité marine et terrestre. Sur l'île de Moorea, la nature n'a pas perdu ses droits. Bien au contraire. D'une beauté extrême, elle est en relation d'interdépendance avec l'Homme. Cette richesse est source de vie et de bien-être.

Au sein de cet authentique paradis, j'ai réalisé mon stage dans une startup d'économie sociale et solidaire, « Alterocéan » portant le projet « Food&Cooklab ».

« Food&CookLab » est convaincu que le développement local est un atout pour améliorer le bien-être de tous. L'alimentation est au cœur de notre vie. Elle est au centre d'enjeux économiques, sociaux, de santé publique, culturels et de développement durable.

Ainsi, la startup se donne pour objectif de repenser l'alimentation en se proposant d'accompagner les acteurs du secteur primaire dans un laboratoire agroalimentaire en formant et transmettant des savoir-faire culinaires.

L'absence de capacités de transformation de la production agricole et halieutique sur Moorea ainsi que le problème d'accès à l'emploi, tels sont les constats à la base de la création de cette entreprise. En corrélation avec cette situation, sévissent également des problèmes de santé, liés notamment à l'obésité, au diabète, à l'hypertension accentués par la sédentarité et une hygiène alimentaire insuffisante, situation quasi épidémique en Polynésie française.

En Avril 2018, « Alterocéan », société à responsabilité limitée qui s'inscrit dans le champ de l'économie sociale et solidaire, voit le jour après un long travail de recherche et de prospection.

« Food&CookLab » a pour vocation de diffuser les techniques de conservation et de transformation des produits agricoles locaux et de transmettre le patrimoine culinaire de Polynésie. Le projet s'appuie sur les ressources du territoire. Il propose de lier les activités de production et l'activité touristique qui s'articule autour d'une offre de solutions de créations de valeurs ajoutées dans le secteur primaire

⁷ SERRA MALLOL, C. (2005). *Journal de la Société des Océanistes*, Récupéré le 3 juillet, 2019, de Christophe Serra Mallol, « Tahiti : du culte au mythe de l'abondance », *Journal de la Société des Océanistes* [En ligne], 110-111-Année 2005, mis en ligne le 27 novembre 2008, 2019. URL: <http://journals.openedition.org/jso/468> ; DOI : 10.4000/jso.468

⁸ LEVI-STRAUSS, C. (1995), *Tristes Tropiques*, Terre Humaine, p50

et de tourisme culinaire durable. Une partie de l'espace, le « Foodlab », est consacré aux agriculteurs, éleveurs ou pêcheurs qui n'ont pas les moyens de s'équiper d'un laboratoire pour transformer leurs produits. L'autre partie, le « Cooklab », est destinée aux visiteurs, touristes, nouveaux arrivants ou bien encore aux résidents qui souhaitent en savoir plus pour appréhender la culture locale par le biais de la cuisine polynésienne.

Le projet place au centre de son activité les individus et l'alimentation, la transformation et la cuisine du terroir. La valorisation d'un terroir se fait au bénéfice des acteurs et des habitants du territoire. Elle est gérée dans le but que la création de valeurs soit répartie au mieux et qu'elle profite au plus grand nombre d'individus. Le tourisme, première ressource en Polynésie, est crucial dans le développement local. Les visiteurs à la recherche d'authenticité, de culture polynésienne et de saveurs participent à ce développement local durable. En 2004, un article du journal de la société des océanistes fait état de la nécessité de penser des moyens de développement, « le cas de la Polynésie française est tout particulièrement approprié pour appréhender par le biais du regard anthropologique les conceptions divergentes du développement. Un dilemme souvent rencontré par les responsables locaux, notamment dans les îles, est en effet de concilier le développement au sens occidental avec la logique collective très marquée en Polynésie. Or, un véritable développement ne peut pas faire l'économie de penser les concepts utilisés ⁹ ». Les auteurs de l'article pointent « la dimension culturelle en jeu dans les questions de développement en Polynésie française, notamment les conceptions du temps, de l'espace, de la nature et de la collectivité, et proposent quelques pistes de réflexion sur leur nécessaire prise en compte dans les politiques culturelles du développement local. »¹⁰

L'entreprise « Alterocéan » a été créée en partant du constat qu'il y avait un manque de valorisation des produits agricoles. En effet, en dépit de la richesse naturelle du territoire, l'importation de produits demeure prépondérante dans la consommation journalière des Polynésiens. Ces importations grèvent le budget de la Polynésie dont la balance commerciale est largement déficitaire. La production agricole n'est certes pas autosuffisante, mais les possibilités de transformation sont pour la plupart ignorées. Aucun transformateur n'utilise la conserve ou le bocal stérilisé comme méthode de conditionnement des produits, hormis l'industrie du « corned beef » qui travaille aux deux tiers des

⁹ GHASARIAN, C. G., BAMBRIDGE T., GESLIN, P., (s.d.). Journal de la Société des Océanistes. Récupéré le 10 Juillet 2019 de <https://journals.openedition.org/jso/221#quotation>

¹⁰ GHASARIAN, C. G., BAMBRIDGE T., GESLIN, P., (s.d.). Journal de la Société des Océanistes. Récupéré le 10 Juillet 2019 de <https://journals.openedition.org/jso/221#quotation>

viandes d'importation. Les producteurs s'organisent de plus en plus pour vendre en direct leurs produits, les voies de commercialisation pour des petites productions existent donc, mais pas la production de produits transformés. Et pourtant, il y a beaucoup de petits producteurs, la saisonnalité existe et oblige. Appelée en Tahitien « Te Tau Matari'i l Ni'a », la saison d'abondance¹¹, est fêtée chaque année par les Polynésiens. La nature offre spontanément ses plus beaux fruits à manger, les bancs de poissons arrivent massivement près des côtes. Le chercheur Serra Mallol la décrit comme « un paradis terrestre, l'Éden retrouvé où se déverse la corne d'abondance de biens naturels dans une profusion de nourritures variées. ¹²» Cette nourriture à profusion est également évoquée par James Cook, au XVIIIème siècle, lors de son premier voyage à Tahiti, « la terre produit presque spontanément, ou avec très peu de travail, tous ces fruits ou plantes. En ce qui concerne la nourriture, on peut presque dire que ces peuples échappent à la malédiction encourue par nos pères, et ce qu'on ne peut au contraire pas dire, c'est qu'ils gagnent leur pain à la sueur de leur front. La bienveillante nature les a pourvus à profusion non seulement du nécessaire, mais du superflu¹³. » Mais face à cette importante production saisonnière comment éviter les pertes alimentaires ? C'est dans cette optique, que le projet « Food&Cooklab » acquiert tout son sens.

Mon implication au sein de ce projet est multiple. Il s'agit de développer la partie économie sociale et solidaire de l'entreprise en créant et en animant une communauté d'acteurs tels que producteurs, pêcheurs ou professionnels de l'alimentation, d'en assurer leur accompagnement, leur suivi et l'évaluation des dispositifs mis en place. Je dois réfléchir aux modalités de mesure de l'impact. « Food&CookLab » étant une très jeune start-up, dont le modèle économique évolue sans cesse, et penser à un modèle économique viable.

Cette première introduction dans le monde de l'entreprise sociale m'a confrontée à différents questionnements. Tout d'abord mes principales préoccupations tournaient autour de l'entrepreneuriat social sous la forme de ce questionnement : Dans quelle mesure peut-on analyser les phénomènes entrepreneuriaux qui relèvent de l'économie sociale et solidaire ? Comment rendre l'efficacité économique au service de l'intérêt général ? Est-ce que l'entrepreneuriat social participe au développement local d'un territoire?

¹¹ Cette saison démarre en novembre et se termine en avril. C'est l'été Austral et la saison des pluies.

Maratii est le nom de la constellation des Pléiades aux îles de la Société et aux îles Australes. Mata signifie œil et rii petit, les petits yeux.

¹² Serra Mallol, C. (2005). Journal de la Société des Océanistes. Récupéré le 3 juillet, 2019, de Christophe Serra Mallol, « Tahiti : du culte au mythe de l'abondance », Journal de la Société des Océanistes [En ligne], 120-121-Année 2005, mis en ligne le 27 novembre 2008. URL : <http://journals.openedition.org/jso/468> ; DOI : 10.4000/jso.468

¹³ Cook, 1998 : 52

En effet, cette pratique de l'entrepreneuriat vient interroger aujourd'hui cet univers hétérogène qu'est l'économie sociale et solidaire.

Toutes ces interrogations n'en finissant pas de m'habiter, j'ai choisi de faire de ce questionnement le sujet du mémoire que je présente ici : **Dans quelle mesure, en Polynésie française, l'Economie Sociale et Solidaire peut-elle être un atout du développement local ?**

Mon hypothèse serait d'arriver à démontrer que, pour la Polynésie française, l'économie sociale et solidaire, dans ce qu'elle peut apporter de novateur, représenterait peut-être une chance.

Si j'ai choisi cette hypothèse, c'est que, d'une part, elle est en lien avec la réalité du terrain et que, d'autre part, l'économie sociale et solidaire se présente comme une alternative possible voire satisfaisante au regard de la préoccupation écologique contemporaine.

Dans une première partie, je présente la Polynésie française d'aujourd'hui, tant d'un point de vue culturel, géographique que politique et économique. Je dresse un état des lieux des pratiques alimentaires et du problème de santé publique que représente la malnutrition.

Dans une deuxième partie, je décris le principe fondateur d'une économie sociale et solidaire. Je fais une comparaison entre les pratiques de l'économie sociale et solidaire de la Métropole et celle de la Polynésie française. J'explique le contexte actuel du développement local polynésien et les éléments culturels inhérents à la culture polynésienne.

Dans une dernière partie, je présente l'entreprise Alterocean et ce qu'elle propose de novateur pour le développement local de l'île de Moorea, ainsi que mon implication dans ce projet. Je tente d'apporter des hypothèses de réponse en expliquant comment l'économie sociale et solidaire pourrait être utile et donc représenter une chance pour le développement local du territoire polynésien.

I. Un territoire hétérogène

1. La Polynésie française

a. Situation géographique

Située sur le continent Océanien, au cœur de l’océan Pacifique sud, la Polynésie française s’étend sur un territoire grand comme l’Europe. La Polynésie totalise une superficie émergée de 3 521 km², dont 80% sur les îles hautes.



Située à 17 100 km de Paris, la Polynésie française a pour signification « nombreuses îles ». Le terme fut inventé en 1756 par un Français, Charles de Brosses, pour désigner « toutes les îles du Pacifique et pour suggérer qu’elles étaient en grand nombre. »¹⁴

La population en 2018 était de 284100 habitants.¹⁵ La Polynésie française est composée de 118 îles dont 34 îles hautes volcaniques et 84 atolls. Celles-ci sont regroupées en cinq archipels :

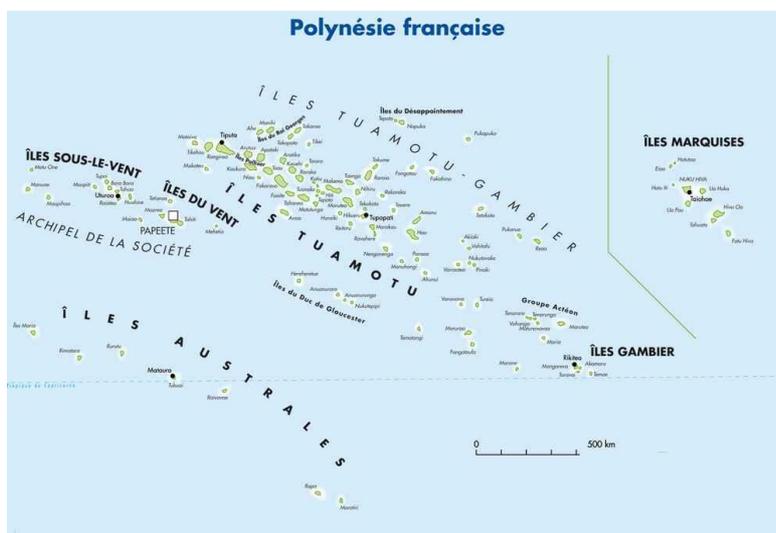
- L’archipel de la Société,
- L’archipel des Tuamotu,
- L’archipel des Gambier,
- L’archipel des Marquises,

¹⁴Tcherkézoff, S. (2013). -*Polynésie/Mélanésie l’invention françaises des « races » et des régions de l’Océanie* (Ed. rev.). Tahiti, France : Au vent des Iles.

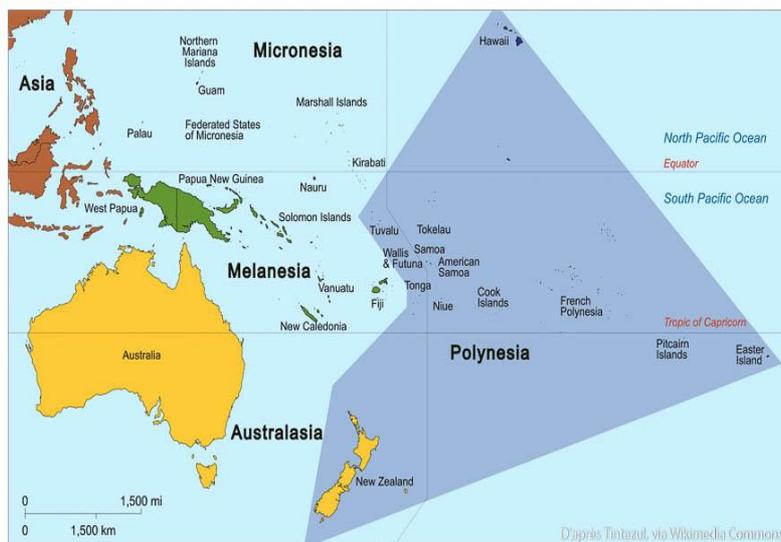
¹⁵ Universalis. (s.d.). Encyclopaedia Universalis. Récupéré le 11 juillet, 2019, de <https://www.universalis.fr/atlas/europe/france/polynesie-francaise/>

- L'archipel des Australes,

Parfois distantes de plusieurs centaines de kilomètres, 67 d'entre elles sont peuplées par différentes ethnies. Les Polynésiens d'origine sont majoritaires, un mélange de Polynésiens et Chinois ainsi que les Européens appelé « popa'a¹⁶ ». Toutes ces ethnies vivent en harmonie et ont comme langues principales, le tahitien¹⁷ et le français.



La notion de Polynésie est restreinte aujourd'hui à la région occidentale du Pacifique car elle a cédé en 1831-1832 du terrain pour faire une place particulière à la « Mélanésie » - « Les îles des populations noires », puis à la « Micronésie » - « Les petites îles ».



¹⁶ Etymologiquement le mot « Popa'a » signifie « roussi ». Il désigne les premiers navigateurs européens qui après des mois de navigations, arrivaient brûlés par le soleil.

¹⁷ En tahitien on parle du langage ma'ohi.

Tahiti se situe dans l'archipel de la Société et plus précisément sur les Iles du vent. C'est le centre économique et administratif de la Polynésie française. Ce sont les Européens qui avaient, par commodité administrative, érigé Tahiti en île amirale des cinq archipels qui forment cette « Polynésie » estampillée française.

Sa capitale, Papeete, compte 25763 habitants et abrite toutes les institutions politiques et économiques. Isolée géographiquement, la Polynésie l'est aussi économiquement. Contrairement à la métropole, la monnaie locale est le Franc Pacifique (CFP)¹⁸.

b. Repères historiques

Au cours des siècles, une société hiérarchisée a émergé. Chefs et prêtres formaient un groupe social investi d'un pouvoir religieux qui établissait une distance sacrée entre eux et le reste de la population. Une partie de la population était à leur service. Ce pouvait être des captifs de guerre, des descendants de captifs ou des personnes ayant enfreint les règles ; considérés par les Européens comme des esclaves, ils travaillaient la terre et assuraient les récoltes.

Les îles de la Société furent découvertes par le capitaine anglais Samuel Wallis qui s'amarra à Tahiti le 19 juin 1767 et baptisa l'île « l'île du roi George III »¹⁹. Un an plus tard, Louis-Antoine de Bougainville, explorateur français la renomma « Nouvelle Cythère ». Sur ses traces, le capitaine britannique James Cook arriva en Polynésie française en 1769 et baptisa l'archipel « l'île de la Société » en l'honneur de la Royal Society. Son séjour permit de réaliser pour la première fois un vrai travail ethnographique et géographique de l'île.

Trois mots peuvent représenter Tahiti au XIXème siècle : « Acculturation, christianisation et colonisation. » Il faut distinguer l'acculturation religieuse, qui y fut largement volontaire, de la colonisation, davantage subie, ce qui ne signifie pas que les deux processus n'entretiennent pas de liens.

Le concept d'acculturation ne signifie pas une absence ou un manque. L'acculturation est un concept acquisitif. Il désigne « la modification des modèles culturels de base de deux ou plusieurs groupes d'individus, de deux ou plusieurs ethnies distinctes, résultant du contact direct et continu de leurs

¹⁸ 1 euro correspond à 119,33 CFP.

¹⁹ Conférence « Jeudis du Savoir » au Centre de Recherches Insulaires et Observatoire de l'Environnement de Moorea. Pour en savoir plus se référer à la bibliographie de Corinne Raybaud

cultures différentes »²⁰. En Polynésie, l'acculturation commence dès le passage du premier navire Européen de Samuel Wallis en 1767, puis l'arrivée de Bougainville en 1768 et de Cook en 1769.

Selon le journal des professionnels du tourisme francophone « Peu à peu, les missionnaires protestants et catholiques vont évangéliser les îles, alors que vers 1797, avec l'aide des Européens, un des chefs crée la " dynastie des Pomare " .

La victoire guerrière de Pomare II lors de la fameuse bataille de Fē'i Pī, le 11 novembre 1815, eut des conséquences telles que la centralisation du pouvoir et la conversion des populations au protestantisme. En 1842, le protectorat français est finalement signé avec la reine Pomare IV, puis l'annexion en 1880 acceptée par Pomare V, dernier roi de Tahiti.²¹ En 1880, les Tahitiens obtiennent la nationalité française et Tahiti devient une colonie française.

c. Colonisation

Une colonie se définit comme « un territoire occupé et administré par une nation en dehors de ses frontières, et demeurant attaché à la métropole par des liens politiques et économiques étroits. »²² Il s'agit d'un processus d'imposition politique et militaire, ayant généralement des conséquences démographiques et économiques. Tel fut le cas dans les îles de la Polynésie, où la reine Pomare IV signa des traités avec la France, mais dans un contexte de présence armée tel qu'il était impossible d'échapper à l'étau colonial.

Dotée depuis 1958 d'un régime original d'autonomie, la Polynésie française a vu son statut évoluer vers un élargissement de ses responsabilités et un renforcement de son identité, notamment par la reconnaissance de la langue Tahitienne.

Le statut d'autonomie interne a été signé le 6 septembre 1984 alors que la Polynésie française bénéficiait déjà d'un statut d'autonomie de gestion depuis le 12 juillet 1977.

²⁰ Larousse. (s.d.-a). Larousse. Récupéré le 12 juillet, 2019, de - <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/acculturation/577polynesie-francaise/>

²¹ DA LUZ, J. (2005, 22 juin). Tourmag. Récupéré le 16 juillet, 2019, de - https://www.tourmag.com/UN-PEU-D-HISTOIRE_a8270.html

²² Larousse. (s.d.-b). Larousse. Récupéré le 16 juillet, 2019, de - <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/colonie/17291?q=colonie#17158>

d. Cadre Institutionnel actuel

La Polynésie française est aujourd'hui une collectivité d'outre-Mer (COM) au sein de la République Française dont l'autonomie est régie par l'article 74 de la Constitution²³. Elle est gouvernée librement et démocratiquement par ses représentants élus et par la voie du referendum local.

La Polynésie française est structurée autour de quatre institutions :

- Le Président de la Polynésie française est élu par l'Assemblée de la Polynésie française au scrutin secret pour un mandat de 5 ans. Il désigne le gouvernement en nommant le Vice-président et les ministres et dirige l'action des ministres. Il promulgue les lois de pays et signe les actes délibérés en Conseil des ministres. Il est l'ordonnateur du budget et dirige l'administration territoriale.
- Le Gouvernement,
- L'Assemblée de la Polynésie française,
- Le Conseil économique, social et culturel.

Le principe de fonctionnement de ce statut a consisté à confier une compétence de droit commun à la collectivité territoriale, l'État conservant une compétence d'attribution²⁴.

En application de ce principe, la Polynésie française est compétente dans toutes les matières, à l'exception de celles expressément attribuées à l'État. Elle peut alors, à travers les actes de l'Assemblée ou lois du Pays et sa commission permanente, définir ses propres règles dans un grand nombre de domaines.

Selon le rapport annuel de l'Institut d'Émission d'Outre-Mer (IEOM) « L'État exerce quant à lui des compétences recentrées sur ses missions régaliennes : relations extérieures, contrôle de l'entrée et du séjour des étrangers, dessertes maritime et aérienne entre la Polynésie et les autres parties du territoire de la République, monnaie, crédit, change, défense, ordre public, nationalité, régime des libertés publiques, principes fondamentaux des obligations commerciales, principes généraux du droit du travail, droit civil, fonction publique d'État, administration communale, enseignement supérieur et communication audiovisuelle. Le Haut-commissaire de la République est le délégué du gouvernement de la République française. Il a la charge des intérêts nationaux tels qu'ils sont énumérés dans le statut²⁵. »

²³ Pour en savoir plus se référer au site internet suivant : <https://www.conseil-constitutionnel.fr/nouveaux-cahiers-du-conseil-constitutionnel/les-collectivites-territoriales-regies-par-l-article-74>

²⁴ La Compétence d'attribution détermine l'ordre (judiciaire, administratif, pénal), le degré (premier degré, appel) et la nature de la juridiction à saisir. Elle dépend de la matière, voire de la valeur du litige ou de la qualité personnelle des plaideurs.

²⁵ L'IEOM est un établissement public national chargé de l'émission monétaire dans les collectivités d'outre-mer du Pacifique ayant pour monnaie le franc Pacifique.

Ce statut donne la possibilité, selon des règles fixées par la loi organique, d'une participation de la Polynésie française, sous le contrôle de l'État, à l'exercice des compétences régaliennes.

La Polynésie française possède des avantages dans la mesure où elle n'est pas directement soumise aux règles du Fonds monétaire international et de la Banque mondiale et a, en principe, une marge d'autonomie sur la définition de ses choix.

e. Tahitien d'hier et d'aujourd'hui

A défaut d'une véritable construction nationale, puisque la nationalité ou la citoyenneté tahitienne n'existent pas juridiquement, l'identité tahitienne ne peut se définir qu'ethniquement, c'est-à-dire par l'origine et par la culture. Incontestablement, les Tahitiens forment une ethnie, c'est-à-dire tout simplement un peuple, un ensemble de personnes liées par des liens généalogiques et partagent globalement une même culture. Les Tahitiens vivent de façon très familiale et communautaire, affectionnent les groupes associatifs, « l'être ensemble²⁶. » Tout comme les Français parlant français, les Tahitiens parlent tahitien²⁷ ou ont au moins de la famille qui parle cette langue. Mais il y a un appauvrissement progressif de la langue tahitienne, voire sa disparition dans d'autres îles et archipels de Polynésie française.

Les Tahitiens chantent, dansent, portent des fleurs en couronnes, se marient et enterrent leurs morts d'une façon qui n'est pas exactement celle des Occidentaux, en dépit de près de deux siècles d'acculturation chrétienne. Ils mangent de préférence la nourriture de leurs îles et même lorsque celle-ci n'est pas accessible, car devenue trop chère en comparaison des produits importés, ils accommodent et consomment d'une façon particulière les nourritures venues d'ailleurs. Ils aiment pêcher dans le lagon ou sur les récifs. Ils savent la distinction entre les différentes espèces de fruits, d'arbres, de poissons de leur pays. L'identité tahitienne se nourrit de tout cela, elle signifie que la différence tahitienne dont la composante ethnique, n'est qu'un élément au sein d'un tout, d'un ensemble de relations aux hommes, à la terre et à la mer, qui est celles des Tahitiens.

D'après une agence spécialisée dans les voyages « La culture polynésienne a traversé les millénaires, et à l'instar des autres îles voisines, elle est encore très vive à Tahiti et ses îles. Elle se reflète dans les chants polynésiens, la musique, les danses sensuelles et les magnifiques costumes. L'art du

²⁶ Wilfried Lucas, ancien directeur du Centre polynésien des Sciences humaines, écrit « que la vie associative est aujourd'hui le ferment, le catalyseur de l'identité culturelle polynésienne. »

²⁷Reo tahiti

tatouage est encore très vivant, de même que celui de la sculpture sur bois, et la tradition du « va'a »²⁸, cette fameuse pirogue polynésienne à balancier. La famille élargie reste une composante importante de la culture polynésienne. Cependant, la modernité tend à voir se déliter cette tradition millénaire.²⁹ » A côté de cela, les Tahitiens s'occidentalisent. Ils vont à l'école française, connaissent les artistes français, anglais ou américains, mangent du fromage de France, sans cesser d'être Tahitiens. Les « Popa'ā », métropolitains venus s'installer en Polynésie et qui vivent au quotidien avec les Tahitiens, ne mesurent certainement pas combien, à côté de leur capacité à s'adapter à la culture occidentale, ces mêmes Tahitiens ne sont pas des Occidentaux.

En effet, les Polynésiens croient en « une force supérieure » qu'ils appellent « le mana ». Dans son ouvrage l'auteur Bob Putigny écrit, « En langage maori, mana peut se traduire littéralement par « pouvoir », entendu comme pouvoir surnaturel. C'est un pouvoir spirituel, irrationnel et exceptionnel. Chez un être, le mana est à la fois l'émanation et la qualité de l'âme. C'est ce qui le rend plus intelligent, plus fort, plus adroit, plus calme, mieux adapté aux épreuves. Il est ce qui affirme une personnalité et se traduit par une énergie psychique. Force de l'univers surnaturel, elle est donc destinée aux chefs et aux initiés. Le mana des objets dépend de leur substance, mais aussi de la quantité de mana dont ils sont chargés. Il se traduit par un pouvoir magique et peut être bénéfique ou maléfique.³⁰ »

Cette magie est omniprésente. Sur l'île la vie est plus lente. Les Polynésiens prennent le temps, le temps de vivre, de donner, d'échanger sur le beau temps ou seulement partager un instant de vie. Le temps n'est pas compté.

Habitée à la vie occidentale, où les préoccupations quotidiennes tournent autour de garantie et de la sécurité dans le temps, en Polynésie, le temps est une richesse qui s'offre. J'ai été étonnée par cette simplicité et cette bienveillance sincère que m'ont donné les Polynésiens. Ils vivent une vie posée sur des nécessités éphémères. Cette indolence insulaire qui consiste à se donner le moins de peine possible pour passer le plus de temps avec sa famille et ses amis est caractéristique en Polynésie. C'est le cas pour bon nombre d'agriculteurs, que j'ai pu rencontrer. Ces derniers ne vont pas travailler plus pour gagner plus. Bien au contraire. S'ils n'ont besoin que de 120 000 Francs (1000

²⁸ Le va'a aussi appelé pirogue polynésienne est une pirogue dont la stabilité est assurée par un balancier (ama) unique, relié à la coque par deux bras en bois (iato). C'est le sport national en Polynésie.

²⁹ Pacifique à la carte. (s.d.). Récupéré le 16 juillet, 2019, de <https://pacifique-a-la-carte.com/voyage-polynesie/guide-de-voyage/histoire-culture-et-traditions>

³⁰ PUTIGNY, B. (2002). *Le Mana, pouvoir surnaturel en Polynésie* (Ed. rev.). Tahiti, France : Avant et Après.

euros) pour vivre par mois, ils s'arrêteront de travailler pour le mois lorsque cette somme sera récoltée.

f. Le nucléaire, la fin de l'Éden ?

La Polynésie est également connue par les nombreux essais nucléaires³¹ qui ont été pratiqués dans le Pacifique. En effet, le Centre d'expérimentation du Pacifique (CEP) a été créé le 1^{er} juillet 1963 pour réaliser les essais de la bombe H. Durant cette période, les Polynésiens qui vivaient principalement de l'agriculture et de la pêche, ont commencé à travailler dans le secteur du nucléaire, secteur en plein essor et où il était possible d'augmenter ses revenus. Cela a généré une déstructuration de l'économie. En 2017, une conférence s'est tenue sur le thème de la transformation de la société polynésienne en rapport avec les essais nucléaires, témoignant du déséquilibre qu'il y a eu entre la production alimentaire et la consommation. Comme le montre une étude publiée par l'Observatoire des armements, « avant 1960 il y avait un équilibre entre production agricole et consommation. Puis abandon du lien avec la terre, la culture pour se tourner vers une économie très dépendante des transferts de l'État et des importations. Le déséquilibre entre classes sociales est très important. On note un malaise face au mensonge de l'État français. Lorsque les associations réclamaient une transparence, il a toujours été dit que la bombe française était propre. En aucun cas, les Polynésiens n'étaient informés de sa dangerosité. ³²» Les explosions ont contaminé durablement les fonds sous-marins et ont eu des effets catastrophiques sur la santé de la population océanienne. Ce n'est qu'en 2016, que le Président de la République française a « reconnu le fait nucléaire » ayant des retombées économiques, sociales, environnementales et sanitaires.

Cette installation du Centre d'expérimentation du Pacifique dans les années 60 a littéralement métamorphosé la société polynésienne tant dans son agriculture que dans sa consommation.

Pour répondre à un afflux massif de travailleurs, la production maraîchère s'est développée, là où traditionnellement, l'on trouvait de la culture vivrière et fruitière. Dans le même temps, le volume d'importation a fortement crû et n'a pas cessé depuis de croître. Les produits manufacturés d'Amérique, d'Océanie et d'Europe se sont massivement introduits dans les foyers polynésiens et y sont toujours très présents.

³¹ Au total, 193 essais nucléaires ont été tirés à Mururoa et Fantag entre 1966 et 1996.

³²SAGE, W. (2017). LA TRANSFORMATION DE LA SOCIÉTÉ POLYNÉSIIENNE AVEC LES ESSAIS NUCLÉAIRES. *Agir en justice au nom des générations futures*, Récupéré sur https://www.canal-u.tv/video/la_forge_numerique/la_transformation_de_la_societe_polynesienne_avec_les_essais_nucleaires.40323

Si je repense à l'élaboration de mon projet de stage, ma motivation à l'origine a été de découvrir comment l'économie sociale et solidaire peut se différencier du système capitaliste. J'aurais pu expérimenter cette pratique en Métropole où les bases sont établies notamment par la loi, j'ai préféré inscrire mon projet dans un dépaysement géographique, culturel et économique. C'est ainsi que j'ai prospecté du côté de l'Outre-Mer et que plusieurs facteurs se sont alors combinés pour orienter et entériner mon choix. Me voici arrivant sur l'île de Moorea, accueillie par les sons d'un chant traditionnel...

(...) 'Ua parauhia 'o Mo'orea ē, 'o 'Aimeho-i-te-rar
no te mea, 'ua fa'aauhia 'oia i te ho'e Fe'e-nui 'e nā
varu, 'oia ho'i nā 'avei e va'u »

*Ta'u Fe'e roa i Paepae-roa ra,
i Te-fare-muhu-'ārea,
Te fare 'orerorerora'a ô te hui toa,
E ru'uru'ura'a 'opu,
E mā'a nā te To'erau-roa 'e te 'Arue-roa
Na ni'a mai i te 'ūri atua ra 'o **Ra'apoto**.*

*O 'Aimeho i te rara varu
te fenua pa'ihia 'e te ari'i Ra'apoto :
'O Fa'ato'ai te fenua, O po'o tu taua e !
'O Matiti te marae,
'O Vai 'āi'a te vai,
'O Mave-iti, 'o Mave-rahi
'O Mave i te-'uru-tū-'ouo e !³
Te 'uru i parauhia ē
E pāe'a hune roa nō **Mou'a-pū**
tei pīpīhia i te one ō Ha'avai. (Havai'i ?)*

*'O 'Aimeho i te rara varu
e va'u târavara'a 'āivi
'oti'a no nā mata'eina'a e maha,
'o 'Aimeho i te pehau i'a,
e va'u 'āivi i te pehau,
e va'u 'āvei tō te Fe'e,
e iva i nā matamata
'e 'ahuru a'era i te pū,
Tupu a'e te 'ō'aha i Nu'urua
'o vau teie 'o **Tāu-'ai-ta'ata i Nu'urua**.*

Te-Arapo, livret S.C.P.

33

³³ On appelait Mo'orea « 'Aimeho-aux-huit-radiations », parce qu'on la comparait à une immense pieuvre avec ses huit rayons, autrement dit ses huit tentacules ». Ce chant ancien explique que cette pieuvre symbolique se situe à l'époque où régnait un dieu apparaissant aux hommes sous la forme d'un chien nommé Ra'apoto. Cette division est reliée symboliquement au Mt Mou'a Pu 'Aimeho-aux-huit-radiations, huit crêtes de montagnes séparant les différents districts, 'Aimeho aux nageoires d'un poisson qui représentent les huit crêtes montagneuses, les huit tentacules de la pieuvre, aux neuf fortifications ou tâches, à la tête à dix facettes. Le chant se termine par l'apparition des « fougères » emblématiques du marae Nu'urua où se tient le chef ou le guerrier Tau-'ai-ta'ata.

2. Moorea

J'ai effectué mon stage sur l'île de Moorea. Anciennement appelé Eimo, elle est l'île sœur et voisine de Tahiti. Moorea est une destination touristique et accueille les touristes ou les résidents de Tahiti qui recherchent le calme et la tranquillité. La commune de Moorea-Maïao compte 17.816³⁴ habitants. D'une superficie de 133 km², l'île est située à 17km de Tahiti. Géographiquement isolée de l'agglomération urbaine de Tahiti, la commune de Moorea-Maïao entretient néanmoins des liens forts avec celle-ci grâce à la fréquence des liaisons de ferries. Ainsi, une partie de sa population travaille la journée dans le centre urbain de Papeete, capitale de la Polynésie.



Moorea présente la majeure partie de ses habitations le long de la route de la ceinture et dans les vallées. La population est relativement jeune, avec 33% de moins de 19 ans. On compte une population de moins de 15 ans très importante, 28 % de la population de Moorea, soit 4539 personnes. L'emploi salarié est très limité à Moorea, aussi beaucoup d'habitants lient différentes activités, agriculture, pêche, vente, pour pouvoir manger et vivre. Ces activités sont très souvent irrégulières, réalisées dans un contexte difficile, ne permettant ni développement optimal ni sécurisation de l'emploi. Les perspectives d'emploi étant très faibles et les revenus relativement bas pour certains ménages, les formes de délinquance exécutoires, vol (+8,7% en 2015 dont 33% de mineurs³⁵), culture

³⁴ Selon le dernier recensement de l'Institut de la Statistique de Polynésie Française en 2017.

³⁵ VIATGE, J. P. (2015, 30 octobre). Tahiti Infos. Récupéré le 23 juillet, 2019, de http://www.tahiti-infos.com/La-delinquance-polynesienne-dans-le-detail-en-2015_a139753.html

de paka (cannabis, 2013, destruction d'une valeur de 14,2 millions d'€³⁶) se multiplient. Le taux de chômage (22% ³⁷) est plus important que la moyenne de l'agglomération (20%) et touche particulièrement les plus jeunes.

C'est dans ce contexte que j'ai réalisé mon stage sur l'île de Moorea, au sein d'une startup qui partage les valeurs de l'économie sociale et solidaire et qui place l'alimentation à la fois comme point d'ancrage et point de regroupement. Point d'ancrage dans le sens où la pérennité traditionnelle demeure manifeste comme l'utilisation de certains aliments tels que le fruit de l'arbre à pain, le Uru, ou des modes de cuisson comme le four traditionnel polynésien. Et point de regroupement en ce sens où le repas constitue un vecteur important de regroupement, d'échange et de partage.

La startup « Alterocéan » portant le projet « Food&Cooklab » est située sur la commune associée de Pao Pao, dans la baie de Cook. Cette entreprise « nichée » en plein cœur des champs d'ananas, propose un service d'aide à la transformation destiné aux producteurs issus de l'agriculture, de la pêche, de l'élevage afin de transformer leurs produits dans le but de les conserver et de les commercialiser.

Une des premières caractéristiques du bâtiment est d'offrir deux espaces d'activités distincts et néanmoins complémentaires ; un atelier de transformation et un espace de cours de cuisine pour apprendre à cuisiner simplement les produits locaux dans le but de les déguster sur place.

Le bâtiment a été créé dans cinq anciens containers conçus pour le transport de marchandises. Partie constituante du paysage îlien et vecteur de lien vers l'extérieur, les containers recèlent plusieurs avantages notamment ceux du réemploi de matière, la disponibilité ainsi que le prix. Un début d'économie circulaire, maillon essentiel de la pratique de l'économie sociale et solidaire.

Le projet « Food&Cooklab » se propose de réunir des individus, de créer les moyens d'échange et de partage autour de préoccupations sociales tels que l'accès à l'emploi, l'amélioration des revenus, des formations, l'insertion professionnelle et l'accompagnement vers la création d'activités alimentaires des personnes du secteur primaire.

³⁶ HAUT-COMMISSARIAT DE LA REPUBLIQUE EN POLYNESIE FRANÇAISE. (2013). *LA DELINQUANCE EN POLYNESIE FRANÇAISE*. Récupéré sur <http://www.polynesie-francaise.pref.gouv.fr/Media/Fichiers/Dossier-presse-delinquance-bilan-20132>

³⁷ D'après le contrat de ville de l'agglomération de Papeete 2015-2020

Des préoccupations environnementales comme réduire l'impact des activités de transport, de stockage, de santé publique telle que la prévention des maladies liées à l'alimentation font également partie du projet. Ainsi que des préoccupations sociétales concernant le tourisme durable et inclusif. En transformant des produits de qualité, on crée une offre « terroir » identifiée comme appartenant au terroir et écologiquement positive. Elle va réunir deux fonctions essentielles de la vie de tout territoire : production et alimentation. Elle est intrinsèquement porteuse d'une vision tournée vers le développement durable et propose une offre de terroir alliant acteurs locaux et visiteurs.

Partie confiante et désireuse de découvrir cette structure portant des valeurs qui me sont chères, j'arrive sur Moorea enthousiaste et motivée d'apprendre de nouvelles pratiques autour d'un projet construit et validé. Au sein du projet, ma mission est d'animer la communauté d'acteurs, producteurs, professionnels de l'alimentation, au moyen d'outils tels que de la formation, des rencontres, de la sensibilisation, l'accompagnement et de suivi.

J'avais idéalisé ce stage depuis le début de ma formation, en projetant de mettre en pratique mes acquis théoriques du premier semestre.

L'euphorie des premiers jours passée, je découvre sur place une toute autre réalité.

En effet, le projet de « Food&Cooklab » en est...à son stade de construction des locaux. Il y a seulement cinq containers posés sur du béton en attente de la poursuite des travaux. Mon étonnement est à son paroxysme ! En parallèle à cela et après une prise de conscience rapide, je me rends compte qu'il est également nécessaire de construire un logement qui est censé nous accueillir, mon conjoint et moi, durant mon stage. Étonnement supplémentaire qui me touche de plus près. Je dois me rendre à l'évidence qu'il va falloir mettre la main à la pâte afin de mener à bien mon projet d'évolution professionnelle. J'y suis, j'y reste !

Je mets mon énergie à transformer une frustration en un effet positif. La désillusion passée, mon stage prend d'ores et déjà une nouvelle tournure. Pendant les deux premiers mois, mon quotidien est rythmé par des visites régulières chez Polymat, le « Leroy Merlin » de l'île. S'ajoute à cela la découverte d'outillage professionnel pour les travaux du bâtiment ; scie circulaire, meuleuse, polisseuse, bétonnière... mes journées sont remplies de surprises ! Accompagnée de Sylvestre, un marquisien travaillant dans ce domaine et de mon conjoint, je développe au quotidien de nouvelles compétences techniques dans l'utilisation de ces outils. Ce chantier « solidaire » m'ouvre des perspectives de carrière encore inexploitées à ce jour ! J'ai construit mon lieu de vie.



Durant ces travaux de force qu'a constitué la construction de mon lieu de vie, il a fallu s'alimenter, ce qui a participé à mon observation sur les pratiques alimentaires des Polynésiens. Je me suis rendu compte des comportements alimentaires pratiqués ici qui se caractérisent par une consommation excessive de produits transformés sans aucun souci d'équilibre nutritionnel.

Il semblerait que la Polynésie soit atteinte du phénomène de malnutrition.



3. Une question préoccupante : la malnutrition



a. L'alimentation des Polynésiens

L'alimentation est une préoccupation fondamentale de l'être humain. D'après Julien Fourquié, étudiant chercheur à l'Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, « Manger, un verbe pourtant simple qui renvoie à une multitude de notions, de valeurs et de sens, en fonction de la langue, de la culture et de la société dans laquelle nous le positionnons. L'alimentation est un sujet vaste qui tend à être au centre des préoccupations. Elle est indispensable à notre survie, cependant, de nos jours, nous enregistrons des déviations, des particularités ; les syndromes de l'évolution de la société. Comme dans toute déviation, il est nécessaire d'en découvrir les causes, et de se demander pourquoi certains arrivent à s'alimenter correctement et d'autres pas. Plusieurs disciplines peuvent nous donner les clés pour comprendre les phénomènes. Cependant, quand nous parlons d'alimentation, les portes d'entrée de compréhension sont nombreuses. Il est nécessaire de choisir les bonnes portes pour donner du sens à ces phénomènes, en gardant à l'esprit cette question, comment agir sur les habitudes alimentaires et en l'occurrence, les mauvaises.³⁸ »

Les Polynésiens ont le choix de se nourrir de deux façons. La première concerne une alimentation à base de produits locaux, fruits ou poissons, la seconde est faite de produits transformés importés.

³⁸ FOURQUIE J., « L'impact de la formation hôtelière sur les habitudes alimentaires », Mémoire de Master 2, sous la direction de Christophe Serra Mallol, Université de Toulouse II, 2011-2012

J'ai pu constater que les Polynésiens s'alimentent plus par réflexe que par réflexion. Ils privilégient les produits manufacturés aux produits locaux.

De plus, les portions alimentaires sont généreuses, les Polynésiens se nourrissent de grandes quantités. Ces deux facteurs combinés produisent au bout du compte une forme de malnutrition.

Selon l'enseignant chercheur Serra Mallo, spécialiste des pratiques alimentaires polynésiennes, « Dès la fin du XIX^{ème} siècle, et en fonction de la disponibilité monétaire, on observe une diffusion rapide des produits alimentaires importés : la Nouvelle Tradition se bâtit, faite de métissage et d'appropriation, et surtout d'une plus grande régularité dans la prise alimentaire, et l'abondance de culte devient réalité. La cuisine tahitienne juxtapose cuisine polynésienne traditionnelle, chinoise et occidentale, et « bien manger » signifie pour les Tahitiens « manger beaucoup ». Au début du XX^{ème} siècle même si les rites, pratiques et interdits traditionnels semblent avoir disparus, les premiers signes de l'installation d'une suralimentation sont observés. Et le phénomène s'est amplifié au cours des années : Tahiti, lieu d'une surconsommation alimentaire sans plus de production, connaît aujourd'hui des taux de prévalence à l'obésité parmi les plus élevés du monde.³⁹ »

L'alimentation joue un rôle central dans la vie économique, sociale et culturelle des Polynésiens. Comme le souligne Claude Fischer, Directeur de recherche au Centre National de la Recherche Scientifique, « la fonction alimentaire est d'autant plus sociale qu'elle est biologique... cet acte physiologique, en effet, joue un rôle nécessairement central dans l'organisation sociale : la recherche de nourriture, l'allocation de ressources et ses critères, le partage et donc la coopération sont à l'évidence des aspects, des enjeux ou des moteurs essentiels de la socialité.⁴⁰»

³⁹ SERRA MALLOL, C. (2005). Journal de la Société des Océanistes. Récupéré le 3 juillet, 2019, de Christophe Serra Mallo, « Tahiti : du culte au mythe de l'abondance », Journal de la Société des Océanistes [En ligne], p155 | Année 2005, mis en ligne le 27 novembre 2008, consulté le 05 août 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jso/468> ; DOI : 10.4000/jso.468

⁴⁰ SERRA MALLOL, C., & FISCHLER, C. (2007). *Nourritures, abondance et identité, une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti* (Ed. rev.). Tahiti, France : Au vent des îles.

Dans le cadre de mes différents contacts relationnels, j'ai pu remarquer que les Polynésiens ont tendance à utiliser à outrance les corps gras pour leur propre cuisine, et qu'ils accompagnent fréquemment leur repas de soda. Ces habitudes alimentaires se transmettent de générations en générations et les jeunes Tahitiens adoptent aveuglement ces manières de faire.

C'est là, que peut-être, une démarche éducative s'imposerait, en termes de santé publique à long terme.

Enfin, la nourriture chez les Polynésiens relève tant du biologique que du spirituel, tant du profane que du sacré. Se nourrir n'est pas un acte régi simplement par un besoin alimentaire mais répond à d'autres logiques, socioculturelles notamment.

b. Des facteurs concomitants

Ce problème d'alimentation et de malnutrition trouve son origine dans différents facteurs.

➤ Des importations massives

L'importation est prépondérante dans la consommation journalière. Les Polynésiens ont consommé en 2014 pour 114 millions FCP de boîtes de thon à l'huile ou naturel, soit 220 tonnes, ce qui représente environ 1 kg par an et par habitant. Le thon est un bon exemple de produits qualitativement et éthiquement meilleurs s'il est transformé, ici, à petite échelle. La pêche au thon est particulièrement surexploitée dans le monde, les méthodes de pêche sont illégales dans beaucoup de pays. La Polynésie a la chance de pouvoir pêcher dans des zones exemptes de ces problèmes. La boîte de thon local est donc un produit au potentiel inexploité et qui pourtant répondrait à des besoins en termes de qualité et à des problématiques de durabilité de plus en plus évidentes. Ces exemples sont répliquables à tous les produits sur place et qui seraient qualitativement meilleurs : pâtés, terrines de viandes de porc ou autres (41 millions FCP pour 76 tonnes), fruits en sirop (60 millions FCP pour 334 tonnes), plats cuisinés à base de viande (100 millions pour 394 tonnes).

Actuellement, seuls quelques produits agricoles sont exportés (huile de coprah/monoï, nono, vanille) et le poisson (2000T), la balance commerciale agricole est de -37 milliards FCFP et le taux de couverture de 6%.

➤ Le coût sanitaire d'une alimentation de faible valeur nutritive

Le coût des maladies liées pour une très large part à l'alimentation pèse pour 50% des dépenses de santé soit environ 24 milliards de FCP.

Les conséquences sanitaires d'une alimentation totalement transformée par l'importation d'aliments industriels sont gigantesques et sont une préoccupation majeure pour l'avenir. En 2014, 8151 personnes étaient traitées pour diabète en longue maladie, contre 1247 en 1995⁴¹ et 9391 pour hypertension artérielle contre 1511 en 1995 soit 1 habitant sur 15 traités pour des maladies liées le plus souvent à l'environnement et à la transition alimentaire. On compte également 40 % de personnes souffrant d'obésité en Polynésie française.

➤ Le manque à gagner pour les producteurs

Partant de l'exemple de la diversification des exploitations agricoles de dimension variable en métropole et outremer, l'incidence de ce manque à gagner est considérable.

On compte 5649 exploitations en Polynésie pour un chiffre d'affaires moyen mensuel de 103426 FCP (hors laitier). Si l'on estime à 4,3 % le pourcentage d'entreprises du secteur agricole (taux outre-mer-Antilles, Guyane, Réunion- est d'environ 5,9 % (taux pondéré) soit 800 entreprises pratiquant la transformation des produits de la ferme au total 1600, soit 50% pratiquant la transformation⁴²) susceptible de doubler leur chiffre d'affaires par la transformation à la ferme, on obtient 242 exploitants qui pourraient doubler leur chiffre d'affaires et gagner environ 200 000 F⁴³ chaque mois soit 100 000 F en plus chaque mois. Aussi, la perte de valeur peut être estimée à 290 millions par an soit pour chaque exploitant 1 200 000 F. La transformation est d'autant plus adaptée aux petits territoires, que ces derniers ont recours à l'importation et que le pouvoir d'achat y est relativement élevé⁴⁴.

⁴¹ D'après la Caisse de Prévoyance Sociale de Polynésie, Chiffres-clés, 2014

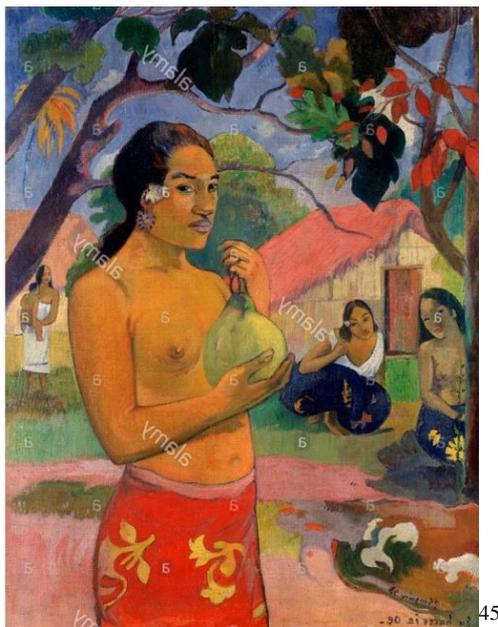
⁴² Selon le dernier recensement de l'Institut de la Statistique de Polynésie Française en 2017.

⁴³ Correspond à 1676 euros.

⁴⁴ Éléments issus du Business plan de l'entreprise « ALTEROCEAN »

c. Si rien ne change...

Ne peut s'en suivre qu'une perte croissante pour les producteurs. L'importation demeurera et sera de plus en plus un poids pour l'économie et un problème pour la santé et l'environnement. Seules les personnes en capacité d'emprunter ou de constituer de vrais outils de travail pourront créer des activités. Et les industriels continueront de percevoir la majeure partie des gains qui pourraient également profiter aux producteurs.



Les ananas poussent à foison sur l'île de Moorea, on l'appelle l'île aux ananas. Une importante usine de jus de fruits transforme cette pulpe en jus...en ayant pris soin d'acheter cette matière première aux plus bas prix. De ce fait, les producteurs stagnent dans la misère, certains désormais refusent de commercer avec cette usine et préfèrent vendre de manière artisanale sur le bord de la route, le gain se révélant supérieur. Au point que l'usine en question se voit contrainte d'acheter à l'extérieur...de la poudre d'ananas. Un tel processus relève indubitablement d'un système capitaliste. De là, la nécessité de concevoir la situation en des termes novateurs, l'économie sociale et solidaire pouvant effectivement se présenter comme une alternative. Qu'entend-on par économie sociale et solidaire ?

⁴⁵ GAUGUIN Paul, *La femme au fruit*, Ea haere ia oe (Où vas-tu ?), 1893

II. L'Économie sociale et solidaire

1. Un enchaînement de concepts

a. Le concept d'économie sociale

Dans l'ouvrage de Jean-Louis Laville et d'Antonio David Cattani, « *Dictionnaire de l'autre économie* », Jacques Defourny nous propose de remonter aux origines de l'économie sociale. Cette économie combine deux termes qui peuvent être antinomiques. En effet, « économie » renvoie à la production de biens ou de services comme forme d'organisation et contribuant à une augmentation nette de la richesse collective. Tandis que le terme « sociale » se rapporte à une société, à une collectivité humaine considérée comme une entité propre, à une rentabilité sociale et non purement économique de ces activités. Cette efficacité s'évalue par des pratiques de citoyenneté active, par la contribution au développement démocratique et d'initiatives individuelles ou collectives. **L'économie sociale contribue à l'augmentation de services qui permet une amélioration de la qualité de vie ainsi que du bien être de la population.** L'économie sociale a donc une finalité non centrée sur le profit. L'auteur prend pour exemple Saint Simon ou encore Charles Fourier, considéré comme des « faiseurs de système »⁴⁶. Ces penseurs du socialisme utopique se sont organisés et ont créé des sociétés de secours mutuels, des comptoirs alimentaires ainsi que des coopératives de production. Ils ne recherchent pas la socialisation des moyens de production mais le développement d'organisations intermédiaires, constituant le produit d'initiatives volontaires. L'auteur du texte nous fait remarquer que l'origine de l'économie sociale remonte « aux formes les plus anciennes des associations humaines. »⁴⁷

En France, comme le montrent les travaux de C. Rist et C. Gide, la notion de « socialisme associationniste » qui intègre le terme socialisme et économie sociale suppose que « la solution à la question sociale passe par un changement du milieu social au sein duquel les personnes agissent, l'objectif étant l'émancipation et la liberté individuelle. En encourageant les coopératives de producteur et en critiquant le principe de concurrence, ces derniers voient dans l'associationnisme un moyen économique de substitution qui apporterait une réponse à la question sociale et qui conduirait à la liberté individuelle. »

⁴⁶ FRICK J.P, L'utopie de Saint Simon. (1988). « L'utopie de Saint Simon », Revue française de science politique, p.387.

⁴⁷ LAVILLE, J. L., & CATTANI, A. D. (2006). *Dictionnaire de l'autre économie* (Ed. rev.). Paris, France: Gallimard, p279

A partir d'un besoin émanant d'une communauté ou d'un groupe de personnes, **une entreprise d'économie sociale commercialise un produit ou un service. Les bénéfices sont placés dans l'entreprise elle-même qui les utilise pour créer de nouveaux services ou de nouveaux marchés. Les bénéfices sont redistribués aux employés et aux membres de l'entreprise et bénéficient à la réalisation de nouveaux projets et la recherche du profit cède le pas aux intérêts de la collectivité.**

D'un point de vue historique, le Christianisme a participé au développement de l'économie sociale en luttant contre l'isolement de l'individu dans l'État. En 1891, l'encyclique « Rerum Novarum » dont Léon XIII est l'auteur, en est l'exemple. Elle prônait la mise en œuvre des lois de justice redistributive au sein de l'État.

Par ailleurs, au cours du 19^{ème} siècle, en Europe, l'économie sociale moderne s'est forgée au carrefour des grandes idéologies, aucune d'entre elles ne pouvant en revendiquer l'origine. Dans les années 1990, la création d'une conférence permanente des coopératives, mutualités qui représentent l'ensemble de l'économie sociale auprès des instances de l'Union Européenne met en exergue la contribution de l'économie sociale à l'emploi, à l'esprit d'entreprise, à l'inclusion sociale, aux services financiers, au développement rural et local ou à la cohésion sociale, parmi d'autres priorités.

Les principes de l'économie sociale sont d'identifier les principales formes juridiques ou institutionnelles telles que les entreprises de types coopératif, les sociétés de type mutualiste ou encore les organisations associatives et ont des traits communs aux entreprises et organisations qu'elle rassemble.

En effet, l'Economie Sociale et Solidaire a comme finalité de servir aux membres de la collectivité, elle possède une autonomie de gestion visant à distinguer l'économie sociale de la production des biens et services par les pouvoirs publics. **Ce sont tous les membres qui détiennent le pouvoir et non seulement les actionnaires.** Chaque personne peut participer aux décisions. Une primauté des personnes et de l'objet social sur le capital dans la répartition des excédents telles que la rémunération limitée du capital, la répartition des excédents entre les travailleurs, la mise en réserve de bénéfice pour le développement de l'activité et l'affectation à des fins sociales.

L'économie sociale se renouvelle à travers les différentes générations.

Elle joue un rôle historiquement important dans l'ensemble des économies capitalistes de marché moderne et développe une dynamique d'émergence nouvelle dans le champ des services comme le montrent aussi bien l'aide à domicile, l'action sanitaire et sociale, la culture, que les services

financiers, bancaires, d'assurance et de prévoyance⁴⁸.

Cependant, l'économie sociale est l'objet d'un débat. En effet, l'idée est forte de confronter les principales organisations à l'économie solidaire qui serait perçue comme unique créatrice d'innovations sociales et d'effervescence démocratique sous la forme de services de proximité, d'aide aux personnes âgées ou en difficulté, du commerce équitable, de l'insertion professionnelle des peu qualifiés. « La notion d'économie sociale, quant à elle, est plus large en soulignant que la recherche de profits n'est pas exclue si l'affectation de ceux-ci et les modes de gestion des entreprises sont non capitalistes. »⁴⁹

Dans les années 1980-1990, l'économie solidaire s'est inscrite en complémentarité et en critique de l'économie sociale. C'est le cas aujourd'hui pour l'expression d'entrepreneuriat social qui vient questionner l'économie sociale et solidaire. Les activités économiques solidaires se sont principalement développées en direction de publics fragilisés et vulnérables. C'est cette évolution qui a permis d'enrichir la dénomination de ce secteur en « économie sociale et solidaire ».

b. Le concept d'économie solidaire

L'économie solidaire revient sur le devant de la scène à la fin du 20^{ème} siècle en réactualisant les principes de l'associationnisme. Ce concept a été développé en particulier par Jean-Louis Laville, professeur et titulaire de la Chaire « Economie Solidaire » du CNAM, pour désigner « l'ensemble des activités économiques soumises à la volonté d'un agir démocratique où les rapports sociaux de solidarité priment sur l'intérêt individuel ou le profit matériel : elle contribue ainsi à la démocratisation de l'économie à partir d'engagements citoyens. »⁵⁰ Face au chômage de masse et de longue durée provoqué par le dérèglement de l'économie et la libération des mouvements de capitaux, l'économie solidaire développe cette idée de solidarité par opposition à l'individualisme qui caractérise les sociétés capitalistes.

⁴⁸ DEMOUSTIER, D. (2003). *L'économie sociale et solidaire : s'associer pour entreprendre autrement* (Ed. rev.). Paris, France: La Découverte.

⁴⁹ LAVILLE, J. L., & CATTANI, A. D. (2006). *Dictionnaire de l'autre économie* (Ed. rev.). Paris, France: Gallimard, p287

⁵⁰ LAVILLE, J. L., & CATTANI, A. D. (2006). *Dictionnaire de l'autre économie* (Ed. rev.). Paris, France: Gallimard, p303

La loi du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire initiée par Benoit Hamon reconnaît l'économie sociale et solidaire comme un mode d'entreprendre spécifique. C'est-à-dire que « le projet de loi s'inscrit dans le cadre de l'initiative de la Commission européenne pour promouvoir ce secteur comme un acteur à part entière d'une « économie sociale de marché hautement compétitive. Il vise à en conforter la place au sein d'une économie plurielle, en synergie avec les initiatives européennes, à lever les obstacles à son développement et à prévoir les dispositifs visant à assurer le déploiement et la croissance de ces structures sur les territoires. »⁵¹ **La loi redonne du pouvoir d'agir aux salariés, permet un renforcement des politiques de développement local**, consolide le réseau et donne des outils de financement aux acteurs. L'économie solidaire cherche donc à concilier l'activité économique avec la solidarité et l'équité sociale. Elle s'adresse aux personnes qui cherchent à mettre l'économie au service de l'humain et d'un projet de société, plutôt que du seul intérêt de l'enrichissement individuel.

A cet effet, l'économie solidaire a des spécificités qui lui sont propres. La promotion d'une solidarité entre les différents acteurs par la pratique de l'autogestion, c'est-à-dire l'égalité des droits au sein des organisations de l'économie solidaire. C'est la pratique d'une solidarité avec les travailleurs en général et en particulier avec les plus défavorisés afin de tenter d'organiser des coopératives constituées de chômeurs, de personnes en situation de précarité.

Elle a également une double dimension, économique et politique. La dimension économique se situe sur le plan d'un engagement réciproque entre les individus. Les biens et les services font l'objet d'un consensus démocratique. La dimension politique concerne le désir des personnes de constituer « un être ensemble » élaboré sur la répartition d'activités économiques gérées démocratiquement.

Afin de comprendre l'origine de l'économie solidaire, Paul Singer propose de remonter aux prémices de ce concept. En effet, pour lutter contre la révolution industrielle du 19^{ème} siècle, des coopérations ouvrières se forment lors des luttes de résistances. Le mouvement coopératif ouvrier structuré par Robert Owen à partir de 1825, tente de repenser la société sur un mode communautaire afin de remédier aux inégalités de l'ère capitaliste et industrielle et cela afin d'assurer l'équité entre les classes et une situation économique favorable. Des mouvements similaires à celui d'Owen ont émergé tels que les mouvements des communautés généralement agricoles qui assurent le principe de répartition et pratiquent la solidarité dans tous les domaines de la vie sociale.

⁵¹AYRAULT, J. M. (2013, 24 juillet). Sénat. Projet de Loi relatif à l'économie sociale et solidaire. Récupéré le 22 juillet, 2019, de <https://www.senat.fr/leg/pjl12-805.html>

A la fin du 19^{ème} siècle, la coopération est devenue un important mouvement social et un mode de production efficace qui s'insérait dans un système social où le modèle capitaliste devenait de plus en plus dominant. Le Mouvement des coopératives de consommation, la coopérative de Rochdale, a été amené à professionnaliser sa direction. Inévitablement, une coopérative qui fonctionne grossit et embauche des salariés de manière classique. Or, en 1851, aucun salarié de la coopérative n'a pu appartenir au comité de direction et aucun membre du comité de direction ne pourrait être salarié de la coopérative. Ainsi en séparant dirigeants élus et employés, la coopérative est devenue une entreprise conventionnelle et ne répond plus à son principe de base qui préconise que « tous ceux qui travaillent dans l'entreprise participent à sa gestion et tous ceux qui participent à sa gestion travaillent dans l'entreprise ». Seules les coopératives de production restent en autogestion.

Si les coopératives ont continué à se développer en tant que mode de production, les qualifier de mode de production alternatif ou d'économie sociale se révèle équivoque.

En effet, des changements sont observés tels que l'augmentation de la taille de la coopérative ou bien l'abandon progressif de l'idée de démocratie participative sous la pression de l'augmentation du nombre de ses membres. Également, en raison du désinvestissement des individus expropriés, le principe d'autogestion s'est vu abandonné.

Compte tenu de l'histoire, la condition des travailleurs dans la deuxième moitié du 19^{ème} siècle a tout particulièrement évolué. Un emploi salarié est devenu un objectif privilégié de manière à accéder à un statut de véritable citoyen. Le monde ouvrier s'est donc progressivement intégré à la société capitaliste. De ce fait, la coopération s'est éloignée de sa vocation pour devenir une modalité d'entreprise à l'intérieur de laquelle l'implication des personnes concernées a perdu de son identité et principalement du sens du pourquoi elle a pu exister.

Ainsi le 20^{ème} siècle voit se transformer le mouvement coopératif en entrepreneuriat.

b. Le concept d'économie sociale et solidaire

Or, la dernière décennie, caractérisée par des mutations socio-économiques, un besoin de changement et l'émergence d'une idée de co-construction de connaissances, voit une résurgence de cette forme d'économie solidaire. En effet, dans un contexte mondial marqué par une crise économique majeure dont les effets placent l'économie au centre des préoccupations des territoires, **la société et tous ses acteurs cherchent un nouveau modèle de développement plus harmonieux et respectueux de tous et de l'environnement.**

Food&Cooklab illustre à mon avis, le renouveau d'une économie sociale et solidaire dans la mesure où ce projet d'une part, évite le gâchis en utilisant des produits locaux et d'autre part permet une redistribution équitable des richesses. Ce projet répond à l'identité de l'économie sociale et solidaire. En effet, celle-ci place l'être humain au cœur de son activité, propose une gestion démocratique où tous ont un regard et un droit de décision, pratique l'hybridation des ressources du marché, de l'État et de la société civile.

La base même, voire l'éthique d'une économie solidaire, n'est-elle pas, comme indiqué ci-dessus, de s'appliquer à **concilier l'activité économique avec la solidarité et l'équité sociale en impliquant les personnes qui cherchent à mettre l'économie au service de l'humain et d'un projet de société, plutôt que du seul intérêt d'un enrichissement individuel.**

2. L'économie sociale et solidaire en Polynésie française

Nous l'avons vu, les structures de l'économie sociale et solidaire en Métropole peuvent prendre des formes juridiques différentes mais leurs valeurs restent les mêmes : la solidarité et l'utilité sociale. Elles sont caractérisées par un mode de fonctionnement démocratique et une utilisation des bénéfices pour le maintien ou le développement de la structure plutôt que l'enrichissement personnel. Les coopératives, les mutuelles, les fondations et les associations ont été les premières structures de l'économie sociale et solidaire.

Depuis la loi du 31 juillet 2014, les sociétés commerciales peuvent aussi faire partie de cet écosystème, sous certaines conditions qui sont :

- Le but poursuivi doit être autre que le seul partage des bénéfices,
- La gouvernance doit être démocratique avec la participation des associés,
- Des salariés et des éventuelles autres parties prenantes et les bénéfices de l'entreprise doivent prioritairement être utilisés pour le maintien ou le développement de l'activité.

En Polynésie française, il n'existe à ce jour, aucun cadre législatif concernant l'économie sociale et solidaire. Il y a encore peu de connaissances sur ce sujet au Fenua. Toutefois une démarche de prévention sur cette pratique a été mise en place à l'École de commerce de Tahiti depuis la rentrée scolaire 2018.

L'Observatoire national de l'Économie sociale et solidaire, piloté par le Conseil national des CRESS, a étudié les sociétés commerciales qui ont été intégrées à l'économie sociale et solidaire depuis la loi de 2014. En Polynésie, les sociétés à responsabilité limitée (SARL) peuvent intégrer les valeurs de l'économie sociale et solidaire malgré ce vide législatif. Cette absence de réglementation génère des conséquences notamment pour les entreprises qui veulent se lancer. Un capital social minimum de 4 415 247 CPF⁵² est imposé.

Le droit des sociétés applicable en Polynésie est différent de celui applicable en métropole.

Du fait de son statut d'autonomie les Sociétés par Actions Simplifiée (SAS) sont une forme de société commerciale particulièrement bien adaptée à l'économie sociale et solidaire. Cependant il existe des freins à la création de ce type de structure en Polynésie : l'incertitude sur les pouvoirs du directeur Général, le capital social minimum de 37 000 €, alors qu'en métropole il n'y a plus de capital social minimum, et l'obligation de désigner un commissaire aux comptes dès la constitution alors qu'en métropole cela a été supprimé et la désignation du commissaire aux comptes n'est obligatoire que si certaines conditions sont réunies.

L'ensemble de la réglementation sur l'économie sociale et solidaire est inapplicable en Polynésie, mais cette inapplicabilité n'exclut pas pour autant que l'on ne puisse s'appliquer le texte à soi-même. En effet, lorsque l'on constitue une société, la loi des associés est constituée par les statuts, qui sont le texte fondateur de toute personne morale. La seule limite à la liberté de rédaction des statuts d'une

⁵² L'équivalent de 36999 euros

société commerciale résulte des dispositions d'ordre public qui régissent le droit des sociétés et qui figurent dans le code de commerce tel qu'il est applicable en Polynésie.

Au vu de cette double différence, il a fallu composer entre les éléments qui doivent obligatoirement figurer dans les statuts d'une société commerciale et tous les critères métropolitains de l'économie sociale et solidaire, que le porteur de projet souhaitait strictement respecter.

« Food&Cooklab » a retenu comme forme sociale la SARL qui est la forme de société commerciale la plus adaptée pour un jeune créateur d'entreprise, qui ne dispose pas d'une surface financière importante. La fondatrice a inséré dans les statuts de la SARL les caractéristiques de l'économie sociale et solidaire. La rédaction en a été complexe car les statuts de la SARL sont assez encadrés par le code de commerce. Il aurait été plus simple de constituer une SAS, car dans cette forme de société la liberté de rédaction des statuts est très grande, et permet de moduler davantage, notamment au niveau de la direction de la société. Mais la SAS était économiquement inadaptée au projet soumis. Le greffe du tribunal mixte de commerce a accepté d'immatriculer la société, et du fait de cette immatriculation la société a acquis la personnalité morale.

Une réforme du code de commerce de Polynésie française est en projet ce qui ne manquera pas de faciliter la création de nouvelles sociétés.

Il est également à espérer que la Polynésie française se dote dans un futur proche d'une réglementation sur l'économie sociale et solidaire, afin de faciliter la création de personnes morales dans ce domaine car ce dernier est porteur. Les efforts et engagements de ces entrepreneurs de l'économie sociale et solidaire se devraient d'être reconnus par un agrément. En effet, l'État n'est pas sans s'en préoccuper, « La République garantit l'autonomie de la Polynésie française ; elle favorise l'évolution de cette autonomie, de manière à conduire durablement la Polynésie française au développement économique, social et culturel, dans le respect de ses intérêts propres et de l'identité de sa population.⁵³ » (Sénat, 22 octobre 2003)

⁵³ Annexe au procès-verbal de la séance du 22 octobre 2003 du sénat : projet de loi organique portant statut d'autonomie de la Polynésie française, présenté au nom de M. Jean-Pierre Raffarin, Premier ministre, par Mme Brigitte Girardin, ministre de l'Outre-mer.

Malgré cette absence de réglementation sur le territoire, j'ai pu repérer qu'il existe de nombreuses initiatives relevant de l'économie sociale et solidaire.

J'ai interviewé le président de la Fondation Agir Contre l'Exclusion (FACE) de Polynésie qui stipule que, « Ce qui relève à mon sens de l'ESS en Polynésie, concerne tout ce qui est en lien avec les personnes en situation de handicap tels que les ateliers protégés, les APRP, situés sur Tahiti. En effet, certains nombres d'associations liées au handicap font de l'activité économique telle que Huma Mero spécialisé en menuiserie, Turuma dans l'entretien de parc et jardin. Tout ça c'est de l'activité économique solidaire, donc à mon sens ça relève de l'ESS. »

3. Le développement local

Au cours de ma formation théorique, la notion de développement faisant l'objet de plusieurs modules, j'en rapporte ici différents éléments : responsabilité éthique des multinationales, collectivités locales et développement durable, développement durable et modèles économiques alternatifs. La question du développement est centrale. « Présenté comme un mode de développement alternatif, le développement local traduit la volonté d'augmenter l'efficacité des politiques publiques en les rapprochant des agents concernés, principalement des acteurs locaux⁵⁴. » Tout à fait séduite par ces apports théoriques, je les ai d'autant plus appréciés qu'ils se sont présentés tout à fait à propos pour me conforter dans ma perspective personnelle de stage, c'est-à-dire l'idée prédominante chez moi d'aller confronter sur le terrain des connaissances abstraites à des réalités concrètes.

Historiquement parlant, la notion de développement apparaît dans les années 1930 dans le cadre de la coopération française en Afrique. Le développement à la base peut se définir comme étant « un processus par lequel une société, à un moment de son histoire, s'organise pour une meilleure mobilisation et une meilleure utilisation des ressources et forces dont elle dispose, en vue d'atteindre un état jugé meilleur par elle-même car c'est un développement centré sur les besoins fondamentaux des populations et sur leur propre capacité d'organisation. »

⁵⁴ ANGEON, V., & CALLOIS, J. M. (2013, 31 janvier). Fondements théoriques du développement local : quels apports du capital social et de l'économie de proximité ? Récupéré le 31 juillet, 2019, de <https://journals.openedition.org/ei/890#quotation>

Depuis les années 60, le développement local apparaît comme une démarche novatrice de développement. En effet, sa concrétisation dans les pratiques de développement passe nécessairement par une inscription territoriale. Cela suppose, d'une part, une certaine reconnaissance de l'existence de différenciations et de disparités spatiales et, d'autre part, que les leviers d'action peuvent être entrepris à l'échelle territoriale, voire relever d'initiatives locales.

Il semblerait que la configuration contemporaine de la Polynésie française puisse se prêter à la mise en application d'une telle théorie. En effet, je peux constater qu'il existe sur le territoire trois associations d'aide à l'insertion : Te U'i Rau à Faa, Piré et Moorea, Arii Heiva Rau à Papetoai, Tamanui à Papara qui font travailler des personnes en situation de grande exclusion sur des contrats à durée déterminée d'une journée. Ils font tous les trois de l'entretien de parcs et jardins.

Les auteurs Valérie Angeon et Jean-Marc Callois écrivent, « Le développement est couramment analysé comme un processus de transformation et d'évolution de long terme. Le terme local renvoie à la notion de territoire. S'interroger sur le développement local revient à appréhender la question de l'échelle pertinente à partir de laquelle s'opèrent ces transformations. S'interpeller de cette manière invite à considérer le territoire dans ses multiples dimensions : politique, administrative, identitaire, culturelle, de conduite d'actions⁵⁵. »

C'est Riadh Bechir, doctorant en sciences économiques, qui, également, définit le développement comme « un processus par lequel un pays est capable de connaître une croissance durable, autonome et convenablement répartie entre groupes sociaux et entre individus. Il correspond à la satisfaction des besoins fondamentaux de l'homme est un processus cumulatif de long terme⁵⁶. »

De plus, tout développement présente également une dimension éthique et sociale. Sen, prix Nobel économie en 1999 introduit la dimension éthique dans la notion de développement. Chaque homme a droit à la dignité. C'est le principe de la dignité de la personne humaine selon lequel un être humain

⁵⁵ ANGEON, V., & CALLOIS, J. M. (2013, 31 janvier). Fondements théoriques du développement local : quels apports du capital social et de l'économie de proximité ? Récupéré le 31 juillet, 2019, de <https://journals.openedition.org/ei/890#quotation>, p19-50

⁵⁶ BECHIR, R. (2009, 9 janvier). La notion de développement ; vers une application durable. Récupéré le 25 juillet, 2019, de <https://cdurable.info/La-notion-de-developpement-vers-une-application-durable,1437.html>

doit être traité comme une fin en soi. Ce principe est fondamental dans le cadre de la coopération, car il impose le respect de l'autre, de ces différences, de ces valeurs.

Au sein de « Food&Cooklab » l'axe principal du projet porte sur le développement du territoire au moyen de ce qui façonne ce territoire tel que l'agriculture et des acteurs qui participent à l'aménagement de ce territoire, habitants et touristes. Le projet vise à rapprocher des acteurs aussi différents que les producteurs, les particuliers et les touristes autour d'une idée simple « l'alimentation et le terroir ».

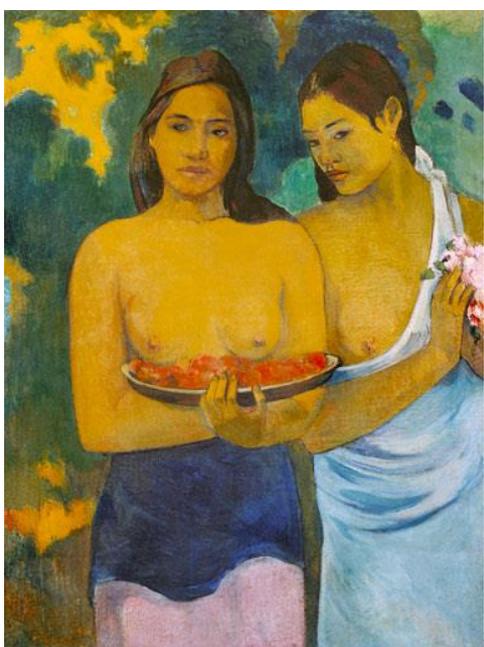
Le développement local passe par la valorisation des ressources et la ressource fondamentale et incontournable est la nourriture.

La nourriture est un point de convergences, elle rassemble, oblige la rencontre et intéresse. C'est un bien culturel que l'on protège jalousement mais que l'on a plaisir à mettre en avant, c'est une fierté que chaque communauté cultive. Le projet veut réunir des individus et crée les moyens d'échange et de partage autour de préoccupations sociales, environnementales, de santé publique, sociétales.

En transformant des produits de qualité, on crée une offre « terroir » identifiés comme appartenant au terroir et écologiquement positifs.

Dans le journal local Tahiti info, en octobre 2018 le président de la MGEN écrit que « les entreprises sociales et/ou solidaires sont des entreprises qui cherchent à concilier solidarité, performance économique et utilité sociale et appliquent les valeurs de l'économie sociale et solidaire. Ces structures, souvent créées sous la forme d'association, de coopératives ou de mutuelles, ont mieux résisté à la récente crise économique et financière. En métropole, le mois de novembre est le mois de l'ESS. Les porteurs de projets peuvent notamment soumettre leurs projets à cette période. Des prix de l'ESS permettent ainsi de distribuer des récompenses aux porteurs de projets soutenant l'innovation sociale. C'est la raison pour laquelle, les dirigeants de la MGEN s'intéressent à PRISM, l'incubateur de la CCISM. »

En effet, au sein de la Chambre de Commerce et de l'industrie, des Services et des Métiers, PRISM accompagne les entrepreneurs les plus innovants de Polynésie en leur fournissant un espace de travail, un suivi personnalisé et un réseau d'entrepreneurs. Cet incubateur de projet a permis à la startup « Alterocean » de se lancer. « Food&Cooklab » s'inscrit-il dans un processus de développement local et se présente t'il comme un projet susceptible de réaliser une amélioration ? Et plus précisément une forme d'amélioration qui devrait permettre de redonner la possibilité à tous de mieux manger et aux producteurs de mieux produire et de mieux gagner. La cuisine à base de produits locaux pouvant constituer une porte de découverte culturelle au travers d'expériences culinaires riches d'échanges et de partage. Paul Gauguin écrit que « cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large. »



57

C'est dans ce contexte, composé à la fois de connaissances théoriques et de réalités de terrain que, dans la cadre de mon programme d'études, j'ai abordé mon stage. Après avoir présenté les données actuelles, en matière d'économie sur l'île de Moorea, je vais donc maintenant m'appliquer à démontrer que cette économie sociale et solidaire peut tout à fait constituer une alternative adaptée, favorable, satisfaisante au développement de cette collectivité d'Outre-Mer. Une alternative adaptée c'est-à-dire censée, logique, cohérente, favorable c'est-à-dire produisant des effets positifs et satisfaisante à savoir apporter un meilleur équilibre.

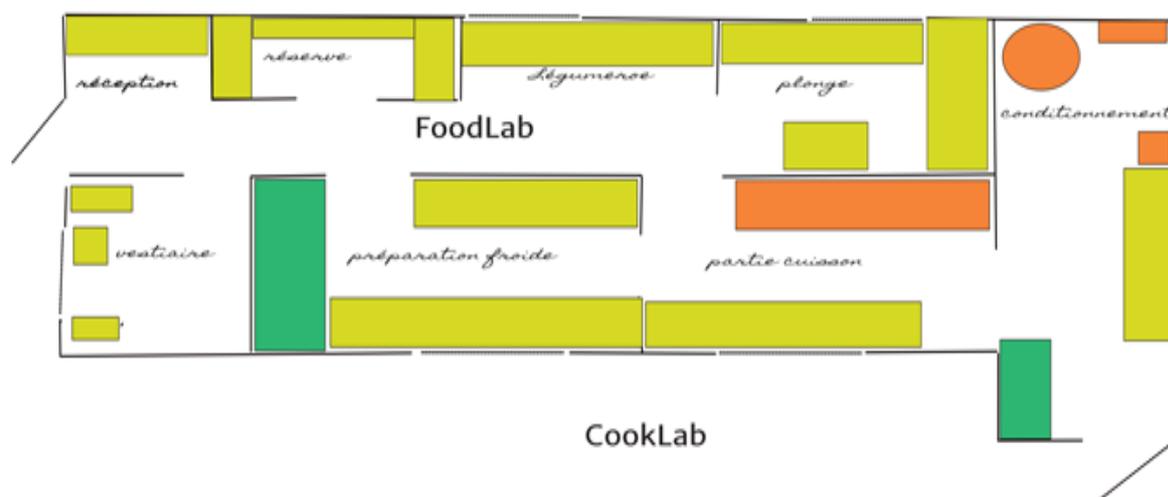
⁵⁷ GAUGUIN Paul, *Deux femmes tahitiennes*, Huile sur toile. 1899

III. L'économie sociale et solidaire, atout pour la Polynésie ?

« Food&Cooklab » propose de lier activités de production et activités touristiques qui s'articulent autour d'une offre de solutions de créations de valeurs ajoutées dans le secteur primaire et de tourisme culinaire durable. L'objectif est double : il s'agit de favoriser l'adhésion de tous au projet et de proposer des perspectives adaptées au contexte local, c'est-à-dire une offre diversifiée composée de deux espaces de production et d'un espace de travail. En présence de telles données, il semblerait que l'économie sociale et solidaire puisse correspondre aux valeurs de l'entreprise « Alterocéan » elle-même porteuse du projet « Food&Cooklab ».

1. L'économie sociale et solidaire : une alternative adaptée

a. Le Foodlab



58

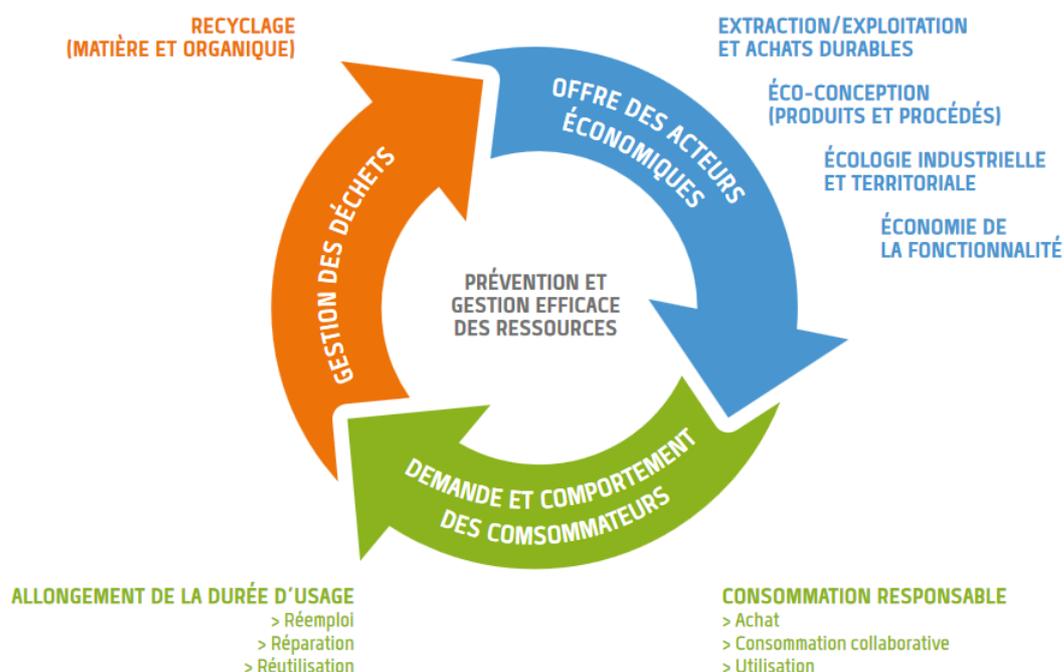
L'alimentation constitue un sujet complexe qui renvoie à de multiples enjeux d'ordre économique, social, sociétal, environnemental... Tous ces aspects sont liés, c'est pourquoi il est nécessaire d'adopter une vision transversale de la problématique. Pour cela, il est essentiel d'associer au projet des acteurs de différents secteurs et organismes de façon à développer une représentation des enjeux et des attentes la plus complète possible.

⁵⁸ Éléments issus du Business plan de l'entreprise « ALTEROCEAN »

« Le Foodlab » est un laboratoire culinaire, équipé aux normes, pour la préparation et la conservation de produits afin de permettre aux producteurs de transformer leurs produits et d'offrir aux personnes sans emploi l'opportunité de consolider une activité dans le secteur alimentaire.

Un tel projet incarne la notion d'économie circulaire, c'est-à-dire une économie visant à remplacer une économie linéaire consistant à extraire, fabriquer, consommer et jeter en appelant à une consommation sobre et responsable des ressources naturelles et des matières premières primaires, en l'occurrence ici les produits locaux. La conception circulaire, d'usage dans les îles polynésiennes, enseigne à maîtriser le choix des matières premières, à les consommer raisonnablement, à les réemployer et les recycler. La conserverie est à ce titre un très bon exemple de process de conditionnement et de réemploi grâce aux bocaux en verre. L'atelier d'aide à la transformation est destiné aux producteurs, de ce fait, la quasi-totalité des produits transformés provient des faapu environnants et seront proposés en circuits courts réduisant, de facto, les transports. La réduction des déchets, la part des déchets ultimes sont réduits dans la mesure où les produits mis en œuvre sont soit produits localement, soit prélevés dans les parcelles autour et transportés en cagette. Le compostage est un moyen de valoriser les déchets végétaux et d'enrichir les cultures.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE 3 domaines, 7 piliers



59

⁵⁹Selon l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

A cette notion d'économie circulaire vient s'ajouter la notion de l'économie de la fonctionnalité. En effet, d'après le Ministère de la Transition écologique et solidaire, l'économie de la fonctionnalité se présente comme « un système privilégiant l'usage plutôt que la vente d'un produit. Elle vise à développer des solutions intégrées de biens et services dans une perspective de développement durable. ⁶⁰» A ce titre, la mise à disposition de l'atelier intègre à la fois à une démarche collaborative une économie de moyens. Ainsi, en Polynésie française la pression foncière, l'étroitesse du marché et l'ampleur des investissements incitent plutôt au regroupement et à la mise à disposition qu'à la multiplication de sites. Au sein du projet « Food&Cooklab » les producteurs accèdent librement à l'atelier et louent l'usage du bien. Ce modèle est celui des solutions intégrées où le bénéficiaire accède à un lieu, à une qualité de service, un accompagnement et un appui à la commercialisation et à la distribution.

b. Mon enquête, une intervention probante

M'inscrivant moi-même en tant que stagiaire et agent actif dans ce projet, j'ai réalisé un questionnaire à destination des producteurs et pêcheurs susceptibles d'être concernés par ce laboratoire. Ce questionnaire a pour objectif de mieux identifier les besoins et les attentes du secteur primaire c'est-à-dire la pêche, l'élevage et l'agriculture ainsi que celles des consommateurs. Ce que je cherche à savoir c'est si ces producteurs souhaitent s'engager dans le processus de transformation et de conservation de produits locaux afin de dégager un meilleur revenu tout en limitant les pertes alimentaires. Je me concentre sur cette nouvelle mission. Pour ce faire, pendant plusieurs jours j'arpente sous une chaleur de plomb faite de degrés et d'humidité, des kilomètres à pied à la recherche de vendeurs de bananes, ananas, papayes, urus⁶¹... aux abords de la route centrale...loin des clichés, cocotiers et farniente sur les plages de sable blanc que s'appliquent à nous diffuser les médias publicitaires des paradis artificiels !

A ce premier objectif, s'en ajoute un autre qui est de sensibiliser le monde agricole à l'intérêt de l'économie sociale et solidaire. En effet, en cherchant à connaître la situation actuelle des agriculteurs, il s'agit également de repérer les raisons des manques de valorisation de ces mêmes produits locaux.

Bien équipée pour me défendre de la « rigueur » du climat, casquette, bien chaussée, gourde remplie et smartphone en poche, ayant au préalable repéré la position des marchands ambulants, je prends la

⁶⁰Issu du site du Ministère de la Transition écologique et solidaire

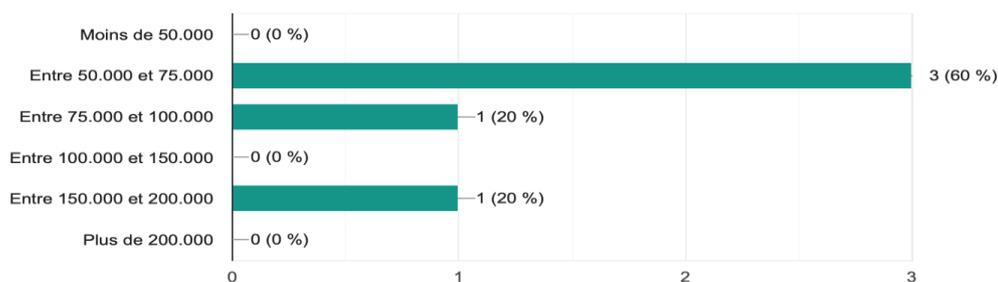
⁶¹ Le uru est le fruit de l'arbre à pain

route en direction de Maharepa, lieu de concentration des commerces et des services au sein duquel fourmille une certaine densité de population. Je sais en effet que c'est là que j'ai le plus de chance de rencontrer le public que je cible dans mon enquête. Effectivement, mon intuition se révèle fondée. Aux abords de la route sur Moorea, quelques vendeurs et vendeuses s'occupent en attendant le client. J'entre spontanément en communication avec eux, me présente en précisant qui je suis et mon statut de stagiaire au sein de l'entreprise « Alterocéan » ainsi que la raison du contact que je souhaite établir avec eux. Je suis chaleureusement reçue, invitée à m'asseoir près d'eux, la conversation s'ouvre à partir d'un tutoiement culturel. Ils se disent ravis que je sois disponible aux échanges et à la discussion et il me semble effectivement qu'un lien se construit qui va peut-être permettre d'aboutir à une meilleure sensibilisation de mon projet et surtout de la raison pour laquelle je suis venue les trouver. A l'issue de cette première rencontre satisfaisante pour moi, de plus en plus confiante, je réitère ma démarche les jours suivants. Quatre femmes et deux hommes se prêtent à mon interview, que je retranscris simultanément sur mon smartphone, en prenant conscience que je fais se rencontrer deux mondes, un monde artisanal ancré dans une culture ancestrale et un monde industrialisé dominé par la technologie.

Les résultats de cette enquête indiquent que ces Polynésiens habitent et travaillent sur Moorea. La plupart ont entre 18 et 30 ans et sont des professionnels de l'agriculture. Ils déclarent travailler en moyenne huit heures par jour. Ils affirment gagner entre 50.000⁶² et 70.000 francs par mois et souhaitent pour la plupart augmenter leur revenu.

Que représente vos revenus agricole par mois?

5 réponses



63

La majeure partie de leur production sont des fruits tels que les ananas et les bananes. Les enquêtés déclarent avoir entre 5 et 10% de perte de leur production, qu'ils jettent ou distribuent à l'entourage chaque semaine, ceci n'étant pas vraiment une perte dans la mesure où les invendus sont donnés à

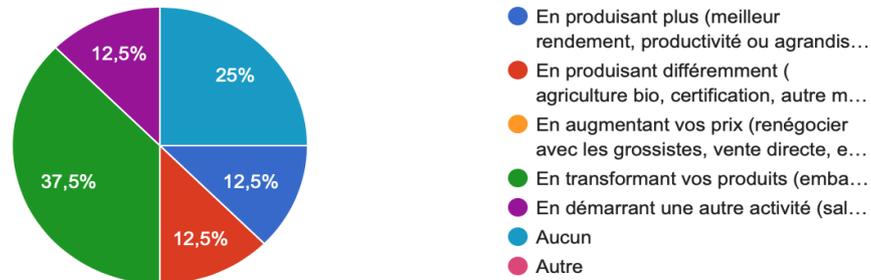
⁶² Correspond à 419 euros.

⁶³ Issu du questionnaire que j'ai réalisé et se trouvant en annexe de ce mémoire.

l'église ou à la famille, ce mot de « perte » ne pouvant alors s'appliquer qu'à la notion de manque à gagner.

Comment imaginez-vous augmenter vos revenus ?

6 réponses



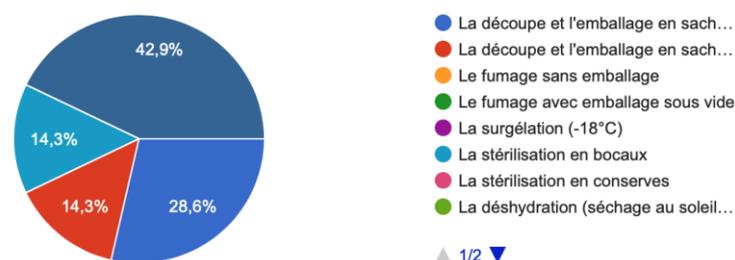
64

37,5% des personnes interrogées pensent que la meilleure méthode serait de faire de la transformation et de la fabrication de produits conservables et 25 % d'assurer un meilleur rendement de leur production.

Parmi les pratiques de transformation déjà réalisées, 42,9 % des personnes interrogées attestent n'avoir jamais pratiqué la transformation tandis que 28,6 % ont essayé la découpe et l'emballage en sachet plastique. 50% des participants veulent vendre des produits transformés, à raison de cinq heures par semaine, comme les fruits ou les légumes, pour augmenter leur revenu.

Parmi les méthodes de transformation, lesquelles avez-vous déjà essayées ?

6 réponses



⁶⁴Ibid, Issu du questionnaire

Le principe même de la transformation ne leur est pas inconnu, ils le pratiquent de manière familiale mais uniquement dans le cadre d'une économie domestique. Un paradoxe se dessine ici : alors qu'ils sont conscients qu'il est dommage qu'il y ait de la perte, ils ne se voient pas devant fournir un effort supplémentaire pour y remédier dans la mesure où ils estiment avoir suffisamment d'argent.

Une autre difficulté pour adhérer au projet de transformation est l'absence de main d'œuvre supplémentaire pour pratiquer cette démarche.

Je me rends compte que mon enquête déclenche chez eux des représentations nouvelles concernant leurs perspectives d'avenir. En effet, 50 % des personnes interviewées se décideraient à utiliser ce service avec un coût intéressant et ne nécessitant pas de démarches administratives. De plus, 33,3% des personnes intéressées par la transformation le sont également par la formation aux différentes techniques de conservation. Quatre personnes interrogées sur six se sentent prêtes à payer tous les mois l'entreprise « Alterocéan » pour utiliser ses services.

Si cette enquête m'a ouvert la voie à un contact direct avec les agriculteurs, encouragée par la qualité de nos échanges, je choisis de développer ma démarche « d'aller-vers » en projetant d'aller les rencontrer en direct sur leurs exploitations.

c. Dans le « faapu »

Constatant l'intérêt porté à la transformation des produits locaux et afin de poursuivre cette démarche « d'aller-vers » et d'être au plus près des agriculteurs, je décide de contacter la cheffe d'antenne de la Direction de l'Agriculture (DAG) de Moorea. La DAG a pour fonction de participer au développement des archipels en mettant en valeur les ressources agricoles et forestières, en favorisant le développement économique de l'agriculture et de la forêt, tout en contribuant au renforcement des capacités de production durable. J'obtiens un rendez-vous à la DAG avec Eliane Garganta qui est en charge du développement et qui connaît les producteurs de l'île.

Celle-ci se trouve déjà sensibilisée au projet « Food&Cooklab », la responsable du laboratoire culinaire ayant auparavant contacté la DAG dans l'intention d'obtenir une subvention et n'hésite pas à coopérer elle-même en me communiquant les coordonnées téléphoniques d'une dizaine de producteurs.

La communication par mail n'étant pas pleinement utilisée à Moorea, je prends contact avec les producteurs par téléphone afin d'échanger sur le projet. Ces derniers se montrent réceptifs et je me propose alors de venir les rencontrer sur leur lieu de travail, dans les « faapus »⁶⁵.

Une nouvelle aventure s'offre à moi. Les rendez-vous pris, me voici en route, avec une voiture cette fois-ci, car il me faut faire le tour de l'île, ce qui représente une soixantaine de kilomètres.

J'ai rendez-vous avec Théophile, un agriculteur propriétaire d'une grande exploitation de divers fruits et coprah⁶⁶.

Sur les maisons, il n'y a pas d'indication chiffrée comme on peut en avoir en Métropole. Je dois partir d'un point kilométrique et tourner sur la piste qui correspond aux informations que j'ai reçues. Je m'enfonce dans la nature verdoyante de Moorea, sur des pistes en terre, faites de nids de poule et creusées par les pluies diluviennes qui sévissent ici. Je serpente à travers la montagne sans possibilité de communication, car cette partie de l'île n'est pas couverte par le réseau électrique ni téléphonique. Je finis par tomber sur un gué rempli la veille par la pluie tropicale. Je décide de continuer à pied car mon véhicule est ancien et cela risquerait de l'endommager. Au loin, protégée par des banians, j'aperçois une maison en tôle. Je m'y rends afin de rencontrer le propriétaire. A ma grande surprise, je tombe nez à nez avec Temarii, un horticulteur rencontré lors d'une réunion associative du Système Participatif Garantie biofetia (SPG biofétia) auquel je participe chaque mois. Temarii m'accueille chaleureusement et me fait visiter son exploitation en cours de reconversion en agriculture biologique. Je lui explique ma démarche et l'invite à une rencontre au laboratoire de transformation alimentaire à Pao Pao. J'apprends que Théophile habite plus bas dans la vallée. Me voici repartie dans mes pérégrinations. Je m'aventure dans son faapu où poussent des centaines de goyaviers, avocatiers, cocotiers et bananiers. C'est un véritable paradis de fruits, perdu au beau milieu de la forêt tropicale. Théophile est content de me présenter son faapu. Peu de femmes, métropolitaines qui plus est, viennent ici, je comprends rapidement pourquoi...les moustiques et les nonos⁶⁷ se font un malin plaisir à piquer jusqu'au sang. Théophile sourit... Je le convie à la prochaine rencontre au chantier et le remercie de m'avoir consacré du temps.

⁶⁵ Signifie champs, jardin en Tahitien

⁶⁶ Albumen séché de la noix de coco

⁶⁷ Petite mouche noire un peu bossue qui pique dans la journée et particulièrement quand le temps est beau et calme et dont la piqûre provoque d'horribles démangeaisons.

Selon un scénario pratiquement identique, je rencontre une dizaine de producteurs dans leurs faapus qui sont désireux d'en savoir plus sur le laboratoire et sur ce nouveau concept pour eux qu'est l'économie sociale et solidaire.

d. En quête de savoir

Dans l'espoir de réunir le plus de monde possible, j'organise un soir de semaine une réunion de présentation sur le chantier du futur laboratoire. Cette réunion nécessite une préparation afin de transmettre et partager du savoir et de l'information.

Dans un premier temps, je réalise deux PowerPoint qui servent de support visuel à ma présentation, l'un expliquant la rencontre du jour en associant exercices d'intelligence collective et démarche participative, l'autre spécifique à l'économie sociale et solidaire. Ces informations visent à montrer comment un concept, l'économie sociale et solidaire, peut devenir un outil d'amélioration, pour les producteurs, de leur condition de vie. Les deux PowerPoint seront projetés sur un des conteneurs du chantier.

Le bâtiment propose une activité de conserverie destinée aux producteurs, une salle de formation et de repas ainsi qu'une cuisine équipée pour les activités de tourisme culinaire. Tout est encore en travaux et il est difficile de s'imaginer en l'état actuel le lieu terminé et équipé.

Pour aider les agriculteurs à s'approprier le laboratoire, je m'applique à dessiner, sur du carton, une signalétique à base de pictogrammes et de verbes d'action afin de favoriser la visualisation des futurs locaux. Je crée un itinéraire concret, stimulant en montrant que ce lieu est destiné à être utilisé par eux. En effet, cela peut les aider à se projeter dans l'avenir.

Je prévois de terminer la rencontre par une collation de produits frais et locaux... de quoi donner envie à certains...



Le jour programmé arrive. J'ai négocié avec la Mairie de Pao Pao des chaises pour la rencontre. Les producteurs sont au rendez-vous. C'est une première étape réussie car cela montre qu'ils ont été sensibles à ma démarche « d'aller-vers » sur leur lieu de travail créant un début de lien. Je les sens réceptifs à l'écoute et désireux d'en savoir plus. Je propose de commencer la réunion par une visite de l'intérieur du laboratoire. La déambulation dans les locaux est une activité concrète car elle permet d'expérimenter réellement l'organisation du lieu.

De retour sur la terrasse, chacun prend place sur une chaise et je débute, debout devant eux, mon atelier d'intelligence collective. Chacun se présente à tour de rôle, tout le monde ne se connaît pas.

La démarche participative permet l'implication directe des personnes concernées par le projet dans l'information, la réflexion, les débats, et les décisions, pour tous les points qui les concernent directement. Il s'agit d'amener les producteurs à réfléchir, proposer, débattre, prendre des décisions, pour prendre en main l'orientation de leur projet de transformation et de cuisine saine. La démarche participative vise en quelque sorte à réinvestir le pouvoir de proposer et de décider pour permettre d'aller dans le sens de la responsabilisation de chacun.

C'est considérer que la parole de tous est importante, que le respect des uns et des autres est fondamental, qu'il n'y pas de bonne parole construite d'avance. Que pour décider ensemble, la codécision et la prise de décision par consentement sont à favoriser. Qu'au-delà des paroles, il y a des actes, des applications concrètes, ces résultats collectifs sont obtenus grâce à l'acceptation consentie de règles communes permettant ces échanges productifs.

Le public est à l'écoute, chacun pose, à tour de rôle, des questions, propose ses idées, des suggestions d'utilisation du laboratoire.



Heureuse d'avoir réussi à captiver l'attention je propose de terminer cet échange autour d'un buffet préparé pour l'occasion.

Il ne m'a pas été possible d'évaluer sur le long terme l'effet de cette rencontre car le lieu est toujours en chantier et ne peut pas encore être opérationnel. Cependant, il m'est possible de considérer que celle-ci a pu contribuer, à un horizon plus ou moins proche à un avant-goût, en quelque sorte, l'eau à la bouche.

e. Analyse

Si le projet initial concerne l'optimisation du traitement des richesses naturelles, soit le point de vue économique, il se décline également en terme éducatif.

➤ Les PowerPoint

Cette rencontre, riche en échanges, première étape essentielle à l'élaboration d'un travail en commun, est l'occasion pour les producteurs de voir et de comprendre le projet dans son ensemble. Les supports que j'ai mis en place ont correspondu à une forme d'argumentation qui venait soutenir mon objectif initial qui était de les convaincre.

A travers cette rencontre, j'essaie de faire vivre les valeurs qui, lesquelles en tant que porte-parole de l'économie sociale et solidaire, m'animent : adaptabilité, écoute, respect des cultures et transmission de savoir et d'information. De ce fait, je m'inscris dans une démarche de pédagogie. En effet, mon objectif est de convaincre et de persuader les agriculteurs d'adhérer au principe de l'économie sociale et solidaire. C'est dans ce sens que j'ai construit mon message pédagogique. Je me suis posée comme enseignante. De mon point de vue, j'ai conçu une démarche de formation argumentée en ayant pour objectif de convaincre et de persuader ce public d'adhérer au principe de l'économie sociale et solidaire à travers des arguments rationnels. Pour cela j'ai construit mon message pédagogique autour de deux supports informatiques qui visent à faire comprendre comment un concept, l'économie sociale et solidaire, peut devenir un outil d'amélioration des conditions de vie et d'approfondissement de sens d'une activité : améliorer le sens même du travail et améliorer les revenus donc travailler avec un sens approfondi. Puis c'est se valoriser soi-même en valorisant ce que tout travail permet de produire.

J'ai été jusqu'à déclencher une remise en cause des représentations et favoriser l'éveil d'une nouvelle dimension possible de leur travail. Je me suis posée en enseignante en transmettant informations, réflexions éthiques ou philosophiques. J'ai essayé d'agir sur les producteurs dans la bienveillance de transmission d'une pensée métropolitaine.

➤ La communication verbale

La communication verbale constitue également un outil adapté de persuasion. Moi, jeune femme parisienne stagiaire, je viens trouver des producteurs à Moorea sur leur lieu de travail, porteuse d'une idéologie incarnée par « Food&Cooklab », donc susceptible de leur être étrangère, et je constate que le langage fonctionne. En effet, porteuse d'un savoir, d'un ensemble de connaissances, d'une conviction qui peuvent leur être bénéfique, ces producteurs se révèlent réceptifs à cette forme de proposition qui est de les sensibiliser aux avantages d'une économie alternative.

➤ Un croisement de points de vue

Tout d'abord, du point de vue des producteurs, se manifeste un premier étonnement du fait que la Métropole prenne l'initiative « d'aller-vers », en l'occurrence vers cette problématique complexe de malnutrition, d'importation et de désintérêt des produits locaux. Dans cet étonnement intervient également la dimension de l'estime de soi dans la mesure, où de leur point de vue, si c'est une jeune

femme qui vient à leur rencontre c'est donc qu'ils constituent un centre d'intérêt, et pour eux-mêmes, et pour leur propre territoire.

De plus, de mon point de vue, en passant plusieurs mois sur cette île et en y multipliant les déplacements, j'ai remarqué le contraste entre les clichés que la publicité nous montre pour éveiller et attiser nos fantasmes et stimuler nos envies de consommation, un paradis artificiel fait de farniente sous les cocotiers et la réalité de terrain faite de pauvreté, de misère, d'une vie réduite à l'état de survie. Cependant, au-delà de ce constat, j'ai été touchée par la bienveillance chaleureuse et le sens de l'entraide qui animent les Polynésiens au quotidien. Malgré ses difficultés, ce peuple manifeste une satisfaction de vivre, sans aucune préoccupation de représentation.

Enfin, à ces deux points de vue déjà exposés, s'ajoute un troisième qui est la confrontation de toutes ces impressions avec ma feuille de route en tant que stagiaire, c'est-à-dire que je ne peux pas me laisser aller à mes seules impressions puisque je suis ici dans le cadre d'un projet de stage et d'une mission à accomplir. Entre autres axes de travail inscrits dans mon projet de stage, il s'agit d'amener les Polynésiens à prendre en considération la nature et ce qu'elle offre en leur permettant l'accès à un meilleur traitement des richesses naturelles, ce qui constitue une complémentarité entre point de vue écologique et point de vue économique. En d'autres termes, leur faire prendre conscience de la nécessité d'une meilleure alimentation.

Au final, l'économie sociale et solidaire peut être considérée comme une alternative adaptée à la Polynésie en ce sens où elle correspond à la gestion sur place des ressources locales, où elle s'appuie sur des dispositifs à dimension humaine et où elle s'articule sur la pratique ancrée dans la culture, de la solidarité, qu'eux-mêmes nomment « charité ».

« La charité est une notion de don et de contre don. Faire la charité c'est attendre un retour de l'autre sous la forme d'un remerciement ou d'une gratitude. Par exemple les personnes qui font la charité à la sortie de la messe, donnent la pièce parce que sinon elles n'iront pas au paradis. La logique de la charité chrétienne est celle-ci : tu dois être charitable avec l'autre pour t'ouvrir les portes du paradis. Il y a un retour qui est attendu. La solidarité n'impose pas cela. C'est un travail personnel. Je suis solidaire parce que cette situation m'est insupportable. Je n'attends pas quelque chose de l'autre, j'attends quelque chose de moi-même.

L'économie sociale et solidaire se rapproche donc de la solidarité. Il y a un échange qui n'est pas un échange de « je suis au-dessus et toi tu es en dessous ». C'est un échange d'acteurs économiques.

Certes je suis en difficulté mais je travaille, je produis de la richesse et cette richesse je la partage avec toi. » (Extrait de l'interview réalisé par moi-même du directeur de la Fondation d'Agir Contre l'Exclusion de Polynésie).

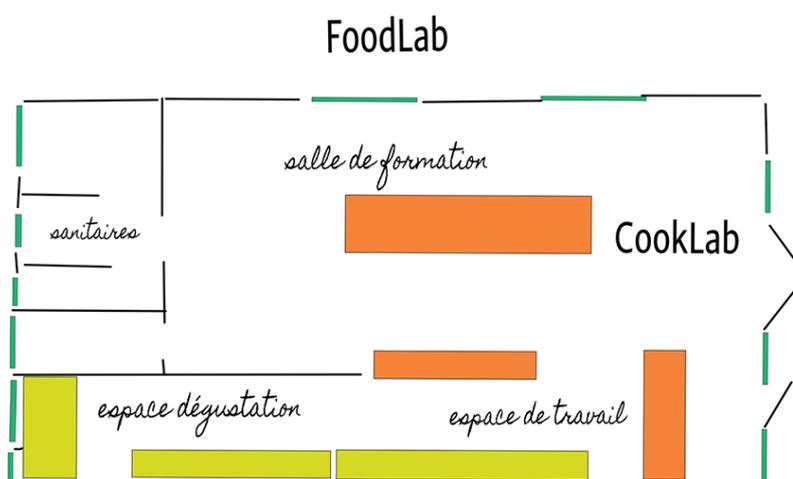
En plus, d'être adaptée à une telle situation, l'économie sociale et solidaire dans ce qu'elle peut générer de perspectives d'avenir se présente également comme une alternative favorable.

2. L'économie sociale et solidaire, une alternative favorable

Selon des études économiques sur les circuits courts alimentaires demandées par le Ministère de la transition écologique et solidaire, « Consommer autrement, c'est choisir des biens ou des services non seulement en fonction de leur prix, de leur qualité technique ou de leur marque, mais aussi pour la qualité sociale et environnementale de leur mode de production. Il s'agit de se transformer en « consomm'acteur » conscient du modèle économique que ses choix de consommation favorisent. Car, si cette façon de consommer « responsable » transforme nos habitudes de vie, elle modifie aussi notre manière de produire. La mise en place des circuits courts, en rapprochant les lieux de production des lieux de consommation, ou encore le développement de filières industrielles écologiques, comme dans le bâtiment ou l'agriculture, constitue autant d'exemples de transformation de notre modèle économique. Les entreprises de l'économie sociale et solidaire sont particulièrement impliquées dans ces transformations notamment, dans le domaine de l'alimentation.⁶⁸ »

Intégré au Foodlab, laboratoire de transformation alimentaire destiné aux producteurs afin de valoriser leurs produits locaux, le Cooklab se présente comme une cuisine équipée permettant aux touristes ou aux personnes désireuses d'apprendre ou de parfaire leurs pratiques culinaires polynésiennes, de devenir chefs en herbe !

a. Le Cooklab



69

⁶⁸ Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire. (2017). *PROSPECTIVE Économie sociale et solidaire : les circuits courts alimentaires.* Récupéré sur https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/directions_services/etudes-et-statistiques/prospective/PIPAME-circuits-courts-alimentaires.pdf

⁶⁹ Éléments issus du Business plan de l'entreprise « ALTEROCEAN »

Dans l'optique de mieux produire c'est-à-dire construire des modèles alimentaires résilients et augmenter les revenus des producteurs, mieux consommer en valorisant l'autonomie alimentaire tout en accompagnant le changement alimentaire vers une consommation responsable, « Food&Cooklab » propose des ateliers cuisines pour les touristes séjournant en Polynésie.

➤ Le tourisme en Polynésie

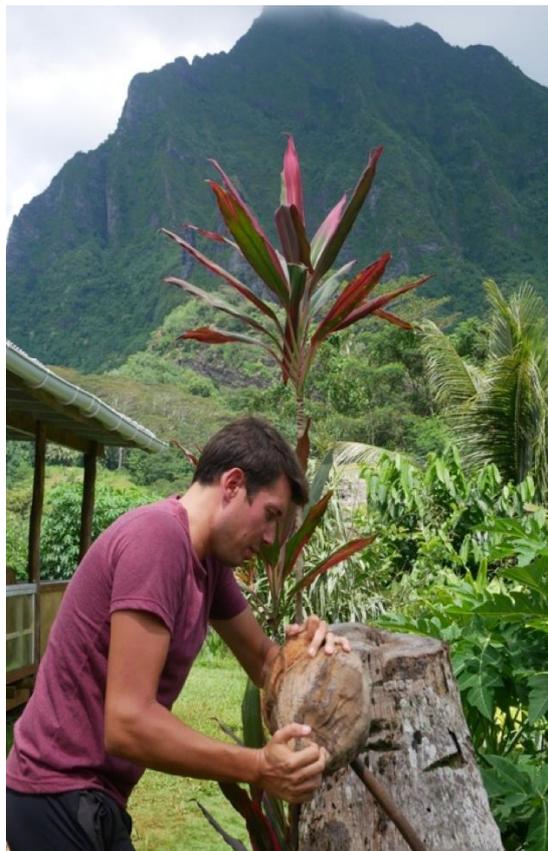
A Tahiti, l'offre culturelle est insuffisante et non durable. Il n'y a pas de tourisme durable. La notion de tourisme durable ou solidaire n'est pas véritablement ancrée dans le paysage polynésien. Ces notions de durabilité qui recouvrent l'idée de respect, de préservation et de mise en valeur des ressources ou encore de solidarité, qui veut s'inscrire dans une logique de développement des territoires et une répartition plus équitable des ressources générées sont peu valorisées. Le tourisme de « luxe » capte l'essentiel de la clientèle touristique notamment pour l'hébergement où les hôtels, tous confondus vendent chaque jour 1600 chambres réparties comme suit : 1116 en hôtel de « luxe » (4-5 étoiles), 402 en hôtel « grand tourisme » (3 étoiles) et 81 en hôtel de « tourisme » (2 étoiles). Le groupe Sofitel (Moorea) s'engage avec « Planet 21 », une charte du groupe ACCOR à conduire des actions en faveur du développement durable (17/21 de la charte). Le groupe SPM « Pearl Beach Resort » s'engage en faveur du développement (To'a nui, Reef check), le groupe Intercontinental travaille en partenariat avec l'association de défense de la biodiversité marine « Mana O te Moana ». Le message du Hilton est en revanche plus diffus. A noter qu'aucun hôtel n'est détenteur d'un label international reconnu (Greenglobe, Greenkey).

La pension de famille, plus proche du modèle de développement économique durable, est moins présente et son taux de remplissage est de 28 %. Les touristes, de plus en plus sensibilisés, sont pourtant en attente d'engagements sur le plan du développement durable et de la solidarité. Sur le plan local, il n'existe aucun point de vente organisé (bâtiment) permettant aux touristes de rencontrer les producteurs alimentaires (agriculteurs, pêcheurs, transformateurs). Pourtant les dépenses en moyenne par personne en achat alimentaire sont de 14164 FCFP et 31968 FCFP en restauration sur la durée du séjour (13,2 jours).

La Polynésie a reçu en 2014, 180 602 touristes pour une durée moyenne de séjour de 14,2 jours. Les touristes sont pour 37 % d'origine française, 29,5% originaires d'Amérique du Nord, 9,7 % d'Europe (hors France), 9,5 % du Pacifique (Australie, Nouvelle-Zélande et Nouvelle-Calédonie) et enfin, 3,3 % du Japon et 1,1 % de Chine (autres pays : 9,8 %). A près de 80%, les touristes viennent en Polynésie pour des vacances, visiter la famille, les amis ou encore en voyages de noces. A Moorea, ce sont environ 375 chambres vendues chaque jour pour un nombre total de visiteurs annuel d'environ

105462 dont 13920 sont des « repeat visitors » (2ème visite en Polynésie française en moins de 24 mois). La moyenne des dépenses de séjours touristiques est de 250 500 FCFP, consacrées à 73% pour la restauration et le logement, 12% pour le déplacement et 15% pour le « shopping ».

Le tourisme peut évoluer vers une offre durable, en liant davantage les acteurs du territoire et les touristes en séjour, à travers les valeurs économiques, écologiques et culturelles durables. La Polynésie n'est pas une vitrine muséographique, c'est un pays vivant en perpétuel développement. Bon nombre de pays cités (Pays méditerranéens, Azerbaïdjan, Brésil, Egypte etc.) dans le rapport du tourisme culinaire vendent à grand renfort de marketing (68% conduisent des activités marketing et commerciales) leur patrimoine alimentaire et gastronomique. L'effervescence autour de l'alimentaire est en croissance, 1/3 des dépenses touristiques mondiales sont dévolues à l'alimentation, aussi la cuisine et les produits du lieu de destination sont des incontournables de l'expérience de séjour.



b. Le Cooklab, tourisme culinaire

Dans l'esprit de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 qui a défini les objectifs de la politique de l'alimentation qui doit viser « *à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables* »

Il s'agit de repenser l'activité touristique pour qu'elle soit la plus respectueuse possible de l'environnement naturel et culturel visité, qu'elle privilégie la rencontre et l'échange, et que les bénéfices engendrés soient orientés au profit du développement local. Le tourisme culinaire est une expérience de découverte d'un savoir vivre, qui comprend « *l'expérience, la connaissance de différentes cultures, l'acquisition de savoir-faire et de connaissances sur les qualités des produits et des spécialités culinaires.* » et « *constitue pour certains l'élément central de leur voyage ou pour d'autres un aspect significatif de leur choix.* »⁷⁰

Le tourisme culinaire revêt différentes formes. Pour les organisations touristiques interrogées, l'ordre d'importance en termes de visites est le suivant : festivals, événements (79%), cours et ateliers de cuisine et routes gastronomiques (62%), foires locales (59%), visites de marchés et de fermes (53%) et dans une moindre mesure, les musées (12%).

La cuisine est au centre de notre univers, véritable lieu de vie, de création et de partage. Le Cooklab est un espace de cuisine ouvert où les touristes peuvent participer à différents ateliers, tels des ateliers de découverte au contact de personnes ressources, d'ateliers ciblés sur les pratiques alimentaires, écologiques pour les particuliers et les personnes en difficultés sociales et/ou de santé.

Un espace dégustation animé par les producteurs de Moorea permet d'accéder à l'ensemble des richesses gastronomiques de l'île.

C'est également un espace de travail, proposant des formations de prises en main, des techniques de transformation et d'accompagnement de projets de transformation, création et commercialisation. Le Cooklab propose de se réengager dans une démarche pour mieux manger à partir de ses connaissances et de traditions connues, et l'inscrire dans son agenda du quotidien pour assurer plaisir et santé à tous les repas.

⁷⁰ Business plan « Alterocéan »

c. Au village de l'alimentation et de l'innovation

Afin de développer l'information et la sensibilisation du public aux circuits courts et à la valorisation des produits locaux, la startup « Alterocean » participe au village de l'alimentation et de l'innovation (VAI) courant Mars 2019, porté par une jeune entreprise locale, ASAE⁷¹ Conseil, créée en 2015 au service des institutions, des collectivités, des entreprises, des organisations ainsi que les associations. Son activité est de concevoir et de développer des projets relatifs à l'alimentation, à la santé ainsi qu'au développement durable tout en assurant des conseils de gestion et de conduite de projet.

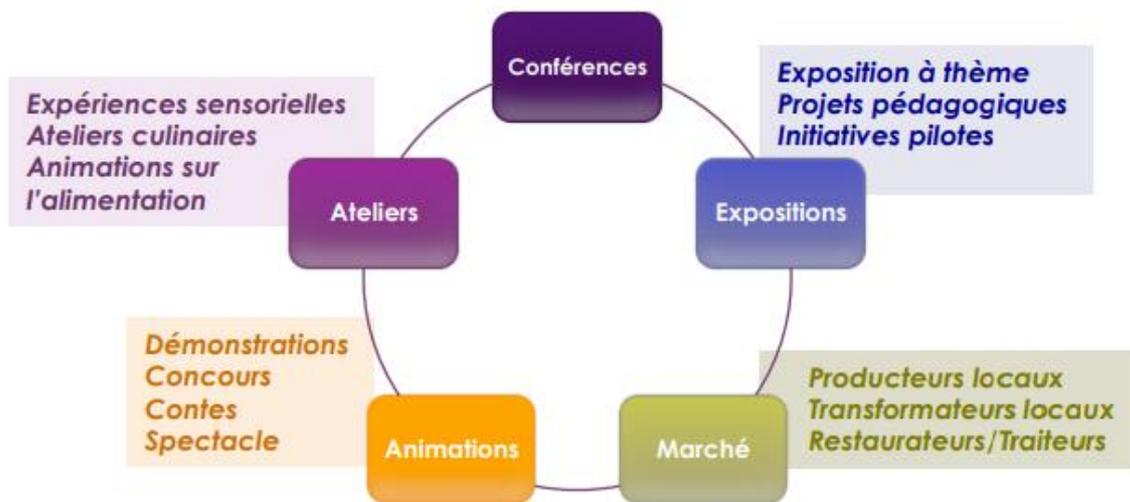
Ce village pédagogique biennal a pour objectif de promouvoir des comportements alimentaires sains et durables. Il propose une approche ludique, éducative et transversale de l'alimentation autour d'espace d'échanges entre professionnels et acteurs de différents secteurs. Il valorise et encourage également des projets et démarches innovants. C'est le cas du projet « Food&Cooklab » qui a pour ambition de développer un mieux-être et une plus grande aptitude à agir pour tous en promouvant un système alimentaire durable.

Je suis en charge de préparer et d'animer les trois jours, tant d'un point vue organisationnel que pratique : confectionner des tabliers de cuisine, ceci me familiarisant enfin avec la machine à coudre..., concevoir le contenu du déroulé des journées, préparer le matériel alimentaire et de cuisson, celui-ci étant acheminé de Moorea à Tahiti par bateau.

Arrivés sur place, nous partageons un stand avec l'entreprise sociale « La Ruche qui dit oui » de Tahiti qui propose un service web en favorisant les échanges directs entre producteurs locaux et communautés de consommateurs.

Les journées s'articulent selon différents ateliers, d'expositions, de conférences et d'un marché.

⁷¹ ASAE : Agir pour la Santé et l'Avenir de nos Enfants.



72

Durant ces trois jours intensifs, l'objectif étant de faire prendre conscience à la population locale des richesses alimentaires qui regorgent en Polynésie, j'ai fait découvrir aux scolaires, aux personnes en voie de marginalisation ou simplement aux passants gourmands et curieux, des recettes à base de produits frais et locaux. Chacun peut s'essayer à la confection de gaufres ou de crêpes à base d'Uru, taro⁷³ ou manioc.

L'atelier cuisine, espace expérimental, se présente donc comme un excellent outil pour considérer l'alimentation dans toutes ses dimensions, c'est-à-dire d'un point de vue nutritionnel, convivial, sensoriel, hédonique, culturel, gastronomique, durable... De ce fait, « Food&Cooklab » répond aux besoins des Polynésiens en tentant d'incorporer des comportements sociaux et environnementaux.

La mission de notre participation au VAI est de faire prendre conscience à la population locale des richesses alimentaires qui regorgent en Polynésie, lui prouver qu'il est possible de cuisiner avec des produits locaux.

L'activité que nous proposons est l'occasion de se réapproprier les gestes du quotidien qui sollicitent les cinq sens...à l'image de la synesthésie baudelairienne...on pense d'abord au goût, mis à contribution tout au long de la préparation, mais aussi aux odeurs, aux couleurs, aux formes et aux textures. Autant de sensations à découvrir afin d'apprécier davantage les saveurs à la dégustation du plat. L'atelier cuisine peut également permettre d'aborder les notions de développement durable, par le choix des produits utilisés.

⁷² Issu du dossier de presse du VAI

⁷³ Le taro est un tubercule alimentaire des régions tropicales.

Lors de l'ouverture du laboratoire culinaire, nous proposerons également d'associer l'atelier cuisine à une activité de découverte de la chaîne alimentaire « de la fourche à la fourchette », comme une visite du faapu, la rencontre avec une cuisinière, ou la pratique du jardinage « consom'acteur ». Consommer responsable implique de nouveaux modes de production, de distribution, sans oublier la gestion des déchets tout en étant respectueuse de l'environnement.

« Food&Cooklab » propose de lier activités de production et activité touristique s'articulant autour d'une offre de solutions de créations de valeurs ajoutées dans le secteur primaire et de tourisme culinaire durable.

Lors de la rencontre sur le laboratoire en chantier, certains producteurs ont pu partager leur futur projet de transformation tout en leur permettant de développer une nouvelle activité. En effet, Stevenson, producteur essentiellement de papayes et d'avocats, a soumis l'idée de planter des pieds de cacao sur son terrain afin de créer une filière de chocolat made in Polynésie. Cette idée d'ouverture vers l'extérieur est porteuse d'innovation sociale. Elle impacte positivement toutes les dimensions, qu'elles soient politiques, sociétales, économiques ou environnementales de la société. En effet, elle permet une meilleure valorisation des ressources du territoire, en limitant l'importation de produits et en privilégiant les offres du territoire. Elle nécessite la participation et la coopération des acteurs concernés, souvent dans un même territoire.

Je les estime capables de participer à la construction de leur propre avenir et de contribuer au développement de leur propre pays. Ainsi, je considère l'économie sociale et solidaire de manière favorable car elle ouvre de nouvelles perspectives professionnelles et participe de ce fait au développement local.

Ainsi, sans prétendre à une remise en question radicale des modes de production actuels, l'économie sociale et solidaire pourrait cependant favoriser chez les Polynésiens une prémisse de dépassement d'une certaine tradition. Il ne s'agit pas d'une remise en cause radicale qui bouleverserait les pratiques déjà existantes, mais pourrait en revanche créer une nouvelle perspective d'innovations sociales.

Si nous avons déjà vu que l'économie sociale et solidaire est adaptée au contexte polynésien, si elle peut lui être également favorable voyons maintenant en quoi elle se révèle satisfaisante.

Le stand est prêt...



Deux générations coopèrent...



L'avenir s'ouvre...



3. L'économie sociale et solidaire, une alternative satisfaisante.

Le journal local Tahiti info en octobre 2018 édite l'article suivant : « La ministre de la Famille et des solidarités regrettant la fragilisation sociale au travers de la déscolarisation, de la précarisation des conditions de vie, des problèmes d'addiction et de violences intrafamiliales, s'est félicitée de l'implication de plus en plus prégnante des entreprises, notamment au travers de la responsabilité sociétale, de la mobilisation des acteurs de la société civile ainsi que de l'innovation sociale. Elle reconnaît la contribution de ces acteurs qui sont, aux côtés des pouvoirs publics, à la recherche de réponses nouvelles face à des besoins sociaux mal satisfaits. *"En plus de préciser le cadre réglementaire qui permettrait la promotion des ESS en Polynésie française, notre rôle doit être également de fédérer tous les acteurs afin de se concerter et de veiller à l'aboutissement de ces projets pour le bien de nos populations et de nos familles"*, a-t-elle indiqué. »

Effectivement cet article met en valeur les données caractéristiques de la situation actuelle. Il y a malaise dans la société polynésienne contemporaine. Il s'agit de l'atténuer voir d'y remédier. Pour ce faire, tous les acteurs sont invités à se mobiliser. Les entreprises de l'économie sociale et solidaire, par leur souci de l'intérêt général, cherchent à s'impliquer au moyen de la mise en œuvre de nouveaux projets susceptibles de contribuer à une amélioration en favorisant toute forme de développement local. « Food&Cooklab » participe à ce développement dans la mesure où elle propose d'aborder la question sous l'angle du traitement de la malnutrition, par la valorisation de produits locaux et la mise en place de différentes informations et de réalisations concrètes. En ce me concerne, j'ai participé de près à la dimension informative et à la création d'un atelier de co-cooking.

Cette dimension informative a commencé par l'élaboration d'une stratégie de communication, ce document ayant été réalisé au cours de mon stage en collaboration avec la responsable de l'entreprise. Ce document a pour fonction de lister les outils techniques de communication susceptibles de sensibiliser les différents partenaires et institutions.



Suite à l'élaboration de cette stratégie, ma tutrice de stage me demande de prendre en charge plus particulièrement le volet web dans le but de faire connaître l'entreprise et son projet. J'en arrive donc maintenant à présenter la communication digitale.

a. La communication digitale

Tout au long de ce stage, j'ai été amenée à réaliser des supports de communication pour la structure. En effet, le projet étant déjà formalisé, la communication, notamment via internet, est essentielle pour se projeter dans l'avenir. De ce fait, je suis dans une démarche de diffusion nationale et internationale de ce dispositif à travers les réseaux sociaux. Communiquer en échangeant de l'information, du contenu photographique, des actualités, permet de développer la visibilité de notre activité et la participation de tous. Patrice Flichy, professeur de sociologie à l'université Paris-Est Marne-la-Vallée écrit que « Internet, contrairement à la radio ou à la télévision, met en situation d'égalité l'émetteur

et le récepteur, c'est donc, à première vue, l'outil idéal pour une démocratie participative où le citoyen pourrait intervenir très régulièrement dans le débat public. ⁷⁴»

Ces messages de communication ont pour but de faire connaître et d'expliquer le projet de « Food&Cooklab » en offrant au public des pistes de réflexion et de sensibilisation sur sa façon de consommer.

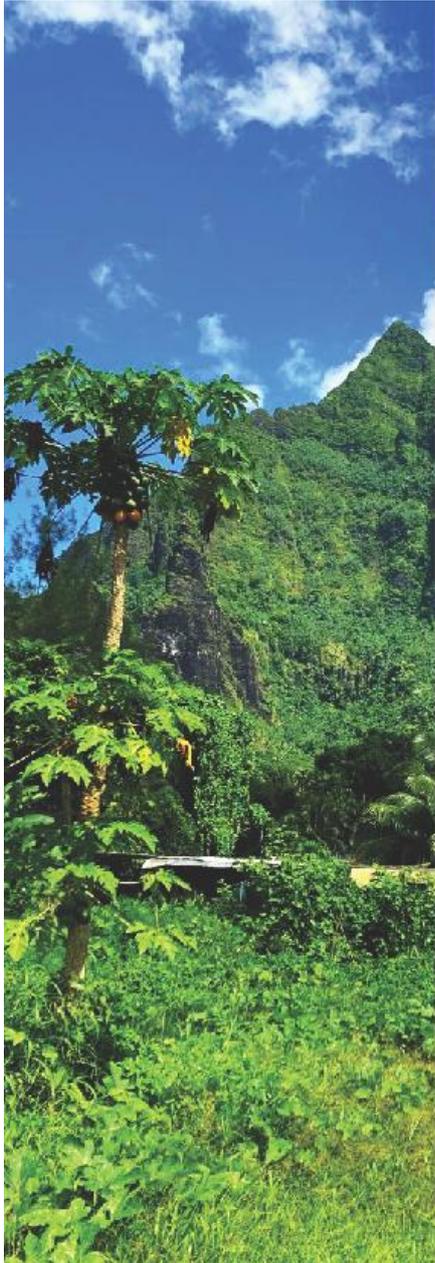
Cette communication externe qui s'adresse à l'environnement de l'entreprise est fondamentale pour l'image et la notoriété de celle-ci, car c'est grâce à ses actions que partenaires, clients et prospects forgent leur opinion et définissent leur attitude à son égard. Il est alors essentiel qu'elle offre une image positive basée sur l'expérience, la compétence et l'innovation. En effet, si l'expérience constitue une référence au temps déjà vécu, elle se présente également comme un atout. Ce projet est ouvert à tous, toute forme d'expérience est la bienvenue. Il ne s'agit pas de sélectionner dans les générations. L'expérience est, la plupart du temps, porteuse de compétences qui peuvent tout à fait s'inclure dans des propositions novatrices. Ce que « Food&Cooklab » propose d'innovant se présente, entre autres, sous la forme d'informations et de formations concernant des nouvelles pratiques de transformation.



⁷⁴ FLICHY, P. (2008, 14 janvier). Internet, un outil de la démocratie ? Récupéré le 3 août, 2019, de <https://laviedesidees.fr/Internet-un-outil-de-la-democratie.html>

Nous avons réfléchi en équipe et avons opté pour une stratégie de mise en valeur des circuits courts et de l'économie locale en postant tous les jours sur Internet, et ce jusqu'à l'ouverture de la structure, un flyer proposant des nouvelles recettes à base de produits locaux ou en faisant de la sensibilisation.

De plus, dans la continuité de l'élaboration du document de stratégie de communication, j'ai créé une charte éthique destinée à synthétiser les différents axes du projet. Ce document doit faire l'objet d'un affichage dans la structure au même titre que le règlement de fonctionnement ou le plan d'évacuation des locaux.



 **food&cooklab**

CHARTE ETHIQUE

.....

1 A QUI S'ADRESSE FOOD&COOK LAB ?

Nous accueillons des professionnels – producteurs, éleveurs, pêcheurs, restaurateurs, traiteurs- des particuliers – visiteurs, groupes, enfants- et des entreprises – Scolaires, dispositifs santé et action sociale etc. Partez à la découverte d'un univers professionnels – Le Foodlab-ou « éducatif & récréatif » – le CookLab.

2 ETHIQUE ET RESPONSABILITÉ SOCIALE

Food&Cook lab met en avant les enjeux de responsabilité sociale et de développement durable dans les relations avec ses acteurs. Nous nous efforçons d'être à l'écoute des besoins des producteurs et des porteurs de projets, et de prendre en considération leurs remarques dans un souci d'amélioration continue.

3 L'AMBITION DE FOOD&COOK LAB

- accroître l'autonomie et les revenus des producteurs,
- participer à l'insertion des femmes et des jeunes
- développer un mieux-être et une plus grande aptitude à agir pour tous.
- promouvoir un système alimentaire durable

4 NATURE DES PROJETS

- Food Lab : Un espace pour accompagner les producteurs, pêcheurs et éleveurs de Moorea. Chaque producteur utilise les locaux, bénéficie d'un accompagnement pour conduire au mieux sa stratégie de développement de produits transformés (produits secs, fumés, déshydratés et également, la conserve)
- Cook Lab : Visiteurs, parents, enfants, jeunes, touristes, prenez le temps de mieux manger et de partir à la découverte des richesses culinaires locales !

5 EVALUATION DE L'IMPACT SOCIAL

- Le caractère innovant du projet (au niveau technologique, conceptuel, service proposé)
- La faisabilité technique
- Les fondateurs et l'équipe éventuellement
- Le potentiel économique
- La pérennité sur le marché

Avril 2019

⁷⁵ Cette charte a été réalisée par moi même

Parallèlement à ces activités de communication digitale, j'organise la mise en place d'un atelier de co-cooking, destiné à accueillir du public motivé pour apprendre à cuisiner avec des produits locaux tout en mettant en œuvre des compétences relationnelles.

b. L'atelier de co-cooking

Dans le cadre d'un séminaire associatif, l'association pour le droit à l'initiative économique (ADIE) de Polynésie a sollicité « Food&Cooklab », afin de lui proposer d'organiser un cours de cuisine mettant en valeur les produits locaux. Cet atelier de co-création a pour objectif de favoriser la cohésion de l'équipe et l'esprit de groupe. Avec l'aide d'une cheffe pâtissière, embauchée pour l'occasion, j'ai organisé un challenge culinaire au sein du groupe de l'ADIE Polynésie. L'ADIE est une association reconnue d'utilité publique qui accompagne les personnes peu solvables ou présentant des projets de trop faible envergure pour être soutenues par une banque pour créer leur entreprise, grâce à un micro-crédit ainsi qu'un accompagnement adapté. L'association est répartie sur toute la Polynésie, les équipes ne sont donc pas amenées à se rencontrer régulièrement. L'atelier de co-cooking est un moyen de resserrer les liens de confiance au sein d'une équipe. En effet, la cohésion ne prend que si les bons ingrédients sont là, avec le bon liant. « Food&Cooklab » propose ce liant par l'intermédiaire de son atelier co-cooking.

Cette immersion culturelle gastronomique a également pour philosophie de permettre à tous les participants d'apprendre à faire par soi-même afin de pouvoir reproduire chez soi des recettes simples tout en cuisinant des produits locaux de saison.

En attendant l'ouverture prochaine du laboratoire culinaire, nous avons réalisé cet atelier de quatre heures dans les locaux d'un partenaire touristique qui possède une cuisine équipée respectant des normes d'hygiène.

Les présentations de chacun terminées, les huit participants ont été répartis en trois groupes de trois et d'un de deux. Chaque groupe a tiré au sort pour savoir quel plat il allait cuisiner. Ils ont trois heures pour réfléchir à leur recette, cuisiner et nous présenter leur plat avant la dégustation. La gérante de l'entreprise a acheté le matin même les produits frais que je leur présente. Ils doivent cuisiner en gardant à l'esprit qu'il faut partager les ingrédients entre chaque équipe. Fourneaux lancés, chacun se prend au jeu, tout en respectant les consignes. Avec l'aide de la Cheffe Pâtissière, je rythme l'atelier et passe auprès de chaque équipe afin d'aider dans la réalisation.

Lors de cet atelier, chacun peut mener à bien son projet et aussi tenter de nouvelles propositions grâce au matériel de professionnels mis à sa disposition, aux conseils et à la créativité des autres « co-cookers ».



c. Outils de développement local

Ces activités se présentent comme des outils de développement local. Tout d'abord, du fait de la nouveauté des moyens de communication par l'intermédiaire de flyers, pratique existante mais peu exploitée sur l'île et transmis sur les réseaux sociaux. Ce procédé permet de faire connaître l'entreprise sociale, ses objectifs de valorisation des produits locaux et de sensibilisation à un comportement alimentaire plus respectueux de l'environnement et de la santé.

De plus, l'atelier de co-cooking synthétise la théorie et la pratique en proposant une expérimentation concrète de cette sensibilisation.

Ces actions sont innovantes dans la mesure où, s'adressant à toutes les générations, quelque chose de nouveau se met à exister. Cette prise de conscience, à savoir qu'il peut être possible d'agir autrement par rapport aux traditions polynésiennes, peut constituer à elle seule une nouvelle étape dans le développement local en ouvrant une perspective : il serait donc possible de se nourrir autrement ?

Enfin, ces initiatives stimulent la population locale et induisent en elle une idée d'action et d'innovation : s'ouvrir à un nouveau mode de pensée en lien avec alimentation et consommation.

d. Une réparation...paradisique

Ces différentes actions participent à l'émergence d'un résultat positif tout à fait inclus dans le corps du projet initial, à savoir, impulser chez les Polynésiens un changement des pratiques alimentaires. Même si les indicateurs de cette évolution demeurent encore ténus dans la mesure où le laboratoire culinaire n'est pas encore opérationnel, le fait que des personnes aient pris contact avec l'entreprise pour se sensibiliser à de nouvelles manières de procéder en matière culinaire, prouve que le projet trouve son sens et peut donc contribuer à participer au développement local. L'avenir confirmera certainement ce début prometteur.

Si cette sensibilisation touche en priorité et de fait le monde des adultes dans la remise en question de leurs pratiques de consommation alimentaire, il s'avère en plus qu'une telle prise de conscience les amène à considérer la nécessité d'y adjoindre le monde de l'enfance et donc de transférer ce début de métamorphose au domaine éducatif. Et ce, sur deux plans, le plan nutritionnel en premier lieu et le plan éducatif en second, ce qui équivaut à passer du stade de la réparation au stade de la prévention.



76

⁷⁶ Photo prise par moi-même d'un élève s'en allant à l'école

e. De la réparation au stade de la prévention.

Faisant suite au premier village de l'alimentation et de l'innovation qui s'est tenu en 2017 sur Tahiti, un projet pilote des Classes du goût polynésiennes, conçu et initié par ASAE Conseil avec la collaboration de l'Institut du Goût a démarré à la rentrée scolaire 2018 au sein de deux écoles élémentaires de Tahiti : l'école Tamahana à Arue et l'école Pamatai à Faa'a.

Ce projet a l'ambition de permettre aux élèves d'aborder, dans une logique d'éveil, différents concepts d'éducation à la santé et à la citoyenneté, notamment à travers de pratiques alimentaires en lien avec leur territoire et respectueuses de l'environnement.

A l'instar de ce projet, le service public administratif de la restauration scolaire de la commune de Moorea ayant une finalité sociale, a pour principal objectif de proposer une alimentation présentant les garanties d'hygiène, de sécurité et d'équilibre nutritionnel à un prix inférieur au marché au sein de toutes les écoles maternelles et primaires du territoire.

Afin d'intégrer au menu les fruits, légumes et féculents locaux et de qualité mais aussi dans un souci d'approvisionnement permanent, le service de restauration scolaire a pour mission de travailler en partenariat avec les agriculteurs de Moorea ainsi que les personnes susceptibles de pouvoir participer à ce projet par un nouveau mode de ravitaillement en produits locaux ainsi qu'un travail sur le gaspillage. Ce travail de collaboration contribue notamment au développement économique de l'île. La restauration scolaire est également un service à caractère social. Les élus communaux polynésiens souhaitent garantir l'accès à la cantine au plus grand nombre, pour que chaque enfant puisse continuer sa journée à l'école sans avoir faim.

En effet, 2200 enfants sur l'île de Moorea fréquentent les écoles primaires et déjeunent chaque jour à la cantine. L'enjeu est de nourrir de façon équilibrée et dans les règles d'hygiène les enfants scolarisés en maternelle et en primaire. La pause méridienne est un moment important, pendant lequel les élèves se retrouvent autour d'un repas servi à la cantine scolaire, un lieu qui se veut convivial et accueillant.

Les aliments renouent les liens entre ceux qui produisent, ceux qui préparent et ceux qui mangent. Compte tenu de la quantité et de la régularité de la production, les cantines participent au développement économique de l'agriculture locale. En préparant et servant des repas équilibrés aux enfants en maternelle et en primaire, les communes éduquent les citoyens de demain à de bonnes habitudes alimentaires, dès leur plus jeune âge.

Le Syndicat Pour la promotion des Communes de Polynésie Française (SPCPF) participe à l'effort en matière de santé publique par le changement des habitudes alimentaires. Le SPCPF s'est fixé deux objectifs principaux. Il accompagne les communes dans le montage et la mise en œuvre de programmes de restauration scolaire, tout en assurant un rôle de conseil et d'assistance autour d'une politique globale dans ce domaine.

Le travail à engager pour mener à bien cette démarche consiste, dans un premier temps, à informer et sensibiliser les professionnels locaux de la santé, des collectivités, de la restauration scolaire, de l'éducation, de l'administration, à l'intérêt de l'éducation au goût dès le plus jeune âge et à l'importance d'une approche globale en milieu scolaire pour promouvoir une alimentation saine et durable. Cette sensibilisation est proposée afin d'adhérer au projet et d'encourager ainsi une mobilisation de l'ensemble des acteurs, pour une cohérence et une démarche globale au service des enfants et de leur santé et à plus long terme de leur vie d'adulte.

Un premier contact a été réalisé par le SPCPF en 2017 auprès de quelques agriculteurs qui a relevé une lourdeur administrative (devis, bon de commande et facturation) ainsi que financières notamment concernant les délais de paiement, les dissuadant ainsi de travailler avec la commune.

De ce fait, s'est initié en avril 2019, un travail de construction d'une structuration d'une filière d'approvisionnement en produits locaux qui alimenterait les 2200 repas scolaires par jour. Cette première réunion a réuni les différentes institutions telles que l'entreprise de transformation agro-alimentaire « Alterocéan », l'antenne de la direction de la santé de Moorea et celle du service de développement rural, la DAG. Afin de faciliter l'organisation d'une telle démarche, la mise en place d'un procédé est nécessaire pour le bon fonctionnement du projet.

J'ai assisté à une première réunion de préparation où j'ai soumis l'idée d'utiliser le laboratoire « Food&Cooklab » comme atelier où seront transformés et préparés des légumes ou fruits bruts en ayant pour objectif de faciliter l'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux qui souhaitent souvent des produits « prêts à l'emploi ».

4. Évaluation

a. L'économie sociale et solidaire comme atout de développement local

Le projet « Food&Cooklab » constitue une authentique proposition de développement pour la Polynésie française. Tout d'abord, comme tout projet entrepreneurial, il se présente sous la forme d'un challenge, c'est-à-dire une proposition de pari à partir d'un constat initial qui se propose comme objectif d'améliorer une situation devenue préoccupante, la malnutrition et ses rhisomes tels que consommation massive de produits importés et absence de repères nutritionnels. « Food&Cooklab » se propose de présenter une alternative en créant une structure apte à intervenir sur les pratiques alimentaires.

De plus, un tel projet fait connaître un nouveau lieu esthétique et en adéquation avec les valeurs écologiques dans le sens où sont utilisés des matériaux privilégiés par la pensée contemporaine. Ce lieu polyvalent est porté sur la production, la formation et l'accueil, le bâtiment de « Food&Cooklab » est un lieu mixant open space, espace fermé et ouverture sur l'extérieur. Cette construction rend visibles les activités de transformation agroalimentaire et les concilie avec des activités de valorisation, de transmission de savoir, de savoir-faire, de savoir être ainsi que la distribution des produits. L'aménagement extérieur prend en compte l'inclusion paysagère, l'adaptation au terrain, la proximité de la route, le voisinage, le passage de la rivière et propose d'aménager l'extérieur et les abords avec des plantations vivrières et maraîchères. Au final, ce lieu se présente comme une construction soucieuse de respecter scrupuleusement le défi de la sobriété énergétique.



⁷⁷ Laboratoire agroalimentaire « Food&Cooklab »

Enfin, un tel projet dans son application concrète mobilise et implique. Se trouvent mobilisées en effet, les personnes qui élaborent le projet et contribuent à son financement, les personnes qui mettent en œuvre les différentes actions nécessaires à sa concrétisation et, bien sûr, la population locale composée des producteurs, pêcheurs, habitants et touristes, directement concernés par ces nouvelles propositions.

Ce projet favorise le développement économique de l'île en créant de l'emploi durable, en augmentant les revenus des producteurs et en sensibilisant à ces nouveaux comportements que sont « utiliser plutôt qu'acheter » et « valoriser plutôt que gaspiller ». Le projet propose de répondre à ces besoins tout en liant impact social, environnemental et viabilité économique. En effet, 50 % de la population polynésienne vivant sous le seuil de pauvreté, tout outil d'insertion par le travail est bénéfique. D'après une étude de l'ISPF de 2018, le seuil de pauvreté est fixé à moins de 80 000 Cfp et extrême pauvreté moins de 50 000 Cfp. Il y a des disparités de revenus importantes. L'écart entre le quintile (20%) le plus pauvre et le quintile le plus riche s'élève à un rapport de un à huit en Polynésie (en Métropole 1 à 3). Ce sont des ratios que l'on peut retrouver par exemple en Centrafrique ou au Yémen. On ne s'en rend pas bien compte parce que cette grande pauvreté s'observe surtout dans les îles car une grosse partie des ressources qui sont de l'auto production donc difficiles à estimer concrètement. En revanche en termes de condition de vie, grâce à de l'autoproduction, la pêche... les iléens vivent bien mieux que des personnes qui gagnent bien leur vie à Papeete.

En Polynésie, la valeur travail est très importante. L'oisiveté n'est pas bien vue par la population. De fait il est facile de trouver des candidats pour travailler dans ce domaine. Quand il n'y a pas de dispositif d'aide sociale, il n'y a pas le choix, ne rien faire, c'est mourir.

Et là, il devient possible de constater que, s'il y a développement local, il y a réparation sociétale. L'économie sociale et solidaire est considérée comme satisfaisante car elle est novatrice par rapport à d'autres systèmes économiques, elle répare et transforme la société. En effet, selon l'étude réalisée pour le compte de la Fondation Charles-Léopold Mayer, « Que ce soit dans les domaines sanitaire et social, culturel, éducatif ou sportif, l'économie sociale et solidaire a joué et joue encore très souvent un rôle pionnier, innovateur, dans la réponse aux problèmes sociaux. Sa dimension innovante est ici intimement liée à sa dimension réparatrice, la notion de réparation devant ici être prise au sens de la réparation des atteintes à la cohésion sociale portées par l'économie de marché ou plus généralement

par les aléas de la vie ; réparation également, dans certains cas, d'autres dégâts produits par le système économique, notamment environnementaux.⁷⁸ »

L'économie sociale et solidaire peut amener les Polynésiens eux-mêmes à se sentir davantage impliqués dans leur propre économie. La proposition de « Food&Cooklab » doit pouvoir les inciter à agir plus efficacement, dans leur intérêt. Car, si leurs intérêts sont d'abord économiques, ils le sont également d'un point de vue sociétal. Si l'individu se perçoit plus profondément il peut devenir capable d'approfondir le sens de sa propre activité. Cela touche à l'estime de soi, à la valorisation de soi et à une meilleure reconnaissance d'autrui, donc à un exercice mieux intériorisé et plus investi de sa propre citoyenneté.

Et c'est à tout ce processus de développement local que j'ai pris part lors de différentes actions durant mon stage.

b. Mon action

Depuis le début de mon activité professionnelle, je me suis orientée vers les métiers de l'accompagnement à la personne, des métiers « d'aller-vers ». Grâce ce stage, je continue d'explorer mon goût d'aller à la rencontre de nouveaux projets relatifs à une meilleure condition de vie de l'humain à travers l'alimentation. Le « aller-vers » conduit à se tourner *de facto* vers le territoire. Je continue donc à m'inscrire dans une démarche de développement social via une transformation sociale pour « aller-vers » une société plus juste, plus équitable, plus bienveillante. L'économie sociale et solidaire intègre pleinement ces valeurs de solidarité et d'utilité sociale.

J'ai découvert un nouveau lieu unique sur Terre, la Polynésie, ainsi que la gentillesse incarnée de ses habitants. Cette nouvelle culture, si différente de celle de la métropole est porteuse de lien et d'échange. Il m'a fallu à mon arrivée déconstruire mes représentations métropolitaines et m'adapter aux us et coutumes locales telle que le tutoiement, le mode de vie et le sens de l'altérité spontanée ! Ce stage m'a également permis de découvrir, de côtoyer et de pratiquer l'univers de l'entrepreneuriat notamment celui de l'entrepreneuriat social et solidaire avec toutes les forces et les faiblesses qu'il comporte. D'une part, des forces dans le sens où la création d'un projet viable est source d'émulation en termes d'idées, de rencontres et d'initiatives et impulse une dynamique de développement. En effet, selon J. Gregory DEES J. professeur aux Etats-Unis à l'Université Duke et reconnu

⁷⁸ FREMEAUX, P. (2012, janvier). Quel potentiel de développement pour l'économie sociale et solidaire ? Récupéré le 1 août, 2019, de https://www.veblen-institute.org/IMG/pdf/potentiel_ess.pdf, p15

internationalement pour sa théorie sur le développement de l'entrepreneuriat social dit que « Les entrepreneurs sociaux jouent le rôle de vecteurs du changement dans le secteur social, en adoptant une mission pour créer une valeur sociale (pas seulement une valeur privée), en repérant et poursuivant inlassablement de nouvelles opportunités pour servir cette mission, en s'engageant dans un processus continu d'innovation, d'adaptation et d'apprentissage, en agissant résolument sans être limité par les ressources disponibles dans l'immédiat et en affichant un niveau de responsabilité élevée envers les parties intéressées quant aux résultats obtenus ⁷⁹ ». D'autre part, des faiblesses d'ordre financier, en ce sens où créer une société par actions simplifiées (SAS) coûtant fort cher, la responsable du projet « Food&Cooklab » s'est tournée vers une société à responsabilité limitée (SARL), de moindre coût. De plus, faute de subventions suffisantes, plusieurs projets peuvent avorter. Enfin, toute création de projet innovant s'accompagne forcément d'un sentiment d'incertitude constante, source de fragilités, d'hésitations et de doutes. Telles sont les réalités économiques que je découvre en travaillant sur ce projet.

Par ailleurs, à mon arrivée sur l'île, le chantier du laboratoire culinaire venant de commencer, j'ai dû construire ma place de stagiaire en formation et m'adapter aux aléas des travaux en prenant part à sa construction malgré mon absence de compétences dans ce domaine.

J'ai participé à la concrétisation de ce projet par l'intermédiaire d'actions d'informations, de constructions, de sensibilisations et de communications notamment à travers les réseaux sociaux. J'ai été force de proposition particulièrement dans l'élaboration de rencontres avec les producteurs afin de les sensibiliser au projet.

Tout cela a contribué à m'apporter une nouvelle connaissance de moi-même et de ce que je suis capable de faire face à des situations inédites.

⁷⁹ DEES J.G. (2001), "The Meaning of social entrepreneurship" (1ère version 1998). Disponible sur : http://www.caseatduke.org/documents/dees_sedef.pdf.

Conclusion

Après m'être appliquée à présenter, dans une première partie la Polynésie française, Moorea et la question préoccupante de la malnutrition, puis dans une seconde partie le concept de l'économie sociale et solidaire, ma troisième partie concerne plus spécifiquement ma participation à la mise en œuvre sur le terrain du projet à l'origine de mon stage, explicité dans ma problématique sous la forme de **Dans quelle mesure, en Polynésie française, l'Economie Sociale et Solidaire peut-elle être un atout du développement local ?** Le rapport à la nature est profondément inscrit dans l'art de vivre du peuple polynésien. « Fa'atura Metua Vahine » c'est-à-dire le respect de la terre-mère constitue la référence culturelle majeure.

Même s'il arrive que ce rapport à la nature se perde comme c'est le cas dans l'étalement urbain de Papeete, il subsiste majoritairement dans les espaces ruraux tels que Moorea. « Food&Cooklab » a pour ambition de s'inscrire dans cette démarche de valorisation de la nature en offrant, d'une part la possibilité aux professionnels de l'agriculture et de la pêche, une solution innovante de gestion agroalimentaire, d'autre part, en proposant aux habitants de l'île et aux touristes forts nombreux, de les sensibiliser à cette question aux moyens d'ateliers culinaires.

En effet, « Food&Cooklab » manifeste l'envie d'appliquer concrètement une sorte de développement local durable à l'échelle de l'île en faisant en sorte que les Polynésiens se réapproprient localement des enjeux forts comme l'alimentation, le fait de consommer local, d'être solidaires les uns des autres et de recréer du lien social.

Pour ce faire, par l'intermédiaire de l'incubateur de projets polynésiens, PRISM, qui aide les entrepreneurs dans la création de projets innovants, « Food&Cooklab » a réussi à élaborer son projet, à le faire connaître auprès d'organismes de financement afin d'aboutir à la construction des locaux aptes à remplir les objectifs fixés. Personnellement sensibilisée à la question de l'alimentation, j'ai postulé auprès de cette entreprise pour pouvoir y effectuer mon stage de première approche de l'entrepreneuriat social. Motivée par une telle perspective, je me suis engagée dans la mise en œuvre de ce projet avec l'idée de me consacrer plus particulièrement à l'implantation de l'économie sociale et solidaire sur le territoire. Pour faire en sorte que cette économie sociale et solidaire devienne un atout de développement local en Polynésie, j'ai apporté ma contribution au projet en déclinant mon action en différentes étapes.

La première phase de cet objectif a consisté dans un travail de sensibilisation, aller rencontrer, c'est-à-dire « aller-vers » les producteurs aux abords de la route et leur soumettre un questionnaire dont le contenu cherche à mettre en exergue leurs besoins et attentes et à savoir si ces producteurs souhaitent s'engager dans le processus de transformation et de conservation de produits locaux. Le retour de cette enquête met en évidence la réceptivité de ces professionnels à l'intérêt que pourrait représenter

pour eux l'alternative de l'économie sociale et solidaire. Ce retour positif conforte le sens de mon action et m'invite à persévérer dans ce sens.

Ainsi, de cette première phase de sensibilisation, je passe à celle de l'information. La démarche est différente dans la mesure où ce sont les producteurs qui acceptent la sollicitation de se rendre sur le chantier du laboratoire pour participer à une réunion de transmission et de partage de savoirs et d'informations. Pour ce faire, j'ai préparé en amont un support constitué de deux PowerPoint destinés à présenter le concept d'économie sociale et solidaire et la pertinence de la construction d'un laboratoire de transformation agroalimentaire. Il s'agit de s'inspirer des pratiques de bon sens, trouver des matériaux biosourcés, réaliser des aménagements adaptés, capitaliser les connaissances, tirer des enseignements des retours de pratiques... Le public adhère à cette nouvelle forme de concevoir sa propre activité.

A partir de ce début d'ouverture, c'est-à-dire la prise de conscience progressive d'une alternative nouvelle, il est opportun d'envisager l'étape suivante qui se présente sous la forme de l'expérimentation. En effet, « Food&Cooklab » a participé au Village de l'alimentation et de l'innovation en proposant aux publics d'expérimenter de nouvelles façons de se réappropriier le traitement des produits locaux par l'intermédiaire de la confection de nouvelles recettes. De plus, la rencontre des producteurs sur leurs faapu constitue une possibilité pour eux d'envisager une nouvelle façon de concevoir leur travail, cette expérimentation se révélant vecteur de développement de leur métier.

Si, au départ, le projet « Food&Cooklab » cible le problème de la malnutrition en Polynésie en cherchant à substituer à cette situation l'alternative que peut offrir l'économie sociale et solidaire, les efforts déjà déployés en sensibilisation, information et expérimentation trouvent leur sens dans la phase suivante qui se présente sous la forme de la réparation. En effet, une nouvelle façon de traiter les produits locaux peut ouvrir sur une modification des pratiques alimentaires. De ce fait, même si tout n'est pas encore bien structuré dans le paysage actuel, l'idée commence à émerger de la création d'un label pour permettre aux acteurs de valoriser leur démarche d'économie sociale et solidaire.

Là où il semblerait que ce concept d'économie sociale et solidaire prenne racine en Polynésie française, c'est dans le fait que les institutions locales commencent à considérer opportun de transférer cette nouvelle façon de procéder au domaine de la restauration scolaire.

A partir du moment où ce processus d'implantation de l'économie sociale et solidaire gagne la jeunesse, en ce sens où il peut lui être expliqué l'intérêt que représente une alimentation variée et issue du territoire local, ce projet ajoute à ces différentes phases de réalisation, une étape déterminante, celle de la prévention. En effet, la jeunesse par essence porteuse d'avenir, se trouvant impliquée de fait dans cette nouvelle façon de consommer et assimilant le sens de cette action, se trouvera à même de la pérenniser et de la faire devenir culturelle. Culturelle dans un double sens

c'est-à-dire, au sens propre d'un système alimentaire durable et résilient, et au sens symbolique de s'ancrer progressivement dans la philosophie polynésienne.

A partir du moment où la nature est respectée par l'homme dans ce qu'elle donne, elle devient alors pour lui-même un moyen de se respecter lui-même. Et donc contribue ainsi à instaurer, du moins à entretenir l'estime de soi.

L'accès à une conscience meilleure, au sens à la fois plus profonde et plus bienfaisante, développe chez l'individu un sens plus aigu de l'autre et donc une reconnaissance plus affirmée de l'existence et de la valeur d'autrui. Ceci pouvant produire une meilleure insertion dans un environnement immédiat, cet environnement étant caractérisé par la place qu'il occupe et se doit d'occuper au sein de la société dans laquelle il vit.

Ainsi, l'économie sociale et solidaire peut-elle contribuer et de très près à une appropriation et au développement d'une conscience citoyenne. Autrement dit l'économie sociale et solidaire pourrait se présenter comme un moyen d'apporter à la réalité une signification plus élaborée, dans une démarche de connaissance et de réflexion dont seul l'humain est capable. Et-ça intuitivement les Polynésiens, dans la mesure où ils semblent s'être montrés ouverts au projet de « Food&Cooklab », ne le sentent-ils pas ?

Si l'économie sociale et solidaire en Polynésie existe à l'état spontané, ce projet a pour finalité d'apporter une prise de conscience de la nécessité de l'organiser. Il pourrait s'agir, alors, de se rapprocher encore davantage de la nature et ainsi de développer une vie plus sensitive et humaine. Le plus important serait de reconstruire un tissu social local solide et vivant, afin d'instaurer progressivement un climat de confiance, c'est-à-dire en fin de compte un « capital social » qui puisse servir au développement local en créant de nouvelles « pratiques » collectives, ces aptitudes à vivre ensemble que notre société matérialiste et individualiste a méthodiquement et consciencieusement détricotées au cours de ces dernières décennies. Et compte tenu de l'immense richesse naturelle que produit le territoire polynésien, pour lui adjoindre dans son intérêt le concept d'économie sociale et solidaire, le moyen d'y parvenir ne pourrait-il pas être l'économie sociale... et culinaire ?

Pour information, le « Food&Cooklab » a officiellement ouvert ses portes le 3 août 2019.

Bibliographie

- ANGEON, V., & CALLOIS, J. M. (2013, 31 janvier). Fondements théoriques du développement local : quels apports du capital social et de l'économie de proximité ? Récupéré le 31 juillet, 2019, de <https://journals.openedition.org/ei/890#quotation>
- Annexe au procès-verbal de la séance du 22 octobre 2003 du sénat : projet de loi organique portant statut d'autonomie de la Polynésie française, présenté au nom de M. Jean-Pierre Raffarin, Premier ministre, par Mme Brigitte Girardin, ministre de l'Outre-mer.
- Avise. (s.d.). ESS : de quoi parle-t-on ? | Avise.org. Récupéré le 5 août, 2019, de <https://www.avise.org/decouvrir/economie-sociale-et-solidaire/ess-de-quoi-parle-t-on>
- AYRAULT, J. M. (2013, 24 juillet). Sénat. Projet de Loi relatif à l'économie sociale et solidaire. Récupéré le 22 juillet, 2019, de <https://www.senat.fr/leg/pjl12-805.html>
- BECHIR, R. (2009, 9 janvier). La notion de développement ; vers une application durable. Récupéré le 25 juillet, 2019, de <https://cdurable.info/La-notion-de-developpement-vers-une-application-durable,1437.html>
- Business plan « Aterocéan »
- DEES J.G. (2001), "The Meaning of social entrepreneurship" (1ère version 1998), p4, Disponible sur: http://www.caseatduke.org/documents/dees_sedef.pdf.
- DEMOUSTIER, D. (2003). *L'économie sociale et solidaire : s'associer pour entreprendre autrement* (Ed. rev.). Paris, France: La Découverte.
- DA LUZ, J. (2005, 22 juin). Tourmag. Récupéré le 16 juillet, 2019, de https://www.tourmag.com/UN-PEU-D-HISTOIRE_a8270.html
- FLICHY, P. (2008, 14 janvier). Internet, un outil de la démocratie ? Récupéré le 3 août, 2019, de <https://laviedesidees.fr/Internet-un-outil-de-la-democratie.html>
- FOURQUIE J., « L'impact de la formation hôtelière sur les habitudes alimentaires », Mémoire de Master 2, sous la direction de Christophe Serra Mallol, Université de Toulouse II, 2011-2012
- FRICK J.P, L'utopie de Saint Simon. (1988). « L'utopie de Saint Simon », Revue française de science politique, p.387.
- FREMEAUX, P. (2012, janvier). Quel potentiel de développement pour l'économie sociale et solidaire ? Récupéré le 1 août, 2019, de https://www.veblen-institute.org/IMG/pdf/potentiel_ess.pdf, p15
- GAUGUIN Paul, *La femme au fruit*, Ea haere ia oe (Où vas-tu ?), 1893
- GAUGUIN Paul, *Deux femmes tahitiennes*, Huile sur toile. 1899
- GHASARIAN, C. G., BAMBRIDGE T., GESLIN, P., (s.d.). Journal de la Société des Océanistes. Récupéré le 10 Juillet 2019 de <https://journals.openedition.org/jso/221#quotation>

- GHASARIAN, C. G., BAMBRIDGE T., GESLIN, P., (s.d.). Journal de la Société des Océanistes. Récupéré le 10 Juillet 2019 de <https://journals.openedition.org/jso/221#quotation>
- HAUT-COMMISSARIAT DE LA REPUBLIQUE EN POLYNESIE FRANÇAISE. (2013). *LA DELINQUANCE EN POLYNESIE FRANCAISE*. Récupéré sur <http://www.polynesie-francaise.pref.gouv.fr/Media/Fichiers/Dossier-presse-delinquance-bilan-20132>
- Larousse. (s.d.-a). Larousse. Récupéré le 12 juillet, 2019, de <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/acculturation/577polynesie-francaise/>
- Larousse. (s.d.-b). Larousse. Récupéré le 16 juillet, 2019, de <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/colonie/17291?q=colonie#17158>
- LAVILLE, J. L., & CATTANI, A. D. (2006). *Dictionnaire de l'autre économie* (Ed. rev.). Paris, France: Gallimard, p279
- LAVILLE, J. L., & CATTANI, A. D. (2006). *Dictionnaire de l'autre économie* (Ed. rev.). Paris, France: Gallimard, p287
- LAVILLE, J. L., & CATTANI, A. D. (2006). *Dictionnaire de l'autre économie* (Ed. rev.). Paris, France: Gallimard, p303
- LEVI-STRAUSS, C. (1995), *Tristes Tropiques*, Terre Humaine, p50
- Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire. (2017). *PROSPECTIVE Économie sociale et solidaire : les circuits courts alimentaires*. Récupéré sur https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/directions_services/etudes-et-statistiques/prospective/PIPAME-circuits-courts-alimentaires.pdf
- Mouves. (2019, 3 juin). L'entrepreneuriat social - Mouvement des entrepreneurs sociaux (Mouves). Récupéré le 5 août, 2019, de <http://mouves.org/lentrepreneuriat-social/l-entrepreneuriat-social/>
- Pacifique à la carte. (s.d.). Récupéré le 16 juillet, 2019, de <https://pacifique-a-la-carte.com/voyage-polynesie/guide-de-voyage/histoire-culture-et-traditions>
- PUTIGNY, B. (2002). *Le Mana, pouvoir surnaturel en Polynésie* (Ed. rev.). Tahiti, France: Avant et Après.
- SAGE, W. (2017). LA TRANSFORMATION DE LA SOCIÉTÉ POLYNÉSIEENNE AVEC LES ESSAIS NUCLÉAIRES. *Agir en justice au nom des générations futures*, Récupéré sur https://www.canal-u.tv/video/la_forge_numerique/la_transformation_de_la_societe_polynesienne_avec_les_essais_nucleaires.40323
- SERRA MALLOL, C. (2005). Journal de la Société des Océanistes, Récupéré le 3 juillet, 2019, de Christophe Serra Mallol, « Tahiti : du culte au mythe de l'abondance », Journal de la Société des Océanistes [En ligne], 110-111-Année 2005, mis en ligne le 27 novembre 2008, 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jso/468> ; DOI : 10.4000/jso.468
- SERRA MALLOL, C. (2005). Journal de la Société des Océanistes. Récupéré le 3 juillet, 2019, de Christophe Serra Mallol, « Tahiti : du culte au mythe de l'abondance », Journal de la Société des Océanistes [En ligne], 120-121-Année 2005, mis en ligne le 27 novembre 2008. URL : <http://journals.openedition.org/jso/468> ; DOI : 10.4000/jso.468

- SERRA MALLOL, C. (2005). Journal de la Société des Océanistes. Récupéré le 3 juillet, 2019, de Christophe Serra Mallol, « Tahiti : du culte au mythe de l'abondance », Journal de la Société des Océanistes [En ligne], p155 | Année 2005, mis en ligne le 27 novembre 2008, consulté le 05 août 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jso/468> ; DOI : 10.4000/jso.468
- SERRA MALLOL, C., & FISCHLER, C. (2007). *Nourritures, abondance et identité, une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti* (Ed. rev.). Tahiti, France : Au vent des îles.
- TCHERKÉZOFF, S. (2013). *-Polynésie/Mélanésie l'invention françaises des « races » et des régions de l'Océanie* (Ed. rev.). Tahiti, France : Au vent des Iles.
- Universalis. (s.d.). Encyclopaedia Universalis. Récupéré le 11 juillet, 2019, de <https://www.universalis.fr/atlas/europe/france/polynesie-francaise/>
- VIATGE, J. P. (2015, 30 octobre). Tahiti Infos. Récupéré le 23 juillet, 2019, de http://www.tahiti-infos.com/La-delinquance-polynesienne-dans-le-detail-en-2015_a139753.html

Toutes les photos de ce mémoire ont été prise par moi-même lors de mon séjour sur l'île de Moorea.

Annexes

Annexe 1 > Questionnaire sur la transformation

06/08/2019 Les produits locaux : comment valoriser autrement les produits du fenua

Les produits locaux : comment valoriser autrement les produits du fenua

Nous vous proposons de répondre à un questionnaire afin de mieux connaître les besoins du secteur primaire (pêche, élevage et agriculture) et vos attentes. Nous travaillons à la construction d'une économie sociale et solidaire en Polynésie, afin de permettre à tout producteur ou pêcheur de se lancer dans la transformation et la conservation de ses produits et cela afin de dégager un meilleur revenu et limiter les pertes alimentaires.

Vous pouvez nous écrire ou nous envoyer vos remarques à contact@foodandcooklab.com. Nous vous remercions du temps que vous allez consacrer à cette enquête.

*Obligatoire

Section sans titre

Votre présentation

1. Quel est votre prénom

2. Vous êtes *

Une seule réponse possible.

une femme

un homme

3. Vous habitez à *

Une seule réponse possible.

Moorea-Maiao

Tahiti

Marquises

Tuamotu

Gambier

Iles du Vent

Iles Australes

Autre

https://docs.google.com/forms/d/1yt61ATWqQi4GZZWB-56mG9BD6OhhHIHcAmOi_pYAYGY/edit 1/10

4. Vous travaillez à *

Une seule réponse possible.

- Moorea-Maiao
- Tahiti
- Marquises
- Tuamotu
- Gambier
- Iles du Vent
- Iles Australes
- Autre
- Je ne travaille pas

5. Votre âge *

Une seule réponse possible.

- 18-30 ans
- 30-40 ans
- 40-50 ans
- 50-60 ans
- + 60 ans

6. Vous êtes *

Une seule réponse possible.

- consommateur(ice) (particulier) *Passez à la question 32.*
- artisan transformateur(ice) (produits locaux agricoles/ mer) *Passez à la question 7.*
- professionnel(le) de l'agriculture et de la pêche (activité principale ou secondaire)
Passez à la question 7.

Votre profession

7. Vous êtes **Une seule réponse possible.*

- agriculteur(en)rice enregistré à la CAPL *Après avoir répondu à la dernière question de cette section, passez à la question 9.*
- société agricole *Après avoir répondu à la dernière question de cette section, passez à la question 9.*
- pêcheur(se) lagonaire *Après avoir répondu à la dernière question de cette section, passez à la question 9.*
- pêcheur(se) hauturier *Après avoir répondu à la dernière question de cette section, passez à la question 9.*
- société de pêche *Après avoir répondu à la dernière question de cette section, passez à la question 9.*
- représentant(e) d'un syndicat, coopérative ou association du secteur primaire *Après avoir répondu à la dernière question de cette section, passez à la question 9.*
- retraité(e) du secteur primaire (agriculteur, pêcheur, scierie etc.) *Après avoir répondu à la dernière question de cette section, passez à la question 9.*
- transformateur(en)rice (fruits, légumes, miel, viande etc) *Après avoir répondu à la dernière question de cette section, passez à la question 9.*
- Autre

8. Combien d'heure travaillez-vous par jour?

*Passez à la question 9.***Vos revenus****9. Vos revenus sont-ils satisfaisants à vos yeux ? ****Une seule réponse possible.*

- 1 2 3 4 5
- Pas du tout Absolument

10. Que représente vos revenus agricole par mois?*Plusieurs réponses possibles.*

- Moins de 50.000
- Entre 50.000 et 75.000
- Entre 75.000 et 100.000
- Entre 100.000 et 150.000
- Entre 150.000 et 200.000
- Plus de 200.000

11. Souhaiteriez-vous augmenter vos revenus ?*Une seule réponse possible.*

- Oui
- Non
- Pourquoi pas

12. Comment imaginez-vous augmenter vos revenus ?*Une seule réponse possible.*

- En produisant plus (meilleur rendement, productivité ou agrandissement SAU, achat bateau, lignes de pêche)
- En produisant différemment (agriculture bio, certification, autre méthode de culture/pêche, autres méthodes de transformation)
- En augmentant vos prix (renégocier avec les grossistes, vente directe, etc.)
- En transformant vos produits (emballés, coupés, cuits, préparés etc.)
- En démarrant une autre activité (salarié, non salarié)
- Aucun
- Autre

*Passez à la question 13.***Votre production****13. Que produisez-vous ?***Une seule réponse possible.*

- Ananas
- Vergés irrigués
- Cultures Vivrières
- Bananes
- Citrons
- Pamplemousses
- Oranges
- Ruches
- Coprah
- Poissons
- Ramboutans / Kenotes
- Uru
- Fruits de la passion
- Légumes
- Viandes
- Autres

14. Quelle surface agricole avez-vous?

15. Dans votre production, avez-vous beaucoup de pertes ? (produits à jeter, non vendables chaque semaine)

Je produis des fruits - 500 Kg / semaine, je jette 25 kg (5 % de perte) Je produis 20 caisses de légumes, j'en jette 1 (5% de perte) 100 kg de poisson, il m'en reste 10 kg que je ne peux pas vendre (10 % de perte)

Une seule réponse possible.

- Pas de perte (tout est vendu, consommé sur place, composté ou donner aux animaux etc.) *Après avoir répondu à la dernière question de cette section, passez à la question 17.*
- Moins de 5 %
- Entre 5 et 10 %
- Entre 10 et 15 %
- Entre 15 et 20 %
- + 20 %
- Ça dépend
- Autre

16. Quelle serait la meilleure solution pour gérer vos pertes ?

Une seule réponse possible.

- Moins produire *Passez à la question 17.*
- Mieux gérer les cueillettes *Passez à la question 17.*
- Transformer et fabriquer des produits finis qui peuvent se conserver *Passez à la question 17.*
- Trouver des lieux de stockage froid *Passez à la question 17.*
- Autre

Passez à la question 17.

La transformation**17. Diriez-vous que, dans le passé, vous aviez plus de possibilités de transformation de votre production ? ***

Une seule réponse possible.

- Oui
- Non
- C'est pareil
- Je ne sais pas

18. Dans le passé, vous aviez l'habitude

Une seule réponse possible.

- d'abattre vos bêtes chez vous (cochon, chèvre, vache) et les vendre *Passez à la question 20.*
- de préparer des plats, des produits transformés chez vous et de les vendre *Passez à la question 20.*
- d'utiliser une chambre froide (coopérative de pêche, d'agriculteurs) ou des matériels *Passez à la question 20.*
- Autre *Passez à la question 19.*
- Aucun

Passez à la question 20.

Changement de pratiques

19. Que faisiez-vous avant que vous ne fâites plus maintenant?

Les méthodes de transformation

20. Parmi les méthodes de transformation, lesquelles avez-vous déjà essayées ?

Une seule réponse possible.

- La découpe et l'emballage en sachet plastique
- La découpe et l'emballage en sachet plastique sous vide
- Le fumage sans emballage
- Le fumage avec emballage sous vide
- La surgélation (-18°C)
- La stérilisation en bocaux
- La stérilisation en conserves
- La déshydratation (séchage au soleil ou en machine)
- La fermentation
- Aucune

21. Parmi les méthodes de transformation, laquelle serait la plus intéressante pour votre activité ?

Une seule réponse possible.

- La découpe et l'emballage en sachet plastique
- La découpe et l'emballage en sachet plastique sous vide
- Le fumage sans emballage
- Le fumage avec emballage sous vide
- La surgélation (-18°C)
- La stérilisation en bocaux
- La stérilisation en conserves
- La déshydratation (séchage au soleil ou en machine)
- La fermentation
- Aucune

La transformation

22. Voudriez-vous vendre des produits transformés pour augmenter vos revenus ? *

Une seule réponse possible.

- 1 2 3 4 5
- Pas du tout Absolument

23. Pour vous, quelles sont les difficultés pour la transformation et la vente de produits ? *

Une seule réponse possible.

- Pas envie de m'investir dans un projet nouveau
- Pas le temps ni pour transformer ni pour vendre
- Pas d'argent pour investir dans des outils
- Pas de vision de ce que je pourrai faire
- Pas de circuit de vente
- Pas de personnel pour transformer
- Pas de compétences dans ce domaine
- Trop de papiers administratifs
- Trop de réglementations
- Pas de place ou de lieu pour transformer
- Autre

Passez à la question 24.

Transformer soi-même**24. Quels produits pourriez-vous envisager de transformer ? ***

Plusieurs réponses possibles.

- Viande de cochon
- Volailles
- Autres viandes
- Fruits de la mer
- Poisson
- Fruits
- Légumes
- Autre
- Aucun pour le moment

25. Seriez-vous intéressé(e) par un dispositif vous permettant de tester des produits, produire et vendre en direct vos produits ? *

Une seule réponse possible.

- 1 2 3 4 5
- Pas du tout Absolument

Les services de transformation

26. Qu'est-ce qui vous déciderait à utiliser des services d'aide à la transformation ? **Une seule réponse possible.*

- La gratuité *Passez à la question 27.*
- La gratuité grâce à une prise en charge (dossier d'aide) *Passez à la question 27.*
- Une part à payer grâce à une prise en charge (dossier d'aide) *Passez à la question 27.*
- Un coût intéressant mais sans dossier administratif *Passez à la question 27.*
- Un coût en fonction des revenus (entreprise individuelle, société etc.) *Passez à la question 27.*
- Autre
- Rien

*Passez à la question 27.***Les services de transformation****27. Qu'est-ce qui vous déciderait à utiliser des services d'aide à la transformation ? ****Une seule réponse possible.*

- Un laboratoire aux normes autorisé par l'hygiène *Passez à la question 28.*
- Un laboratoire aux normes très bien équipé *Passez à la question 28.*
- Un laboratoire aux normes équipé de matériels que je n'ai pas *Passez à la question 28.*
- Un laboratoire aux normes équipé de matériels que je ne peux pas acheter *Passez à la question 28.*
- Un laboratoire aux normes me permettant de tester des produits *Passez à la question 28.*
- Un laboratoire aux normes me permettant de me former *Passez à la question 28.*
- Autre

*Passez à la question 28.***Les services de transformation****28. De quelle manière utiliseriez-vous un laboratoire aux normes et bien équipé ? ****Une seule réponse possible.*

- Tester des produits avant de les commercialiser *Passez à la question 29.*
- Tester des produits avant de m'équiper d'un laboratoire *Passez à la question 29.*
- Fabriquer des produits que je fais déjà *Passez à la question 29.*
- Fabriquer des produits que je fais déjà et de nouveaux *Passez à la question 29.*
- Etre formé(e) à certaines techniques *Passez à la question 29.*
- Etre formé(e) à certaines techniques avant de m'équiper d'un laboratoire *Passez à la question 29.*
- Autre

*Passez à la question 29.***Les services de transformation**

29. **Quel temps pourriez-vous y consacrer chaque semaine (vous ou les personnes qui travaillent avec vous) à transformer certains de vos produits ? ***

Une seule réponse possible.

- Rien
- Entre 1 et 2 h par semaine
- Entre 2 et 5 h par semaine
- 10 h par semaine
- 20 h par semaine
- Temps complet (39 h)
- Je ne sais pas, il faut réfléchir

30. **Pensez-vous que la transformation de produits soit un moyen efficace pour augmenter vos revenus ? ***

Une seule réponse possible.

1 2 3 4 5

Pas du tout Absolument

31. **Combien seriez-vous prêt à payer par mois pour utiliser les services de Food and Cook lab ?**

Passez à la question 34.

Votre consommation de produits locaux

32. **Quels sont les produits locaux transformés que vous consommez au moins une fois par semaine ?**

Une seule réponse possible.

- fruits et légumes (congelé, découpé, sous-vide etc.)
- jus de fruits locaux / boissons locales / lait de coco
- confitures, achards, chutney, miel
- boucherie/ charcuterie fraîche (viande locale)
- préparation poisson (farce, fumé, découpé)
- poisson (congelé, séché)
- conserve de viande

33. Quels sont les produits locaux transformés que vous consommez au moins une fois par mois ?*

Une seule réponse possible.

- fruits et légumes (congelé, découpé, sous-vide etc.)
- jus de fruits locaux / boissons locales / lait de coco
- confitures, achards, chutney, miel
- boucherie/ charcuterie fraîche (viande locale)
- préparation poisson (farce, fumé, découpé)
- poisson (congelé, séché)
- conserve de viande
- plats cuisinés

MERCI !

Nous vous remercions pour votre participation et nous vous souhaitons une bonne continuation dans votre activité et dans vos projets !

34. Quel est votre numéro de téléphone et votre mail ?

Fourni par

 Google Forms

L'ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE



Les entreprises sociales et/ou solidaires sont des entreprises qui cherchent à concilier solidarité, performance économique et utilité sociale et appliquent les valeurs de l'économie sociale et solidaire.

Economie
Sociale
Solidaire

A pour ambition de soutenir la créativité locale ainsi que la réponse aux besoins sociaux et économiques.

"Alterocéan a une utilité sociale, elle rend service à la communauté, aux gens. Sa lucrativité est limitée.

Les bénéfices ne seront pas donnés aux actionnaires mais réinvestis, enfin, elle repose sur une gouvernance participative. Producteurs, salariés, associations se réuniront deux fois par an et pourront partager leur vision pour réorienter la stratégie vers plus d'éthique, au besoin ». Audrey Lachaud





Elle répond à 3 critères :

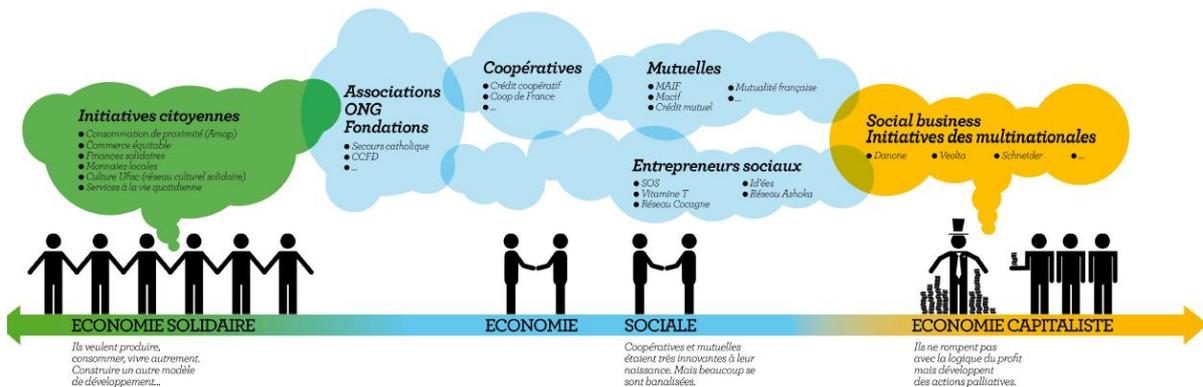
> Un but poursuivi autre que le seul partage des bénéfices ;

> Une gouvernance démocratique, prévoyant la participation, dont l'expression n'est pas seulement liée à leur apport en capital ou au montant de leur contribution financière, des associés et parties prenantes aux réalisations de l'entreprise ;

> Une gestion conforme aux principes suivants :

- a) Les bénéfices sont majoritairement consacrés à l'objectif de maintien ou de développement de l'activité de l'entreprise ;
- b) Les réserves obligatoires constituées, impartageables, ne peuvent pas être distribuées.

(Article 1, Loi du 21 juillet 2014 dite Loi Hamon)





Seule l'envie et
la créativité
comptent !



food&cooklab

Food&Cooklab

C'est quoi?

Rencontre du 18 mars 2019



Qui sommes-nous ?



Audrey, 39 ans
Responsable du laboratoire
de transformation
FoodLab & en charge



Jessica, 30 ans
Stagiaire en Master Economie
sociale et solidaire chez
Foodandcooklab



Et vous ?



Je m'appelle

J'habite

Ce que j'aime faire

J'aimerais



Notre mission

Promouvoir une autre alimentation!

Nous construisons un lieu dédié à l'alimentation où nous accompagnons les acteurs à la transformation de leur produit.

Limiter les pertes alimentaires. Découvrir un nouveau métier

Dégager un meilleur revenu

Nous travaillons à la construction d'une économie sociale et solidaire





Route des ananas,
Face à l'Assemblée de Dieu
Paopao

Bâtiment en containers écologique

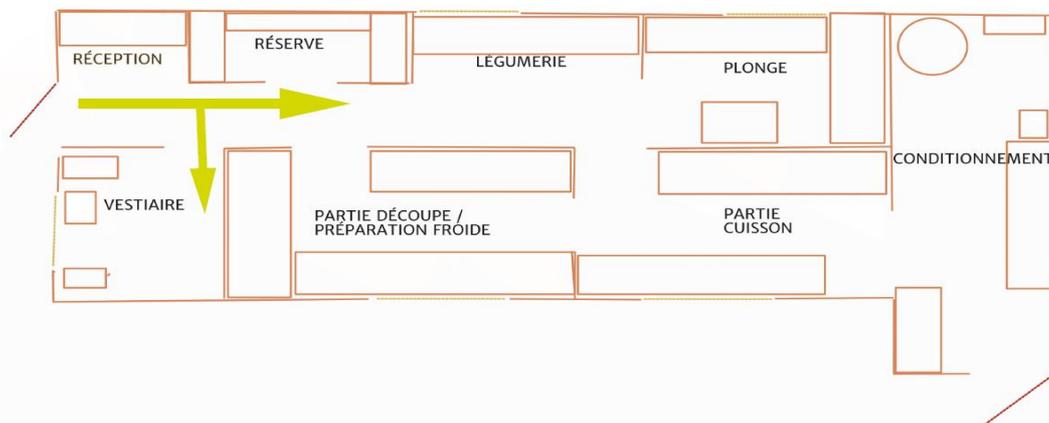
Gestion des matières premières

Economie circulaire

Ouverture programmée 15 mai 2019!



Le FoodLab : le laboratoire



Objectifs de la rencontre

- > Découvrir le futur laboratoire culinaire
- > Comprendre son intérêt et ses possibilités
- > Développer des projets de transformation
 - > Valoriser les produits locaux
- > Quel engagement avec quelle production?

Travaillons ensemble à imaginer notre laboratoire collectif

Exprime tes idées ! Pas besoin de les justifier !
Écoutons les autres !
N'ayons pas peur de nous exprimer !



Qu'est-ce qui peut nous motiver à faire de la transformation ?

Qu'est-ce qui pourrait nous poser problème ?



Par rapport au marché local, que pourrait-on développer ?

Quel(s) procédé(s) de transformation paraît intéressant(s) ?

Comment gérer le temps de transformation ?
L'utilisation du FoodLab ?

Comment gérer la transformation par rapport à la production / pêche ?

Comment bien débiter son activité de transformation ?



Que pourrait-on mettre en place ?

Pourquoi la transformation ?



Pourquoi la transformation ?

- Pas de produits transformés fermiers sur Moorea
 - Consommateurs sont à la recherche de produits authentiques
- Des revenus bas pour les producteurs 103426 cfp en moyenne / mois
 - 45% des exploitations qui transforment doublent leur CA
- Effets de saison : production variable
 - Surplus de production transformés, durée d'écoulement de produits prolongés
- Problème de stockage et de transport
 - La conserve produit facile à stocker et à transporter

Exemple d'ateliers pour producteurs

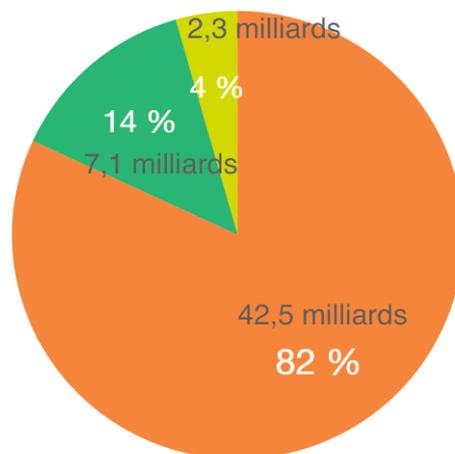


GAEC « La ferme du Bousquet »,



Atelier de transformation collectif
« Les salaisons fermières » Lot (46)

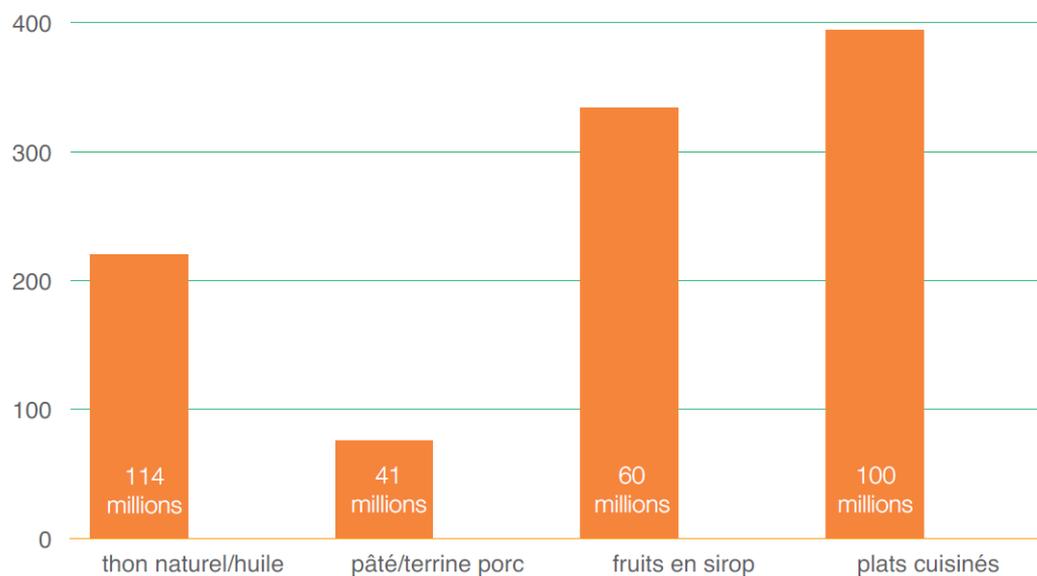
L'agriculture et l'agroalimentaire en Polynésie Française



- Importation de produits locaux
- Vente de produits locaux
- Exportation de produits agricoles

BSA, 2014

L'importation de conserves en PF



Importation en tonnes par an en PF, 2016 (ISPF)

La conserve en Polynésie Française

Produits de très grande consommation



ISPF, Site web

Comment ?



Produits locaux



Direct de la ferme



Laboratoire autorisé par l'hygiène

D'autres produits fermiers

Produits frais

Produits fumés

Produits déshydratés

Produits secs

à base de viande,
de poisson, de miel,
légumes et fruits

viande, poisson

fruits et légumes

viande, poisson

sous-vide, sous
atmosphère modifié

sous-vide, en
marqueur dans
consève

sous-vide, sous
atmosphère modifié

sous-vide ou emballé





EXEMPLE DE PRODUITS À PROPOSER

Fruits secs, sorbets, coco, liqueurs (Huahine), bonbons - confiserie, pate de fruits, fafaru, manioc transformé en farine, des fruits en gum, légumes et gâteaux, fruits transformés en jus, fei transformés en purée, nouveautés autour de l'ananas (emblème pour les touristes) , poisson, produits de saison, manioc, uru, fafa, produits sa saison,

PLANNING PRÉVISIONNEL GÉNÉRAL Food&CookLab

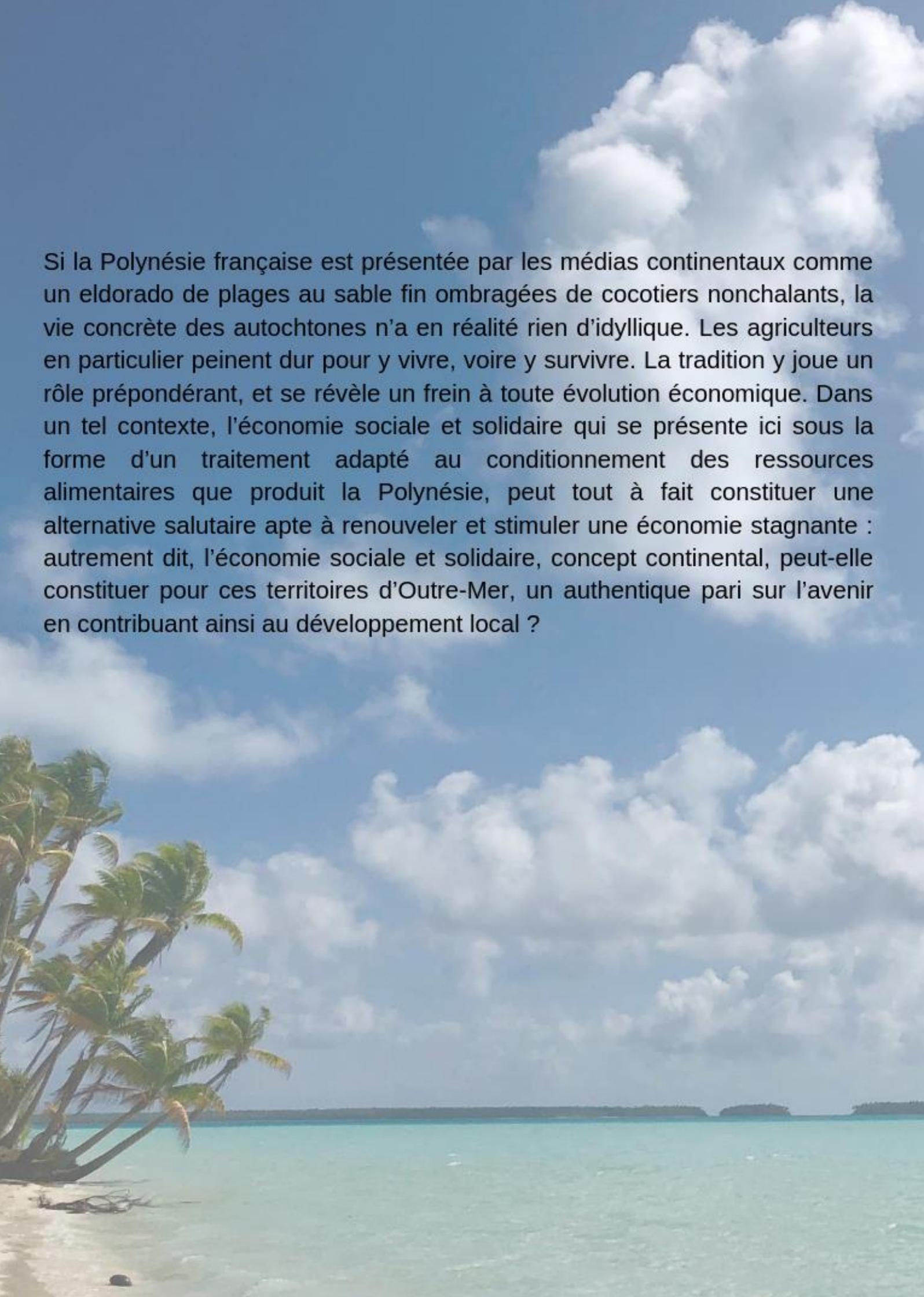




Merci d'avoir participé
TAMA'A MAITAI !

80

⁸⁰ Tama'a maitai signifie bon appétit !



Si la Polynésie française est présentée par les médias continentaux comme un eldorado de plages au sable fin ombragées de cocotiers nonchalants, la vie concrète des autochtones n'a en réalité rien d'idyllique. Les agriculteurs en particulier peinent dur pour y vivre, voire y survivre. La tradition y joue un rôle prépondérant, et se révèle un frein à toute évolution économique. Dans un tel contexte, l'économie sociale et solidaire qui se présente ici sous la forme d'un traitement adapté au conditionnement des ressources alimentaires que produit la Polynésie, peut tout à fait constituer une alternative salubre apte à renouveler et stimuler une économie stagnante : autrement dit, l'économie sociale et solidaire, concept continental, peut-elle constituer pour ces territoires d'Outre-Mer, un authentique pari sur l'avenir en contribuant ainsi au développement local ?