

M a g a z i n e d e M O O R E E A

Le magazine de tous les résidents de Moorea

Inauguration
Lotissement PAHANI

COVID
Plan Communal de Sauvegarde

DRM
Dispositifs d'aides pour
les professionnels de l'aquaculture

TRIMESTRIEL GRATUIT N°67 SEPTEMBRE 2021

Vini TV SAT

Toutes vos passions,
sont sur les chaînes Vini TV SAT !



À partir de
2 300 F
PAR MOIS
PENDANT 1 AN*
Au lieu de 2 820 F

Jusqu'au 31 octobre, payez moins cher pendant 1 an la formule Vini TV SAT de votre choix !

Choisissez la formule qui vous ressemble à partir de 2 300 F/mois et faites-vous plaisir avec les meilleurs chaînes cinéma/séries, sport, divertissement, découverte ou jeunesse ! Bénéficiez aussi de 5 000 F de remise sur l'achat d'équipements TV SAT et des frais d'accès offerts** !

*Offre valable du 1^{er} septembre au 31 octobre 2021 pour toute nouvelle souscription Vini TV SAT. 12 mois d'abonnement remis à compter du 1^{er} cycle complet de facturation.
**5 000 F de remise sur l'achat d'équipements TV SAT et frais d'accès offerts si paiement par prélèvement automatique. Voir l'ensemble des formules TV SAT et les conditions de l'offre en boutique ou sur www.vini.pf.


VINI

Partageons l'innovation

Sommaire

ÉCONOMIE - SOCIÉTÉ

ENVIRONNEMENT

DIVERS

n° 67



- 6 - 11 DOSSIER : Gestion de la pandémie COVID 19
Visite du Haut-commissaire Dominique SORAIN
Rencontre avec les soignants de l'Hôpital
Rencontre avec les sapeurs-pompiers
Présentation du Plan Communal de Sauvegarde
Les chiffres de la pandémie sur Moorea-Maiao
Centres de vaccination sur Moorea
23
- 12 - 13 Que devient le projet de Lycée
14 - 16 Air France
18 L'apnée, une passion pour Hinatea
20 - 22 Remise de clés Résidence PAHANI
24 - 25 Dispositif d'aides pour les professionnels de l'aquaculture
- 26 - 27 Le service fret du TEREVAU PITI
28 - 30 Infos consommateurs DGAE
31 Ronald Concassage Service
32 - 37 Les 40 ans de ROTUI
38 Manutea Tahiti à l'honneur à L'Élysée
- 40 - 41 Exposition Donatien JUMEL
42 - 43 Polynésienne des Eaux
44 - 45 Infos EDT
46 - 47 FENUA MA - Le compostage individuel
48 - 49 Trois sportifs de Moorea au Ironman à Boulder
50 Numéros utiles.

Septembre 2021

Informatique & Multimédia

Services bureautiques - SAV



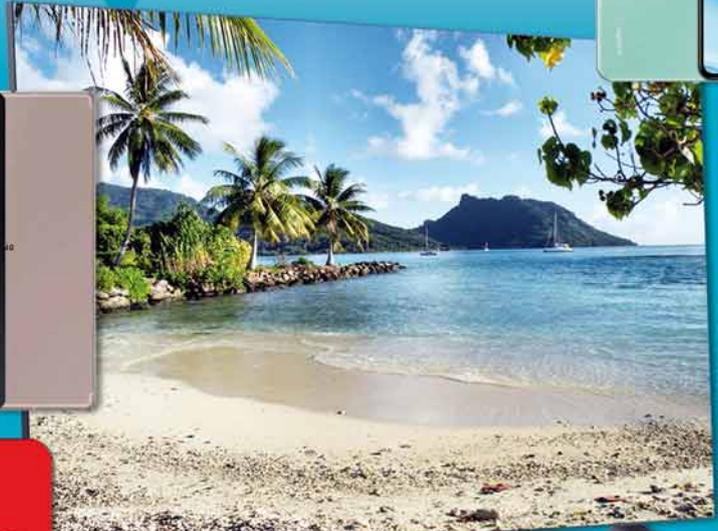
Le SPÉCIALISTE
sur MOOREA



Ordinateurs



Tablettes



TV



Smartphones

Toute l'année,
de nombreux produits
en avant première sur le territoire !!!
Samsung, Huawei, Xiaomi,
les derniers smartphones
disponibles dès leur sortie en Europe.
Les prix de Tahiti sans vous déplacer
Service Après-vente sur place

Une équipe
compétente et accueillante
pour vous conseiller
et vous aider



PRÉPAYÉS
RECHARGES



Ao Api - Moorea
Centre Raehau - Maharepa
Tél. : 40 564 999

[aoapi.moorea](https://www.facebook.com/aoapi.moorea)

Ouvert du Lundi au Vendredi 8h30 à 17h00
et le Samedi 8h30 à 12h00



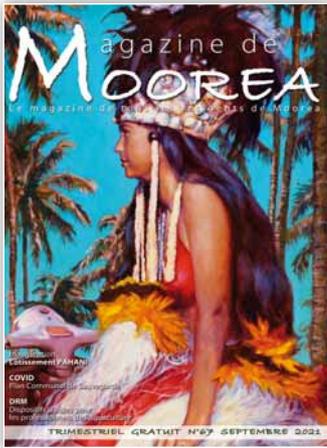


Tableau : Donatien JUMEL

Éditorial

Chères lectrices, chers lecteurs ;

Une fois encore la pandémie due au Covid 19 est venue s'inscrire dans notre ligne éditoriale. Compte tenu de son évolution en Polynésie Française, il semblait important de faire un point sur les différents dispositifs mis en place à Moorea pour lutter contre ce virus. Dans cette édition, nous vous communiquons spécifiquement les différents chiffres concernant Moorea qui n'a pas été épargnée avec 37 décès depuis 2020, dont 32 pendant la période d'août à mi-septembre soit pratiquement un décès par jour, ce qui est considérable.

L'hôpital d'Ofareaitu a été mis à l'épreuve avec un nombre important de patients développant des formes sévères, le personnel a dû faire face à cette situation en réaménageant les services afin d'accueillir dans les meilleures conditions ces malades du Covid. L'épreuve a été difficile, mais grâce à la détermination et au professionnalisme de ces soignants un maximum de patients a pu recevoir les soins nécessaires. Heureusement depuis mi-septembre les chiffres de la contamination sont en baisse sur Tahiti et Moorea, ce qui a permis d'évacuer des patients vers le CHPF de Taanea pour recevoir des soins en réanimation.

Aujourd'hui, les autorités sont plus que jamais axées sur la vaccination ; afin de toucher le plus grand nombre, des Élus prennent leur véhicule pour sillonner les vallées de Moorea et transporter les personnes ne disposant pas de moyen de locomotion ou bien ayant des difficultés physiques à se déplacer, vers les différents centres de vaccination de Moorea.

Nous noterons l'importance de l'organisation des différents intervenants grâce à la mise en place d'un plan de sauvegarde communal, où professionnels de la santé, élus, gendarmes, pompiers, police municipale et associations ont pu se réunir régulièrement pour établir voire adapter des stratégies communes pour lutter contre cette pandémie.

Le Covid a perturbé les projets de voyage de nombreux résidents, la DGAE propose d'expliquer les politiques d'annulation de voyage.

Air France de son côté prolonge la flexibilité totale de ses billets jusqu'au 31 mars 2022 permettant à leurs clients d'adapter leurs voyages en fonction de l'évolution de la pandémie.

Même si les restrictions sanitaires ont quelque peu perturbé les festivités prévues pour célébrer le 40e anniversaire de la marque Rotui, symbole emblématique de l'industrie agroalimentaire de Moorea, il n'en est pas moins important de rappeler l'évolution de cette entreprise pourvoyeur de nombreux emplois, que ce soit à l'usine de jus de fruits, mais aussi avec les producteurs agricoles.

Il ne reste plus qu'à espérer que cette décroissance des personnes sévèrement touchées continue de progresser, notamment grâce aux différentes mesures prises par l'ensemble de la Communauté, afin que nous puissions très rapidement reprendre le courant d'une vie "normale" que ce soit au niveau des familles, mais surtout au niveau de l'activité économique qui souffre énormément des conséquences de cette pandémie.

Vous retrouverez également vos rubriques habituelles "vie pratique" (DRM, Air France, Tereva Piti, Manutea, Polynésienne des eaux...).

La rédaction

Directrice de publication

C. MESSAC

Conception & Réalisation

INFO CONCEPT

BP 99 Maharepa

98728 Moorea

Tél.: 87 73 93 60

Email : infoconcept@mail.pf

www.magazinedemoorea.com

Crédits photos

Pacific Photo

Commune de Moorea

Air France

Nautisport

DRM

TEREVAU PITI

DGAE

ROTUI

Jean-Michel MONOT

Polynésienne des Eaux

EDT

OPH

Impression

Polypress Seripol

Tirage

3 000 exemplaires

Dépot légal à parution

Les points de vue ou opinions exprimés dans les interviews et articles sont ceux des intervenants et ne représentent pas nécessairement les opinions de la rédaction du Magazine de Moorea.

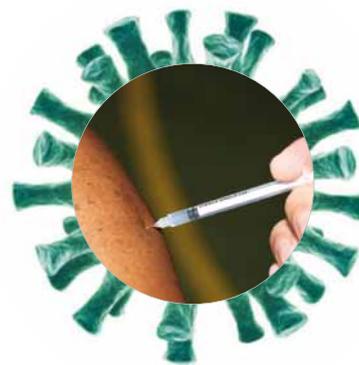
Gestion de la pandémie du COVID 19 sur Moorea & Maiao

- Visite du Haut-commissaire de la République Dominique SORAIN.
- Présentation du volet sanitaire du Plan Communal de Sauvegarde.

Le 9 septembre dernier le Haut-commissaire de la République Dominique SORAIN s'est rendu sur Moorea pour effectuer une visite des différents dispositifs mis en œuvre dans le cadre de la lutte contre le COVID-19.

Il était accompagné de M. Guy FITZER, Administrateur, chef des subdivisions administratives des Îles du Vent et des îles Sous-le-Vent, de M. Cédric BOUET, directeur de cabinet et de M. Mickaël LECOQ, directeur de la protection civile ainsi que le commandant de gendarmerie de la compagnie des IDV Jérôme GODEFROY.

Il a été accueilli par le Maire de Moorea Maiao Evans HAUMANI et plusieurs élus.



La visite a débuté par le centre de vaccination situé dans la salle omnisports d'Afareaitu

Ce centre de vaccination initialement installé à l'hôpital d'Afareaitu a été déplacé fin août, pour différentes raisons, la première d'ordre logistique, il y avait tellement de voitures stationnées à proximité de l'hôpital que cela posait des problèmes de sécurité, ensuite le choix d'un lieu extérieur au milieu hospitalier encourage les personnes à se faire vacciner sans avoir la peur de risquer d'être contaminé à l'hôpital. Ce centre est géré par une infirmière de l'hôpital, assistée par six personnes et quatre guides sanitaires qui accueillent les candidats à la vaccination ; début septembre deux sapeurs sauveteurs de la sécurité civile de métropole, sont venus renforcer les effectifs pour vacciner davantage la population de Moorea, un infirmier bénévole participe également à la vaccination.

Au début de la mise en place de ce dispositif, une centaine de vaccinations étaient pratiquées quotidiennement, désormais le constat est à la baisse.

Le Maire a indiqué qu'afin d'aider les soignants, « les élus vont chercher dans leurs foyers les personnes qui souhaitent se faire vacciner, mais qui n'ont pas de moyen de transport, ces actions permettront de toucher aussi nos anciens qui ont des difficultés à se déplacer ».

Depuis la rentrée scolaire de septembre, le centre de vaccination a été déplacé à l'Hôpital d'Afareaitu

La visite s'est poursuivie par le centre de dépistage situé sous un préau à proximité de la salle omnisports de Afareaitu.

La délégation a été accueillie par le docteur Pierre TASSETI, dentiste à l'hôpital d'Afareaitu qui a en charge ce centre de dépistage mis en place le 18 août dernier.

- « 1 152 administrés sont venus se faire dépister à ce jour, nous constatons que le virus circule beaucoup moins, en semaine 34 (23 au 29 août) nous avons 46 % de positif, 35 % la semaine dernière et seulement 15 % cette semaine, (6 au 12 septembre) même si les personnes viennent avec des symptômes proches de la COVID, ce n'est pas forcément dû au virus. Aujourd'hui nous avons un taux d'incidence de 44 pour 100 000 hab.

Nous constatons une baisse de fréquentation de notre centre ceci est très certainement dû au confinement, mais malgré tout, la population continue de venir, l'espace dédié est très ventilé ce qui rassure les gens qui auparavant hésitaient à aller à l'hôpital pour se faire tester. Nous envisageons de mettre en place équipes qui devraient se déplacer dans les quartiers pour inciter la population à se faire faire tester et vacciner, car aujourd'hui nous avons assez peu de résidents de Haapiti et Papetoai. »

Depuis la rentrée scolaire de septembre, le centre de dépistage est revenu à l'Hôpital d'Afareaitu





La délégation a ensuite été accueillie à l'hôpital d'Afareaitu par le Docteur Philippe BIAREZ, médecin-chef de la circonscription médicale de Moorea-Maiao

Après avoir échangé avec l'équipe médicale, le Haut-commissaire a félicité l'ensemble des personnels soignants pour leur mobilisation continue. Ces derniers ont exprimé leur satisfaction après l'arrivée de sept personnels envoyés en renforts par l'État en Polynésie française, deux infirmiers de Santé publique France et cinq vaccinateurs militaires de la Sécurité civile ont été déployés pour des missions de soutien à l'hôpital de Moorea. Guidé par le docteur BIAREZ, le Haut-commissaire a pu visiter les différents services de l'hôpital, en particulier dans les services réservés aux patients du Covid.



Lors de cette visite, il restait quinze patients atteints du Covid dont trois dans un état critique, l'un d'entre a pu être évacué vers le CHPF. Le docteur BIAREZ a rappelé que les soignants ont été obligés de réaménager l'hôpital en doublant le nombre de lits pour accueillir les nombreux malades, un chapiteau a également été installé au sein de l'hôpital pour accueillir une dizaine de lits où les patients se trouvent sous oxygène, en période de forte tension le nombre de malades était monté jusqu'à vingt-cinq patients.



L'oxygène est indispensable au traitement des cas graves, lors de la visite du Haut-commissaire, l'hôpital disposait d'une réserve de 70 bouteilles, avec un réapprovisionnement quotidien.

La responsable du stock souligne : « Il nous est arrivé d'utiliser trente bouteilles en une journée en période de forte hospitalisation, nous avons eu quelques tensions le week-end, car le nombre de navettes maritimes est très limité. Mais jusqu'à présent, nous n'avons jamais manqué d'oxygène ».



Concernant les autres patients non malades du Covid, un espace a été spécialement aménagé à l'entrée de l'hôpital pour éviter tout risque de contamination, mais malgré ces installations les patients viennent moins nombreux en consultation pour d'autres pathologies que le Covid, toutefois, les personnes souffrants de maladies chroniques se présentent pour le suivi de leur traitement.

Malgré tous les efforts fournis par les professionnels de santé, 23 décès ont été constatés à l'hôpital dont 16 en août et 5 au début du mois de septembre. Une pièce a été aménagée spécialement pour que les familles puissent voir quelques instants le défunt.

Visite du Centre communautaire de soins



Le Centre communautaire de soin, ouvert il y a 2 mois, a été aménagé au sein de l'ancienne école de Teavaro par la Commune de Moorea Maiao en collaboration avec l'hôpital.

L'infirmière en charge du centre souligne : « Il s'agit d'accueillir des personnes positives au Covid mais qui ne développent pas de forme grave, il est important de rappeler qu'ils ont une démarche volontaire afin de s'isoler de leur foyer pour éviter de contaminer leur famille et surtout de créer des clusters qui sont une source de contamination importante pour tout un quartier, cet isolement dure 10 jours conformément aux recommandations médicales.

Une infirmière vient tous les jours les voir pour vérifier qu'il n'y a pas de signe de gravité.

Afin que ce soit confortable, la capacité de ce centre est fixée à 25 personnes.

Actuellement seules 4 personnes sont isolées, mais il est arrivé d'en accueillir jusqu'à 45 lors des pics de la contamination, si jamais nous devons dépasser ce chiffre, il faudrait chercher une autre structure pour compléter l'accueil. Ce centre s'adresse uniquement aux personnes positives et non au cas contact. Afin de garantir le respect des consignes, un vigile contrôle l'accès en permanence, il peut également servir d'intermédiaire entre la famille qui viendrait déposer des colis et les personnes isolées.

Concernant le coût, l'hébergement et la nourriture sont entièrement gratuits pour les occupants, la Commune fournit les repas de midi, tandis que l'hôpital prend en charge le petit-déjeuner et le dîner. »

Rencontre avec les sapeurs-pompiers



Le Haut-commissaire a souhaité aller à la rencontre des sapeurs-pompiers de Paopao, il a été accueilli par le lieutenant Roger HANERE, Chef de Corps de la brigade de Moorea Maiao. Il a souligné le professionnalisme et l'implication des 31 sapeurs-pompiers et des 2 pompiers volontaires durant cette période difficile où ils ont dû gérer à la fois, les incendies, les accidents sur la voie publique, les secours à personne dont de nombreux cas de Covid. Après avoir eu quelques hommes arrêtés pour cause de Covid, les effectifs sont de nouveau au complet. À noter que l'ensemble des sapeurs-pompiers de Moorea est actuellement regroupé à la caserne de Pao Pao, car celle de Haapiti est en travaux.

Présentation du Plan Communal de Sauvegarde (volet sanitaire)

« Le PCS a été activé en août 2020 et n'a jamais été désactivé. Les membres ont continué à se réunir et à mettre en place des stratégies anti-COVID. Au début de l'année 2021, nous avons réduit le rythme de réunions, mais nous n'avons jamais baissé la garde ».



Avec 353 habitants vaccinés, soit 80% de sa population, la Commune associée de Maiao est COVID FREE



Les Élus ont demandé au Haut-commissaire d'inclure l'île de Maiao dans la réglementation des déplacements inter-îles notamment pour que le statut sanitaire des personnes effectuant un déplacement à destination de Maiao soit vérifié avant leur départ, afin de préserver la population de toutes nouvelles contaminations.

Pour commencer la réunion, le Maire de Moorea Maiao, Evans HAUMANI a présenté la situation de Moorea et de Maiao face à la pandémie et remercié le Haut-commissaire pour le soutien de l'État.

- « Nous faisons de notre mieux pour bien gérer cette crise. Ce n'est pas facile, ce n'est pas évident. Mais nous faisons notre maximum pour préserver notre population » a-t-il souligné.

- « Le mois dernier, nous avons vécu le pire de la crise. Nous avons enterré une trentaine de morts rien qu'au mois d'août. Psychologiquement, c'est très difficile. Avec le covid, on pense tous que ça n'arrive qu'aux autres. Mais je peux vous dire, Monsieur le Haut-commissaire, que lorsqu'il s'agit d'enterrer un proche, une personne que vous avez côtoyé, c'est très dur émotionnellement. Mais nous, les élus, nous restons forts pour soutenir les familles ».

Les élus et les services se mobilisent 7 J/7 et 24 heures/24.

- « Je voudrais aussi leur tirer mon chapeau pour leur dévouement. Les interventions de nos pompiers se sont stabilisées, moins de malades arrivent aux urgences, mais malheureusement certains se décident trop tard à demander de l'aide. Pour la sécurité publique, la police municipale travaille en étroite collaboration avec la gendarmerie. Aujourd'hui, l'heure n'est plus à la prévention mais à la répression et les contrôles se multiplient, les forces de l'ordre sont sur les routes.

Le confinement est généralement respecté même si l'on constate encore beaucoup de véhicules qui circulent, mais les personnes peuvent justifier le motif de leur déplacement.

Pour le couvre-feu, il y a très peu de contrevenants.

En général, ceux qui sont contrôlés sont des personnes qui travaillent de nuit.

Monsieur le Haut-commissaire, à Moorea, je peux dire que nous sommes privilégiés, nous sommes chanceux d'avoir des partenaires efficaces et motivés, soucieux de notre population. C'est ça qui fait la différence avec d'autres communes, à Moorea, nous ne faisons qu'un ».

- « Je voudrais remercier notre dévoué Taote BIAREZ qui n'a jamais lâché, il a toujours été au cœur de notre stratégie. Il n'a pas hésité à redéployer les moyens de notre petit hôpital pour accélérer la vaccination à Moorea, pour améliorer la prise en charge des malades.

Nous avons toujours su collaborer efficacement pour l'intérêt général. Les services du Pays comme la Direction de l'Équipement, ont aussi apporté son soutien. À Moorea, tout le monde a besoin de se sentir utile, d'apporter sa contribution aussi petite soit-elle. Ces dernières semaines, plusieurs initiatives se sont multipliées.

Les commerçants, les restaurateurs, les entrepreneurs, les associations, les particuliers, les donateurs privés, tout le monde veut apporter sa pierre à l'édifice. C'est ça aussi qui nous permet de surmonter ces épreuves ».

La situation sanitaire sur Maiao a également été présentée.

- « Notre île sœur de 353 habitants est jusqu'à ce jour épargnée, la population a compris dès le début que la vaccination était le seul moyen de se protéger.

Aujourd'hui, plus de 80 % de la population est vaccinée. Deux missions ont été organisées avec le service de Santé et je n'ai pas hésité à déployer les moyens communaux notamment notre navette rapide pour vacciner notre population.

Concernant le respect des restrictions sanitaires imposées par l'État et le Pays, les gendarmes et la Police municipale ont travaillé de concert, constatant que dans l'ensemble la population respectait ces règles.

Gendarmerie :

✓ 1 200 personnes et 850 véhicules ont été contrôlés et une centaine a été verbalisée au 8 septembre dernier.

Le commandant Jérôme GODEFROY souligne que 5 gendarmes mobiles viendront renforcer



les effectifs existants tous les week-ends notamment pour participer aux contrôles des voyageurs sur les navettes maritimes

Police municipale :

✓ 627 contrôles et 58 procès-verbaux dressés, dont 23 pour non-respect du couvre-feu



Depuis fin juillet, les sapeurs pompiers de Moorea ont pratiqué 292 interventions dont 279 pour des secours à personnes dont 180 personnes atteintes du covid et parmi celles-ci, 3 décès à domicile.

Ils ont également continué leur mission classique avec 6 accidents sur la voie publique et des extinctions de feux de tas.

Les chiffres de la pandémie



La présentation du PCS a débuté par une intervention de Karen MOU référante du PCS pour la Commune de Moorea Maiao, puis le Dr Philippe BIAREZ a pris la parole pour commenter les derniers chiffres de la pandémie.

• Le nombre de cas positifs par semaine diminue entraînant une baisse le taux d'incidence pour 100 000 hab, ce taux était monté très rapidement, ça redescend actuellement, mais il faut interpréter cette descente avec beaucoup de précautions, car elle montre 2 choses, la première c'est que les gens ne se font plus testé ou beaucoup moins, donc la valeur de ce chiffre est très relatif, mais aussi probablement qu'il y a une diminution des transmissions.

Les courbes épidémiques classiques dans le Pacifique dans les milieux insulaires sont très brutales sur des périodes de 16 semaines au total, en général il y a 2 semaines de montée lente, 8 semaines de pic, et 6 semaines diminution douce en transposant ces estimations sur Moorea, à la fin du pic épidémique, ça devrait nous amener au 15 novembre pour une fin d'épidémie si tout se passe bien et début octobre avec un système tout à fait maîtriser, mais toujours avec la possibilité de cas de décès.

Ce qui se passe actuellement c'est que le nombre d'hospitalisations diminue, mais les formes graves continuent, il faut être conscient que les décès vont être encore présents.

Si la situation continue de s'améliorer, le CHPF devrait avoir un peu plus de place pour prendre nos patients de Moorea en réanimation, c'est déjà le cas depuis quelques jours, où nous avons pu faire, une evasan en réanimation ça faisait, longtemps que l'on n'avait pas pu le faire ! Nous espérons pouvoir transférer plus de patients de Moorea.

Néanmoins ça reste une pathologie très grave pour beaucoup de personnes non vaccinées, il faut s'attendre encore à des décès même si ça va aller mieux .

La vaccination a beaucoup progressé notamment depuis le mois d'août, avec l'aide de beaucoup de bénévoles qui nous ont aidés à vacciner et de plus en plus.

La semaine 36, (du 6 au 12 septembre) 70,3 % de la population de + de 65 ans avait un schéma complet de vaccination et 46,4 % pour les personnes de + 12 ans.

Ce qui est intéressant à remarquer, c'est que 81,9 % de personne de + de 65 ans ont reçu déjà une dose, ce qui sous-entend que fin septembre, 81,9 % des populations de + de 65 ans seront protégées complètement, c'est un bon résultat ensuite sur l'ensemble de la population à vacciner des + de 12 ans nous aurons près de 63,5 % protégé, ce sont de bons résultats, mais ça demande encore beaucoup de travail. Comme partout aux IDV nous avons atteint une situation un peu particulière où beaucoup de personnes veulent se faire vacciner, mais ne sont pas éligibles, car elles ont eu le Covid lors des 2 derniers mois, il y a beaucoup de personnes dans cette situation.

Nous avons constaté que le nombre d'injections par semaine diminue

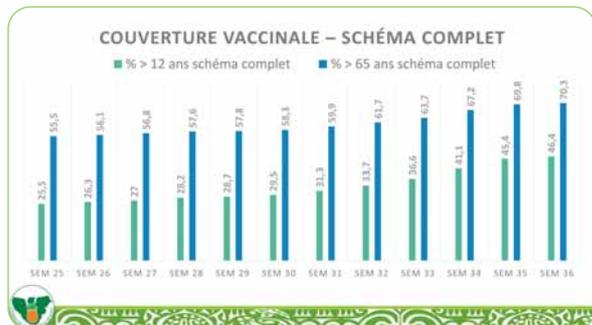
D'autre part nous sommes sur un programme pour aller chercher les dernières personnes qui peuvent être éligibles à la vaccination, dans leur quartier et surtout nous devons avant tout faire œuvre de pédagogie en les rassurant sur le vaccin.

Toutefois la situation se stabilise, le nombre d'interventions des sapeurs pompiers avec des passages aux urgences avec des patients atteints du COVID diminue, mais s'il y a moins de cas les cas sont plus graves.

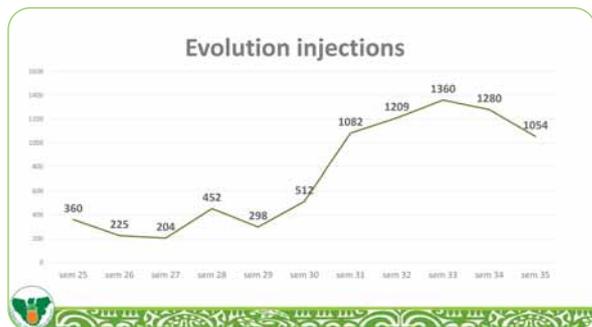
Nous avons développé une relation toute particulière avec nos collègues du privé, médecins libéraux et infirmières qui travaillent énormément avec nous, nous avons chaque semaine une réunion en visioconférence pour faire le point sur le COVID. Ils prennent en charge de très nombreux patients à domicile avec de l'oxygène, c'est très positif, car ça a permis de diminuer la charge à l'hôpital.

Ce sont des équipes dynamiques, très impliquées.

Les confessions religieuses ont commencé à travailler avec nous, Tavana les a réunis la semaine dernière ce sont des partenaires importants qui ont permis d'accompagner les familles en détresse à l'hôpital et lors des décès, on essaie de les intégrer le plus possible dans la mobilisation communautaire.



Près de 70 % des personnes âgées de plus de 65 ans ont un schéma vaccinal complet



Semaines 26 à 35 soit du 28 juin au 5 septembre 2021
Semaines 26 à 36 soit du 28 juin au 12 septembre 2021

37 personnes sont décédées du COVID depuis 2020 avec un pic de 26 morts au mois d'août de cette année.

Nbre décès	Lieu de décès				Lieu d'inhumation		
	Hôpital de Moorea	CHPF Taaoe	A domicile	Cimetière communal	Terrains privés	Hors commune	
Décès Covid - 2020	5	2	2	1	4	1	0
Décès covid - 2021 (août)	26	16	8	2	11	11	4
Décès covid - 2021 (sept)	6	5	1	0	2	4	0
Total Décès covid depuis 2020	37	23	11	3	17	16	4



À l'issue de cette présentation le Haut-commissaire Dominique SORAIN, déclarait :

- « Nous avons pu le voir à l'hôpital, la situation s'améliore un tout petit peu, avec moins de passages aux urgences, mais aussi moins de tests, moins de personnes hospitalisées, mais toujours des cas graves voire très graves, avec beaucoup de décès sur l'île. Tout le monde a été touché par le décès d'un proche, c'est un véritable drame que l'on continue à vivre, je remercie Tavana et Taote de nous avoir accueilli et voir comment cela se déroulait sur le terrain.

Vous avez une organisation exemplaire sur Moorea, vous avez tiré des leçons de la crise précédente et vous êtes en capacité de vous adapter, d'avoir les outils nécessaires et surtout de travailler en cohésion.

L'hôpital qui est le socle en la matière, la commune avec tous les intervenants santé, le Centre communautaire de soins, les sapeurs pompiers, la police municipale, la gendarmerie, tout le monde est associé et travaille ensemble c'est comme ça que l'on fait face aujourd'hui à cette situation gravissime.

Vous avez su mettre en place une belle organisation qui a permis d'accueillir des patients y compris grave en dépassant largement les capacités de votre établissement et leur donner les meilleures chances de survie, même s'il y a eu des décès.

Je suis heureux que la réserve sanitaire nationale ait pu venir vous renforcer avec 2 infirmières spécialisées en réanimation, plus les équipes de formation militaire de la sécurité civile qui viennent pour vacciner et qui donne un coup de main sur l'hôpital.

Toutes ces dispositions ont permis de résister, car nous avons passé un mois d'août épouvantable et atteint des taux d'incidence de l'ordre de 3 000/100 000 hab, c'est énorme ! Ce taux était hors de tout ce que l'on a pu connaître jusqu'à présent.

Nous avons quelques lueurs d'espoir, mais il faut être vigilant, les cas sont graves ici comme partout en Polynésie, nous allons donc conserver cette mobilisation et ses capacités de renforcement.

J'ai encore demandé des renforts au niveau national pour traiter ces cas graves. Il va falloir sortir progressivement de cette crise, mais il faut rester très vigilant, car il y a toujours des risques de cluster que nous avons constaté récemment dans d'autres îles, dont 25 personnes en une journée à Maupiti, ça peut repartir, même si nous pouvons imaginer que de plus en plus de personnes sont immunisées compte tenu de l'ampleur de la contamination, mais aussi du fait de la vaccination.

Notre défi va être la vaccination, car cette crise sanitaire c'est une crise sanitaire des non-vaccinés. Nous avons des stocks de vaccins depuis le début de l'année qui aurait pu nous permettre d'atteindre les taux de vaccination beaucoup plus importants, malheureusement nous n'allons pas rattraper ce qui s'est passé, mais il faut continuer de vacciner, c'est le seul moyen de nous en sortir parce qu'il y a le virus actuel et il n'est pas impossible d'imaginer que l'on va avoir encore d'autres variants, quel sera le niveau de protection ? On ne le sait pas aujourd'hui, mais ce que l'on sait, c'est quand on est vacciné, ça limite les formes graves.

Propositions du P.C.S. pour améliorer le taux de vaccination

La présentation s'est poursuivie sur une étude concernant l'hésitation à la vaccination et les mesures à prendre pour favoriser le vaccin, différentes propositions sont présentées dont :

- Encourager la vaccination familiale, en groupe guidé par le couple du foyer
- Communiquer via différents canaux pour toucher le plus grand nombre
- Renforcer la présence en ligne, uniformiser l'information, lutter contre l'incohérence de l'information.
- Identifier les leaders d'opinions parmi les médecins, pour appuyer la diffusion du message auprès des professionnels de santé.
- Mettre en avant des leaders d'opinions grand public ou des personnalités (sportives, artistes locaux.) plutôt que les institutions (défiance vis-à-vis des autorités pour communiquer positivement sur la vaccination) .
- Permettre une vaccination directement dans les quartiers, au plus près des foyers.
- Continuer le déploiement de lieux de vaccination mobiles pour aller à la rencontre de la population.



Rappelons qu'en moyenne 90 % des malades qui sont dans les services d'urgence en réanimation ne sont pas vaccinés.

Le vaccin ce n'est pas ça qui prémunit de toutes les maladies avec des comorbidités, mais nous voyons bien l'effet des vaccins, nous savons bien qu'il y a des militants anti vaccin il faut rassurer la population et avoir des équipes pour aller les chercher. L'État va continuer de livrer des doses de vaccins Pfizer et Janssen qui sont de très bons vaccins.

Au vu des dernières constatations, les mesures de confinement sont efficaces, car le virus ne circule pas tout seul, les contaminations les plus importantes se font dans les rassemblements familiaux ou amicaux, c'est là qu'il a un problème, j'ai donc donné instruction à la gendarmerie de faire des contrôles très stricts nous ne sommes plus dans la pédagogie nous avons dépassé ce stade, si les gens ne respectent pas les consignes, ils seront verbalisés.

L'objectif c'est de ne pas circuler, on sort de son domicile que si on a une bonne raison, ce n'est pour aller se promener. Il faut éviter de se regrouper c'est ça le bon sens, il faut aussi continuer d'appliquer les gestes barrières. Dans l'immédiat ces mesures de confinement sont en pleine application nous verrons comment ça évolue par la suite, j'en parlerai avec le Président du Pays pour étudier comment nous allons adapter nos mesures.

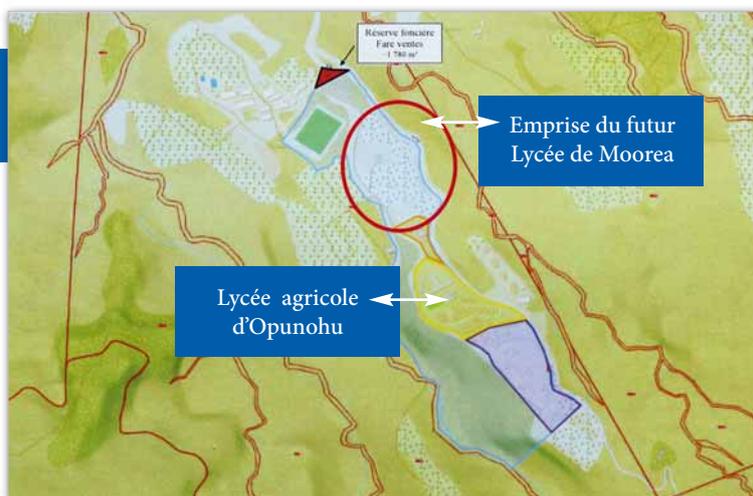
Je tiens à féliciter toutes les équipes présentes pour ce travail que vous avez réalisé, vous pouvez être fier de cet engagement de cet appui à la population, qui est effrayée par tout ce qui se passe, ces décès qui touchent la famille, les amis, tout le monde se connaît c'est extrêmement difficile.

Mais je crois que "la santé c'est l'affaire de tous" il faut réfléchir à la suite, il faut se projeter pour éviter de se retrouver dans cette situation, nous allons nous vacciner sur la durée, c'est inévitable, le vaccin a déjà sauvé beaucoup de malades dans le monde.

Bon courage pour la suite et soyez assuré du soutien de l'état qui travaille au côté du pays et des communes, car ce n'est qu'ensemble que l'on s'en sortira.

Que devient le projet de Lycée ?

Vous êtes nombreux à nous interpellier pour savoir, quand le nouveau Lycée de Moorea sera opérationnel. Il est vrai que le sujet date de plus de 25 ans et a eu de multiples rebondissements dans ses différentes phases de projets qui sont souvent restés sans suite avant même de lancer les appels d'Offres.



Jean-Pierre EUGÉNIE
Chef du Service Formation et Développement de la Polynésie Française
Autorité académique de l'enseignement agricole.
Directeur de l'Établissement Public d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles d'Opunohu

Rappelons l'importance de ce lycée qui est attendu avec impatience par de nombreuses familles dont les enfants qui poursuivent leurs études doivent faire le voyage quotidiennement vers Tahiti en se levant très tôt pour prendre les navettes maritimes ou bien avoir une place en internat ce qui est de plus en plus rare pour les élèves de Moorea, car la priorité est donnée aux élèves des îles éloignées. Ce type de condition de travail ne favorise certainement pas un épanouissement des élèves et nombreux sont ceux qui arrêtent leurs études avant l'aboutissement de leur cursus.

✓ En 2015, 386 élèves de Moorea poursuivaient leurs études dans 15 établissements de Tahiti (dixit communiqué de la Présidence de Polynésie Française le 26 juin 2015)

Le rapport du conseil des ministres du 8 juillet 2020, a annoncé que le futur Lycée de Moorea serait attaché au Lycée agricole d'Opunohu. Étant donné que la Direction du futur établissement devrait être confiée au Directeur du Lycée agricole, nous avons choisi de rencontrer son actuel directeur, Jean-Pierre EUGÉNIE.

Le Lycée de Moorea pourrait être prêt à l'horizon 2024

En août dernier, lors de la rentrée scolaire, Jean-Pierre EUGÉNIE a présenté à l'ensemble des personnels de son établissement, le projet du nouveau lycée de Moorea :

- « Il s'agira d'un établissement avec une double tutelle, éducation et agriculture et une direction unique nommée par le ministère de l'Agriculture, deux directeurs adjoints auront fonction de proviseur adjoints, l'un pour la partie Éducation et l'autre pour l'Agriculture.

Il y aura également deux CPE (Conseiller Principal d'Éducation).

Ce nouvel établissement aura deux tutelles, car deux types de formations distincts, l'enseignement agricole qui existe déjà et qui peut encore évoluer, actuellement cette formation va de la seconde postcollège jusqu'au BTS et l'autre type de formation consiste à un enseignement général pour obtenir un BAC mais aussi des enseignements techniques portés par le ministère de l'Éducation. »

Mutualiser les moyens.

- « Il est envisagé de mettre en commun l'internat qui va accueillir l'ensemble des élèves des deux pôles d'activités, ainsi que toute la partie restauration scolaire, le centre de documentation et d'information, l'infirmier et les installations sportives.

L'internat sera restructuré, aujourd'hui nous avons un peu plus de 120 places disponibles, par la suite nous

envisageons d'accueillir 240 internes, l'aménagement sera repensé pour créer des chambres de 4 élèves et des chambres individuelles pour les étudiants.

Il faut savoir que l'actuel établissement accueille des élèves de tous les archipels de Polynésie Française, les élèves de Moorea bénéficient d'un ramassage en bus, mais certains d'entre eux habitant loin du lycée préfèrent dormir à l'internat. »

— La filière d'enseignement général devrait accueillir 250 élèves pour un bac général et 70 pour une filière professionnelle avec des formations CPAP (certificat Polynésien d'aptitude professionnelle) dans le domaine de la petite et moyenne hôtellerie, agent polyvalent du bâtiment et exploitation polynésienne horticole et rurale.

— Quant à la partie agricole le Lycée Professionnel Agricole propose trois bacs professionnels : production horticole, aménagements paysagés et technicien vente en produits alimentaires ainsi qu'un BAC technologique science et technologie de l'agronomie et du vivant, ce bac technologique est conçu pour poursuivre des études supérieures et ouvre des portes vers de nombreux choix d'orientations, tandis que le BAC pro permet de continuer vers un BTS ou une insertion professionnelle. »

À terme, lorsque le nouveau lycée sera opérationnel, la capacité d'accueil sera de 640 élèves soit 320 scolarisés pour la partie enseignement général et 320 pour le Lycée Agricole

L'emprise foncière a été arrêtée, les parcelles concernées ont été déboisées il y a plus d'un an .



Concernant l'avancement du projet de ce nouveau Lycée d'Enseignement général, l'emprise foncière a été arrêtée, elle se situe entre l'actuel Lycée Agricole et le terrain de football près de l'exploitation du Lycée Agricole, cette parcelle de 12 ha a été déboisée il y a un peu plus d'un an en prévision des travaux.

- « Nous avons régulièrement des réunions avec la DGEE pour suivre l'avancement du projet souligne Jean-Pierre EUGÉNIE, Il y a eu un appel à contribution pour définir les différents cabinets d'architectures qui seraient consultés pour la maîtrise d'œuvre, à l'issue de cette consultation trois candidats ont été retenus, il a été établi un cahier des charges préconisant des constructions à haute qualité environnementale avec quelques contraintes particulières, notamment ce nouveau bâtiment ne doit pas être visible depuis le point de vue du Belvédère. Le concours d'architecture pour ce futur lycée vient d'être lancé pour une présentation prévue dans les mois à venir. Selon la DGEE l'ouverture devait se faire pour la rentrée 2023, mais suite aux différentes perturbations liées à la pandémie du COVID, ce sera pour la rentrée 2024. »

Il semblerait bien qu'après tant d'années ce Lycée ne joue plus « l'Arlésienne » et qu'il se concrétise enfin, il faudra juste espérer que le financement soit au rendez-vous, pour réaliser ces travaux.

Point sur la réalisation du Lycée de Moorea - extrait conseil des ministres du 8 juillet 2020 -

— Le gouvernement prévoit la construction d'un lycée d'enseignement général et professionnel d'une capacité de 317 élèves sur l'île de Moorea. Ce nouvel établissement sera attenant au lycée agricole d'Opunohu. La carte de formation retenue par le ministère de l'Education, de la jeunesse et des sports prévoit une voie générale, comprenant 3 sections de niveau « seconde », 2 sections de niveau « première » et 2 sections de niveau « terminale » pour un total de 245 élèves, une voie professionnelle de niveau CPAP (certificat polynésien d'aptitudes professionnelles) dans laquelle il y sera enseigné « petite et moyenne hôtellerie – PMH », « polyvalence du bâtiment – PB » ainsi que le CPAP « exploitation polynésienne horticole et rurale – EPHR », pour un total de 72 élèves en accord avec le Lycée agricole.

[...] Le ministère de l'Education, de la jeunesse et des sports souhaite faire de cet établissement un « pilote », qui donnera les axes à suivre pour les constructions et réhabilitation futures. Ainsi, le ministère de l'Education, de la jeunesse et des sports s'est fixé plusieurs objectifs ambitieux et novateurs en Polynésie française :

- intégrer une mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage en qualité environnementale du bâtiment, dès le stade de la conception et ce, jusqu'à la mise en service et l'exploitation de cet ouvrage. Cette démarche aura vocation à définir les cibles environnementales voulues par le Pays sur ce projet, et qu'elles soient prises en compte et mises en œuvre à tous les stades d'avancement du projet. À ce stade, ce marché en cours de validation et devrait être très prochainement notifié. Il est notamment attendu que cette démarche puisse faire améliorer de façon notable le confort des utilisateurs tout en consommant le minimum de ressources énergétiques ;
- faire que l'établissement soit conforme à la future réglementation thermique du Pays ;
- construire une partie importante de l'ouvrage en utilisant des matériaux biosourcés en provenance de Moorea ou de Polynésie française, tels que le bois de la forêt de pin du domaine d'Opunohu ;
- mettre en œuvre une démarche de conception et de construction de l'ouvrage avec une maquette numérique. Celle-ci permettra une conception collaborative entre tous les acteurs du projet, d'améliorer la rapidité d'exécution des travaux et d'améliorer la performance de la maintenance. À ce stade, une maquette numérique du site d'accueil est en cours de réalisation afin que celle-ci soit transmise aux candidats à la maîtrise d'œuvre.

AIR FRANCE PROLONGE LA FLEXIBILITÉ TOTALE DE SES BILLETS JUSQU'AU 31 MARS 2022

Tous les billets Air France sont 100% modifiables et remboursables sans frais sans justificatif jusqu'au jour du départ, pour tout voyage jusqu'au 31 mars 2022.

Depuis le début de la crise COVID, Air France met tout en œuvre pour assister ses clients et leur permettre de planifier leurs voyages en toute sérénité. Dans le cadre de son programme Air France Protect, la compagnie leur permet de modifier leur réservation ou d'obtenir un remboursement sans frais et sans justificatif jusqu'au jour du départ.

Jusqu'ici valables pour les voyages jusqu'au 31 décembre 2021, ces mesures commerciales sont désormais prolongées jusqu'au 31 mars 2022. Ainsi, tout billet Air France pour un voyage jusqu'au 31 mars 2022 pourra faire l'objet au choix :

- ✓ D'une modification sans frais, avec la possibilité de modifier la date et/ou la destination du billet quelles que soient les conditions tarifaires du billet[1].
- ✓ D'un remboursement intégral. Si les conditions tarifaires du billet n'autorisaient pas un remboursement, un avoir valable un an sera délivré, dont le remboursement pourra être demandé à tout moment.
- ✓ Ces opérations peuvent être réalisées jusqu'au jour du départ du premier vol.

Les clients ayant réservé directement auprès d'Air France peuvent procéder à ces opérations directement en ligne, sur airfrance.fr, ou via les centres de relation client au 09 69 39 36 54. Les clients ayant réservé via une agence de voyages sont invités à contacter leur point de vente.

Le détail des mesures commerciales est disponible dans tous les points de vente Air France et consultable sur airfrance.com

[1] Si le prix du nouveau billet est plus élevé, la différence tarifaire restera à la charge du client.



AIR FRANCE LANCE « READY TO FLY », UN SERVICE DE VÉRIFICATION DES DOCUMENTS DE VOYAGE AVANT LE DÉPART

Un service innovant permettant aux clients d'avoir l'assurance d'être en possession de l'ensemble des documents sanitaires requis en amont de leur arrivée à l'aéroport, et un parcours plus fluide le jour du départ, en évitant les contrôles successifs.

Depuis le début de la crise, Air France met tout en œuvre pour accompagner ses clients en leur permettant de vérifier facilement les documents d'ordre sanitaire exigés par les autorités de leur pays de destination. [1]

Avec « Ready to Fly » la compagnie va plus loin et propose à ses clients d'avoir la confirmation avant de se rendre à l'aéroport qu'ils détiennent l'ensemble des documents et justificatifs sanitaires indispensables pour leur voyage.

Sur les vols éligibles, ceux-ci sont invités par email, quelques jours avant le départ, à transmettre à Air France leurs documents d'ordre sanitaires via une plateforme en ligne.

Ces documents sont alors vérifiés et sous réserve de leur conformité, un message de confirmation est adressé au client.

- Les cartes d'embarquement émises porteront alors la mention « Ready to Fly » permettant une prise en compte rapide par les équipes Air France en aéroport le jour du départ.

- En cas de dossier incomplet, un message de notification est envoyé, invitant le client à transmettre les justificatifs manquants ou à les présenter à l'aéroport le jour de leur voyage.

Avec « Ready to Fly », Air France permet à ses clients d'aborder le voyage de façon plus sereine, avec la certitude qu'ils possèdent l'ensemble des documents nécessaires pour embarquer.

Ce service gratuit et facultatif rend également le parcours clients en aéroport plus fluide, en évitant des contrôles successifs.

Testé avec succès depuis le mois de juin, « Ready to Fly » est proposé depuis le 17 juillet sur les vols au départ de Paris vers la Corse et les destinations Outre-Mer, avant d'être déployé progressivement sur un nombre croissant de destinations.

[1] Ces informations sont mises à jour en temps réel sur le site : www.airfrance.pf - rubrique COVID 19

Solidarité

C'est la fin des Tota, mais pas la fin du Tota Tour qui est une grande et belle aventure humaine !

À l'occasion de la disparition des pièces TOTA de 1 F et 2 F, Air France et les jeunes du centre PAPA NUI ont mis en place dans l'agence Air France une Urne pour récolter les dernières pièces TOTA.

Du 20 septembre 2021 au 21 mars 2022, journée mondiale de la trisomie 21, vous pourrez venir y déposer vos dernières pièces.

L'intégralité de vos dons récoltés durant cette période reviendra à l'association.

Ils permettront à l'association d'améliorer le quotidien des jeunes, de les aider dans l'insertion sociale et professionnelle.

**Tous ensemble pour contribuer à l'épanouissement de jeunes extraordinaires...
On vous attend nombreux à l'agence Air France, rue Lagarde !**



TOUT AIR FRANCE, DANS VOTRE POCHE.

Téléchargez l'application Air France sur votre mobile.



AIRFRANCE 



AIR FRANCE DÉVOILE SON NOUVEAU SALON SIGNÉ JOUIN MANKU AU TERMINAL 2F DE PARIS-CHARLES DE GAULLE



Le 19 août dernier, Air France a dévoilé son nouveau salon iconique situé au terminal 2F de Paris-Charles de Gaulle. Une invitation à célébrer l'art du voyage à la française, dès l'arrivée à l'aéroport ou le temps d'une correspondance.

Dédié aux clients Business et Flying Blue Elite Plus du réseau court et moyen-courrier de l'espace Schengen d'Air France, ce salon est l'un des plus grands de la compagnie, avec une superficie de 3000 m² et 570 places assises réparties sur deux niveaux.

En collaboration avec les équipes d'Air France et du Groupe ADP, l'ensemble de l'espace et la plupart du mobilier ont été entièrement pensés par l'agence Jouin Manku fondée par l'architecte canadien Sanjit Manku et le designer français Patrick Jouin. L'idée de lévitation et de grâce a guidé le duo créatif afin d'offrir aux clients de la compagnie un véritable moment suspendu, une parenthèse conçue pour sublimer le voyage.



Au cœur du salon, un escalier monumental invite en douceur à découvrir les espaces situés à l'étage et à se rapprocher de l'œil de piste.

Un espace dédié aux clients Flying Blue Ultimate, directement accessible depuis l'accueil, propose un service entièrement personnalisable et dispose de différents salons privés.

Véritable îlot de calme et de sérénité au cœur de l'activité aéroportuaire, l'espace, tout en courbes et en souplesse est ouvert, aéré, compréhensible au premier regard. Chacun trouve sa place en fonction du temps dont il dispose avant l'embarquement pour se reposer, se rafraîchir, se restaurer ou travailler.

Terrazzo, pierre de lave, bois, choix du cuir et des tissus, tous les matériaux utilisés ont été rigoureusement sélectionnés pour durer dans le temps. Le mobilier se veut solide et fonctionnel, doté d'un design au service du confort. On retrouve les couleurs identitaires d'Air France - camaïeux de bleu, forte présence de blanc, touches de rouge - ainsi que l'accent, symbole de marque d'Air France et l'hippocampe ailé, signe historique de la compagnie venant rappeler sa riche histoire.

Au rez-de-chaussée, fluidité et connectivité

Après avoir traversé une passerelle pensée comme un sas de transition, les clients de la compagnie sont accueillis par les équipes d'Air France à l'entrée du salon. Pour plus de fluidité, des portiques permettent de scanner sa carte d'embarquement et d'accéder directement à l'espace. Une consigne bagages ainsi qu'une vitrine proposant des accessoires de voyage signés Air France Shopping sont également disponibles.

Les clients découvrent ensuite une sculpture monumentale faisant le lien entre l'espace d'accueil et le salon. Cette œuvre inspirée des ailes d'un avion symbolise la légèreté, la technologie et l'avant-garde. Elle vient renforcer l'esprit « cocon » qui habite le salon.

En profondeur, un « œil de piste » magistral se dévoile. Véritable fenêtre ouverte sur le ciel et le tarmac de l'aéroport, il traverse tout l'espace et accueille une belle lumière du nord venant illuminer le salon, sans jamais éblouir.

Au lever du jour et à la tombée de la nuit, l'œil de piste scintille subtilement, insufflant chaleur et réconfort.

- Le wifi est accessible gratuitement et de nombreuses prises permettent de recharger ses appareils

électriques. Côté restauration, des kiosques gourmands sont répartis à chaque niveau. Teintés de notes champagne cuivrées, ils communiquent le raffinement et la convivialité de la cuisine française.

L'offre culinaire évolue tout au long de la journée. Pour une restauration sur le pouce dans un esprit boulangerie, mini sandwiches, salades, quiches chaudes, sont disponibles à toute heure.

Des animations sont également proposées autour d'un comptoir dédié : offre de crêpes le matin, plats du jour réalisés par un chef au déjeuner, service d'apéritif. Fromages et desserts viennent compléter l'ensemble pensé dans un esprit bistronomie. La cave, sélectionnée par Paolo Basso, meilleur sommelier au monde 2013, propose une riche sélection de vins et champagnes. Enfin, un vaste espace « détox » mêle atmosphère zen et tisanderie.

Dans une démarche écoresponsable, Air France privilégie les produits régionaux et de saison.

Par ailleurs, pour limiter la consommation de plastique à usage unique, la compagnie met à la disposition de ses clients des fontaines à eau dans l'ensemble du salon. Elle accorde également une attention particulière au tri sélectif et au recyclage des prestations de restauration.

A l'étage, pour prendre le temps de se ressourcer

Les voyageurs ayant plus de temps trouvent à l'étage des espaces de repos. Une zone dédiée dispose de larges méridiennes confortables et d'un éclairage tamisé pour s'allonger dans une ambiance feutrée.

De nombreux fauteuils permettent également de profiter en toute tranquillité de la vue unique offerte sur les pistes.

Un espace de soin Clarins propose aux clients de découvrir le nouveau concept Traveller Spa.

Mise en beauté express ou coup d'éclat, des soins du visage sur-mesure de 20 minutes sont offerts pour se préparer sereinement au voyage. Enfin, un espace bien-être disposant de dix douches et d'un vestiaire est également disponible.

Ce nouveau salon Air France est ouvert tous les jours de 5h30 à 22H.

Il est accessible gratuitement pour les clients Business et Flying Blue Elite Plus.

Les clients voyageant en cabine Economy peuvent acheter un accès au tarif de 50 euros sous réserve de disponibilité dans le salon.



+ 689 89.43.05.00

www.airfrance.pf



Photos et documentation : Air France

Ford

BRING ON
TOMORROW*

PUMA

E C O B O O S T H Y B R I D



À partir de

39 900 F*/mois

3 Garantie
ANS

Showroom FORD | Mamao ☎ 40 50 41 00 🌐 www.tahitiauto.pf 📘 Ford Tahiti

*Que le futur commence

SOGLEASE



Allons plus loin

GROUPE SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

*Exemple pour l'acquisition d'un Ford Puma EcoBoost Hybrid BVM Titanium au prix remisé de 3.240.000 F.CFP TTC. Financement en location avec Option d'achat SOGLEASE BDP de 3.240.000 F.CFP HTVA. Soit un Montant Total du leasing de 3.240.000 F.CFP sur 78 mois. 1 loyer majoré de 350.000 F.CFP et 77 loyers de 39.900 F.CFP TTC (hors assurance DIT facultative**). Option d'achat finale de 16% soit 601.344 F.CFP TTC couverte par l'engagement de reprise de TAHITI AUTOMOBILES S.A. Frais de dossier 1% soit 32.400 F.CFP TTC. Montant Total dû 4.056.044 F.CFP ; Coût Total du crédit 816.044 F.CFP. Sous réserve d'acceptation du dossier par SOGLEASE BDP. Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifier vos capacités de remboursement avant de vous engager. Offre valable jusqu'au 31 décembre 2021.

**Pour ce montant et cette durée, le coût de l'assurance facultative s'élève à 2.409 F.CFP par mois et s'ajoute à l'échéance de remboursement du crédit.

L'apnée, une passion pour Hinatea.

Née à Papeete il y a 34 ans, Hinatea Penilla y Perella Marere partage sa scolarité entre Moorea et Tahiti où elle obtient un Bac littéraire. C'est à Nice en métropole qu'elle poursuit ses études pour devenir professeure d'EPS comme sa mère, notamment pour obtenir sa licence STAPS (sciences et techniques des activités physiques et sportives).

En parallèle elle pratique le HIP-HOP, la breakdance et participe à de nombreuses compétitions "Battle". En 2013, elle est sacrée Vice championne de France de breakdance, sa notoriété lui permet de donner des cours de danse et de développer sa propre école. C'est pour elle une satisfaction de voir que le breakdance sera inscrit aux épreuves des JO de 2024.

Toute sa vie tournait autour de la danse, et elle a voulu se diversifier en trouvant une activité complémentaire qui la connecte à la nature. Ayant toujours été attirée par la mer et adorant nager sous l'eau comme elle l'a fait pendant son enfance à Moorea, elle choisit l'apnée.



Pendant ses vacances au Fenua, Hinatea s'entraîne dans le lagon de Temae avec l'aide de sa mère, mais les courants rendent l'exercice difficile ; elle pratique également des exercices de respiration pour étirer sa cage thoracique suivant des positions de yoga.



© DR

Hinatea commence l'apnée en 2015 à Nice, au Centre International de Plongée en Apnée (CIPA) un club associatif, « Nice est l'un des meilleurs spots au monde pour faire de l'apnée, il propose toutes les disciplines d'apnée » souligne-t-elle.

- *Dynamique : le plus de longueurs en piscine,*
- *statique : ne pas respirer sans bouger à la surface de l'eau,*
- *et en profondeur dans la baie de Villefranche-sur-mer dans de très bonnes conditions.*



© DR



Stages de formation, yoga et premières compétitions.

Hinatea suit des stages de formation complémentaire pour améliorer ses performances, notamment lors de son séjour annuel à Tahiti et Moorea où elle s'initie à la pratique du yoga pour lui permettre de mieux gérer son corps et sa respiration principalement pour l'apnée statique et en profondeur. En métropole, elle suit d'autres stages avec le Monégasque Pierre FROLLA, champion du monde d'apnée en immersion libre.

Hinatea commence les compétitions en 2017 avec la fédération AIDA* et réalise une performance en profondeur de 30 m en brasse ce qui lui permet de se sélectionner pour les championnats du monde aux Bahamas où elle valide un record à 40 m, ce fut pour elle un véritable déclenchement d'une passion qui ne la quitte plus.

Puis en 2018, elle se spécialise en apnée dynamique en piscine qui consiste à réaliser le plus de longueurs possible sans respirer, soit en monopalme, bipalme ou en brasse. Elle affectionne plus particulièrement la brasse et la monopalme.

7e & 8e place aux derniers championnats de Monde en Serbie.

Après avoir participé en mai 2021 à des compétitions de qualification de la FFESSM, (Fédération française d'études et de sports sous-marins) elle participe aux derniers championnats du Monde d'apnée indoor en piscine, en juin dernier à Belgrade en Serbie.

Elle atteint 211,80 m en monopalme en 3 min 35 s et obtient la 8e place, dans l'épreuve en brasse elle nage pendant 154,50 m en 3 min 30 s et se classe 7e., Dès son retour en métropole, après s'être ressourcée à Moorea, elle va enchaîner les compétitions fédérales de décembre 2021 à mars 2022 afin de participer aux championnats de France en mai 2022, mais aussi en vue d'intégrer l'équipe de France pour une participation aux prochains championnats du Monde. En parallèle Hinatea continuera de donner ses cours de danse.

* Association internationale pour le développement de l'apnée est une fédération mondiale d'apnée. Elle régleme les tentatives de records en apnée, organise des compétitions et promeut l'enseignement de l'apnée



Le S.A.V. itinérant de Nautisport au service de ses clients

NAUTISPORT a inauguré, en mars dernier, son nouveau magasin situé dans l'enceinte du centre commercial Champion Toa Moorea à Vaïare.

Afin de satisfaire ses clients, NAUTISPORT a développé un service après-vente itinérant qui permet aux particuliers et aux professionnels de bénéficier de prestations à domicile, évitant ainsi les frais supplémentaires et la perte de temps occasionnée par un déplacement sur Tahiti.

Révisions, dépannages,
installation de moteur...



La camionnette du Service Après-vente se déplace avec ses techniciens une fois par mois sur Moorea pour une durée de 4 jours à 5 jours en alternance.

Prochaines dates 2021 : Octobre du 19 au 22 - Novembre du 22 au 26



Les techniciens de NAUTISPORT assurent un service de qualité très apprécié par les clients de Moorea qui économisent à la fois du temps et de l'argent en évitant de se déplacer sur Tahiti.

Les interventions des techniciens sont réalisées sur rendez-vous et couvrent toute la gamme des produits NAUTISPORT, que ce soit une révision de scooter des mers avec contrôle électronique des données techniques pour un prestataire touristique, ou bien l'entretien annuel d'un compresseur d'air pour bouteilles d'un club de plongée ou bien encore pour un pêcheur qui souhaite équiper son poti marara d'un nouveau moteur Suzuki.



Renseignements et prise de rendez-vous :
Tél : 40 53 30 70

Les techniciens sont équipés d'ordinateurs afin d'effectuer les révisions des scooters des mers



Le véhicule du SAV est équipé comme un véritable atelier de mécanique et permet de réaliser tous types d'interventions.

NAUTISPORT Moorea - Galerie commerciale de Champion Toa Moorea de Vaïare

HORAIRES : Lundi 12h00 à 18h00 - Mardi au Samedi 7h00 à 18h00 - Dimanche 8h00 à 12h00

Tél : 40 56 20 20 Email: sup.moorea@nautisport.pf -

Nautisport SA Tahitisport

Cérémonie de remise de clés

des 20 Fare OPH de la Résidence PAHANI

Le 15 juillet dernier, le ministre du Logement, Jean-Christophe BOUISSOU, a procédé à la remise de clés lors d'une cérémonie qui s'est déroulée en présence du maire de Moorea, Evans Haumani, et des responsables de l'Office polynésien de l'habitat (OPH). C'était la première résidence sociale d'habitats groupés livrée cette année par l'OPH.



La résidence PAHANI de Afareaitu a été construite sur trois parcelles, propriétés de l'OPH, totalisant une superficie de 20.000 m².

Le programme se compose de 20 fare OPH jumelés par le garage, mais également d'un local associatif, d'un espace vert et d'une aire de jeu de 1 200 m², pour offrir à ses résidents un cadre de vie agréable, confortable et sécurisé

L'opération PAHANI a été initiée en 1997 suite à l'acquisition, par l'OPH via un financement du Pays, des parcelles AH 79, 80, et 81, d'une superficie totale de 23 915 m².

Le projet initial prévoyait la construction de 35 logements et avait obtenu un permis de construire en 1998. Malheureusement, l'opération avait dû être suspendue en 2000 en raison de difficultés techniques et financières et du fait de l'opposition des riverains. Ce n'est qu'en 2012, que l'opération a pu être reprogrammée.

Toutefois, en raison de l'évolution des règles d'urbanisme et d'hygiène, le programme ne compte plus aujourd'hui que 20 Fare OPH destinés à la location.

Le coût global de cette opération est de 449 millions Fcfp, financé au titre du Contrat de projets 2015-2020, à hauteur de

- 197 millions Fcfp par l'Etat,
- 243 millions Fcfp par le Pays,
- 9 millions Fcfp sur les fonds propres de l'OPH.



« Les services du Pays, les techniciens de l'OPH vous livrent en 2021 des logements esthétiques et fonctionnels pour une meilleure qualité de vie » a souligné le Maire de Moorea Maiao Evans HAUMANI

Ces 20 fare individuels sont une réponse du Pays au besoin légitime d'accèsion à la propriété des familles de Moorea. En contribuant à l'accessibilité à un logement digne, ils permettent de lutter contre les inégalités.

Dans son discours, le Maire de Moorea Maiao Evans HAUMANI, a souligné que « la concrétisation et l'achèvement d'un tel projet, sont pour moi, en tant que Tavana, non seulement une grande réussite mais aussi une fierté pour ma commune.

Ces 20 fare individuels sont une réponse du Pays au besoin légitime d'accèsion à la propriété des familles de Moorea.

En contribuant à l'accessibilité à un logement digne, ils permettent de lutter contre les inégalités, ils permettent également de soulager ces maisons familiales regroupant 10, 15 personnes voire plus. Mais on n'y peut rien, c'est dans notre sang, d'accueillir et de recueillir nos fetii. E huru tera no tatou, te taata maohi.

Mauruuru au Pays, à l'État, pour leur engagement en faveur de notre chère population. Mauruuru pour les moyens politiques et financiers pris en faveur du logement et, comme notre Président du Pays l'a dit « il ne peut y avoir d'épanouissement familial sans logement », alors, Vive les futurs projets de logement à Moorea et Maiao parce que notre population en redemande.

La liste est longue et nous le savons tous. Je m'adresse aux locataires de cette belle résidence.

Depuis la pose de la première pierre jusqu'à la sélection des familles, les Tavanas, les faretehau ont été tirailés dans tous les sens. Vous êtes des familles privilégiées aujourd'hui. Félicitations. Haamaruuru hia te Atua.

Te nuna'a no Aimeho, dans quelques instants, vous allez recevoir vos clés. Vos fare n'ont

rien à voir avec les fare d'il y a 40 ans. Les services du Pays, les techniciens de l'OPH vous livrent en 2021 des logements esthétiques et fonctionnels pour une meilleure qualité de vie. Aue te faahiahia mau ! C'est un moment aussi émouvant qu'important pour vous. Nous avons fait notre part : la Commune, l'État et le Pays.

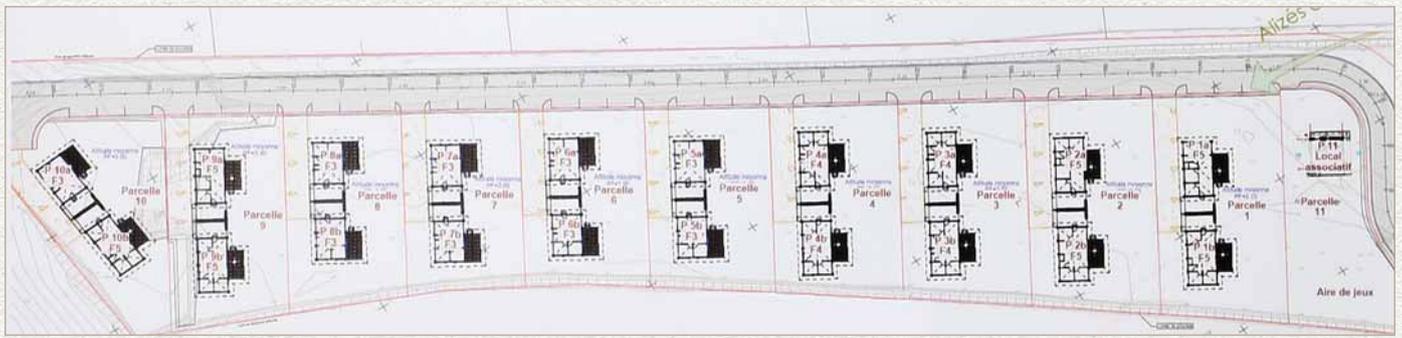
Faire de Moorea une île où il fait bon vivre passe par la réalisation de tels projets, telle est notre priorité.

À partir de cet instant, votre avenir et celui de votre famille sont entre vos mains. C'est à vous de prendre soin de votre fare, de cet environnement. Cultiver cette petite terre, un potager par-ci par-là ! Vous êtes chez vous maintenant ! N'oubliez pas que cette terre de Pahani est remplie d'histoires et de légendes ! O Tapi'oi e o Teure-ma-ro to muri mai, o Tupapa'urau to mua, mai e o Vaipua to raro nei.

Concentrez-vous sur l'avenir, sur vos projets professionnels et familiaux. Prenez soin de vos enfants et de leur éducation. Fa'atura to tatau mau matahiapo e ta tatou mau tamarii. Respectez-vous les uns les autres. A faatura te tahi e te tahi.

C'est une nouvelle vie en communauté.../. 20 fare, c'est déjà 20 familles qui pourront s'épanouir. Je suis conscient du travail à entreprendre en matière de logement, ce n'est pas une tâche facile.

MERCI encore aux différents partenaires d'avoir fait de ce projet une réalité !»



Les logements se répartissent en 9 F3 de 76 m², 4 F4 de 93 m² et 7 F5 de 93m², et disposent tous d'un jardin privatif et clôturé de 350 m² environ. Ils sont destinés à la location simple pour des familles aux revenus inférieurs à 2 SMIG.



« Ce projet comme d'autres, vous prouve que ce gouvernement, ainsi que le bailleur social, l'OPH, sont prêts à utiliser tous les ressorts pour lever le défi de construire une vie de qualité pour nos familles polynésiennes dans le besoin » a rappelé le Ministre. Je crois que Dieu nous a placés dans ce monde pour y être heureux et pour y jouir de la vie ! Cette citation de Robert BADEN-POWELL je vous l'adresse à vous futurs locataires de la résidence PAHANI, soyez heureux au sein de cette résidence, en famille et entre voisins. »



Il a fallu 24 ans pour que ce projet soit finalisé. En politique il en faut de la persévérance et surtout lorsqu'un projet peut apporter du bonheur, du bien-être, il ne faut pas l'abandonner.



« La cérémonie qui nous réunit en ce lieu, revêt pour moi une importance toute particulière fit remarquer le Ministre du Logement, Jean-Christophe BOUISSOU, car depuis 1997 nous parlons du projet Pahani. À l'époque, le bailleur social du Pays s'appelait l'Office Territorial de l'Habitat Social, l'OTHS, qui deviendra en 2000 l'Office Public de l'Habitat, l'OPH.

En décembre 2018 avec le Président du Pays, Édouard FRITCH, nous posons la première pierre de cette résidence.

La persévérance c'est une qualité qu'il faut avoir en politique, surtout lorsqu'il s'agit d'améliorer le quotidien de nos familles polynésiennes grâce, notamment, au logement. Ainsi, au bout de deux ans et demi, nous sommes réunis, à nouveau, pour remettre les clés à de nouveaux locataires. Ce sont donc des foyers qui aujourd'hui ne seront plus dans l'incertitude de comment se loger décemment.

Cette nouvelle résidence nous rappelle que le travail en Politique est une construction progressive du collectif. Ce travail s'effectue à travers des projets pensés, vécus et construits ensemble. Il ne s'agit pas de se satisfaire, mais d'essayer de rendre et laisser ce monde un peu meilleur que nous l'avons trouvé.

Ces 20 fare OPH jumelés seront les vôtres dans quelques instants, prenez en soin !

Je tiens encore à remercier les équipes de l'OPH ainsi que les services de la commune pour leur implication dans notre action en faveur des familles modestes.

Nous le savons tous, ce mandat doit servir à soutenir notre population et réduire les inégalités sociales, il s'agit de 2018 à 2023 de construire une société plus juste.

Dernièrement lors de la pose de la première pierre de la résidence de TITIRO ITI, le Président du Pays exposait que nous traversons une tempête au nom de « crise Covid 19 », elle sévit dans le monde depuis plus d'un an et demi. Vous avez été nombreux à en subir les conséquences, et nous en sommes conscients. Le Pays a mis en place de nombreux dispositifs pour soutenir les salariés et les entreprises qui ont perdu leur activité au cours de ces longs mois. L'aide Familiale au Logement, que vous connaissez sous le nom d'AFL. Ce dispositif aide depuis plus de vingt ans les locataires de l'OPH en difficulté à continuer à se loger, en couvrant une partie de leur loyer. Nous avons adapté ce dispositif à la situation économique dégradée depuis 2020.

- Désormais, les demandeurs qui bénéficient d'un des dispositifs de sauvegarde de l'emploi du Pays, tels que le DIESE ou le DESETI, ne paieront plus qu'un restant dû sur leur loyer de 2000 F, tant que ces dispositifs seront en vigueur !
- Alors faites votre demande d'AFL, c'est une aide précieuse qui existe, et qui peut vous permettre de traverser ces moments difficiles, et de vous aider à payer tous les mois votre loyer. L'OPH est votre bailleur social, vous vous engagez à payer votre loyer, à vivre en bon voisinage et l'OPH est à votre écoute pour vous accompagner.

Mesdames et Messieurs les locataires, en recevant vos clés, je vous souhaite de vous épanouir dans cette nouvelle vie qui commence pour vous ! Je vous souhaite d'y être HEUREUX ! »



Le 7 décembre 2018, le Haut-commissaire de la République, René Bidal, et le Président de la Polynésie française, Edouard Fritch, avaient procédé à la pose de la première pierre du chantier de construction de logements OPH « Pahani » à Afareaitu, en présence de Jean-Christophe Bouissou, ministre du Logement, d'Evans Haumani, Maire de Moorea-Maiao et d'une partie de son conseil Municipal.

Cette opération a été financée au titre du contrat de Projets État -Pays 2015-2020.* Les travaux ont duré deux ans et demi, sept entreprises ont œuvré sur ce site, mobilisant une soixantaine d'emplois sur place.

*Le Contrat de Projets État-Pays participe au soutien de la politique de logement impulsée par le Gouvernement de la Polynésie française.

Celle-ci s'articule autour de quatre axes stratégiques :

- la résorption de l'habitat insalubre,
- le développement du parc locatif social et la location-vente,
- l'optimisation des programmes en accession à la propriété du parc locatif existant,
- la réhabilitation et la sécurisation du parc social.

Pour dynamiser la stratégie de relance du logement social, le Contrat de Projets oriente depuis 2008 près de 40 % de son enveloppe globale en faveur du logement social.

Haut-Commissariat de La République en Polynésie Française Présidence de La Polynésie Française



Le lotissement PAHANI est le premier programme OPH sur Moorea après de très longues années.

Comme nous le confiait le Ministre du Logement Jean-Christophe BOUISSOU, « cette inauguration était très touchante, car cela fait de longues années que l'OPH n'avait pas mené à bien la construction de petite résidence de ce type sur l'île de Moorea. Cette réalisation d'une vingtaine de logements est soutenable pour ce quartier où vivent de grands propriétaires fonciers et c'est par respect pour ces personnes que nous avons décidé, avec le Gouvernement de construire seulement une vingtaine d'unités, alors que la demande est forte.

En effet, il y a environ 90 familles qui souhaitent bénéficier d'un logement, c'est pour cela que nous recherchons des terrains qui pourraient accueillir de petites résidences. Nous avons des propositions de vente de terrains de plusieurs dizaines d'hectares qui pourraient convenir pour la réalisation d'un nouveau lotissement, comme pour PAHANI, nous ne souhaitons pas réaliser de grosses opérations.

Nous avons plusieurs opportunités pour développer des logements OPH sur Moorea et je viendrai prochainement avec le Maire Evans HAUMANI visiter un terrain sur Afareaitu qui est proposé à la vente et dont le Pays pourrait se porter acquéreur cela nous permettrait de réaliser une trentaine de lots ».



Un local associatif, ainsi qu'un espace vert et une aire de jeux de 1 200 m² offrent aux locataires un environnement agréable avec plus de confort et une meilleure qualité de vie.



Après les discours et les remises de clés, place fut faite à l'inauguration du lotissement PAHANI. Les nouveaux locataires ont pu prendre possession de leur fare.

Les élus d'Afareaitu ont pu constater la qualité de ces nouveaux fare OPH

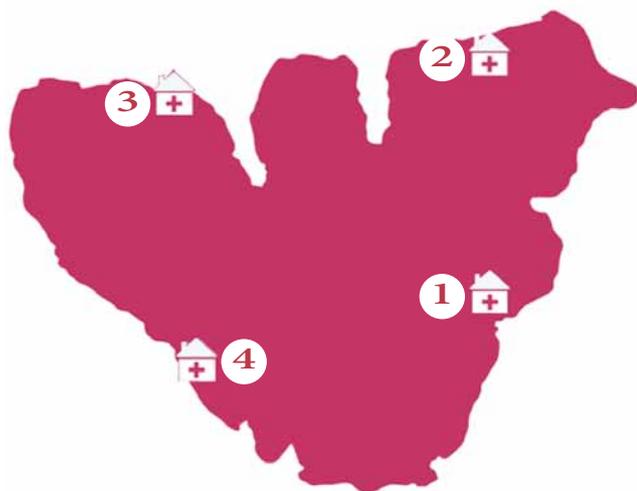


© OPH



Centres de vaccination sur Moorea

Sous réserve de modifications de la part des Services sanitaires.



Vaccin PFIZER

- 1** Hôpital Afareaitu
Lundi au vendredi : 8h00 - 17h00
Samedi : 10h00 - 15h00
Téléphone : 40 55 22 21
- 2** Centre commercial de Maharepa
Vendredi : 8h00 - 12h00

Vaccin JANSSEN

- 3** Dispensaire de Papetoai
Lundi : 8h00 - 12h00
- 4** Salle polyvalente de Haapiti
Mercredi : 8h00 - 12h00



GUIDE SANITAIRE DE LUTTE CONTRE LA COVID-19

TOUTES LES RECOMMANDATIONS SUR LES MESURES SANITAIRES ET GESTES DE PROTECTION CONTRE LA COVID-19



<https://www.service-public.pf/dscovid-19/>  [directiondelasante.pf](https://www.facebook.com/directiondelasante.pf)

LES GESTES BARRIÈRES



Lavez-vous régulièrement les mains à l'eau et au savon. Lorsqu'un point d'eau n'est pas disponible, utilisez une solution hydro-alcoolique.

Portez correctement votre masque en veillant bien à toujours couvrir votre nez, votre bouche et votre menton.



Respectez une distance d'au moins 1 mètre avec les autres.

Saluez-vous à distance et évitez les contacts physiques.



Aérez les pièces le plus souvent possible, au moins 10 minutes 3 fois par jour.

Nettoyez fréquemment les surfaces et les objets du quotidien.



<https://www.service-public.pf/dscovid-19/>  [directiondelasante.pf](https://www.facebook.com/directiondelasante.pf)  40 455 000

Dispositif d'aides pour les professionnels de l'aquaculture.

Comment bénéficier d'une aide ?



© DRM

L'aide au développement aquacole (A.D.A.) est accordée dans la limite des crédits disponibles, quel que soit le montant total du projet.

Les activités d'aquaculture concernées par ces aides :

Les crustacés : la crevette bleue (*Litopenaeus stylirostris*),

Les poissons : le Paraha peu (*Platax orbicularis*), le marava (*Siganus argenteus*) et le tilapia (en aquaponie)

Les mollusques : le bénitier (*Tridacna maxima*).



© DRM



© DRM



© DRM

Vous avez le droit à une aide pour :

- 1 La création, la rénovation, la modernisation ou l'extension d'une ferme aquacole.
- 2 L'acquisition d'équipements destinés au stockage, au transport, au conditionnement, à la transformation, la valorisation et la commercialisation des produits issus de la production aquacole.
- 3 Les frais d'études ou d'expertises liés aux projets précités.

Vous devez prévoir un apport personnel ou avoir obtenu un prêt bancaire.

Vous récupérez le formulaire de demande d'aide à la DRM ou vous pouvez le télécharger sur le site de la DRM :

- ✓ Demande d'aide au développement aquacole (A.D.A.)

Votre dossier (personne physique & personne morale) :

- ✓ Pièce d'identité
- ✓ Justificatif de domicile
- ✓ N° Tahiti (code APE aquaculture)
- ✓ Carte d'agrément aquacole
- ✓ Présentation et description du projet
- ✓ Devis relatif au projet aidé
- ✓ RIB
- ✓ Le formulaire de demande d'aide (rempli et signé)
- ✓ Pour une 1ère demande : Comptes financiers des trois (3) dernières années
- ✓ A partir de la 2ème demande : Comptes financiers des cinq (5) dernières années
- ✓ Justificatifs des fonds propres et/ou engagement bancaire
- ✓ Compte de résultat prévisionnel et plan de financement.
- Le cas échéant
 - Autorisation du ou des occupations temporaires du domaine public
 - Autorisation ICPE



- Personne physique
 - ✓ Justificatif de domicile
- Personne morale
 - ✓ Statut de la société au JOPF
 - ✓ Extrait K bis
 - ✓ Budget de l'exercice

Déposez votre dossier à la DRM en échange d'un récépissé "dossier complet"

Votre demande d'aide est **acceptée** → Réception de l'**arrêté attributif** envoyé par la DRM.

Le bénéficiaire de l'aide a des obligations

Pour les aides relatives à

La création, la rénovation, la modernisation ou l'extension d'une ferme aquacole.

L'acquisition d'équipements destinés au stockage, au transport, au conditionnement, à la transformation, la valorisation et la commercialisation des produits issus de la production aquacole.

- ✓ **Pratiquer l'activité** liée au projet pour **une durée de cinq (5) ans**.
- ✓ **Conserver le matériel financé** au titre du projet pour **une durée de cinq (5) ans**.
- **Remettre à la DRM :**
 - ✓ **Ses statistiques** « aquaculture » de production avant le 31 mars de chaque année. (Formulaire DRM)
 - ✓ **Ses comptes de résultats** avant le 30 juin de chaque année.
 - ✓ **Ses statistiques** mensuelles de vente. (formulaire DRM)
- ✓ Pratiquer l'aquaculture conformément aux techniques définies à l'article 2 de la délibération n° 2010-55 APF du 2 octobre 2010
- ✓ Laisser libre accès aux agents de la DRM, pour assurer le suivi et le contrôle de l'utilisation de l'A.D.A. attribuée durant la période obligatoire d'exploitation de cinq (5) ans.



Montant de l'aide

50 % (investissement ≤ 2 000 000 Fcfp) 30 % (investissement > 2 000 000 Fcfp)

5 ans (délai entre deux aides) 5 ans (délai entre deux aides)

Le montant total de l'aide ne peut excéder 10 000 000 Fcfp.

Versement de l'aide

Projets investissement ≤ 2 000 000 Fcfp

Aide versée directement au(x) fournisseur(s) du matériel sur présentation des pièces suivantes :

- Bon de commande ou lettre de commande émis par la DRM
- Facture détaillée comprenant la partie acquittée à la charge du bénéficiaire de l'aide.
- Toutefois, à la demande du bénéficiaire, l'A.D.A. peut lui être versée directement sur la présentation de la facture acquittée.

Projets investissement > 2 000 000 Fcfp

Aide versée directement au bénéficiaire sur présentation des factures acquittées.

- À la demande du bénéficiaire de l'A.D.A., 50% du montant de l'aide peuvent lui être versés dès réception par la DRM, des justificatifs d'acquiescement attestant d'au moins 30% du montant total du projet.

Pour les aides relatives aux frais d'études ou d'expertises liés aux projets

Le bénéficiaire de l'aide a des obligations → Fournir copie de la ou des études, rentrant dans le cadre de ses projets.

Montant de l'aide

60 % (investissement ≤ 2 M Fcfp) - 5 ans (délai entre deux aides) - Le montant total de l'aide ne peut excéder 2 000 000 Fcfp.

Versement de l'aide

Aide versée directement au bénéficiaire sur présentation de la facture acquittée. Une copie de l'étude est déposée à la DRM.

Voir les textes relatifs au dispositif de soutien au développement de l'aquaculture en Polynésie française

- Arrêté n° 652 CM du 6 mai 2013 relatif à l'instruction des demandes d'aide au développement aquacole, aux modalités de fonctionnement de la commission du développement de l'aquaculture, ainsi qu'à la définition des indicateurs de mesure de réalisation et d'efficacité du dispositif de soutien au développement de l'aquaculture en Polynésie française
- Loi du Pays n° 2012-27 du 10 décembre 2012 instaurant un dispositif de soutien au développement de l'aquaculture en Polynésie française
- Arrêté n° 2035 CM du 8 novembre 2010 portant application de la délibération n° 2010-55 APF du 2 octobre 2010 portant mise en place d'une procédure d'agrément au profit des aquaculteurs de Polynésie française
- Délibération n° 2010-55 APF du 2 octobre 2010 portant mise en place d'une procédure d'agrément au profit des aquaculteurs de Polynésie française

Retrouvez toutes les informations sur le site
<http://www.ressources-marines.gov.pf>
ou directement en scannant le QR code
(ci-dessous).



DIRECTION DES RESSOURCES MARINES
PŪ FA'AHOTU MOANA

Boîte postale 20 - 98 713 Papeete - Tahiti - Polynésie française
Tél. +689 40 50 25 50 - Fax +689 40 43 49 79
drm@drm.gov.pf - [ressourcesmarines](https://www.ressources-marines.gov.pf) - www.ressources-marines.gov.pf





Le service FRET



Photos : © TEREVAU PITI



Une prestation de qualité à des prix compétitifs pour tous les professionnels.

Les commerçants, les entreprises mais également les particuliers peuvent dorénavant avoir recours au nouveau service de fret du Terevau Piti. Que ce soit des produits frais en containers isothermes, des marchandises sur palettes mais également des colis. Le Terevau Piti travaille en partenariat avec la société de transport de Moorea TERE UTA, ce qui permet des livraisons à domicile, mais aussi sur des aires de stockage, le fret de quai à quai est également pratiqué.

Le large volume du garage permet de mixer l'accueil de véhicules légers et semi-remorques ou poids lourds de tout gabarit.



Le garage du Terevau Piti peut accueillir 105 véhicules légers sur deux étages et jusqu'à 8 semi-remorques ou poids lourds ainsi que 70 véhicules légers.

Photos : © TEREVAU PITI



Compte tenu du succès de ce service et de l'importance du fret transféré, il est préférable de réserver au moins 24 heures à l'avance pour les camions, une heure pour les palettes et 1/2 heure avant l'embarquement pour les petits colis.

Contact FRET

Tickets véhicules : reservation@terevaupiti.pf
Colis, palettes : fret@terevaupiti.pf
Responsable fret : 89 488 702

NOS HORAIRES

Horaires valables dès déconfinement total

*2 voyages sont prévus pour les produits dangereux, tous les jeudis. 25 passagers maximum.
Modifications exceptionnelles selon les périodes : fériés, vacances scolaires, traversées Raromatai,...etc.

Départ MOOREA

	05h00	07h55	11h45	14h35	
Lun - Mer	05h00	07h55	11h45	14h35	
Jeudi	05h00	07h55	11h45*	14h35	
Vendredi	05h00	07h55	11h40	14h35	
Samedi	05h30	08h20		15h15	18h00
Dimanche		08h20	12h35	15h30	18h15

Départ TAHITI

	06h15	10h15	13h10	16h40	
Lun - Mer	06h15	10h15	13h10	16h40	
Jeudi	06h15*	10h15	13h10	16h40	
Vendredi	06h15	10h15	13h10	17h00	
Samedi	07h00	11h25		16h40	
Dimanche	07h00	09h40	14h00	16h50	19h30

NOS TARIFS

Nos Tarifs

Tarifs Aller simple
Applicables à partir de juillet 2021

TICKETS :

Enfant	âgé de 2 ans jusqu'à 16 ans
Etudiant	en formation initiale et âgé de 25 ans et moins
'A'ahiata	Première navette de la journée (Départ Moorea)
Maohi Nui	60 ans et plus
Tamari'i Iti	âgé de moins de 2 ans

ESPACES HAERE MAI

Tarifs Aller Simple

CARNETS

	Passagers	Véhicules Légers	2 Roues	Carnet 10
Adulte	1 160 F	< 4.7m 4 200 F	Vélos 250 F	Adulte 9 300 F
Enf / Etu	580 F	< 5.2m 4 800 F	< 125 cm3 900 F	Enfant 4 900 F
'A'ahiata	800 F	< 5.4m 5 300 F	> 125 cm3 1 000 F	< 125 8 100 F
'A'ahiata Enfant	400 F	< 5.6m 7 500 F		> 125 9 000 F
Maohi Nui	850 F	< 5.8m 9 500 F		Vélos 1 500 F
Résident Moz	950 F	QUAD 2 200 F		
Tamari'i Iti	Gratuit			

Nos Abonnements

Présentez-vous auprès de nos guichets pour la création de votre abonnement

ABONNEMENTS :

Tere Avae	Voyages illimités pendant 1 mois
Tere 22	22 AR, valable 35 jours
Tere 11	11 AR, valable 18 jours
Tere 6	6 AR, valable 12 jours

Espaces HAERE MAI

	Tere AVAE	Tere 22	Tere 11	Tere 6
Adulte	19 710 F	Adulte 19 100 F	Adulte 10 600 F	Adulte 6 500 F
Enfant	11 250 F	Enfant 10 800 F	Enfant 6 200 F	Enfant 3 750 F
<125	17 600 F	<125 15 870 F	<125 8 200 F	<125 4 600 F
>125	18 450 F	>125 16 850 F	>125 8 750 F	>125 5 300 F
Vélo	1 000 F	Vélo 1 000 F	Vélo 540 F	Vélo 350 F

Profitez de nos Tarifs A'AHIAATA

Valables seulement sur les voyages de 05h00 au départ de Moorea

Jeune



400^F

Adulte



800^F



MOZ : +689 40 461 163
PPT : +689 40 461 160
reservation@terevaupiti.pf

Achète tes tickets en ligne

www.terevaupiti.pf



Terevau Piti facilite vos déplacements vers Moorea et les Raromatai

L'APPLICATION MOBILE Disponible





DEPARTURES				
	DESTINATION	FLIGHT	GATE	REMARKS
08:28	NEW YORK	BA 903	31	CANCELLED
08:46	SYDNEY	QF5723	27	CANCELLED
08:08	TORONTO	AC5984	22	CANCELLED
08:21	TOKYO	JL 608	41	DELAYED
08:37	HONG KONG	CX5471	29	CANCELLED
08:48	MADRID	IB3941	30	DELAYED
09:19	BERLIN	LH5021	28	CANCELLED
14:35	LONDON	AA 997	11	CANCELLED
14:54	PARIS	AF5870	23	DELAYED
		A75324	43	CANCELLED

Votre voyage a été annulé en raison des mesures d'interdiction ou de restriction des déplacements dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19. Ces informations sont pour vous !

La réglementation en Polynésie Française

La loi du pays n° 2020-12 du 21 avril 2020 portant diverses mesures d'urgence en matière économique en raison de l'épidémie de covid 19 a adopté des règles particulières applicables aux :

- ✓ Prestations devant intervenir entre le 12 mars 2020 et le 31 décembre 2021 dans le cadre d'un contrat conclu soit :
 - Par un professionnel dont le siège social ou le domicile est établi en Polynésie française, quel que soit le lieu du siège social ou du domicile du consommateur ou du non-professionnel ;
 - Par un consommateur ou un non professionnel ayant son domicile en Polynésie française, lorsque la prestation est exécutée en Polynésie française, quel que soit le lieu du siège social ou du domicile du professionnel.
- ✓ Contrats portant sur les opérations touristiques listées dans la loi du Pays :
(ex : les opérations mises en œuvre par les agences de voyages et les bureaux d'excursions, autres prestations d'activités touristiques, le transport aérien, sous réserve des engagements internationaux pris par la France ;).

En dehors de ces conditions, la loi du pays n° 2020-12 du 21 avril 2020 ne s'applique pas.

Avoir ou remboursement de l'opération touristique

En cas d'annulation de voyage liée à l'épidémie de covid-19, chaque partie peut demander la résolution du contrat. La résolution du contrat implique, en principe, le remboursement de la totalité des sommes versées.



Attention, la loi du pays n° 2020-12 du 21 avril 2020 donne droit au professionnel de proposer au consommateur un avoir à la place du remboursement de la totalité des sommes versées et cela, même si le consommateur demande la résolution du contrat.

Dans ce cas, le professionnel informe le consommateur du montant de l'avoir et le délai imparti au professionnel pour proposer une solution alternative.

- L'avoir a une durée de validité d'un an et son montant est égal à celui de l'intégralité des paiements effectués au titre du contrat résolu.

Si la période de validité d'un an de l'avoir est dépassée et que l'avoir n'a pas été utilisé par le consommateur, le professionnel est tenu de rembourser le client.

Important à savoir

Selon le pays du siège social de la compagnie aérienne ou le lieu d'exécution de la prestation de voyage (lieu de destination ou d'escale ou lieu d'embarcation), le transport aérien peut être soumis selon les cas :

- Au droit international ;
- Au droit européen ;
- Au droit applicable en Polynésie française.

L'annulation d'un vol et ses suites peuvent donc être soumises à plusieurs réglementations.

Par conséquent, il n'est pas certain que la réglementation Polynésienne s'applique systématiquement en cas d'annulation de voyage. En effet, il appartient au juge et à lui seul de dire quelle est la réglementation applicable.



DÉMARCHAGE À DOMICILE



Le démarchage à domicile est avant tout une technique de vente.

La réglementation sur le démarchage à domicile ne s'applique pas :

- Aux ventes de denrées ou de produits de consommation courante.
- Aux ventes de produits locaux de l'artisanat traditionnel provenant exclusivement de la fabrication ou de la production personnelle du démarcheur ou de sa famille (ex : vente de tifaifai fabriqué localement).
- Au service après-vente constitué par la fourniture de pièces détachées ou accessoires, se rapportant à l'utilisation du matériel principal.
- Aux locations ou locations-ventes de marchandises ou objets, ou les prestations de services proposées pour les besoins d'une exploitation agricole, industrielle ou commerciale, ou d'une activité professionnelle.
- Le démarchage financier assuré par les banques et le démarchage en assurance.

Un vendeur (le démarcheur) se rend à votre domicile, lieu de travail et vous propose l'achat, la location, la location-achat de produits ou services (bijoux, meubles, batteries de cuisine, parures de draps, couvre-lits et tifaifai, aspirateur, appareil amincissant etc.).

Il peut également vous contacter par téléphone.

Si vous vous déplacez en magasin suite à l'appel d'un vendeur, il s'agit aussi de démarchage à domicile.

CONSEIL :

"Après que le commercial se soit présenté, demandez-lui sa carte professionnelle.

Vérifiez au dos de la carte que le visa de la DGAE figure et est daté de moins de 4 mois.

S'il n'a pas de carte professionnelle ou que le visa a plus de 4 mois, ne lui achetez rien !"

Quelle attitude adopter si vous souhaitez acheter ou non ?

Le vendeur est convaincant et vous souhaitez acheter :

- 1 - Avant d'acheter, prenez le temps de réfléchir. Prenez la documentation et ne signez rien. Proposez de le recontacter prochainement.
- 2 - Posez-vous quelques questions telles que :
 - En ai-je vraiment besoin ?
 - Est-ce le bon moment pour acheter ? Est-il en droit de me vendre ce type de produit ?
 - Est-ce la meilleure offre ?

Vous ne souhaitez pas acheter :

Ne cédez pas pour lui faire plaisir ou par pitié. Restez sur votre décision.

Que doit comporter le contrat de vente ?

Avant de signer, il est important de vérifier que le contrat comporte bien les mentions obligatoires suivantes :

- Le numéro du contrat
- Le nom du fournisseur et du démarcheur (le nom de famille doit être indiqué)
- L'adresse du fournisseur
- Le nom et adresse de l'acheteur
- L'adresse et lieu de conclusion du contrat
- La désignation précise de la nature et des caractéristiques des marchandises, des objets offerts ou des services proposés
- Les conditions d'exécution du contrat : délai de livraison des marchandises ou d'exécution de la prestation de service
- Le prix TTC à payer et les modalités de paiement
- En cas de vente à crédit, les formes exigées par la réglementation sur la vente à crédit, ainsi que le taux nominal de l'intérêt et le taux effectif global du prêt. **ATTENTION : n'acceptez pas de faire plusieurs chèques ou ordres de virement**
- La présence du bordereau de rétractation en bas du contrat et les conditions d'exercice de cette faculté
- Le numéro de la carte professionnelle du démarcheur
- Le contrat doit être rédigé en français et en tahitien
- Pour les bijoux, doivent figurer sur les contrats :
 - Poids du métal précieux composant le bijou
 - Titre du métal précieux
 - Nature et poids des pierres précieuses ou fines incorporées au bijou.

S'IL MANQUE UNE DE CES MENTIONS, LE CONTRAT N'EST PAS VALABLE !



© DR



ABUS DE FAIBLESSE

Plusieurs éléments peuvent être à l'origine de la faiblesse d'une personne (l'âge, la maladie, une mauvaise compréhension de la langue française...)
L'abus consiste à utiliser la faiblesse ou l'ignorance d'une personne pour lui faire accepter des engagements financiers, lorsque les circonstances montrent que cette personne n'était pas en mesure de comprendre la portée de ses engagements, ou à déceler les ruses déployées par le démarcheur pour la convaincre. Dans les faits, l'abus de faiblesse est assez difficile à prouver.

Une personne âgée, enceinte ou malade qui signe un contrat n'est pas forcément victime d'un abus de faiblesse.

Il y a plusieurs éléments à prouver :

- la faiblesse de la personne : personne âgée, malade, handicapée, etc.,
- la pression du vendeur : le démarcheur appelle ou se déplace plusieurs fois et insiste pour que vous lui achetiez quelques chose,
- la connaissance de la faiblesse de la personne par le vendeur,
- l'importance du préjudice : grosses difficultés financières à la suite de cette commande.

Cet abus peut être sanctionné pénalement (Article 223-15-2 du code pénal)

Que faut-il pour valider un contrat ?

- Vérifiez toutes les mentions obligatoires, elles doivent être rédigées en français et en tahitien.
- Signez et datez vous-même le contrat de vente, Le commercial doit vous remettre obligatoirement un exemplaire du contrat. S'il ne le fait pas, demandez-lui
- Même si vous avez signé le contrat, ne payez pas tout de suite : attendez que le délai de rétractation expire.

Annulation

Après signature du contrat, vous avez quelques jours pour réfléchir et annuler votre commande si vous le souhaitez.

Ce délai de rétractation est de :

- 7 jours pour les contrats signés à Tahiti
- 30 jours pour les contrats signés dans les îles.

Ces délais débutent à compter de la signature du contrat. C'est la date d'envoi indiquée par le bureau de Poste (OPT) qui fait foi.

Pendant ce délai, ne versez pas d'argent, ne signez pas de chèque, ni d'ordre de prélèvement bancaire et surtout ne gardez pas la marchandise avec vous, même si le démarcheur insiste.

Comment annuler un contrat ?

En bas de votre copie de contrat se trouve un bordereau de rétractation.

Remplissez-le et envoyez-le par courrier ou lettre recommandée avec accusé de réception à l'entreprise qui vous a vendu le produit.

Conservez soigneusement le récépissé de votre envoi en recommandé.

Vous rencontrez un problème	Organisme à contacter
En cas de doute sur le respect de la réglementation : <ul style="list-style-type: none"> - Si la carte du démarcheur n'est pas valable, - Si vous avez été contraint de verser une somme d'argent pendant le délai de rétractation, - Si le contrat ne comporte pas toutes les mentions obligatoires. 	Direction Générale des Affaires Economiques (DGAE) Tél : 40.50.97.97
En cas d'abus de faiblesse	Gendarmerie, DSP ou Procureur de la République (Tribunal de première instance de Papeete)
Vous avez des difficultés à payer votre commande à crédit.	Contactez votre banque. Votre banquier peut vous aider à trouver une solution
Vous souhaitez des renseignements complémentaires	DGAE – Cellule information des usagers Tél : 40.50.97.97 Appelez ou venez voir un agent d'information

Sources réglementaires :

- Délibération n°89-61 AT du 02 juin 1989 modifiée relative à la protection du consommateur en matière de démarchage en Polynésie française.
- Arrêté n°394 CM du 25 avril 1996 modifié relatif à la carte professionnelle exigée pour exercer le démarchage à domicile en Polynésie française et modifiant l'arrêté n°845 CM du 18 juillet 1989 relatif au contrat de vente par démarchage à domicile.
- Arrêté n° 845 CM du 18 juillet 1989 modifié relatif aux contrats de vente par démarchage à domicile.
- Arrêté n°846 CM du 18 juillet 1989 modifié relatif aux prix et marges de commercialisation des articles vendus par démarchage à domicile.

Consommateurs – Professionnels rendez-vous sur le site www.dgae.gov.pf

Performant – Réactif – Efficace

En trois clics, trouvez les dossiers, les aides et les conseils ainsi que tous les textes réglementaires (liens avec le site LEXPOL)



DGAE

Bâtiment des Affaires Economiques – Fare Ute – Papeete

BP 82 - 98713 Papeete - dgae@economie.gov.pf

Tél. : 40 50 97 97 Fax : 40 50 97 79



Portrait de deux jeunes entrepreneurs dynamiques de Moorea

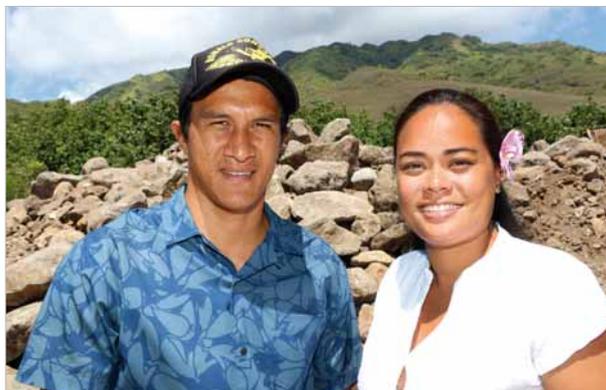
Natif de Moorea, Ronald TERAIHAROA a poursuivi ses études sur Tahiti et obtenu un bac de comptabilité. Durant les vacances scolaires, il travaillait au sein de l'entreprise familiale de terrassement de Moorea, cette expérience lui a permis de découvrir le métier. À la fin de ses études, il choisit de rejoindre la société et rapidement, il acquiert les qualités nécessaires pour diriger une entreprise de terrassement.

En 2018, il complète son activité avec le concassage, la production et la vente d'agrégats, et crée « *RCS Ronald Concassage Service* » avec sa compagne Kikipa qui est également issue d'un milieu d'entrepreneurs liés au terrassement, en effet son père et son grand-père œuvraient dans ce domaine depuis de nombreuses années. À la fin de ses études elle avait choisi d'assister son père dans la gestion de ces différentes entreprises, dont le terrassement et concassage.

Créateurs d'emplois.

Aujourd'hui, ces deux jeunes entrepreneurs ont créé 5 emplois salariés et travaillent également avec 2 patentés, essentiellement des résidents de Moorea voire même de Temae à proximité de leur entreprise.

Leur activité principale est la vente d'agrégats dont la matière première provient essentiellement de chantiers de terrassements de Moorea, mais compte tenu de la faible production sur l'île, Ronald est obligé, pour répondre à la demande de ses clients, de faire venir des agrégats depuis la carrière de la Papanoo.



Vente d'agrégats et location d'engins.

Afin de satisfaire au maximum sa clientèle de professionnels ou de particuliers, « *RCS Ronald Concassage Service* » propose des matériaux avec un large choix de granulométrie pour des travaux de terrassement ou de construction, permettant la création d'accès, le drainage de terrains, la construction de voirie, la viabilisation de parcelle ou encore la fabrication de béton pour tous types d'ouvrages.

« *RCS Ronald Concassage Service* » propose également la location de mini-pelle ou de petits camions benne, facturés à l'heure ou bien au forfait suivant la durée d'utilisation pour des travaux de terrassement.



L'objectif de Ronald et Kikipa est de faire baisser les coûts des matériaux de construction sur Moorea, car aujourd'hui il y a encore un gros volume d'agrégat en provenance de Tahiti, ce qui engendre des tarifs assez élevés. La solution pour faire baisser les prix est de développer le concassage sur Moorea afin d'éliminer les frais de transport qui représentent une part importante dans le prix de ces matériaux de construction.



VENTE D'AGRÉGATS AUX PROFESSIONNELS ET AUX PARTICULIERS

LOCATION D'ENGINS TRAVAUX VRD



Location d'engins à l'heure à partir de 5 000 xpf ou au forfait sur devis.



Livraison à partir d'1 m³ pour tous types de matériaux de construction, de terrassement ou de voirie.



Grand choix de granulométrie.



Des matériaux pour enrochements sont également disponibles.

Tél : 87 71 95 94 - email : eurlrcs@gmail.com -  EURL RCS

Temae PK 2 côté mer (en face la déchetterie) - Ouvert du Lundi au Vendredi de 7h00 à 16h30

1981 – 2021

La Ste JUS DE FRUITS DE MOOREA fete les 40 ans de ROTUI

40 ANS

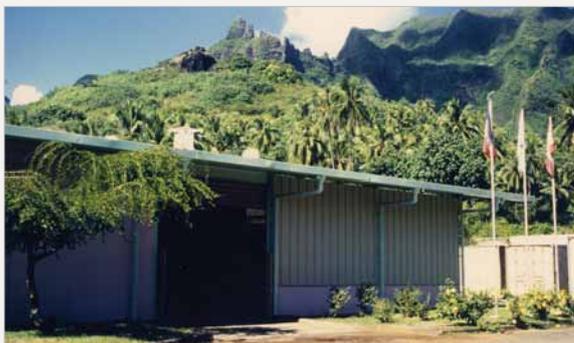
de plaisirs autour des fruits de notre Fenua, de saveurs tropicales et de proximité avec une nature généreuse et abondante, d'exception et d'innovation pour satisfaire petits et grands, de fraîcheur et de bonheur.

L'usine a été inaugurée le 16 juin 1981.

C'est sous l'impulsion des planteurs d'ananas de Moorea que ce projet a vu le jour. En effet, pendant la période dite de haute saison (novembre à janvier), ne parvenant pas à écouler l'ensemble de leur production sur le marché du frais, ils subissaient des pertes importantes. Les producteurs se sont regroupés en coopérative : la CoPAM (Coopérative des Planteurs d'Ananas de Moorea) et ont demandé au gouvernement de l'époque de réaliser une usine de jus de fruits pour transformer les ananas invendus. D'autres partenaires se sont associés à ce projet : la Commune de Moorea, la banque Socredo, la Chambre d'Agriculture ainsi que des sociétés privées comme la Brasserie de Tahiti sont à l'origine de la distribution de la marque ROTUI.

L'usine en quelques dates

- 1981 : création de l'usine et lancement de la marque de jus de fruits ROTUI
- 1984 : création de la Distillerie Tahiti Moorea et fabrication d'eaux de vie et de liqueurs
- 1992 : Distillerie Tahiti Moorea rachète les actions du Territoire et de la Socredo
- 1995 : Jus de Fruits de Moorea rachète la société Manutea Tahiti afin de compléter leur gamme de produits (ananas confits, chocolat à l'ananas, pâtes de fruits)
- 2001 : la Brasserie de Tahiti devient actionnaire majoritaire dans le groupe Jus de Fruits de Moorea
- 2002 : remise aux normes de l'usine (réseaux, émissaire en mer, chaudière au gaz, conditionneuse Elopak...)
- 2005 : construction d'un entrepôt pour le stockage et la mise en quarantaine des produits
- 2006 : les sociétés Jus de Fruits de Moorea et Manutea Tahiti obtiennent la norme ISO 9001
- 2009 : obtention de la norme ISO 22000 (sécurité alimentaire)
- 2011 : extension de l'usine pour le traitement de nouveaux fruits locaux
- 2012 : implantation d'une nouvelle ligne de conditionnement jus en format 2 litres



2013 : lancement des vins d'ananas

2015 : lancement des rhums agricoles

2017 : création de la SCA Hotu Fenua pour le déploiement de l'agriculture biologique sur Moorea (ananas & canne à sucre principalement).

2018 : 1ère médaille d'or pour le rhum agricole Manutea Tahiti (Rhum Fest Paris)

2021 : le Brut d'Ananas Méthode Traditionnelle représente la Polynésie française à la « Grande Exposition du Fabriqué en France » (palais de l'Élysée)



Les fondateurs de la COPAM et quelques planteurs
Il y a dix ans, 200 personnes étaient engagées dans la filière ananas de Moorea dont 60 planteurs et leurs équipes.



L'Usine et les Hommes qui l'ont développé.

Parmi tous ceux qui ont œuvré pour qu'elle existe et continue d'exister, on peut citer M. Hans CARLSON, M. Pai Youk AH SING, M. Teriivaetua TAMA, M. Pierre GROS, M. Michel MICLO, M. Coco TERAIHAROA, ainsi que le Président du groupe Brasserie de Tahiti M. Jean-Pierre FOURCADE et Jean-Michel MONOT Directeur Général depuis 2001. Sans oublier les centaines de personnes qui ont travaillé pour cette usine et chacun a gardé et gardera un sentiment particulier d'attachement : une forme de grande famille « ROTUI – MANUTEA ».



L'usine contribue également au développement touristique de l'île sœur, c'est une halte incontournable et une pause savoureuse pour ses visiteurs !



Nos produits sont Nos emplois



L'USINE, 40 ANS PLUS TARD

L'entreprise fait aussi vivre 30 familles de planteurs et leurs équipes, soit près de 100 personnes engagées dans la filière ananas de Moorea : elle est le premier employeur industriel de Moorea et le leader sur le marché polynésien des jus de fruits.

L'entreprise et les Polynésiens

Si cette usine est si chère au cœur des Polynésiens, c'est parce qu'elle valorise depuis toujours les secteurs agricole et industriel du Fenua et crée de l'emploi. Aujourd'hui, une cinquantaine de personnes y travaille, dans 5 corps de métier nécessaires à l'élaboration des produits : traitement des fruits, conditionnement de jus, fabrication et conditionnement d'alcool, confiserie et recherche et développement.

Une grande importance a toujours été accordée au développement des filières locales.

C'est inscrit dans les gènes de l'usine, pourtant les filières locales sont fragiles, peu structurées et ne bénéficient pas toujours de l'appui des pouvoirs publics pour garantir un approvisionnement en qualité et en quantité. De ce constat est née la volonté de mettre les mains dans la terre et de promouvoir l'agriculture biologique.

Cette action s'est concrétisée en 2017 avec la création de la SCA Hotu Fenua, dont les premières récoltes bio en ananas et cannes à sucre ont lieu cette année.

Intégration des jeunes polynésiens dans le monde du travail

Un réel intérêt est aussi accordé à l'intégration des jeunes dans le monde du travail. CAE, CVD et stagiaires de tous niveaux sont reçus et formés chaque année dans tous les services, de la production à la comptabilité en passant par la maintenance et la qualité.

C'est l'occasion pour eux d'acquérir une première expérience en entreprise et surtout d'obtenir des qualifications, grâce à des formations spécifiques (hygiène, qualité, travail sur machines, ...).





De la conception à la production, son savoir-faire lui permet d'atteindre son principal objectif : restituer le plus fidèlement possible le goût délicieux de tous ces fruits !

Qualité et Sécurité

La satisfaction des consommateurs est l'objectif premier de Jus de Fruits de Moorea qui associe la qualité et la fraîcheur de ses fruits et jus avec le travail continu de R&D et d'innovation.

Les jus de fruits apportent vitamines, minéraux et énergie, des caractéristiques connues qu'il est essentiel de respecter. Pour cela, l'usine a fait le choix de la flash pasteurisation qui préserve aussi les qualités organoleptiques des fruits (odeur, goût, texture, vitamines). Chaque production est échantillonnée et contrôlée par le laboratoire. Tant qu'elle n'est pas validée, la production, restée en quarantaine, n'est pas commercialisée. Tous les jus sont élaborés dans le respect optimal des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire. L'usine suit un cahier des charges strict et met en place des contrôles réguliers aux différents points clés de la production.

Les opérateurs doivent, quant à eux, tenir à jour quotidiennement les documents de traçabilité des produits. C'est grâce à l'ensemble de ces efforts que l'usine a reçu les normes ISO 9001 et ISO 22000.



L'usine et son engagement écologique

L'usine fait désormais partie des usines les plus propres du Pacifique, elle est pionnière dans le développement durable.

« La nature est notre première ressource, nous nous devons de la protéger pour les générations futures ».



Deux centrales photovoltaïques assurent près de 25% des besoins électriques de l'usine.



LE BILAN CARBONE

L'usine est la première de Polynésie à avoir réalisé un bilan carbone. Effectué en 2007, il a permis d'estimer les émissions de gaz à effets de serre des deux entreprises, Jus de Fruits de Moorea et Manutea Tahiti. Ce bilan a constitué un outil indispensable d'aide à la décision pour des investissements où la dimension écologique est toujours prise en compte.

Les postes les plus importants en termes d'impact carbone :
L'énergie interne (31 % de l'effet carbone du site)

L'usine a innové en Polynésie en s'équipant d'une chaudière au gaz, donc peu polluante. Elle poursuit ses efforts écologiques en renouvelant l'équipement de cette dernière afin qu'elle fonctionne à l'huile de coprah, ressource locale issue du coco, en remplacement du gaz propane ou même du gasoil.

L'entrepôt quant à lui a été conçu pour favoriser la ventilation et l'éclairage naturel. Son orientation limite les apports directs de chaleur solaire et son éclairage artificiel « intelligent » modifie automatiquement sa puissance en fonction de la lumière du jour et de la présence de personnel.

La gestion des déchets (24 % de l'effet carbone du site)

Les fruits et les déchets seront traités sur place. Une grande partie est retournée dans les champs comme compost organique.

L'acheminement des matières premières alimentaires (15 % de l'effet carbone du site)

En développant de nouvelles filières de fruits locaux (produits en Polynésie française), l'usine minimise les transferts internationaux de matières premières. Et parce que penser développement durable, ce n'est pas uniquement limiter ses rejets de CO₂, elle améliore aussi la gestion de l'eau, denrée rare sur l'île de Moorea.

LA GESTION DE L'EAU

L'usine dispose de son propre forage d'une profondeur de 60 m. La qualité amène les techniciens à effectuer des contrôles permanents de la nappe phréatique. Annuellement le laboratoire réalise un panel complet d'analyses. D'autre part, un système de recyclage des eaux de refroidissement des machines lui permet d'économiser 10 % de sa consommation totale.

Elle a également procédé à la rénovation de son traitement des eaux par stérilisation UV ainsi que de l'intégralité de son réseau et de son stockage.

Enfin, elle a mis en place une station de récupération et de traitement des eaux usées. Un émissaire de 2500 m relie la station jusqu'au-delà de la passe de la baie de Pao Pao (à - 45 m). Cette initiative a été soutenue par les associations écologiques locales. Chaque année, un organisme extérieur (le CRIOBE) effectue une analyse écologique des eaux. Pour cela, lors d'une plongée en mer, il suit l'émissaire pour apprécier son état et pour s'assurer que la faune et la flore du lagon évoluent favorablement et naturellement.



Champs d'ananas Bio implanté dans le domaine d'Opunohu

Les champs d'ananas sont équipés de paillages biodégradables issus de fibres végétales qui empêchent la pousse d'herbes responsables de la mauvaise pousse des plans d'ananas et évitent l'emploi d'herbicides.

40 ANS

QUID DE L'AVENIR ?

• De nouvelles lignes de traitements de fruits

L'une des priorités de l'usine est la mise en lumière du terroir polynésien à travers la valorisation des fruits du fenua. Si l'ananas et la canne à sucre en sont les fers de lance, Hotu Fenua a également mis en terre plants de pamplemousse, papaye et fruit de la passion.

Noni, citron vert, corossol et hibiscus sont sourcés auprès de producteurs de Tahiti ou des archipels.

Le schéma directeur « Agriculture » 2021-2030 mis en place par le gouvernement polynésien devrait également permettre de redynamiser les filières fruitières qui ont besoin de l'accompagnement des pouvoirs publics.

• La « Recherche et Développement »

La croissance d'une marque demande une évolution permanente de ses gammes, tant sur le plan organoleptique que packaging. **Les deux entreprises du site ont depuis longtemps investi dans la recherche.** Une équipe de projet travaille chaque semaine à l'élaboration de nouvelles recettes, à l'étude de produits innovants. Ainsi, **chaque année, plusieurs produits voient le jour, plusieurs études spécifiques sont menées.** Face à l'importation de nombreuses marques internationales, les marques polynésiennes doivent également montrer leur dynamisme et se soucier de satisfaire des consommateurs de plus en plus informés et exigeants.

• Un lieu de vie

L'usine attire chaque année de nombreux visiteurs étrangers ainsi que de nombreux résidents, associations et groupes scolaires. **Au-delà du tourisme industriel et de la dégustation de ses créations, l'usine souhaite développer l'expérience client en créant un sentier culturel et botanique (en partenariat avec une association de Moorea), un lieu d'échange artistique et un espace de restauration & mixologie.** Ce déploiement saura mettre à l'honneur la préservation de l'environnement pour un développement durable.

• L'export

L'avenir et le développement du site passent aussi par l'expansion sur les marchés export.

La qualité des produits, associée à l'impact environnemental de l'entreprise, permettra d'ouvrir les portes de « l'International » : ainsi, les marques Rotui, Manutea, Tahiti Drink et autres bénéficieront des meilleures garanties pour être référencées dans les pays recherchant l'originalité, le bon goût et le produit sain.

La France métropolitaine, le Japon et les États-Unis génèrent déjà des volumes qui peuvent encore être amplifiés. L'Australie et la Nouvelle-Zélande pourraient également devenir des marchés porteurs.

Exporter les saveurs uniques du terroir polynésien à travers la passion déployée par des hommes et des femmes impliqués dans leurs métiers respectifs est un excellent levier pour continuer de créer de la richesse, pour les entreprises, pour l'île de Moorea et pour ses habitants.

Documentation : Dossier de presse - Les 40 ans de ROTUI.



Cet alambic à col-de-cygne, a été fabriqué en Allemagne, chez l'un des meilleurs artisans. Il a été dessiné à la demande de MANUTEA Tahiti pour sublimer le rhum agricole MANUTEA. La technique de distillation mise en œuvre permet d'élaborer différents profils aromatiques.



B.P. 23 - 98728 Moorea - Polynésie Française Tél.: 40 55 20 00

www.manuteatahiti.com - manutea@rotui.pf

Facebook : Manutea Tahiti - Jus de Fruits de Moorea





1981 – 2021 La Ste JUS DE FRUITS DE MOOREA fête les 40 ans de ROTUI

Pour célébrer cet anniversaire, la société « Jus de fruits de Moorea » a décidé d'animer la marque ROTUI avec plusieurs événements.

Le premier est la création d'une boîte "collector" sur le parfum historique de la marque créé il y a 40 ans du jus à base d'ananas Queen de Moorea.

Un QR code imprimé sur la boîte permettra de participer au grand jeu numérique qui se déroulera **du 15 octobre au 30 novembre prochain**, il permettra à tous les participants de gagner de nombreux cadeaux tel que des goodies à l'effigie de la marque, mais aussi des lots originaux avec 1 000 pots contenant un petit rejet d'ananas Bio issu des parcelles « hotu fenua ».

- « Nous invitons les gagnants à planter ces rejets chez eux pour marquer ce lien que Rotui entretient avec le Fenua et le terroir de Moorea autour de l'ananas Queen Tahiti, souligne Étienne HOUOT Directeur Commercial et Logistique Manutea Tahiti. Parmi les autres événements marquants à noter durant cette période du 15 octobre au 30 novembre nous allons mettre en place un "Rotui Truck Tour" (sous réserve de l'évolution des conditions sanitaires), ce Truck traditionnel sera décoré aux couleurs de la marque et sillonnera les vallées de Tahiti et Moorea le week-end ; à son bord, un orchestre et des animateurs proposeront des dégustations des produits Rotui.

Il s'agit d'un clin d'œil pour renouer avec les racines polynésiennes de la marque dans un esprit festif et familial.

D'autre part, jusqu'à la fin de l'année, les rayons des magasins où sont exposés nos produits ROTUI, seront parés des couleurs de la marque avec des propositions de dégustations. Pour compléter tous ces événements festifs, le site Web Rotui a été entièrement refait afin d'apporter du dynamisme et sensibiliser les jeunes consommateurs sur nos gammes de jus et les nombreuses saveurs proposées.»



ROTUI

TOUT LE PLAISIR DU FRUIT *Tahiti*

ANNIVERSAIRE

40 ANS

de Plaisir

DEPUIS 40 ANS, ROTUI VOUS ACCOMPAGNE AU QUOTIDIEN EN VOUS OFFRANT EXCELLENCE, GOURMANDISE ET PLAISIR À CHAQUE GORGÉE



TOUT LE PLAISIR DU FRUIT

JOUEZ POUR TENTER DE GAGNER DE NOMBREUX CADEAUX !

RENDEZ-VOUS SUR : ROTUI OU SUR WWW.ROTUI.PF

La Grande Exposition du Fabriqué en France
Palais de l'Élysée
3 et 4 juillet 2021



Manutea Tahiti
à l'honneur à L'Élysée



La deuxième édition de « La Grande Exposition du Fabriqué en France » s'est déroulée les 3 et 4 juillet, au Palais de l'Élysée. Initiée par le Président de la République, Emmanuel Macron, en janvier 2020, elle met à l'honneur les entreprises, les artisans, les producteurs et les industriels qui s'engagent pleinement dans la fabrication française.



Jean-Michel MONOT
Directeur général de Manutea Tahiti
avait l'honneur de représenter
la Polynésie Française

Lors de l'appel à candidature lancé au travers des Chambres de commerce de métropole et d'outre-mer pour participer à cette prestigieuse exposition, Manutea Tahiti a tout de suite soumis sa candidature en présentant le Brut d'Ananas Méthode Traditionnelle.

- « Sur 2300 candidatures, seules 126 ont été retenues précise Jean-Michel Monot, nous sommes très fiers d'avoir été sélectionné pour représenter la Polynésie Française, c'est une vraie reconnaissance de notre produit après 10 ans de travail pour élaborer ce Brut d'Ananas.

Le premier jour, nous avons été invités, avec une centaine de patrons, à participer au déjeuner organisé, à Bercy, par le Ministre de l'Économie Bruno Le Maire et par la Ministre chargée de l'Industrie.

Dans la soirée, nous sommes allés au Palais de l'Élysée où les productions des différentes entreprises avaient été installées. Dans un discours prometteur pour l'industrie française, le Président de la République Emmanuel Macron, a souligné que les baisses des charges pour les entreprises par rapport aux autres pays leur permettraient d'être compétitifs, ce qui a motivé les personnes présentes. »

Plus de 8 000 visiteurs.

- « Le lendemain, l'exposition était ouverte au public, et plus de 8 000 visiteurs ont pu apprécier tous ces produits fabriqués en France, et notre Brut d'Ananas a reporté un vif succès.

Notre participation à cet événement prestigieux nous a permis d'avoir une couverture presse TV et magazines métropolitains pour faire découvrir notre produit et toute son originalité.

L'intérêt porté par les visiteurs laisse augurer un fort potentiel de développement de commercialisation de notre Brut d'Ananas en métropole.»

Un Brut d'Ananas Bio méthode traditionnelle.

- « Actuellement les équipes de Manutea travaillent à l'amélioration de ce produit unique; en effet lorsque les premiers ananas bio seront récoltés, ils permettront de lancer la fabrication d'un Brut d'Ananas Bio méthode traditionnelle.

En septembre je vais participer, à Paris, au Salon Dugas pour faire la promotion de nos Rhums d'exception.

Je profiterai de mon déplacement pour rencontrer la sommelière de l'Élysée afin de présenter notre Brut d'Ananas méthode traditionnelle et tenter de le faire référencer.

Je vais également rencontrer différents Chefs de cuisine renommés tels que Christophe HAY, meilleur cuisinier de France 2021 et 2 étoiles au Guide Michelin ainsi que le fils de Paul Bocuse, Jérôme Bocuse pour faire référencer notre produit. Il nous faut 12 mois pour produire le Brut d'ananas méthode traditionnelle, car l'ananas est plus compliqué à travailler que le raisin», souligne Jean-Michel MONOT.

- « Nous allons commercialiser environ 4000 bouteilles pour la fin 2021 avant les fêtes, elles seront disponibles à la boutique Manutea de Moorea et à la cave de Tahiti sur Papeete, quant à la version Bio elle sera mise en vente début 2023 .

Et grâce à la reconnaissance de notre produit lors du salon « Fabriqué en France » nous avons de bons espoirs de développer ce produit rare chez les cavistes et grands restaurants de Métropole.»



Photos : Jean-Michel MONNOT

Cette « Grande Exposition du Fabriqué en France » a permis de faire découvrir le Brut d'Ananas méthode traditionnelle à travers différents médias.

Gagnez jusqu'à **3.000.000 F** avec Mimi de la chance



Chat vaut le coup de tenter sa chance!



La jonque, restaurant mythique d'après une photo originale de François MILE.

Donatien JUMEL

« *Tahiti Vintage* »



Pour cette nouvelle exposition Donatien JUMEL s'est inspiré d'anciens clichés des années 60 à 80 qu'il a remaniés, en essayant surtout de respecter le travail des photographes.

Pour lui, c'est aussi rendre hommage à ceux qui ont été témoins de cette époque.

- « J'ai été surpris qu'il n'y ait eu que très peu de peintures de ces années. Pour cette nouvelle expo, je me suis axé sur les paysages urbains et sur les scènes de vie de cette époque.

Les véhicules et les moyens de transport en général, sont des marqueurs de l'époque, ils donnent un ton particulier qui replace aussitôt les personnages dans un passé pas si lointain. J'ai réalisé un travail de recherche auprès des photographes professionnels et amateurs de l'époque avec des scènes moins connues que lors de ma première exposition en 2019, comme mon tableau représentant La Jonque, restaurant mythique de l'époque, d'après une photo originale de François MILE. »



« Pour ces tableaux, j'ai pensé au rythme de la vie de l'époque c'était important pour moi que l'on ressente ce temps où on prenait le temps de faire les choses. »

- « Pour l'affiche de l'exposition (cf couverture magazine) d'une quarantaine de toiles qui s'est déroulée du 25 septembre au 2 octobre, j'ai choisi une photo de François DETERNE, avec une vahiné en costume traditionnel sur une vespa des années 60, j'ai légèrement modifié les couleurs, mais j'ai gardé la symbolique du décalage entre la tradition et le passage à la modernité de Papeete qui s'est développée dans ces années-là, ce tableau est représentatif de l'esprit et du ton de l'expo.

Donatien JUMEL s'est fait connaître du public en 2017 lors d'une exposition collective dans le cadre d'un concours organisé par la base navale de Papeete, il remporte le 2e prix.

En 2019, il présente ses œuvres à la galerie du Chevalet sur le thème « la Polynésie d'autrefois ».

Ses sujets favoris sont principalement les scènes de vie typique de la Polynésie, et s'il est amoureux des paysages, ses préférences vont aux personnages, « en peignant des personnes, c'est un moyen de rendre hommage à leur style de vie simple, authentique. »

Retrouvez Donatien JUMEL à la galerie
Au Chevalet
Avenue Pomare V - Fariipiti
Papeete



Contact :

Facebook /Instagram : donatien jumel

Site Web : donatienjumel.art

Tél : 87 20 21 07

Mail : jumel.donatien@gmail.com

Après vous avoir présenté les agents qui vous accueillent aux guichets de Teavaro et Papetoai, nous avons rencontré Vetea HAHE et Marie NIAITI, respectivement Chef Usine et Cheffe Réseau au sein de l'Agence de Moorea.

Les métiers de l'eau offrent de nombreuses possibilités de carrière, de nouveaux métiers émergent et se développent avec le renforcement des activités telles que recherche de fuite d'eau, la mise en place du système d'information géographique (SIG), le contrôle des charges des réseaux de distribution ...

Vetea HAHE

Chef Usine de l'Agence de Moorea



Après un Bac scientifique au Lycée Gauguin et un BTS des Métiers de l'Eau au Lycée Lamennais, Vetea HAHE finalise ses études en Métropole par une licence Gestion et Protection de la ressource en eau. De retour au Fenua, cet enfant de Moorea, commence sa carrière professionnelle sur

Son activité est principalement basée sur de la maintenance. Claire, inodore, agréable à boire, l'eau du robinet lorsqu'elle de qualité eau potable (ce qui est une norme), c'est le produit alimentaire le plus contrôlé. L'équipe concernée par son traitement n'a donc pas droit à l'erreur.

Vetea, organise, coordonne et contrôle les moyens et process des installations de production et de traitement autant de l'eau potable que non potable selon les secteurs sur Moorea, mais aussi des eaux usées traitées par la station d'épuration de Nuuroa. Il intervient selon les normes de sécurité et environnement et les exigences de qualité, et hygiène, tout en respectant les règles d'entreprise et celles des conventions d'affermage. En tant qu'agent de maîtrise N2, il encadre une équipe de cinq techniciens, dont un agent de maîtrise N1.

Il est capable d'interpréter des analyses de contrôle des eaux, et maîtrise certains domaines spécifiques : télésurveillance, hydraulique, chimie, électromécanique, réseaux, ordonnancement, etc.

Même si les tâches les plus courantes sont déléguées aux techniciens, il est à même de veiller aux réglages des systèmes, de diagnostiquer les signes de dysfonctionnement pour agir en préventif. « Il est important d'agir en amont des problèmes afin d'assurer une bonne qualité de service au client, tant que faire se peut » déclare Vetea, sachant bien sûr que certaines situations sont traitées dans l'urgence (pompe en défaut et à remplacer, défaut électrique, etc. ...). De lourdes responsabilités certes, mais Vetea s'investit dans sa tâche tous les jours de l'année, avec une disponibilité en ou hors service d'astreinte. « Le service public de l'eau est une mission à part entière ».

Tahiti, dans un Bureau d'Études, puis dans une entreprise spécialisée dans les petites unités de traitement des eaux.

Il y a 8 ans, il saisit l'opportunité de rejoindre l'Agence de Moorea de la Polynésienne des Eaux au poste de Technicien Assainissement, où il assure la maintenance et les dépannages des petites stations d'épurations privées sous contrat avec la Polynésienne des Eaux (Hôpital, Gendarmerie, collèges, et différents hôtels) mais aussi dans le cadre de la Délégation de service public, de la station d'épuration de Nuuroa. Nommé Responsable Usine en 2018, il est en charge des stations d'assainissement et des postes de relevages de la station de Nuuroa, des différentes stations de traitement des eaux, des forages, des usines de Papetoai et Haumi, de la distribution, du parc de pompes ainsi que des captages et réservoirs.

Il dirige une équipe de 5 agents dont quatre qui travaillent à temps plein sur le réseau communal en délégation de service public.

« Agir pour le bien-être de tous en apportant un service de proximité auprès des collectivités locales et des citoyens, gérer durablement les ressources en eau et contribuer à la santé et au bien-être des générations futures ».

Marie NIUAI

Cheffe Réseau de l'Agence de Moorea



Originaire de Tahiti, Marie NIUAI est titulaire d'un Bac électronique et d'un BTS Maintenance. Dès la fin de ses études en 1998, elle postule à la Polynésienne des Eaux et intègre les équipes de Tahiti en tant qu'électrotechnicienne, elle participe à l'entretien des stations d'eau potable et intervient également sur les sites d'assainissement.

Marie est ensuite nommée Responsable de la télégestion et supervision pour les îles de Tahiti, Moorea, et Bora Bora.

En 2018, elle s'installe sur Moorea et intègre l'Agence de Moorea en tant qu'agent électrotechnique, l'année suivante, une restructuration des services, lui permet de saisir l'opportunité de devenir Cheffe Réseau.

En tant qu'agent de maîtrise N2, elle manage une équipe de sept techniciens dont deux agents de maîtrise N1. Elle organise le transport de l'eau potable ou non potable selon les zones sur Moorea. Elle dirige et planifie avec le service d'ordonnancement toutes les opérations d'entretien dans le but d'assurer le bon fonctionnement du réseau, vérifie la pression et la qualité de l'eau, supervise les activités de son équipe technique, donne des instructions en cas de panne, etc. Elle conseille si des travaux sont nécessaires sur le réseau, fait l'interface avec les prestataires éventuels, établit un budget prévisionnel, réalise ou fait réaliser les devis pour l'ensemble des travaux facturables dans le cadre de la délégation des services de l'eau et de l'assainissement, s'assure de l'application des règles de sécurité.

Marie souligne : « Notre rôle est d'améliorer le confort des usagers, notamment en optimisant les réseaux de distribution d'eau, jusqu'aux points de livraison chez les abonnés ».

En tant que responsable de réseau eau elle veille sur un labyrinthe de canalisations et de réservoirs autour de l'île, c'est le patrimoine de la commune de Moorea Maïao. Elle se porte garante de la qualité de l'eau depuis les réservoirs, et s'assure que chacun accède à de l'eau saine en ouvrant le robinet. Il est reconnu que la qualité de l'eau dans les zones encore non potables est sujette à des pointes de turbidité en temps de pluie, et à des baisses de pression lors des étiages et sécheresse. C'est évidemment plus compliqué dans ces cas, comparé à certaines zones d'eau potable. Cela restera un défi à relever pour tout de même apporter le meilleur service possible. La politique communale est de potabiliser l'ensemble des réseaux de l'île de Moorea, et de renouveler les anciens réseaux qui ont plus de 40 ans d'âge. Pour ce faire, Marie participe à la préparation de ces projets en y apportant son savoir-faire au travers des outils d'exploitation (SIG, télésurveillance, lecture de données de comptage, etc.). Pour Marie, tout comme Vetea précédemment, sa mission est complexe tant la palette des actions et des compétences est large, son investissement personnel est fort, avec une disponibilité à la hauteur du service public.

AGENCE DE TEAVARO
7h à 14h30 du lundi au jeudi
7h à 13h30 le vendredi



GUICHET CLIENTÈLE DE PAPETOAI
(Mairie annexe)
Tous les jeudis de 8h00 à 13h30

40.55.07.55

www.polynesienne-des-eaux.pf
contact@polynesienne-des-eaux.pf

Il vous est peut-être déjà arrivé de converser avec Marie ou Vetea lors d'échanges téléphoniques dans le cadre du service d'astreinte. Le pilotage des usines et des réseaux se fait effectivement quelle que soit l'heure de la journée ou du week-end, le service public de l'eau et de l'assainissement ne s'interrompt jamais. Les problèmes sont de tous genres, ils peuvent être simples ou complexes, ils peuvent parfois aboutir sur des situations de crise.

**Le service d'astreinte de Moorea est joignable
au 87 79 59 82 (hors heures ouvrables).**



Comme tous les ans, depuis janvier 2008, la Polynésienne des Eaux a été audité par un représentant des normes AFNOR afin de vérifier si l'entreprise répond aux différents critères pour conserver sa certification ISO 9001.

L'ensemble des vérifications suite à cet audit ont permis de confirmer le renouvellement de la certification qualité ISO 9001*.

La politique qualité de la Polynésienne des Eaux se décline en 3 axes :

• « **Accroître la valeur environnementale.** »

Par une stratégie dynamique et innovante pour répondre aux besoins du territoire.

• « **Être l'entreprise préférée des Polynésiens.** »

« Polynésienne des Eaux », source de bien-être auprès de nos clients et collaborateurs.

• « **Être une entreprise numérique.** »

Se transformer numériquement pour contribuer à notre développement et performance.

* *Qu'est-ce que la norme ISO 9001 ? :*

ISO 9001 est une norme qui établit les exigences relatives à un système de management de la qualité.

Elle aide les entreprises et organismes à gagner en efficacité et à accroître la satisfaction de leurs clients.

ATTENTION !

La période d'étiage suit son cours, et risque de se prolonger.



Dans notre précédente édition, nous avons déjà évoqué ce phénomène d'étiage qui revient tous les ans, mais cette année nous risquons d'en subir les conséquences jusqu'en octobre voire novembre prochain, car le déficit en précipitation qui dure depuis déjà plusieurs années se confirme pour 2021.

Météo France prévoit pour les mois de septembre et octobre des précipitations inférieures à la normale, ces prévisions sont établies avec 6 modèles de calculs et la majorité de ces scénarios met en avant 3 mois plutôt secs avec des précipitations inférieures à la moyenne.

Même si parfois nous pouvons constater de fortes précipitations qui ne durent pas suffisamment longtemps pour imprégner les couches profondes des rivières qui aussitôt absorbent ces pluies.

Il est donc très important que chaque usager contrôle sa consommation notamment en réparant d'éventuelles fuites, mais surtout en évitant le gaspillage (robinet de jardin ouvert en permanence, lavage des voitures, arrosage en plein soleil...) et ce sera grâce à ces comportements citoyens que nous pourrions passer sans trop de difficultés cette période d'étiage.

ÉCO-GESTES

Pour économiser l'eau et la partager

Je pense à réparer mes fuites d'eau





Inauguration officielle de l'électrification de la vallée de Maatea



Le ruban symbolique a été coupé par Mme Vaite TURIANO représentante des habitants de la vallée de Maatea.

Après 3 ans de travaux, l'électrification de la vallée de Maatea a été officiellement inaugurée le 23 juillet dernier par EDT en présence de Yann ROLLAND, Directeur Général ENGIE SOLUTIONS Villes et Collectivités, du P.-D.G. EDT François-Xavier DE FROMENT, du Maire de Moorea Maiao Evans HAUMANI accompagné par de nombreux élus et la population de la vallée qui attendaient l'électricité avec impatience.

Après un rappel de l'histoire de la vallée de Maatea par un des sages de ce quartier, Evans HAUMANI Maire de Moorea Maiao a rappelé qu'il avait été sensibilisé par les habitants du quartier des conditions précaires dans lesquelles vivaient quatorze familles, soit environ une cinquantaine de personnes tout âge confondu, dans cette vallée dépourvue d'électricité, il tenait à résoudre une situation qui subsistait depuis plusieurs décennies. Ce projet d'électrification avait pu être mis en place en collaboration avec le concessionnaire EDT.



Puis ce fut Yann ROLLAND, Directeur Général ENGIE SOLUTIONS Villes et Collectivités, qui prit la parole, il rappela que ce chantier a été difficile à mener à terme, car il avait été l'objet de plusieurs

blocages dus à différents propriétaires hostiles au projet, mais malgré tout l'opération a pu aboutir après environ 3 ans de travaux et permettre ainsi à de nombreuses familles de disposer de l'électricité et d'améliorer ainsi leur confort de vie au quotidien.

- « EDT dispose d'une capacité financière et de gros moyens techniques pour pouvoir électrifier les différentes vallées de Moorea sans que cela coûte ni à la Commune, ni au consommateur » a souligné Yann ROLLAND.

Il rappela également qu'EDT était prêt à intervenir pour réaliser les fermes solaires sur Moorea mais qu'actuellement le PGA ne permettait pas ces implantations au sol sans y apporter une modification.



Le choix d'enterrer les câbles a été conditionné pour plusieurs raisons dont la proximité de nombreux arbres qu'il aurait fallu élaguer très souvent, d'où un entretien difficile surtout lors de la saison des pluies avec des risques de coupure.



Plus de trois kilomètres de réseau.

Ce réseau Haute Tension a pour origine un poteau d'alimentation situé à proximité du stade de Maatea, 3,100 km de câbles ont été enterrés jusqu'au fond de la vallée.

Il a été nécessaire d'installer un organe de coupure Haute Tension au départ de ce réseau puis de réaliser la construction de 2 postes de transformations et enfin de répartir un réseau Basse Tension avec 28 coffrets de coupure permettant ainsi aux futurs usagers d'avoir un branchement qui se situera au maximum à 70 m du point d'alimentation Basse Tension.





Cheyenne TITIFA Agent d'accueil
à l'agence commerciale de Moorea

Originaire de Moorea, Cheyenne y a fait toute sa scolarité, après le collège elle poursuit son cursus sur Tahiti au lycée Aorai où elle obtient un BAC comptabilité. Elle continue ses études à l'université de Tahiti durant une année en Langues étrangères appliquées, puis elle s'engage sur le marché du travail.

En juillet dernier, elle a l'opportunité de rejoindre EDT pour occuper un poste commercial à l'accueil clientèle. Elle suit tout d'abord une formation au siège EDT à Puurai avant de rejoindre l'agence commerciale de Moorea.

Son travail consiste à l'encaissement des factures, mais également à enregistrer les demandes de branchement, la souscription ou la résiliation de contrat, elle a aussi un rôle de conseil auprès des clients pour les aider dans le choix de leur abonnement. Le fait, qu'elle soit originaire de Moorea lui permet d'avoir un contact plus facile avec des usagers.



Chute d'un arbre sur le réseau HT dans la vallée de PaoPao



Dans la nuit du 17 au 18 août dernier, vers une heure du matin, de violentes rafales de vent en cette période de fort Mara'amu ont provoqué la chute d'un énorme Uru sur la ligne haute tension dans la vallée de Pao Pao, derrière le collège, dans le quartier Thieme, entraînant la chute du poteau et la destruction de coffrets.

Aussitôt avertis, les agents du service d'astreinte EDT de Moorea se sont rendus sur place pour sécuriser la zone et estimer les travaux à réaliser pour le rétablissement de la ligne. Le lendemain matin, à la première heure, les équipes EDT et l'élagueur était sur place pour la remise en état du réseau et finalement aux alentours de midi le courant a pu être remis aux nombreux usagers de ce quartier.



Je maîtrise le montant
de ma facture !



L'auto-relève de votre compteur électrique est un moyen simple et précis de payer votre facture en fonction de votre consommation réelle mensuelle à date fixe.



Suite à la propagation du variant Delta du COVID les protocoles de sécurité sanitaires ont été réactivés dans toutes les agences EDT.

Ben RICHERD le responsable d'exploitation de Moorea nous en dit plus : « Nous devons prioriser certaines tâches car le temps passé pour la désinfection des postes de travail, des véhicules et autres engins, nous mobilise considérablement, d'autant plus que les équipes ne doivent absolument pas se croiser au bureau. Notre activité se poursuit naturellement sur les dépannages, les DICT, les branchements pour les maisons qui sont déjà construites ou en cours de construction, par contre nous ne réalisons plus de devis pour les alimentations des terrains à bâtir. Les relèves de compteur continuent, mais désormais les agents ne pénètrent plus dans

les foyers si le compteur se trouve à l'intérieur du Fare.

Concernant la suspension temporaire des coupures, nous travaillons également avec l'hôpital de Moorea pour éviter les coupures de clients qui sont sous respirateur à domicile. Nous constatons que le protocole mis en place au sein de l'agence nous a permis d'avoir très peu d'agents malades, sur 14 agents seuls deux d'entre eux ont été « covidés » mais l'origine de leur contamination est extérieure à la pratique de leur métier.

Actuellement l'ensemble du personnel de l'agence de Moorea est opérationnel et demeure au service de la population. »

COMPOSTONS !

Le compostage individuel à la maison

Une pratique simple et économique pour transformer les matières organiques végétales provenant de son jardin et de sa maison en compost.

Pourquoi composter ?



Réduire la quantité de déchets de nos bacs gris

✓ *En Polynésie, les matières compostables représentent 62% des déchets de nos bacs gris (30% de petits déchets verts, 17% de restes de repas, 15% de papiers et de cartons souillés).*

Améliorer la fertilité du sol

✓ Le compost est un excellent engrais. Il enrichit le sol, stimule l'activité des micro-organismes, libère des éléments nutritifs et prévient la sécheresse en retenant l'eau.



COMPOSTABLES

DÉCHETS DE CUISINE
BIO-SEAU (cuisine)
Restes de repas



DÉCHETS DU JARDIN
Petits déchets organiques



Compost
9-12 mois

Quels déchets composter ?

Sans hésiter

Les déchets de cuisine : épluchures, marc de café, filtres en papier, pain, fanes de légumes, fruits et légumes abîmés, etc.

Les déchets de jardin : tontes de gazon, feuilles, tailles de haies, fleurs fanées, etc.

Certains déchets de maison : mouchoirs en papier, essuie-tout, sciures, copeaux, etc.

Modérément ou avec précaution

Les déchets très ligneux ou durs (tailles, branches...) : parce qu'ils se dégradent plus difficilement, ils peuvent être broyés au préalable.

Les mauvaises herbes : leurs graines résistent au compostage et peuvent germer.

Les coquillages et les coquilles d'œufs : même s'ils ne se décomposent pas, leur usure apporte des éléments minéraux et leur structure facilite l'aération.

Les végétaux malades : si la plupart des germes pathogènes, concurrencés par les micro-organismes du compostage, sont éliminés, on ne peut pas garantir une hygiénisation totale et la destruction des graines. Le compost peut alors entraîner la propagation des maladies.

Graines, noyaux et pépins de fruits et légumes pour éviter toute pousse surprise dans son compost
Peaux d'agrumes car décomposition très lente

À ne jamais mettre dans le compost

Les produits synthétiques non biodégradables : verre, métaux, plastiques, tissus synthétiques, contenu des sacs d'aspirateur...

Les arêtes de poisson, os, coquilles de fruits de mer, les produits laitiers (laitages, croûtes de fromage...)

Les couches-culottes : elles ne sont pas entièrement biodégradables, les excréments d'animaux domestiques (litière...)

Les bois vernis ou peints : les bois de menuiserie ou de charpente, presque toujours traités chimiquement. Les produits chimiques (huile de vidange...) de façon générale.

N'oubliez pas que nombre de ces déchets peuvent être recyclés. Déposez-les dans les bacs adéquats ou en déchèterie.

Règles de base du compostage

1 Mélangez les catégories de matières vertes et brunes.

Essayez de disposer des couches alternatives de matières "vertes" et de matières "brunes".

Vous obtiendrez ainsi un rapport carbone/azote équilibré, une humidité adéquate et une bonne aération.

2 Brassez et aérez

Brassez les matières organiques (à l'aide de la pique fournie), surtout au début du processus. Vous donnez ainsi de l'oxygène aux micro-organismes qui produisent le compost.

Cela assure une décomposition uniforme et empêche certaines zones de devenir soit gorgées d'eau, soit asséchées.

Conseils utiles

1 Vérifiez l'humidité

Si c'est trop sec, les matières deviennent sèches, les micro-organismes meurent et le compostage s'arrête. Il faut alors l'arroser légèrement. Quand il est trop humide, il y a asphyxie et dégagement de mauvaises odeurs : rajoutez des végétaux secs.

2 Constituez une réserve de matières "brunes"

Isolez une quantité de matières "brunes" (feuilles mortes et copeaux), pour structurer le compost et ainsi faciliter la circulation d'air entre les catégories. Gardez cette réserve près du composteur pour ajuster tout au long du processus

3 Quand utiliser le compost

Sous nos latitudes, le compost arrive assez rapidement à maturation et peut être utilisé au bout de 6 à 8 mois en mélange avec de la terre pour des rempotages ou en complément de plantation.

Un produit plus jeune (3 à 6 mois) peut être utilisé en paillage (mulch) autour des plantes, en surface pour retenir l'humidité.

TRIENS!

Le compostage limite le recours à l'enfouissement, diminuant ainsi les frais de traitement des ordures. (Bacs gris)

Des composteurs seront prochainement disponibles à l'achat auprès des services techniques de la Mairie

images non contractuelles



Retrouvez toutes les informations et la carte des points d'apports volontaires sur le site <http://www.fenuama.pf> ou directement en scannant le QR code (ci-dessous).





STOP



aux FUSÉES DE DÉTRESSE dans nos poubelles.

Utilisez nos bornes spécifiques :

Recherche Newsletter [partager sur](#) [twitter](#) [facebook](#) [linkedin](#)

FENUA MA

NOUS CONNAÎTRE | LE TRI | COMMUNES | SCOLAIRES | NOS ACTIONS | MEDIATHÈQUE | ESPACE PROFESSIONNELS

PAV

TOUS | HUILES DE MOTEUR | BATTERIES | PILES | VERRE | MÉDICAMENTS USAGÉS | AMPOULES ET NÉONS | FUSÉES DE DÉTRESSE | DÉCHETTERIE | ÉLECTRONIQUE

Plan | Satellite

QUAI DE PAPETOAI

MARINA DE VAIARE

DÉCHETTERIE DE TEMAE

TAHITI

Paea
Papeete
Hitiaa O Te Ra
Pirae
Punaauia
Talarapu Est
Talarapu Ouest

Google

Pour connaître les lieux gratuits de réception de vos fusées de détresse :

fenuama.pf



+ cliquez sur

FUSÉES DE DÉTRESSE



FENUA MA

BP 9636 - 98716 PIRAE - TAHITI - POLYNÉSIE FRANÇAISE
TÉL. : 40 54 34 50 - FAX : 40 54 34 51 - www.fenuama.pf - accueil@fenuama.pf

Trois sportifs de Moorea ont participé au Ironman 70.3 à Boulder Colorado (USA)

Photos et documentation : Jean-Michel MONOT



Jean-Michel MONOT, Pierrot THIEME et Jérôme CHAPELIER ont représenté fièrement la Polynésie française à Boulder



Jean-Michel MONOT

Un Ironman 70.3 consiste à enchaîner, sans arrêt 1,9 km de natation, 90 km de vélo et 21,1 km de course à pied. La natation se déroulait dans un lac d'eau douce, au pied des Montagnes Rocheuses. Le parcours vélo empruntait les routes vallonnées de la campagne du Comté et la course à pied les sentiers escarpés du parc de loisirs de Boulder.

« Le 7 août dernier, la Polynésie était représentée sur l'Ironman 70.3 de Boulder par trois membres du Club VSOP MozTeam, qui, après avoir organisé le Xterra à Moorea en mai dernier, se sont frottés aux Triathlètes américains sur leur sol.

Tous les trois sont également salariés de l'usine « Jus de Fruits de Moorea – Manutea » : Jean-Michel MONOT (Directeur général), Jérôme CHAPELIER (Responsable qualité) et Pierrot THIEME (Responsable distillation).

Ils se sont rendus à Boulder dans le Colorado, située à 1 655 mètres d'altitude pour participer à l'une des plus célèbres courses du circuit Ironman ».

« Nos Polynésiens ont souffert ce jour-là de la qualité de l'air, altérée par les fumées des feux de forêt sévissant dans l'Ouest Américain depuis plusieurs mois.

Ils n'ont pourtant pas fait de la figuration puisque Jean-Michel MONOT a obtenu sa qualification pour les Championnats du Monde d'Ironman dans l'Utah en réalisant un chrono de 5h 57mn et se classant 12ème dans sa catégorie ».



Jérôme CHAPELIER, victime d'une crevaison suite à une chute collective, a perdu du temps pour réparer sa roue et termine la course en 6h 08mn.



Pierrot THIEME complète le podium polynésien et franchit la ligne d'arrivée en 6h 49min.



Jean-Michel MONOT



Pierrot THIEME

Jean-Michel Monot

70.3, M60-64 Dossard 490

Temps de course: **05:57:41**

Jerome Chapelier

70.3, M45-49 Dossard 504

Temps de course: **06:08:24**

Pierrot Thieme

70.3, M30-34 Dossard 501

Temps de course: **06:49:42**

Malgré tout, cette course leur laissera un très beau souvenir et l'accueil des triathlètes américains leur a fait chaud au coeur.

« Nous avons peur de souffrir du froid dans l'eau, mais finalement, ce sont l'altitude et la qualité de l'air qui nous ont le plus gênés. La natation était très dure, car il fallait gérer sa respiration et ne pas arriver asphyxié sur le vélo. Le parcours vélo était très rapide. Jérôme a déchiré son pneu en heurtant le vélo d'un concurrent tombé dans un virage, ça l'a beaucoup retardé, mais il a pu repartir et c'est le plus important. Nous avons tous souffert sur le semi-marathon : nous avons beaucoup de mal à trouver un rythme convenable à cause de la raréfaction de l'oxygène. Nous sommes arrivés sur place trop tard (3 jours avant l'épreuve) pour que nos organismes s'habituent à cette altitude. »

« Dès qu'ils s'apercevaient que nous venions de Polynésie, nous étions accaparés par leurs questions. Beaucoup d'entre eux rêvent de venir faire le Xterra de Moorea. Nous avons même rencontré la triple championne du monde de triathlon Xterra, l'Écossaise Lesley Paterson, qui a déjeuné avec nous. Nous étions également venus pour faire la promotion du sport nature en Polynésie. Nous avons présenté les courses Xterra Triathlon, Trails, et SwimRun et la Transtahitienne. Beaucoup de sportifs présents sur l'évènement ont manifesté leur intérêt pour ces courses, et nous les verrons certainement sur la ligne de départ dans les prochains mois. »



Tipaniers
moorea

Deux restaurants
à votre disposition tout au long de l'année



Le Midi, Le BEACH restaurant et sa vue imprenable sur le lagon de Haapiti pour un déjeuner décontracté ouvert tous les jours :
de 6h30 à 9h30 pour le petit déjeuner et de 12h00 à 14h15 pour le déjeuner
Bar sur la plage ouvert jusqu'à 19h00

Le Soir, le restaurant JARDIN
vous accueille dans son cadre plus intime
idéal pour les dîners romantiques.
ouvert tous les soirs à partir de 18h30

Venez découvrir sa carte de spécialités "Maison"



Renseignements
& Réservations :

Tél: 40 56 12 67

Mail: contact@tipaniers.pf
site : www.lestipaniers.com



Hotel Les Tipaniers Moorea

* Sous réserve de modifications du Conseil de l'Ordre des médecins.

Médecins de garde sur MOOREA

Week end et jours fériés *

		Octobre	Novembre	Décembre	Janvier 22
D ^{re} APPIETTO Audrey	Tel : 40 56 27 07	23 - 24		11 - 12	
D ^{re} BUONAMINI Sabrina	Tel : 40 56 15 55		1er	25 - 26	
D ^r JOUVE Jean-Marc	Tel : 40 56 44 63	09- 10	27 - 28		
D ^{re} DUTERTRE-GEVOLDE Marie-Paule	Tel : 40 56 18 18 87 23 83 94		06 - 07		1er - 02
D ^r BOUCHET Nicolas	Tel : 40 56 47 47	30 - 31		18 - 19	
D ^r GAUDARD Franck	Tel : 40 56 44 63	02 - 03	20 - 21		
D ^{re} GALLEZOT-GIRARDEAU Dorothée	Tel : 40 56 32 32		11		08 - 09
D ^r GOEURIOT Julien	Tel : 40 56 26 19	16 - 17		04 - 05	
D ^{re} GARLING Jessica	Tel : 40 56 30 31		13 - 14		15 - 16

Jours fériés : la garde commence à partir de 06h00 jusqu'à 06h00 le lendemain

Week-end : la garde commence le **samedi** à compter de **12h30** jusqu'au **dimanche** à **06h00**, puis du **dimanche matin** à **06h00** jusqu'au **lundi matin** à **06h00**.

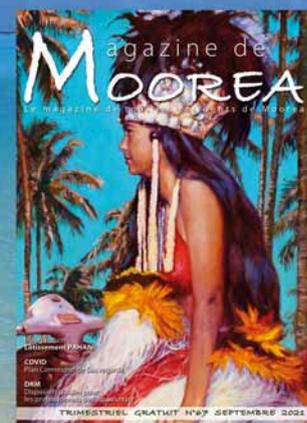
La liste des médecins de garde est consultable sur le site du Conseil de l'Ordre des Médecins <http://www.ordre-medecins-polynesie.com>

Il est mis à jour le jeudi de chaque semaine ou la veille des jours fériés.

Mairie de Moorea	40 55 04 55
Pompiers	18
Caserne de PaoPao	40 56 20 18
Caserne de Nuuroa	40 56 32 70
Police municipale Afareaitu	40 56 36 36
Police municipale Papataoi	40 56 14 10
Gendarmerie	17
Brigade PaoPao	40 55 25 05
Hôpital Afareaitu Urgences	40 56 24 24
SOS Suicide Site : www.sossuicide.pf	40 44 47 67 87 20 25 23
Polynésienne des Eaux Site : www.polynesiennedeseaux.pf	40 55 07 55 87 79 59 82
EDT Site : www.edt.pf	40 55 01 55

Découvrez notre site :
<http://www.magazinedemoorea.com>

Retrouvez les archives du
Magazine de Moorea
à partir du N°44 (décembre 2015)



Kit Fare Tropical



T3

54 m² habitables + Terrasse 18 m²

Séjour – Cuisine – 2 chambres
1 salle de bain – 1 WC

5.200.000 XPF

T4

72 m² habitables + Terrasse 18 m²

Séjour – Cuisine – 3 chambres
1 salle de bain – 2 WC

6.415.000 XPF



T5

74 m² habitables + Terrasse 20 m²

Séjour – Cuisine – 4 chambres
1 salle de bain – 2 WC

6.632.000 XPF



* Fare en bois vendu en kit, montage et transport non inclus. Le Kit Fare Tropical n'est pas un Fare OPH subventionné.

- ✓ Pour les particuliers, les professionnels et les institutions
- ✓ Sans conditions de revenus
- ✓ Montage en 1 mois
- ✓ Structure para-cyclonique
- ✓ Cahier de montage certifié SOCOTEC
- ✓ Plans pour votre demande de permis de construire fournis



40 46 36 36



commercial@oph.pf



Kit Fare Tropical by OPH



www.oph.pf

LES PLANTES

Égayons notre jardin grâce à Rosalie et Derick de Pepinière Maharepa. Nous vous proposons désormais des arbres fruitiers, des plantes aromatiques et décoratives...

Polymat ayant à coeur de faire vivre les acteurs locaux, nous nous fournissons désormais directement à Moorea pour votre plaisir et pour créer des emplois !



OUVERT EN JOURNÉE CONTINUE
lundi au vendredi : 7h - 17h30
le samedi : 8h - 16h
et les jours fériés : 8h - 12h



Tél. : 40 55 05 50 - Fax : 40 56 14 26

 Polymat Moorea e-mail : polymatmoorea@polymat.pf