

# Magazine de MOOREA

Le magazine de tous les résidents de Moorea

## **COMMUNE DE MOOREA MAIAO**

Rencontre avec Mme Anna NGUYEN  
Cheffe de la subdivision des IDV et ISV

## **DIRECTION DES RESSOURCES MARINÈS**

Lancement de la phase de test de balise VMS

## **MANUTEA TAHITI**

fête ses 40 ans

TRIMESTRIEL GRATUIT N°76 DÉCEMBRE 2023

Internet

DU 6 DÉCEMBRE 2023 AU 7 JANVIER 2024

Pour toute nouvelle souscription à une offre internet



Nos routeurs  
Vinibox 7530 et 4G HOME

SONT OFFERTS\*



\*Pour toute nouvelle souscription d'une offre Vinibox ADSL, fibre ou 4G HOME avec un engagement de 12 mois. Pour toute souscription à une offre 4G HOME sans engagement, le routeur reste au tarif de 11 600 F. Si vous souhaitez souscrire à une offre Vinibox Pro sur cette période, sachez que notre routeur Vinibox 7530 AX vous sera offert.



Partageons l'innovation

# Sommaire

## ÉCONOMIE - SOCIÉTÉ

## ENVIRONNEMENT

## DIVERS

n° 76



Balises de géolocalisation qui seront utilisées pour la phase de test

6 - 7 1ère visite de la Cheffe de la Subdivision administrative des Îles du Vent et des Îles sous-le-Vent.

8 *Tahiti Tourisme* - Les comités du tourisme.

10 - 11 Le tourisme se porte bien !

12 - 13 Électrification de l'île de Maiao.

14 - 19 Les 40 ans de la Distillerie de Moorea.

20 - 21 Air France - 90 ans d'élégance.

24 - 25 Lancement de la phase de test des balises VMS.

26 - 27 Avec le Vaeara'i, c'est toujours la fête.

28 Le Projet « Escales » un besoin essentiel.

29 Polynésienne des Eaux.

30 - 31 Ouverture de la saison chaude 2023 - 2024.

34 - 35 Olivier LOUZÉ

36 - 37 MANUTEA Tahiti

38 - 39 FENUA MA Nouvelle opération carcasses.

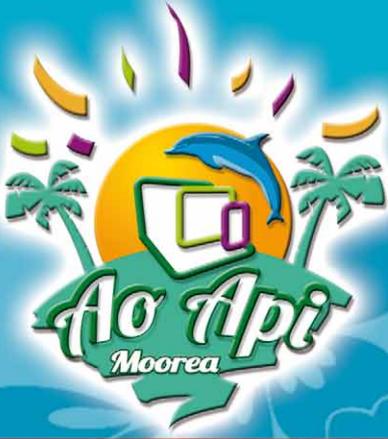
40 - 41 Aurélien FOUSSARD Champion Men's Physique .

42 Ministère de la Jeunesse et des Sports.

42 - 48 Calendrier des courses VSOP XO

50 Médecins de garde - Numéros utiles

## Décembre 2023



# Informatique & Multimédia

Services bureautiques - SAV

## FOND DE COMMERCE À VENDRE



Surface commerciale de 65m<sup>2</sup>, située au cœur du poumon économique de Moorea à proximité de la Poste, CPS, Banques, Assurances ...  
À 10 minutes du quai de Vaiaere.

Possibilité de reprise du bail d'un studio de 90 m<sup>2</sup>, situé au dessus du magasin.

**89 74 51 99** - [aoapi.pf@gmail.com](mailto:aoapi.pf@gmail.com)



du 11/12/23 au 05/01/24  
avec vos achats de Noël  
**des CADEAUX**  
Ouverture exceptionnelle  
le samedi 23 décembre  
jusqu'à 17h00



PRÉPAYÉS  
RECHARGES



Ao Api - Moorea  
Centre Raehau - Maharepa  
Tél: 89 464 999

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

Ouvert du Lundi au Jeudi 8h30 à 17h00  
et le Vendredi 8h30 à 16h00



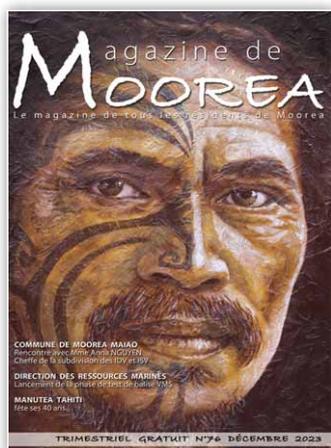


Tableau : Olivier LOUZÉ

# Éditorial

Chères lectrices, chers lecteurs ;

Pour ce dernier numéro de l'année, nous avons choisi de faire une part importante au sport, à la fois par les résultats de nos athlètes à l'international, mais aussi par l'implication du nouveau bureau de VSOP XO qui propose des manifestations sportives innovantes, avec notamment l'organisation d'un ultratrail de 100 km à travers les sentiers de Moorea. Cette course de l'extrême était attendue par bon nombre de sportifs. La reprise de l'organisation du marathon par le club VSOP XO avec la modification du parcours et des horaires va également permettre de redynamiser cette épreuve qui a failli disparaître.

Coup de chapeau à nos sportifs de bodybuilding, Aurélien FOUSSARD dans la catégorie Men's physique et Jean-Baptiste CIPRIANI en Men's classic bodybuilding qui ont remporté des compétitions locales, et qui sont partis affronter des concurrents internationaux en Californie, glanant les médailles d'Or, en toutes catégories lors d'un championnat à San Diego.

La Direction de la Jeunesse et sport a annoncé le lancement de sa nouvelle campagne de subventions, qui devrait favoriser le développement des associations sportives sur l'île sœur.

Autre point fort de cette fin d'année avec la célébration des 40 ans de MANUTEA, distillerie historique de Moorea qui a permis un développement important de l'économie agroalimentaire de l'île avec une évolution continue et des recherches permanentes pour trouver de nouveaux produits en utilisant et valorisant les produits locaux. La réputation de ces rhums a dépassé nos frontières. Appréciés par une clientèle internationale ils sont proposés dans des établissements étoilés en métropole pour le plaisir des amateurs.

Le Gin Hotu, dernière création MANUTEA Tahiti qui contient pas moins de 9 ingrédients locaux dans sa macération remporte un vif succès auprès de la clientèle, mais ce n'est pas terminé puisqu'une vodka Bio, à base de drèches d'ananas, sera commercialisée dans le courant du premier trimestre 2024; toujours à consommer avec modération.

La concrétisation de l'électrification de l'île de Maiao par l'EPIC TE ITO RAU NO MOOREA MAIAO fait aussi partie des faits marquants de ce mois de novembre, grâce à la validation du financement de l'État avec le «fonds de Transition énergétique». Les travaux de construction de la centrale hybride devraient débuter dans le courant du premier semestre 2024 avec une mise en service de la centrale et du réseau prévue fin 2025.

Au niveau de l'environnement, la campagne de compression de carcasses lancée par FENUA MA est un réel succès, de nombreuses épaves ont déjà été évacuées sur Tahiti. Cette opération, financée par le Pays, contribue fortement à la valorisation de nos paysages auprès des nombreux touristes, mais aussi des résidents qui apprécient la qualité de vie à Moorea.

Vous retrouverez également vos rubriques habituelles "vie pratique" (Air France, Vaeara'i, MANUTEA, ainsi que les dernières créations d'Olivier LOUZÉ ...).

La rédaction profite de ce dernier éditorial de l'année pour vous présenter ses meilleurs vœux de Santé, Bonheur et Prospérité pour 2024.

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

Manutea

Air France

The Agency

DRM

Vaeara'i

DPAM

Météo France

HT Commissariat

A. FOUSSARD (©DR)

VSOP XO

## Impression

STP Multipress

## Tirage

3 000 exemplaires

Dépôt 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.



## Première visite sur Moorea de Mme Anna NGUYEN nouvelle Cheffe de la subdivision administrative des Îles du Vent et Îles sous-le-Vent.

Le jeudi 5 octobre dernier, Mme Anna NGUYEN, Cheffe de la subdivision des Îles du Vent et Îles sous-le-Vent, a réalisé, une visite de la commune de Moorea – Maiao. Elle a été accueillie par Evans HAUMANI maire de Moorea-Maiao, le conseil municipal et les équipes techniques de la commune, elle a pu échanger avec eux sur les priorités de l'île.

« Le soutien de l'État se manifeste ainsi par un accompagnement technique et financier de l'île dans ses différents projets. »

- « J'avais rencontré le Tavana au moment du congrès des maires en septembre dernier où j'ai noué des liens avec plusieurs Tavana. Ma mission consiste à aller à la rencontre des élus et des Communes tout au long de l'année pour soutenir leurs projets et être à leur écoute pour essayer de régler les problèmes ensemble. Le Tavana de Moorea m'a tout de suite invité à visiter son île, évidemment j'ai dit oui.

Il y a de vrais défis de développement et d'aménagement du territoire, tels que la révision prochaine du PGA de Moorea, les services publics environnementaux, l'accès à l'eau potable et le traitement des eaux usées, sans oublier le traitement des déchets et l'énergie.

Beaucoup de services publics méritent une forte attention et un soutien de l'État. »

« Cette visite nous offre l'opportunité de vous faire partager nos expériences, mais aussi nos difficultés quotidiennes et de vous montrer nos réalisations notamment en matière d'infrastructures, de développement et d'innovation. »



- Oui ! Moorea est pionnière dans bien des domaines, a souligné Evans HAUMANI, maire de Moorea-Maiao, une seule journée ne nous suffira pas à vous présenter un bilan complet, mais nous aurons l'occasion de nous revoir.

- Dès mon premier mandat en 2014, je me suis fixé pour objectif principal d'accompagner la croissance de la commune et de construire les équipements nécessaires. La commune peut se féliciter d'avoir été très active et dynamique en matière d'investissement. [...]

- S'agissant de nos projets à venir :

Il me tient à cœur de construire la maison du peuple. En effet, Tavana Hau, aujourd'hui, le Chef-lieu est établi dans la commune associée d'Ofareaitu mais les services de la mairie sont dispersés et l'accueil au public n'est pas optimal. Nous travaillons d'arrache-pied pour construire un nouveau centre administratif qui regroupera tous les services

Pour cette 2ème mandature, nous projetons également de reconstruire l'école de Maatea sur un foncier que la Commune vient tout juste d'acquérir en fonds propres. L'école actuelle ne permet pas de garantir la sécurité de nos enfants et du personnel. Mes services travaillent actuellement sur un projet de financement par le FIP Scolaire.

### Le tourisme et ses activités restent une des premières ressources économiques de la commune a précisé Evans HAUMANI.

Moorea c'est environ 745 hébergements dont :

- 5 hôtels,
- 40 pensions de famille
- 700 petits meublés type airbnb

- 53 millions de francs de taxe de séjour

Chaque année nous gérons un flux d'environ 120 000 touristes internationaux.

Et selon les chiffres du port autonome de Papeete, il y a près de 2 millions de passagers entre Tahiti et Moorea chaque année.

- Moorea attire de nombreuses personnes pendant les vacances et en fin de semaine particulièrement lors des week-end prolongés – pendant lesquels notre population double. Par ailleurs, Moorea devient de plus en plus une « île dortoir » pour ceux qui travaillent à Papeete, car les navettes maritimes, de plus en plus rapides, permettent la liaison quotidienne.

Il en résulte, comme vous pouvez vous en douter, quelques problèmes d'alimentation en eau, de gestion des déchets, et de sécurité.



Evans HAUMANI, Maire de la Commune de Moorea-Maiao en compagnie de Mme Anna NGUYEN Cheffe de la subdivision administrative des Îles du Vent et Îles sous -le -Vent.

Arrivée le 28 août dernier en Polynésie, elle a quitté son poste de Sous-Préfète de l'arrondissement d'Oloron-Sainte-Marie (Pyrénées-Atlantiques) pour une première nomination en Outre mer.



Après l'allocation de Mme Anna NGUYEN et le discours du Maire, la Directrice générale des Services Karen MOU a présenté l'ensemble des chefs de service de la Commune qui, à leur tour, ont présenté les différentes actions et projets de leur compétence.



La découverte de Moorea s'est poursuivie sur le terrain notamment avec la visite de la station de traitement des eaux de Haumi.

Mme Anna NGUYEN a été accueillie par Mathieu DESETRES Directeur général de la Polynésienne des Eaux et Vetea HAHE Responsable de l'agence de Moorea qui a présenté en détail le fonctionnement de l'usine.





Lors de cette visite, des élus de Moorea et responsables de service ont également participé à ce déplacement dans la vallée de Haumi

Comme le souligne Mme Anna NGUYEN, « l'État accompagne déjà la Commune et va continuer, notamment dans le domaine de la Politique de la Ville pour les quartiers prioritaires nécessitant un encadrement de la jeunesse avec la prévention de la délinquance et la sécurité publique. Moorea n'est pas épargnée par ces phénomènes et il est nécessaire d'assurer un développement harmonieux de l'île en lien avec les forces de sécurité intérieure, cela passe notamment par la création d'une seconde brigade de gendarmerie.»

« La problématique du Logement est aussi importante sur l'île.»  
 - « Moorea est également concernée par le phénomène Airbnb qui entraîne une inflation du foncier. La politique du logement est légiférée par l'État, mais la réglementation des Airbnb dépend des Communes a rappelé la Cheffe de la Subdivision, la Loi permet de réglementer ce phénomène, mais c'est aux élus de la faire appliquer dans leur Commune.

« Il y a des attentes, nous espérons pouvoir y répondre.»

- « Je trouve que les Tavana font un métier très exigeant et toujours au service de l'intérêt général on sait qu'il y a des moments de découragement, mais il faut tenir bon et l'État sera toujours présent auprès de vous. J'ai constaté aujourd'hui que beaucoup de projets reflètent le dynamisme de l'île de Moorea»  
 Mme NGUYEN visitera également Maiao lors d'un prochain déplacement.



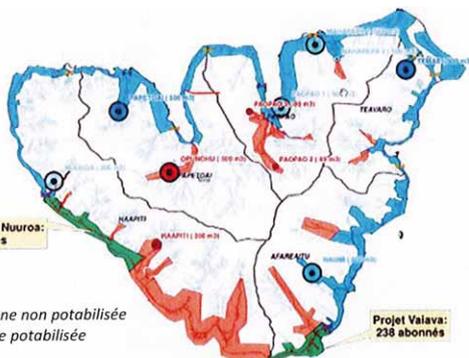
Bâtiment derrière la mairie de Haapiti qui devrait héberger la seconde brigade de gendarmerie sur Moorea.



La matinée s'est achevée par la visite du site de la future brigade de gendarmerie de Haapiti.

«Notre rôle est d'assurer un développement harmonieux de l'île en lien avec les forces de sécurité intérieure avec notamment la création d'une nouvelle brigade de gendarmerie. Le Président de la République a annoncé la création de deux nouvelles brigades de gendarmerie en Polynésie française dont une à Moorea avec 10 nouveaux militaires. C'est une grande nouvelle pour la commune de Moorea Maiao.»

Actuellement le local retenu appartient au Service de Santé qui l'utilise une fois par semaine pour des visites médicales. Ce bâtiment convient parfaitement pour l'installation de la nouvelle brigade, car c'est une construction en dur et les différents accès et ouvertures sont déjà sécurisés par des grilles métalliques, mais il va falloir discuter avec le Pays pour négocier l'occupation du local. Dans le cadre de la continuité du service médical, la Commune de Moorea Maiao envisage de construire, près du local existant, une maison de quartier dans laquelle une pièce sera dédiée aux consultations médicales (comme pour la Commune de Pao Pao) en attendant un endroit sera prévu dans la Mairie annexe de Haapiti. La venue de 10 nouveaux gendarmes va également nécessiter la recherche de logement dans le secteur pour les héberger avec leurs familles.



Délibération N°91/2023 du 27 septembre 2023 approuvant l'opération « Renouvellement des réseaux d'eau en amiante ciment dans le secteur de Haapiti, la participation financière du FIP, le plan de financement ainsi que le dossier technique.

-Les nombreuses réclamations des usagers du secteur F pour manque de pression nous mènent à réadapter la stratégie. L'état de vétusté avancé du réseau ne permet pas d'assurer une alimentation correcte des abonnés de la zone. En effet, les tuyaux en amiante-ciment qui ont été posés il y a plus de 30 ans ne tiennent plus mécaniquement la charge. Cela engendre de nombreuses casses dont les réparations à répétition impactent la population et les activités économiques.

En conséquence, il est nécessaire pour atteindre l'objectif de fournir un service de qualité à l'ensemble des abonnés avec une pression minimum au robinet de 1 bar et enfin d'améliorer la défense incendie de la zone, de renouveler le tronçon situé entre le PK13 (Maatea) et le PK34.2 Ouest (Haapiti).

De plus, un nouveau site de production d'eau potable est en cours d'aménagement sur le secteur de Nuuroa. Ce dernier permettra d'étendre la zone d'alimentation en eau potable vers Haapiti centre et finalement atteindre les écoles de Haapiti (primaire côté mer et maternelle côté montagne).

Le renouvellement du réseau en amiante-ciment sur cette partie de l'île devient ainsi prioritaire.»

Dans un premier temps ce sont 2 300 m de réseau principal qui seront remplacés par des tuyaux en PVC entre le Linareva et l'école de Haapiti pour un montant global de 181 569 807 xpf financé à 80% par le FIP (Fonds Intercommunal de péréquation) et 20% par la Commune.

Afin de maîtriser le calendrier de l'opération et optimiser les délais d'approvisionnement des canalisations PVC, La Commune va financer leur acquisition sur fonds propres.

Communiqué : *Tahiti Tourisme*

Dans le cadre de la mise en place de la stratégie du tourisme durable, *Fāriiraʻa Manihini 2027* (FM27), le Pays a mis en place des mesures de renforcement de ses actions auprès des acteurs locaux du tourisme, dont les comités du tourisme.

Au plus près des professionnels du tourisme et des visiteurs qui séjournent dans les îles, les comités du tourisme répartis dans les cinq archipels de la Polynésie, outre leurs rôles d'information et d'animation sont de véritables relais pour la mise en place de la stratégie et de la politique touristique du Pays.

## Un rôle essentiel de coordination.

Un comité du tourisme est, pour rappel, une association qui regroupe et assiste les acteurs touristiques d'une commune ou d'une île. Il diffuse l'information touristique sur son territoire de compétence (promotion des professionnels locaux, lieux incontournables, événements à ne pas manquer, etc.). Dans certaines îles, le comité du tourisme va jusqu'à organiser des événements et animer la vie touristique de l'île. Certains gèrent également les accueils paquebots (en moyenne 800 accueils sont organisés par an). Ils sensibilisent aussi la population locale à l'accueil des visiteurs et au développement touristique.

*Tahiti Tourisme* soutient les comités depuis de nombreuses années en les accompagnant dans leurs démarches de structuration, de professionnalisation et de déploiement de la politique publique du tourisme. L'évolution des comités du tourisme doit permettre d'en faire effectivement de véritables relais de *Tahiti Tourisme* et du déploiement de la stratégie de développement touristique auprès des acteurs locaux. Ils ont un rôle essentiel puisque, répartis sur une trentaine d'îles, ils sont en contact direct avec les professionnels du tourisme et la population des archipels et îles éloignées, ce qui favorise et permet de développer cette notion d'inclusivité.

## Une évolution sur plusieurs années, à commencer par un agrément.

Devenir les relais de la politique de développement touristique implique un travail de structuration amorcé depuis cette année avec ces comités du tourisme. Dans un premier temps, *Tahiti Tourisme* les accompagne effectivement dans leurs demandes d'agrément auprès des autorités locales du tourisme. Obtenir un agrément pour chaque comité du tourisme, implique de le structurer administrativement et officiellement. Ainsi reconnu, le comité du tourisme obtenant un agrément, sur 5 ans, peut établir une convention d'objectifs et de moyens attribués par le Pays pour déployer son plan d'actions sur son territoire de compétence, en cohérence avec la stratégie FM27.

Ainsi, les équipes de *Tahiti Tourisme* ont particulièrement travaillé cette année à accompagner les comités du tourisme dans leur demande d'agrément respective.

« Concrètement, ils se déplacent à la rencontre des comités du tourisme pour les informer et les sensibiliser sur l'importance de cette structuration. Ils les assistent au quotidien dans la constitution de leur dossier de demande d'agrément, ils participent physiquement aux Assemblées Générales pour répondre aux questions de tous et en assurer la bonne conduite, etc. L'objectif est de pouvoir agréer au moins 20 comités du tourisme (sur une trentaine) avant la fin de l'année 2023 » précise Vaima Deniel, Directrice des Opérations Locales de *Tahiti Tourisme*.

Dans ce contexte, la commission consultative d'agrément s'est tenue le mercredi 29 novembre 2023 après examen des dossiers et des projets envisagés, 14 comités ont reçu leur agrément : Nuku Hiva, Rangiroa, Fakarava, Moorea, Huahine, Ua Pou, Tubuai, Rurutu, Manihi, Taiarapu Ouest, Tautira, Teva I Uta, Tiarei, Faa'a.

*Tahiti Tourisme* continuera donc d'accompagner l'ensemble des comités du tourisme dans leur structuration ainsi que dans la mise en oeuvre de leur projet et dans la professionnalisation de leur activité.

“L'accompagnement des comités est primordial pour favoriser leur structuration. *Tahiti Tourisme* continuera d'une part, d'accompagner les comités n'ayant pas obtenu leur agrément et d'autre part, soutenir les comités dans la mise en oeuvre de leur plan d'action et dans leur professionnalisation, ” complète Jean-Marc MOCELLIN, Directeur Général de *Tahiti Tourisme*.

La participation des professionnels du tourisme est essentielle pour garantir la pertinence des actions mises en oeuvre. Il est donc important que les communautés locales des îles et des archipels soient associées grâce au soutien des comités du tourisme.

**Informations pratiques** : Retrouvez l'ensemble des comités du tourisme sur [www.TahitiTourisme.fr](http://www.TahitiTourisme.fr).

# L'aventure commence avec Thrifty.

Papeete (Tipaerui), Aéroport Tahiti (Faa'a) ou Moorea (Vaiare, derrière Tahiti Ménager)

☎ 40 430 430 (Tahiti) - 40 565 565 (Moorea)

f Thrifty Tahiti

🖱 [www.thrifty.com](http://www.thrifty.com)





## Le tourisme se porte bien!

Afin de mieux comprendre cette évolution nous vous présentons en détail les chiffres statistiques communiqués par l'ISPF pour le mois de septembre 2023 (derniers chiffres publiés).

### Estimation du nombre de visiteurs en Polynésie française

**En septembre 2023,**  
la Polynésie française a accueilli  
26 240 visiteurs.  
Ce résultat s'explique par l'arrivée de  
24 475 touristes et de  
1765 excursionnistes venus à bord  
d'un seul navire.

**En cumul depuis janvier,**  
la Polynésie française a accueilli  
221 310 visiteurs dont  
195 400 touristes et  
25 910 excursionnistes  
qui sont venus à bord de 35 navires.

Au mois de septembre 2023, la fréquentation touristique de la Polynésie française est de 24 475 touristes, soit une hausse de 11,51 % sur un an. La clientèle originaire d'Amérique du Nord (États Unis et Canada) représente près de 37 % des effectifs du mois et reste majoritaire dans les effectifs touristiques.

Les différents types d'hébergements disponibles (terrestres ou flottants) profitent de la hausse de fréquentation. La durée moyenne de séjour reste en moyenne élevée pour un total de 415 000 nuitées, soit 9 % de plus qu'en septembre 2022.

Depuis le début de l'année, la Polynésie française a accueilli 195 400 touristes qui ont consommé 3,1 millions de nuitées touristiques.

Dans le détail, c'est la croissance des *effectifs touristiques nord américains de 13 % sur un an* qui explique une grande partie du résultat en contribuant pour 5 points à la hausse totale des effectifs du mois.

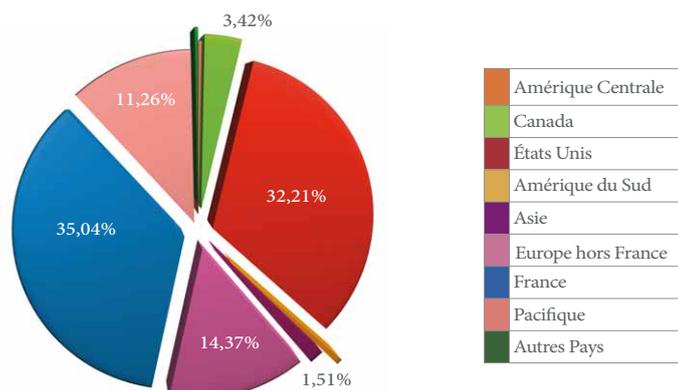
*Ces touristes représentent le premier contingent de touristes avec 37 % de parts de marché.*

Deuxième marché, en taille et en contribution, *la clientèle française qui représente 35 % de la fréquentation du mois*, progresse de 8 % sur un an et contribue pour 3 points au résultat total.

**Ces deux marchés représentent 73% des arrivées touristiques du mois.**



Septembre 2023	Amérique Centrale	Canada	États Unis	Amérique du Sud	Asie	Europe hors France	France	Pacifique	Autres Pays
	68	834	8 128	151	370	3 516	8 577	2 755	77





**En septembre 2023, le nombre de chambres vendues par les hôtels de Polynésie française est en baisse de 0,6 % par rapport à septembre 2022.**

Cette diminution des ventes s'observe essentiellement pour la clientèle originaire d'Europe et d'Amérique du Nord, alors qu'elles progressent auprès de la clientèle locale (+ 20 %). Le coefficient moyen de remplissage (CMR) diminue de 1,8 point à 81,2 %.

Le revenu moyen par chambre vendue (RMC) augmente de 12 % à 70 830 F.CFP et le revenu moyen par chambre disponible (RevPar) est en hausse de 10 % à 57 500 F.CFP.

En cumul depuis le début de l'année 2023, le nombre de chambres disponibles à la location évolue de 1,6 % par rapport aux trois premiers trimestres 2022 et le nombre de chambres louées progresse de 11 %.

Le coefficient moyen de remplissage progresse ainsi de 6 points à 73,4 % en 2023.

**Si l'on considère uniquement les IDV dont Moorea fait partie les clients ont choisi pour 57,12 % un hôtel de luxe 32,22 % un hôtel Grand tourisme 10,66 % un hôtel de tourisme**

**Troisième clientèle avec 14 % de parts de marché, les touristes européens retrouvent 95 % de leur niveau de fréquentation de 2019.**

Si la plupart des clientèles touristiques du nord de l'Europe ont retrouvé, voire dépassé leur niveau de fréquentation d'avant crise, celles originaires du sud (Italie et Espagne) sont toujours en recul d'un tiers par rapport à 2019.

En hausse de 12 % sur un an, les effectifs européens ont profité ce mois de l'apport des clientèles allemandes et suisses qui explique ce résultat et compense la baisse du nombre d'Italiens (- 8 %).

**Le retour des touristes originaires du Pacifique (+ 15 %) contribue pour 2 points à la croissance.**

Ce marché représente 11 % de la fréquentation du mois. C'est le retour des Néo-zélandais (1 000 touristes) et des Calédoniens (650 touristes) qui n'ont jamais été aussi nombreux depuis 2007, qui explique la hausse des effectifs conjuguée à la bonne tenue du marché australien.

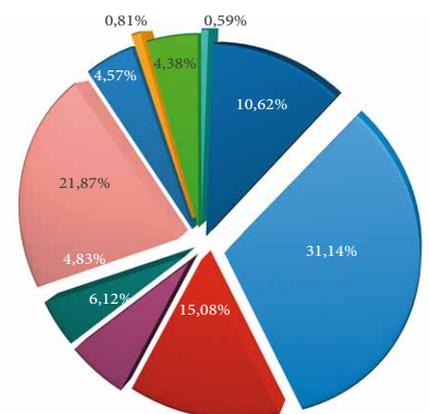
Avec des vols directs toujours fermés, en septembre, la clientèle asiatique ne représente que 1,5 % de parts de marché ce mois, contre 1 % en septembre 2022 et 6 % en septembre 2019.

**Si l'ensemble des types de tourisme profite du rebond touristique, la hausse des effectifs touristiques en hébergement terrestre contribue pour 7 points à la hausse globale par rapport à 2022 et celle en hébergement flottant pour 5 points.**

### Catégories socioprofessionnelles

Il s'agit principalement pour 31,1% de cadre supérieur, profession libérale, 21,9% de retraité, 15,1% de cadre moyen et technicien et 10,6 %, pour les chefs d'entreprise, commerçant ou artisan

Agriculteur, pêcheur, éleveur	144	
Chef d'entreprise, commerçant, artisan	2 599	
Cadre supérieur, profession libérale	7 621	
Cadre moyen, Technicien	3 691	
Employé administratif	1 499	
Ouvrier	1 181	
Retraité	5 353	
Étudiant	1 118	
Militaire	198	
Sans profession	1 072	





# Électrification de l'île de Maiao



Depuis de nombreuses années, la population de Maiao interpelle les autorités et les élus pour bénéficier d'un réseau électrique, commodité aujourd'hui élémentaire, car actuellement seuls quelques habitants sur les 353 habitants que compte l'île (chiffre recensement 2017) disposent d'un petit groupe électrogène ou de panneaux solaires.

Aujourd'hui cette question a sensibilisé le Tavana de la Commune de Moorea Maiao, Evans Haumani et les élus qui ont décidé d'équiper l'île d'une centrale hybride qui comprendra des panneaux solaires de 175 kw, et 2 groupes électrogènes de 75Kw.

## L'EPIC Te Ito Rau no Moorea-Maiao nous présente ce projet.

— Le projet d'électrification de l'île de Maiao, confié à l'EPIC Te Ito Rau no Moorea-Maiao par une délibération communale en juillet 2020, est désormais prêt à passer à la phase de réalisation.

Ce projet vise à fournir une énergie propre et durable aux habitants de cette île isolée.

Pour se faire, un terrain de 3 400m<sup>2</sup> a été généreusement donné par M. Félix Atem le 03 avril 2020, pour accueillir la future centrale hybride.

Le 27 novembre dernier, le premier comité de pilotage du *Fonds de Transition Energétique\**, ou fonds Macron, présidé conjointement par le haut-commissaire et le président du Pays, et sous l'impulsion du maire de Moorea, M. Evans HAUMANI, a attribué deux subventions importantes au projet : 226,2 millions de francs pour la centrale hybride (solaire et thermique), et 106,6 millions de francs pour la réalisation du réseau de distribution et des raccordements des futurs abonnés de l'île.

Les élus de la commune de Moorea-Maiao ont à cœur de valoriser la participation et l'implication de la population de Maiao dans la vie locale, et pas seulement de la considérer comme une entité associée, rattachée par un trait d'union ... La distance entre Moorea et Maiao se réduit.

### Les travaux débutent courant 1er semestre 2024.

Les études en vue de la réalisation sont prêtes, la consultation des entreprises de travaux sera effective entre février et mars 2024, et les dossiers administratifs sont pratiquement acquis. Les temps d'approvisionnement des fournitures seront déterminants pour le démarrage du chantier sur l'île. Il s'agit de commander toutes les structures pour la centrale solaire et la centrale de stockage centralisé, les fournitures pour la centrale thermique et le réseau de distribution.

La date prévisionnelle de mise en service se situe entre mi-2025 et fin 2025.

### La population de Maiao et la modernisation de son île.

Il est aujourd'hui largement admis que l'accès à l'électricité constitue un élément indispensable au développement social et économique. De fait, les programmes d'électrification prennent de plus en plus d'importance au sein des politiques d'aide au développement et à la modernisation.

Cette modernisation, est celle que Tahiti a connue en 1910 avec la première entreprise de distribution publique d'énergie électrique (EFO), puis en 1916 avec la création de la Compagnie d'Électricité et de Téléphones de Tahiti, et l'inauguration de la première centrale thermique à PAPEETE en 1917, avenue du Chef Vairatao.

Même si l'amélioration des conditions de vie grâce à l'électricité est une demande de la part des habitants de l'île, et ce, depuis plusieurs décennies, il n'en ressort pas moins qu'un accompagnement vers ce choix est impératif.

La situation « avant électrification » et la situation « électrification » doivent être appréhendées. La seconde situation peut être estimée en considérant la capacité à payer de l'ensemble des ménages, et l'évolution des usages.

Par exemple, comparée à la flamme d'une bougie ou d'une lampe à kérosène, une ampoule électrique offre une lumière bien plus puissante et confortable pour les yeux.

Toutefois, son installation nécessite d'être mise en conformité dans chacun des foyers raccordés au réseau de distribution publique.

### L'exploitation de la centrale hybride et du réseau depuis Moorea.

Pour l'EPIC Te Ito Rau no Moorea-Maiao, ce projet est aussi un défi technique. Les installations seront pilotées depuis Moorea, sur la base d'une supervision moderne, et d'échanges réguliers avec le technicien d'entretien qui sera sur place.

La mise aux normes des installations électriques domestiques renforcera l'accompagnement de ces nouveaux usagers, en menant une sensibilisation continue sur le sujet des risques électriques.

Des compétences techniques au niveau local avec une présence effective sur le terrain sont un facteur clé de réussite. Renforcer l'usage d'outils d'exploitation, de suivi et d'analyse pour pallier les risques liés à l'action des hommes, et anticiper des interventions (donc des coûts), sont des aspects qui nous mèneront vers des choix stratégiques de fonctionnement et de compétences humaines.

#### La facturation du service.

À l'attention des usagers, des compteurs intelligents permettront de développer des stratégies commerciales efficaces, adaptées et sécurisantes (prépaiement des consommations), pour limiter les risques d'impayés.

#### \* Le Fonds de Transition Énergétique (FTE) accélère la transition énergétique de la Polynésie française :

Afin de soutenir la Polynésie française à faire face à ces défis, le Président de la République a annoncé, dans le cadre de sa visite officielle en Polynésie française en juillet 2021, la création d'un fonds destiné à accélérer le déploiement des énergies renouvelables en Polynésie française.

#### Une dotation financière sur 2023-2026 de 7,16 milliards F CFP

Le FTE couvre l'ensemble des archipels de la Polynésie française.

Le projet de construction de la centrale hybride à Maïao a été retenu, il est financé à hauteur de 227 millions F CFP, ainsi que la création du réseau de distribution d'électricité à Maïao - 106 millions F CFP.

Informations : Haut-Commissariat de la République française

Dossier de presse du Comité de pilotage du Fonds de transition énergétique du 27 novembre 2023.

Permettre à l'usager de se familiariser avec sa consommation et de la maîtriser.

L'aider à anticiper sur ses futures consommations par les choix d'appareils ménagers, etc. Il s'agit d'une carte prépayée rechargeable qui permettra de régler les consommations électriques sans avoir recours à une facture mensuelle.

Cette carte offre plus de flexibilité et de simplicité aux usagers qui peuvent la recharger à tout moment et suivre leur solde en ligne.

Pour l'EPIC Te Ito Rau no Moorea-Maïao, la mise en place du prépaiement sur Maïao est aussi gage d'amélioration et de changement pour son service sur l'île de Moorea.



Dans le cadre des préparations à la période cyclonique, l'EPIC TE ITO RAU NO MOOREA-MAIA'O s'organise avec certaines entités sur Tahiti, fournisseurs ou techniciens en créant des liens en prévision d'appui disponibilité en fourniture.

L'EPIC a également un accord avec Enercal (Société néo-calédonienne d'énergie) dans le cadre d'un appui logistique. En cas de sinistre, les techniciens peuvent arriver très rapidement par avion ainsi que les fournitures nécessaires aux éventuelles interventions de secours et de réparations

Les Groupes électrogènes ont été révisés et disponibles au cas de coupures de courant.

Des contacts ont été pris avec les entreprises de Moorea que ce soit au niveau de la mise à disposition d'engins ou de personnel.

L'EPIC a été intégré à la Cellule de Crise de la Commune de Moorea Maïao. Pour faire suite à la mise en place de Cellule de Crise avec le Pays, l'État et la Commune, l'EPIC met en place un dispositif qui lui est spécifique mais il doit aussi obligatoirement avoir sa propre Cellule de crise.

**L' AUTO-RELÈVE**  
optez pour une facturation réelle, basée sur votre consommation.

**Évitez une facture estimée**  
**communiquez votre auto-relève avant le 30 du mois en cours**

sur <https://www.itonomoorea.chat> ou au 40 55 01 55 ou [contact@intonomoorea.pf](mailto:contact@intonomoorea.pf)  
en n'oubliant pas votre référence technique

#### • Le «Chat Bot» propose également d'autres services,

notamment l'accès à vos factures, mais il sera nécessaire de mentionner n° de téléphone et votre adresse mail afin de recevoir immédiatement un mail avec un code confidentiel permettant l'accès à la plateforme. Cette plateforme offre également la possibilité de payer en ligne par CB via le site sécurisé Payzen, ou bien de s'inscrire pour un prélèvement automatique.

#### Maruata TEHIVA Chargée de clientèle à l'agence de Moorea.

Originaire de Moorea, Maruata a fait ses études sur Tahiti, après avoir obtenu son bac, elle poursuit par une année à l'Université, puis elle décide de s'orienter vers la vie active.

Elle intègre l'agence clientèle de Moorea en janvier 2007, et suit des formations avant de prendre son poste d'Agent clientèle.

Tout au long de sa carrière, elle a appris à connaître les usagers de l'île et leurs besoins.

Lors de la reprise de la gestion de l'électricité par l'EPIC TE ITO RAU NO MOOREA-MAIA'O elle rejoint la nouvelle équipe au poste de chargée de clientèle à l'agence de Vaïaire. Son rôle consiste à informer et conseiller les usagers sur différents sujets techniques tels que les nouveaux branchements, sa grande expérience et surtout la connaissance de la plupart des abonnés lui donne une facilité pour trouver rapidement des solutions à leurs demandes, elle est également en charge de l'encaissement des factures.





1983 - 2023

## Les 40 ans de la Distillerie de Moorea

« L'histoire d'une société est une ressource précieuse qui peut être utilisée pour célébrer le passé, renforcer le présent et inspirer l'avenir. En explorant l'histoire de notre société, on renforce le sens de l'identité de l'entreprise et cela permet de rappeler ses valeurs. Les employés peuvent être fiers de faire partie de notre entreprise qui a traversé des épreuves, a connu des succès et des difficultés. Célébrer l'anniversaire est l'occasion de reconnaître et d'apprécier les contributions de chacun.»

*Jean-Michel MONOT Directeur Général Délégué Jus de fruits de Moorea, Manutea Tahiti, Hotu Fenua*



*Jean-Pierre FOURCADE Président du Conseil d'administration de MANUTEA, Jean-Michel MONOT Directeur Général Délégué Jus de fruits de Moorea, Manutea Tahiti, Hotu Fenua et Michel MICLO Fondateur de la Distillerie de Tahiti-Moorea en 1983.*



Le vendredi 1er décembre, Manutea Tahiti célébrait les 40 ans de la distillerie sur Moorea.

Pour l'occasion la Direction avait convié une soixantaine de personnes, notamment les autorités du Pays, les fournisseurs les clients, les amis ainsi que les retraités de l'usine qui ont participé au développement de la distillerie sur Moorea sans oublier les représentants de la Brasserie de Tahiti actionnaire principal de Manutea Tahiti en la personne de Jean-Pierre FOURCADE, Président du Conseil d'administration de MANUTEA ainsi que Michel MICLO le précurseur et l'initiateur de la distillerie de Moorea qui a contribué à valoriser les produits de l'usine en distillant de nombreux fruits que ce soit, les ananas, les pamplemousses, caramboles, gingembre ...



*Les membres du personnel Manutea Tahiti en compagnie de Mr. Hubert VIARIS de LESEGNO et de Mr. Jean Pierre FOURCADE Président du Conseil d'administration MANUTEA.*



*Jean-Michel MONOT Directeur général délégué de Manutea a rappelé l'historique de la distillerie depuis sa création.*

Le 16 juin 1981, le Président Hans CARLSON, son directeur Pierre GROS et des élus inauguraient la toute nouvelle usine JUS DE FRUITS DE MOOREA située au pied du mont ROTUI dans le but d'écouler les ananas invendus sur le marché du frais de la Coopérative des Planteurs d'Ananas (COPAM).

Le statut de la société en question est une SAEM, société d'économie mixte, avec un soutien du Gouvernement et d'actionnaires privés dont la Brasserie de Tahiti.

Un an plus tard, en 1982, l'équipe de Direction se rend compte que le jus d'ananas, seul, ne permet pas d'écouler les quantités de fruits proposés par les planteurs. Elle décide alors d'acheter un petit alambic de 80 litres, pour des tests de fabrication d'alcool à base d'ananas. Cet alambic est toujours présent au sein du site.

### **Le métier de distillateur est bien différent de celui de producteur de jus.**

La Direction va donc rechercher un spécialiste. Le docteur OTT, médecin d'origine alsacienne, en parle à un ami, directeur du Lycée Agricole (Monsieur BARRET) qui travaillait auparavant dans un Lycée à Beaune en Bourgogne.

Il envoie un télex au Directeur en place qui va en parler aux élèves. Le hasard faisant bien les choses, l'un d'entre eux, du nom de SPARR, en parle à son père viticulteur en Alsace... qui connaît bien la famille MICLO distillateur de Père en Fils à Lapoutroie.

Michel MICLO, le fils, a alors 25 ans ; il livre régulièrement les eaux-de-vie et liqueurs de l'entreprise à ses clients alsaciens.

Lors d'une de ces livraisons, il croise M. SPARR qui va lui faire part de la recherche d'un distillateur pour l'usine sur l'île de Moorea. Michel se dit qu'un voyage en Polynésie ne se refuse pas ! Il échange par télex avec Pierre GROS et ils se mettent d'accord pour sa première venue en mars 1982.

Après quelques tests, il envisage la création de la « Distillerie Tahiti Moorea ».

**La société est créée : le 8 mars 1983, la « SA Distillerie Tahiti Moorea » au capital de 5 MF est née. Il y a donc 40 ans cette année.**

Elle possède alors 9 actionnaires dont la SAEM Jus de Fruits de Moorea (25%), Monsieur Michel MICLO (25%) ; Hans CARLSON en est le Président du conseil d'administration.

Michel MICLO va faire venir 2 alambics historiques de 850 et 375 litres de la maison Miclo, ceux avec lesquels son père a démarré son activité. Ce sont des alambics traditionnels, mais entièrement refaits à neuf par un atelier de Cognac.

**1981**

Inauguration de l'usine  
JUS DE FRUITS DE MOOREA

**1982**

Achat du 1er alambic  
de 80 litres



**1983**

Création de la  
« SA Distillerie Tahiti Moorea »

1984

Sortie des premières  
Eaux-de-vie et Liqueurs.



Les premières eaux-de-vie et liqueurs, produites à partir des déchets d'ananas sortiront fin 1983, début 1984. Vont ensuite voir le jour des eaux-de-vie et liqueurs de gingembre, de goyave, de carambole, de prunier mombin et même d'orange du domaine d'Opunohu !

La toute petite boutique de 10 mètres carrés est ouverte cette année-là.

L'année suivante, en 1985, la distillerie sort « l'ancêtre » du Tahiti Drink : le « Tahiti Punch » ; il est commercialisé en bidon consigné de 10 litres.

Les principaux clients sont alors le mess militaire d'Arue ainsi que les hôtels et restaurants.

**En 1986, 8.542 bouteilles d'alcool ont été vendues.**

En 1991, le 8 août, Mr Michel MICLO dépose un brevet pour la fabrication d'une boisson à faible teneur en alcool et à base de fruits. Ainsi est né le punch Tahiti Drink.

En 1997, première distillation de mélasse.

En 1998 - 1999 lancement d'une gamme de spiritueux premier prix dont le rhum de mélasse et des premix whisky-cola et Vodka Orange.

**En 2001, négociations de rachat des actions de Michel MICLO par la Brasserie de Tahiti. Signature officielle du rachat : le 1er juillet 2001.**

1991

Naissance du  
Punch TAHITI DRINK



Mr Jean Pierre FOURCADE est nommé aux fonctions de Président du conseil d'administration et Monsieur Hubert VIARIS de LESEGNO, Directeur général. Le 1er juillet 2001, Monsieur Jean Michel MONOT est nommé Directeur des opérations. Il dirige les 3 sociétés : Jus de Fruits de Moorea, Distillerie Tahiti Moorea et Teva.

Le 18 juin 2002, la « DISTILLERIE TAHITI MOOREA » change de nom et devient « MANUTEA ».

Et en juillet 2004, « MANUTEA » devient « MANUTEA TAHITI » en prévision de ventes à l'export. .

2007- 2008 - 2009

**Lancement de nouveaux produits MANUTEA.**

Spiritueux : triple sec, curaçao bleu, peppermint, crème VAHINE Café, ainsi que 3 punches sous marque MANUIA, la vodka Premium « VAIMANA » et gamme des Vodkas aromatisées : orange, banane, caramel, fraise et pomme. Côté épicerie fine les miels et les vinaigres, la confiture Banane-Vanille, la gelée d'Ananas et les chocolats Pamplemoussettes et Chocodamias. Lancement de la gamme de jus de fruits et légumes EA+ : carotte, potiron et tomate et des sirops Premium en format 25cl : ananas, gingembre, vanille et coco .

à partir  
de  
2008

Lancement  
de nouveaux produits



**La stratégie et la politique de l'entreprise vont se faire dès 2002 autour de la Qualité et du Développement Durable.**

L'objectif est que l'entreprise vise l'excellence en devenant une référence en termes de normes, de bilan carbone et d'engagement social au sein de l'île de Moorea, avec des produits innovants et qualitatifs.

En 2004, les faits marquants sont :

- La rénovation de l'usine (réseaux vapeur et électrique, carrelages...);
- La création d'ateliers de chocolaterie, de confiserie et de distillerie,
- L'achat de la 1ère chaudière au gaz de Polynésie ;
- Le travail sur la mise en place de la norme ISO 9001 ;
- L'embauche d'un chef de production : Pierre MUNIER ;
- Le passage en horaires 2 x 8h ;
- L'achat d'un nouvel Alambic HOLSTEIN 2500 litres.



La Direction avait convié une soixantaine de personnes notamment les autorités du Pays, fournisseurs, clients, amis ainsi que les retraités de l'usine. Dans son discours, Mr. Jean-Pierre FOURCADE Président du Conseil d'administration MANUTEA a remercié tous les employés de l'Usine qui ont contribué à la réussite et au développement de Manutea.



Jean-Michel MONOT Dir. Général Délégué Jus de fruits de Moorea, Manutea Tahiti, Hotu Fenua et Étienne HOUOT Directeur Commercial et Logistique Manutea Tahiti.

En 2012, lancement du 1er vin de fruit : le Blanc sec d'Ananas. et du Brut d'Ananas gazéifié et du Moelleux d'Ananas.



- En 2015, étude et validation du process de distillation du vesou, le jus de canne, du process de maturation et de mise en barriques; lancement du 1er rhum agricole blanc MANUTEA.

Dès 2017 référencement des rhums agricoles MANUTEA en France avec la Maison DUGAS, spécialiste dans la distribution des spiritueux auprès des cavistes.

L'année suivante est marquée par trois médailles dont 2 d'or pour nos rhums agricoles Manutea lors de salons internationaux à Paris (1ères participations).

La même année, lancement du 1er Rhum Vieux polynésien (VO : 3 années de vieillissement).

Le Brut d'Ananas a été sélectionné lors de la journée du Patrimoine au Château de Versailles, par son cuisinier Mr Alain Ducasse et premières ventes de Brut d'Ananas aux USA, au Château Élan (Georgie).

Les Rhums agricoles deviennent les ambassadeurs MANUTEA .

En 2019, lancement du 1er Très Vieux Rhum VSOP (4 années de vieillissement) et en 2020, lancement du 1er Rhum agricole Bio 55° avec des cannes-à-sucre de Moorea. Trois nouveaux profils de Vieux Rhums V.O voient le jour : brut de fût bourbon, brut de fût banyuls et finish porto.

Depuis 2018, les rhums MANUTEA ont reçu 16 médailles sur les plus grands concours internationaux, preuve de la qualité de ces produits.

- « En 2016, le lancement des rhums agricoles constitue un fait majeur de l'année avec 9.000 bouteilles écoulées pour une prévision de 3.600.

MANUTEA

tient son produit « ambassadeur » et une attention particulière sera donnée au développement de cette gamme dont le potentiel export est réel. »



Lors de sa prise de parole, le représentant de l'Assemblée de la Polynésie française, Tevaipaea HOIORE a salué le travail de cette entreprise, mais aussi en tant qu'ancien enseignant du CJA de Vaire à remercié au nom du Président de l'Assemblée de Polynésie Française, Manutea pour son implication auprès des jeunes avec une collaboration pédagogique notamment sur la culture de la canne à sucre et sa transformation, rappelant que tous les stagiaires qui sont passés par l'usine ont pu s'enrichir d'une expérience unique qui leur permettra d'envisager probablement une carrière dans ce domaine et participer ainsi au développement de l'agriculture et de l'économie liée à agro-alimentaire.



*En cette fin d'année 2023, MANUTEA a mis « les petits plats dans les grands » en mettant sur le marché un Gin PREMIUM du nom de « HOTU », comportant 9 plantes locales de Moorea, et son rhum « Prestige » MANUTEA, un rhum d'exception, unique par son vieillissement en barrique d'ananas.*

*Ce flacon en cristal vient d'être référencer en France dans deux restaurants 2 étoiles Michelin, Relais & Châteaux : à « Fleur de Loire » chez Christophe HAY (meilleur cuisiner de France en 2021) et à la « Villa Archange » à Cannes chez le célèbre Top Chef Bruno OGER, 2 étoiles Michelin également et Relais & Châteaux.*

*« Une fierté pour notre petite société » souligne Jean-Michel MONOT.*

- « Toutes ces créations n'auraient pas vu le jour sans l'appui inconditionnel de nos actionnaires et administrateurs et de son Président Mr Jean Pierre FOURCADE. Nous leur sommes tous reconnaissants d'avoir soutenu le développement de cette usine, d'avoir cru dans nos projets, d'avoir permis de donner un avenir à tous ses salariés.

Ainsi, depuis 2001, l'ancienne usine aura été remise à niveau puis agrandie, et un entrepôt aura vu le jour en 2005. Tout cela a pu se concrétiser avec le soutien de l'État français par sa défiscalisation, par les différents gouvernements locaux, par tous les fournisseurs et partenaires qui nous suivent depuis si longtemps.

Lors de la visite qui va suivre, vous verrez les matériels et installations spécifiques qui nous permettent de travailler sur différents métiers : transformateur de fruits, distillateur, travail du vieillissement des spiritueux, ex-confiseur et épicerie fine et enfin agriculteur et producteur de vins tranquilles d'ananas et vins effervescents en méthode traditionnelle.

Cela ne peut se faire qu'avec des hommes et des femmes polyvalentes, amoureux de leur travail et fidèles à nos marques. Nous avons créé une belle famille MANUTEA dont je suis attaché.

L'une de nos réussites est également d'avoir amené la cinquantaine de salariés de l'usine à travailler sous des normes internationales.

Ainsi, en 2006, Jus de Fruits de MOOREA et MANUTEA ont été les premières sociétés polynésiennes en agroalimentaire à obtenir la norme ISO 9001, ensuite en 2008 la norme ISO 22000 pour la sécurité alimentaire, puis plus récemment la certification BIO Ecocert pour les marchés américain et européen qui nous permettent de commercialiser nos rhums agricoles et nos vins d'ananas sous le label écologique.

À ce sujet, des études montrent que les attentes des consommateurs de « spiritueux Premium » sont de développer des produits éco-responsables et de réduire l'impact de production sur la planète.

C'est la politique que MANUTEA mène depuis de longues années :

- Développement de l'agriculture bio (plus de 10 hectares bio sur Moorea)
- Énergie durable (photovoltaïque : 40% d'autonomie en 2024)
- Limitation de la consommation d'eau (recyclage eaux de refroidissement)
- Valorisation de nos bagasses en compost organique.

Et les actions en cours :

- Valorisation de nos vinasses par méthanisation.
- Réduction de notre dépendance aux énergies fossiles.
- Réduction de notre consommation d'eau.

Merci encore d'être ici et de partager ce moment avec nous. Ensemble, nous sommes une équipe forte, résiliente et prête à relever tous les défis qui se présenteront encore à nous.

Merci pour votre confiance et votre soutien constants.»

« Bon Anniversaire MANUTEA, la plus ancienne distillerie en activité au Fenua ! »



À l'issue des discours, 2 groupes se sont formés pour visiter l'usine sous la conduite d'Étienne HOUOT Directeur commercial et de Jean-Michel MONOT avec la présentation du premier alambique exposé dans le musée de l'usine, ainsi que le principe de la distillation permettant de comprendre la complexité de ce métier.

Les invités se sont ensuite retrouvés autour d'un cocktail très convivial où il leur a été présenté à la dégustation le dernier né des produits Manutea « le gin Hotu » ainsi que le brut d'ananas méthode traditionnelle et bien sûr les jus de fruits de l'usine.

Les invités se sont vus offrir une petite bouteille de vodka issue de la distillation des drèches d'ananas BIO. Cette nouveauté sera commercialisée prochainement par Manutea.

Jean-Pierre FOURCADE a soufflé les bougies, entouré par Tevaipaea HOIORE, Michel MICLO, Elsa KECK 1ère maire adjoint représentant le Tavana Evans HAUMANI, Hubert VIARIS de LESEGNO et Jean-Michel MONOT.



**Vieille Réserve**  
**Rhum d'Exception**  
**Carafe en Cristal**  
**43%vol. 70cl**

**MANUTEA XO**  
**Rhum Extra Vieux**  
**45%vol. 70cl**

*Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*





## « Faire voler l'élégance toujours plus haut, faisant de chaque voyage une expérience unique »

### Air France célèbre 90 ans d'élégance

Depuis sa création, Air France célèbre l'art de vivre à la française, ce « je-ne-sais-quoi » mondialement reconnu à la France. En collaborant avec les plus grands créateurs, designers, architectes, artistes et chefs, Air France fait voler l'élégance toujours plus haut, faisant de chaque voyage une expérience unique. Bienvenue à bord de la légende.

### 90 ans d'envolées gastronomiques

Depuis 1933, Air France met à l'honneur le savoir-vivre à la française. Carte sans cesse réinventée par les plus grands chefs, crus sélectionnés par les meilleurs sommeliers, arts de la table créés par les plus grands designers, prenez place pour une expérience gastronomique de haut vol.

En 2023, nous sommes fiers de vous faire savourer les créations de 17 chefs dans nos salons et à bord de nos avions.



### 90 ans de design au service du confort

Depuis 1933, Air France s'entoure des plus grands talents pour l'aménagement de ses avions et de ses salons : Charlotte Perriand, Jean Prouvé, Pierre-Gautier Delaye, Raymond Loewy, Andrée Putman... et plus récemment Noé Duchaufour-Lawrance, Mathieu Lehanneur, Patrick Jouin et Sanjit Manku.

En 2023, nous réinventons votre expérience à bord et votre confort avec notre siège Business qui se transforme en un véritable lit parfaitement horizontal.

### 90 ans d'avancées technologiques

Depuis 1933, les hommes et femmes Air France ont accompagné les progrès de l'aviation, des mythiques avions à hélices aux légendaires premiers jets, de la Caravelle au Concorde, des Boeing aux Airbus.

Avec 30% d'avions de nouvelle génération dès 2023, nous contribuons à réduire de 30% nos émissions de CO2 par passager et par kilomètre d'ici 2030\*.

\* Soit : -12% de nos émissions totales de CO2 par rapport à 2019.



### 90 ans d'exploration du monde

Depuis 1933, Air France rapproche le monde et les cultures. Ce sont ainsi 150 artistes et affichistes qui ont illustré notre réseau : Albert Solon, Lucien Boucher, Bernard Villemot, Raymond Savignac, Jean Carlu, René Gruau, Georges Mathieu, Roger Bezombes et tant d'autres.

En 2023, nous vous invitons à découvrir l'une de nos 1000 destinations.



# 90 ANS D'ÉLÉGANCE.



**AIRFRANCE**   
S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE



© Cypeline

**À LA SOC**

**MES ENVIES DE VOYAGE  
DÉCOLLENT !**

**CRÉDIT  
CONSO  
EN 48H\***

\*Offre de crédit à la consommation réservée aux particuliers. Accord de principe sous 48h, sous réserve d'avoir fourni l'ensemble des documents nécessaires à l'étude du dossier de crédit. Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.

[www.socredo.pf](http://www.socredo.pf)       
Centre de relation clientèle 40 47 00 00

 **BANQUE SOCREDO**



**Virginie MONOT-GIUSTI**  
*Agent immobilier*

*L'agence travaillant en réseaux sur toute la Polynésie française, le choix a été fait de ne pas prendre de local sur Moorea, mais Virginie se déplace sur toute l'île et vous recevra pour échanger autour d'un café, en bord de lagon, à Pihaena!*

## Votre NOUVELLE Agence Immobilière de Confiance en Polynésie

Après plus de 35 ans passés en Polynésie française, riche d'un parcours professionnel atypique et varié, dont 8 ans d'expérience dans l'immobilier, parcours au cours duquel j'ai pu nouer de très belles relations et consolider un réseau de solides contacts, j'ai décidé d'ouvrir une agence à mon image : professionnalisme, transparence, confiance mutuelle et respect de chacun.

Ceux qui me connaissent savent que je suis une personne de parole et de confiance, capable de beaucoup pour aider à la concrétisation de vos projets. Je suis disponible à tout moment pour répondre à vos questions et vous conseiller.

Le contact humain, l'analyse approfondie de vos besoins, l'écoute et la compréhension de votre situation, fondent le cœur de mon action.

Ma fonction va au-delà du rôle de l'agent immobilier ; je prends en charge les problématiques collatérales qui sont souvent légion et je gère également les dossiers administratifs.

Je connais plus particulièrement le marché sur l'île de Moorea mais avec mon équipe, Sylvie MAILION et Hélène CLAIRE, nous intervenons sur l'ensemble du territoire.

Je vous dis à très bientôt.



**Sylvie MAILION**

Déjà 43 ans que j'ai foulé le sol Polynésien. Je connais donc bien le secteur immobilier de la Presqu'île, mais aussi celui de Tahiti et des autres archipels... Mon objectif est de vous conseiller, vous accompagner. C'est un engagement que j'ai pris pour vous aider à concrétiser un projet de vie.

**Contact: [sylvie@theagencyimmo.com](mailto:sylvie@theagencyimmo.com) / 87.77.70.02**



**Hélène CLAIRE**

Arrivée à Tahiti en 1983, je suis littéralement tombée amoureuse de l'île et de l'accueil des Polynésiens. Dans l'immobilier depuis bientôt 6 ans, je m'applique à exercer ma mission dans le respect et l'intérêt des Polynésiens. Confiance, respect de chacun sont les piliers de mon engagement.

**Contact: [helene@theagencyimmo.com](mailto:helene@theagencyimmo.com) / 87.73.18.78**

### • Estimation

de la valeur de votre propriété



**Sur l'île de Moorea, gratuitement, que ce soit:**

- Pour vendre
- Pour un partage (succession, constitution de lots)
- Demandée par un établissement bancaire et/ou une étude notariale
- Évaluations foncières et immobilières sur demande dans nos autres îles.

### • Vente

de votre propriété



**Au meilleur prix,** en tenant compte du marché, du contexte économique et politique, de vos desideratas et dans un temps restreint.

### • Recherche

de la propriété souhaitée



Que ce soit pour un **investissement locatif** ou pour votre **résidence principale**.

### • Constitution

du dossier administratif



- Extrait cadastral
- Relevés hypothécaires
- Note de renseignement d'aménagement (NRA)

## Votre NOUVELLE Agence Immobilière de Confiance en Polynésie



**Contact : 7J/7 - 24H/24 Tél.: (+689) 87. 77.85.17 - Email : [virginie.theagencyimmo.com](mailto:virginie.theagencyimmo.com)**

**Site : [www.theagencyimmo.com](http://www.theagencyimmo.com)**



## Lancement de la Phase de Test de Balises VMS



sur les navires de la flottille de pêche côtière

### C'est parti !

360 Navires actifs



80% Basés dans l'Archipel de la Société

### En Polynésie Française

En Polynésie française, la flottille de pêche professionnelle côtière composée de *poti marara* et *poti auhopu* compte aujourd'hui 360 navires actifs. Plus de 80 % de ces navires sont basés dans l'archipel de la Société.

Afin d'assurer une meilleure gestion et surveillance de cette flottille de pêche, la Direction des Ressources marines (DRM) projette d'équiper les navires bénéficiant d'une licence de pêche côtière d'une balise de géolocalisation.

### Géolocalisation

La géolocalisation des navires de pêche professionnelle permet de contrôler l'activité des navires et notamment la bonne utilisation des aides financières diverses ainsi que le respect des zones protégées. Ce dispositif de suivi existe déjà depuis 2012 pour les thoniers palangriers mais les émetteurs utilisés pour cette flotte ne conviennent pas pour des navires de plus petites tailles et non pontés.

Afin d'identifier les dispositifs qui pourraient fonctionner dans le cas des *poti marara* et *poti auhopu*, la DRM a fait un appel à proposition et a pu ainsi retenir deux balises différentes qui vont désormais être testées. Cette phase de test vise à s'assurer de la fiabilité des balises et de leur bonne compatibilité avec le système informatique de suivi de la pêche développé par le Pays avant d'envisager son déploiement pour l'ensemble de la flottille.

### Aides



Afin d'aider les professionnels à acquérir ces nouveaux équipements obligatoires, le Pays envisage de prendre en charge **80% du coût de la balise** et son installation. Il restera à la charge du pêcheur les frais d'abonnement GSM nécessaire pour l'envoi des coordonnées GPS.

Face aux enjeux que représentent la gestion et la surveillance de la flottille de pêche côtière, ces tests conduits par la DRM et le Syndicat des pêcheurs marquent une avancée significative dans la professionnalisation de cette filière en Polynésie française. Par ces mesures, le Pays réaffirme son engagement envers une pêche responsable, transparente et durable, veillant à l'équilibre entre le soutien économique apporté aux pêcheurs et la préservation des ressources marines.



Agent de la DRM utilisant l'application VMS développée par le territoire pour le suivi des thoniers



Balises de géolocalisation qui seront utilisées pour la phase de test

## Tests

Ces tests se sont déroulés sur une période d'un mois en partenariat avec les pêcheurs professionnels. Ainsi les deux premières balises ont été installées le 9 octobre sur les navires respectifs de Ralph Van CAM, licencié à Hitia'a et Président du Syndicat Rava'ai Mau, et de Tehema BOUGUES, licencié à Papeete.

Si les résultats de la phase test sont concluants, le dispositif sera déployé dans un premier temps sur les navires des îles de Tahiti et Moorea (45% des navires actifs) durant l'année 2024 puis sera progressivement étendu aux autres îles.

**Pose de la balise sur le bateau de M. Ralph Van CAM**  
*Licencié à Hitia'a et Président du Syndicat Rava'ai Mau*

**Pose de la balise sur le bateau de M. Tehema BOUGUES**  
*Licencié à Papeete*



### Réception des données de géolocalisation

Ces balises utilisent pour l'instant le système GSM.

La DRM réceptionne toutes les 10 mn la position, la vitesse et le trajet des navires.

Cette phase de test devrait durer environ un mois.



Photos et documentation : DRM



DIRECTION DES  
RESSOURCES MARINES  
PU FA'AHOTU MOANA



Fare Ute - Immeuble Le Caill - 2e étage

B.P. 20 98713 Papeete Tahiti Polynésie française

Tél.: (689) 40 50 25 50 - Fax : (689) 40 43 49 79 - Email : [secretariat.drmm@administration.gouv.pf](mailto:secretariat.drmm@administration.gouv.pf)

[www.ressources-marines.gouv.pf](http://www.ressources-marines.gouv.pf)

res-  sources marines



## Avec le VAEARA'I, c'est toujours la fête !

Voyager à bord du VAEARA'I  
ce n'est pas seulement bénéficier d'un très bon confort et d'une excellente stabilité  
pour une traversée entre Tahiti et Moorea en 45 minutes,  
c'est aussi un espace de restauration moderne, spacieux et confortable avec un large  
choix de plats et de produits à consommer sur place ou à emporter,  
mais pas seulement !

### KAI KAI Brunch



Le KAIKAI Brunch est proposé au quai de Papeete à partir de 9h30. Cette formule très festive est proposée une fois par mois un dimanche ou un jour férié.



Petit déjeuner tahitien, poisson cru, pua rôti, fufiri, viennoiseries ....



### Tama'a AREAREA TATOU



La Cheffe de cuisine RACKEL TEMAHU et son équipe proposent des plats de qualité.

Le VAEARA'I organise des déjeuners ou dîners à bord du navire, au quai de Papeete ou de Moorea, dans une ambiance locale alliée à une restauration de qualité, pour des occasions spéciales ou à la demande des comités d'entreprises ou associations.

### LES ANIMATIONS MUSICALES du vendredi



Tous les vendredis, une animation musicale bringuée locale est proposée aux passagers qui commencent leur week-end dans une atmosphère festive. Des séances de Karaoke sont également organisées lors de certaines traversées.

### Les soirées du VAEARA'I



Le VAEARA'I propose régulièrement des soirées « lounge » sur le sundeck du navire.



Tapas, vins et cocktails sont à déguster en appréciant le coucher du soleil. Une animation musicale en live donne le ton pour passer un bon moment dans une ambiance chaleureuse et décontractée.



**Retrouvez les dates des prochains événements sur la page Facebook du VAEARA'I**

*Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



# Nos Horaires



Pas de rotation entre Tahiti et Moorea certains samedis : le Vaeara'i est aux Raromatai.

DÉPART MOOREA						
LUNDI	05h	07h50	11h05	13h30	15h40	
MARDI	05h	07h50	11h05	13h30	15h40	
MERCREDI	05h	07h50	11h05	13h30	15h40	
JEUDI	05h	07h50	11h05	13h30		
VENDREDI	05h	07h50	11h05	13h30	15h40	18h15*
SAMEDI	05h30	08h10	10h35			17h40
DIMANCHE	05h30*	08h20		15h		17h40

Modifications pendant les grandes vacances scolaires (juillet et décembre) :

- du lundi au jeudi : dernier départ de Tahiti à 16h50.

2 voyages sont prévus pour les produits dangereux, tous les jeudis. 25 passagers maximum.

DÉPART TAHITI						
LUNDI	06h10	09h45	12h15	14h35	17h	
MARDI*	06h10	09h45	12h15	14h35	17h	
MERCREDI	06h10	09h45	12h15	14h35	16h50	
JEUDI	06h10	09h45	12h15		17h	
VENDREDI	06h10	09h45	12h15	14h35	17h	
SAMEDI	07h	09h30	12h			
DIMANCHE	07h		13h30	16h05	18h45	

\*uniquement les week-ends de rotation aux Raromatai

Partez aux Îles Sous-le-Vent...

## Dates prévisionnelles de départ à destination des Îles Sous-le-Vent

### DÉCEMBRE

Vendredi 1er décembre  
Vendredi 15 décembre  
Vendredi 22 décembre  
Vendredi 29 décembre

### JANVIER

Vendredi 05 janvier  
Vendredi 12 janvier

### FÉVRIER

Vendredi 02 février  
Vendredi 16 février  
Vendredi 23 février

Veillez noter que nos itinéraires sont susceptibles de changer en fonction de nos voyages. Pour obtenir les informations les plus récentes sur nos destinations, veuillez consulter notre site internet : [WWW.VAEARAI.COM](http://WWW.VAEARAI.COM).



[WWW.VAEARAI.COM](http://WWW.VAEARAI.COM)

40 46 11 60 - 40 46 11 63 - 40 46 11 80  
reservation@vaearai.pf



@vaearaiofficiel



# LE PROJET « ESCALES » UN BESOIN ESSENTIEL

L'augmentation du trafic maritime en Polynésie Française a engendré une série de problématiques, notamment des conflits d'usage des infrastructures maritimes entre les navires. Cela a entraîné des défis de sécurité et de sûreté, ainsi que des questions liées à l'acceptabilité par les communautés locales.

C'est pendant la crise sanitaire que ces préoccupations se sont accentuées, poussant les acteurs du secteur maritime à développer une solution digitale plus efficace pour l'accès aux espaces maritimes.

C'est ainsi que le projet « ESCALES » voit le jour et la Direction Polynésienne des Affaires Maritimes est chargée de concevoir et coordonner le projet de régulation des escales de navires dans les eaux intérieures de la Polynésie Française.

## Le portail de vos démarches maritimes en Polynésie française.



Actuellement uniquement accessible aux navires supérieurs à 20m  
- Novembre 2023 -

### Le téléservice « ESCALES » .

Le projet de gestion de l'espace maritime polynésien se matérialise par la création du téléservice « ESCALES ».

C'est un portail de réservation pour les navires de croisière, les yachts et les navires de plaisance locaux et étrangers.

Il permet la réservation de places de stationnement en zone de mouillage dédiée ou dans les infrastructures portuaires.

Disponible 24h/24 et consultable sur internet, le téléservice permet aussi la création d'un profil utilisateur pour l'enregistrement des navires ainsi que l'obtention de clearance de sortie.

En production et disponible au public, les agents maritimes ont déjà commencé à inscrire les paquebots de croisière et les yachts de grande taille, tandis que la gestion des navires de plaisance sera intégrée en 2024.

### Comment faire vos démarches d'escale maritime?



S'inscrire



Déclarer votre navire



Réserver un mouillage

[escales.gov.pf](https://escales.gov.pf)

### Objectifs et résultats attendus :

Bien que l'objectif principal soit d'assurer la sécurité, l'accueil touristique, la protection de l'environnement et l'acceptabilité des plaisanciers et des touristes, le projet « ESCALES » vise à obtenir plusieurs résultats concrets :

- ✓ La régulation des flux de navires et le positionnement des navires dans les eaux lagunaires.
- ✓ Une lisibilité sur le long terme pour les opérateurs qui planifient leurs itinéraires à l'avance.
- ✓ La possibilité pour les propriétaires de navires de réserver précisément leurs points de mouillage et de planifier leur séjour maritime en Polynésie depuis l'étranger.
- ✓ La mise en place de zones de mouillage acceptées, régulées et sécurisées.
- ✓ La perception de redevances modulées en contrepartie de la réservation de places de stationnement.
- ✓ Une meilleure protection des espaces maritimes et une diminution de pression sur les fonds marins.
- ✓ La formation de référents d'escales locaux en tant que relais local du bureau des escales de Tahiti.



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

En 2013, 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 2016, 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.

En 2023, lors du départ de l'ancien responsable de l'agence, Vetea est nommé Responsable d'Exploitation de l'agence de Moorea.

Aujourd'hui, il dirige une quinzaine de personnes que ce soit au niveau du réseau des usines ou du commercial. Il organise des réunions hebdomadaires avec les responsables de services afin de déterminer les grandes lignes pour la planification des

travaux à long terme, s'assurer du respect des délais.

### Il fait le lien entre la Polynésienne des Eaux et la Commune de Moorea Maïao.

Notamment lors de réunion mensuelle telle que le COMEX, où il présente aux élus de la commission eau, assainissement et environnement ainsi qu'au service technique, l'avancée de certains travaux, mais aussi les indicateurs sur les volumes produits et distribués, les rendements de réseau ainsi que le nombre de nouveaux branchements. Une autre réunion semestrielle, le COPIL est une synthèse de l'ensemble de l'activité et analyse en détail de la partie financière et technique devant l'ensemble du Conseil Municipal.

Le Challenge de Vetea pour 2024 sera l'installation et la mise en service de la station de traitement des eaux de Nuuroa qui sera suivi de la potabilisation de la zone entre cette station et l'école de Haapiti. Il devra aussi suivre les travaux d'aménagement de la station d'épuration avec la création d'une centrale de traitement des matières de vidange et des graisses.

## ÉCO-GESTES

Pour économiser l'eau et la partager

### Je pense à réparer mes fuites d'eau

Des consommations de 1 200 à 1 500 m<sup>3</sup> par mois ont été identifiées, à la suite des travaux de pose de compteurs. Pour un meilleur partage des ressources, il est primordial de réparer vos fuites.

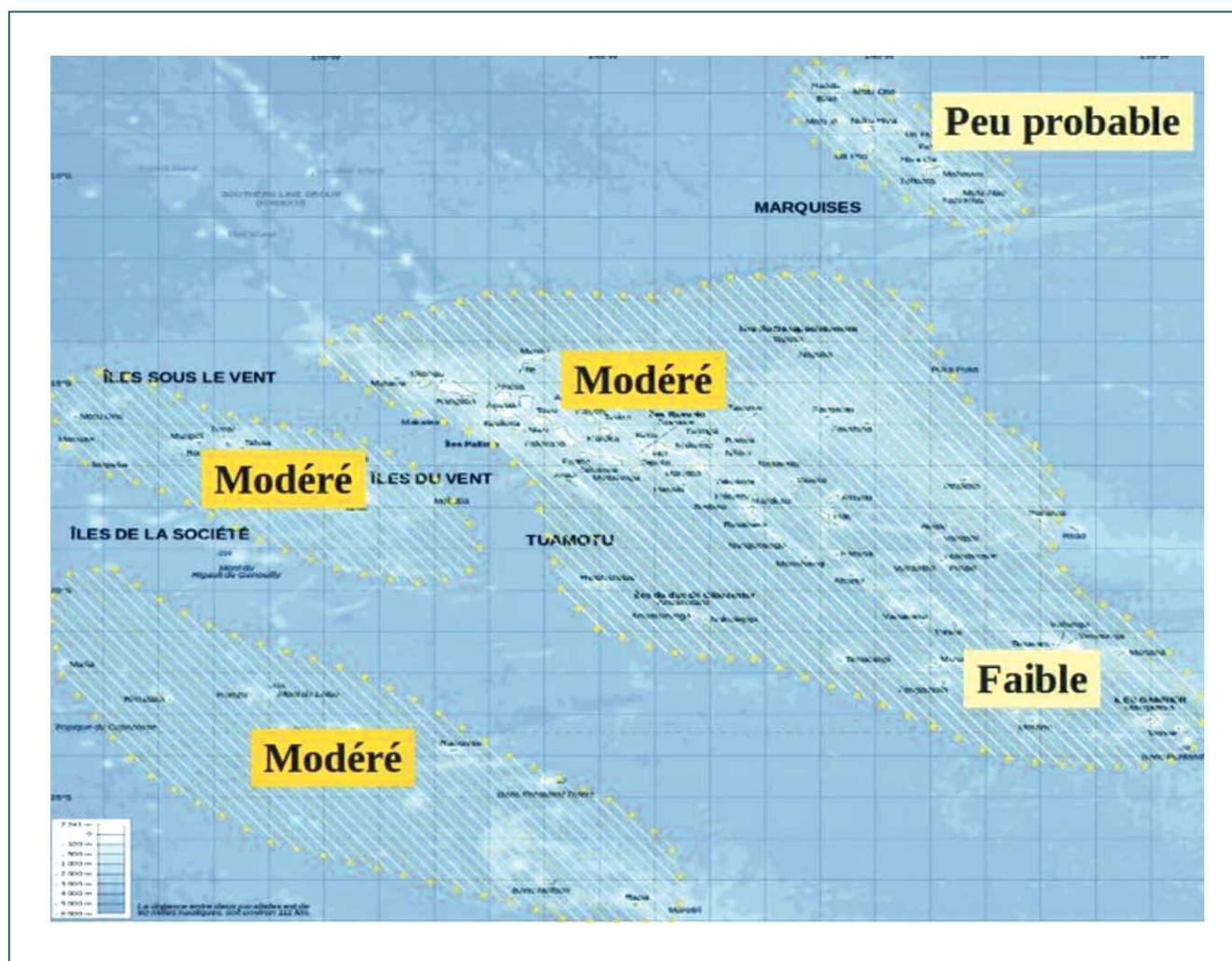
## Ouverture de la saison chaude 2023-2024 perspectives pour les six prochains mois

Avec un phénomène El Niño modéré à fort, le risque cyclonique est plus élevé que les années précédentes en Polynésie française pour la saison chaude à venir (novembre à avril).

Un phénomène Niño actuellement au stade modéré est observé sur le Pacifique équatorial. Ce Niño va se maintenir tout au long de la prochaine saison chaude avec un pic en décembre 2023 ou janvier 2024 et devrait atteindre le stade de fort. Toutefois, sa structure océanique et atmosphérique montre qu'il a peu de chance de ressembler aux deux derniers Niño mémorables de 2015-2016 et 1997-1998.

Un phénomène Niño signifie un réservoir d'eau chaude plus important sur le centre du Pacifique. El Niño 2023-2024 va donc favoriser l'activité cyclonique sur les îles du Pacifique autour et à l'est de la ligne internationale de changement de date, augmentant ainsi le risque sur le bassin polynésien durant les prochains mois.

Au cours de cette prochaine saison chaude un risque modéré de l'activité cyclonique est attendu sur la Société, les Tuamotu et les Australes, un risque faible sur les Gambier et peu probable sur les Marquises.



Il est essentiel que chaque citoyen se prépare à la saison cyclonique en s'informant sur les mesures de sécurité à suivre. Durant toute la saison cyclonique, Météo France publie des bulletins spéciaux disponibles sur son site internet : <http://www.meteo.pf>

Informations et Carte : Météo France

## Comment s'organise le Plan Communal de Sauvegarde



- Les secours interviennent pour porter secours aux victimes et limiter les conséquences immédiates du phénomène météorologique: cyclone, inondation...
- Le maire déclenche son Plan Communal de Sauvegarde (PCS) et transmet l'alerte et les premières consignes de sécurité à la population par le biais des réseaux sociaux, des services de secours, de la police municipale, des forces de l'ordre, des médias
- Les agents municipaux assurent les missions de sauvegarde de la population et des biens sous le commandement de la cellule communale de crise.
- Les services communaux et les secours assurent un retour à la normale le plus rapide possible.
- La Commune fait un retour d'expérience pour optimiser les mesures de sauvegarde et enregistre les demandes des sinistrés en vue d'une reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle

### Toute la population doit se préparer

Se préparer aux cyclones, c'est aussi savoir faire face à tous les risques que nous rencontrons presque chaque année et tout au long de l'année : les vents violents - les fortes houles - les fortes pluies

- Élaguer les arbres,
- Attacher la toiture et protéger les ouvertures des habitations.
- Constituer un kit d'urgence .
- Respecter les consignes en cas de cyclone.

### Agir avant, s'informer, anticiper.

Consultez régulièrement les bulletins d'alerte météo.  
Retenez les niveaux de vigilance et les consignes à suivre pendant le cyclone.

**Alerte JAUNE :** soyez attentifs - finissez vos préparatifs

**Alerte ORANGE :** intégrez vos abris - restez prudents

**Alerte ROUGE :** restez prudents

Préparez votre kit de survie  
Préparez-vous en famille  
Protégez votre maison et vos biens  
Informez-vous des dispositions mises en place par le plan communal de sauvegarde

### Agir pendant, restez vigilant.

Repérer les endroits les plus résistants du local et s'y tenir (pièce centrale, toilettes, placard...)  
S'éloigner des baies vitrées.  
Surveiller la résistance de l'abri, les risques d'inondation.  
Se méfier du calme de l'œil du cyclone (inversion et renforcement des vents après l'œil)  
Redoubler de vigilance la nuit.  
Attendre impérativement la fin d'alerte pour sortir.

### L'alerte est levée.

Rester en alerte et garder sa famille en sécurité.  
Ne pas toucher aux fils électriques au sol.  
Ne pas s'approcher des rivières.  
Se rapprocher des autorités, de la Commune pour faire un point : Victime dégâts, besoins...  
Dans les secteurs potables, ne pas boire l'eau du robinet.

### Les numéros utiles

Pompiers municipaux : <b>18</b>	Gendarmerie : <b>17</b>	JRCC : <b>16</b>
Hôpital Afareaitu <b>40 56 22 22</b>	Police municipale : <b>40 56 36 36</b>	EPIC : <b>40 55 01 55</b>

Informations : Commune de Moorea Maiao

## KIT D'URGENCE

### Je fais mon "stock cyclone"

Je prévois une réserve d'eau et de nourriture ainsi que le nécessaire pour les premiers soins



**Eau**  
1,5 L / personne / jour



**Outils de base**  
couteau de poche multifonction, ouvre-boîte, couverts, réchaud,...



**Nourriture**  
Fruits secs, conserves, Saos... petits pots pour bébé



**Lampe de poche**  
avec des piles de rechange



**Radio**  
avec des piles de rechange



**Trousse médicale**  
Pansements, désinfectants, paracétamol, anti-diarrhéique, gel hydro-alcoolique, couverture de survie

Je suis prévoyant et je mets à l'abri



**Documents personnels**  
Papiers d'identité, permis de conduire, carnet de santé, livret de famille, carte CPS, contrats d'assurance...



**Double des clés**  
de voiture et de maison



**Argent**  
Espèces, chèquiers, cartes de crédit



**Photos**  
des biens de valeurs



**Vêtements de rechange**



**Sac plastique**  
pour protéger les objets de valeur et les papiers importants

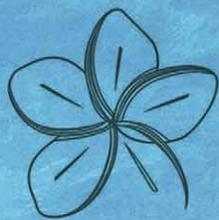
**RAPPEL**

En cas de cyclone, les réseaux d'eau courante, d'électricité, de téléphone peuvent être coupés. Vous devez être prêts à vivre de manière autonome quelques jours avec certains articles essentiels, à votre domicile ou en dehors après un ordre d'évacuation.

Attention à ce que le sac ne soit pas trop chargé, vous pourriez avoir à marcher avec. Mettez votre kit d'urgence dans un endroit facile d'accès.



Téléchargement de la brochure *Alerte cyclonique/Fa'aarara'a vero rahi*, sur le site internet du haut-commissariat : <https://www.polynesie-francaise.pref.gouv.fr/>



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](mailto:contact@tipaniers.pf)

site : [www.lestipaniers.com](http://www.lestipaniers.com)



Hotel Les Tipaniers Moorea

**GARAGE VEPAF**

*Mécanique Générale*

Agent officiel



MARINA  
DE VAIARE

ROUTE DE CEINTURE

Nous  
sommes  
ICI !

ROUTE DE LA ZONE INDUSTRIELLE

AGENCE  
EPIC

CENTRALE  
ÉLECTRIQUE  
John TEARIKI  
VAIARE

**GARAGE VEPAF**

AGENT OFFICIEL SOPA DEP - STA , AGRÉÉ TAHITI AUTOMOBILE

**MÉCANIQUE AUTO**

- Révision tous types de véhicules
- Vidange (moteur, boîte et pont)
- Diagnostic par ordinateur
- Embrayage
- Freinage
- Suspension avant et arrière
- Parallélisme
- Pneumatiques
- Tous types de travaux de climatisation (Gaz R134)

Zone Industrielle Vaiare MOOREA

Tél: 40 56 23 57 - 87 79 82 28 - Email : [garagevepaf2@gmail.com](mailto:garagevepaf2@gmail.com)

**du Lundi au Jeudi de 7h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00 - le Vendredi de 7h00 à 12h00**





*la orana i te matahiti api*

En adhérant à la centrale d'achat métropolitaine "U",  
Francis TCHIN NOA, gérant des magasins ARÉ et REMY,  
a affiché sa volonté de moderniser ses deux enseignes.

**43 employés au service de la population de Moorea.**

Le point fort du magasin SUPER U ARÉ, qui s'étend aujourd'hui sur 780 m2, demeure la qualité et la diversité de ses produits frais ; au rayon viande fraîche et charcuterie, trois bouchers sont à la disposition des clients pour des achats à la coupe ou bien des préparations de commandes spécifiques.

Le rayon fruits et légumes offre un large choix de produits locaux et importés présentés sur un étal spécialement réservé.

Quant à la crémèrie, aux fromages et aux surgelés, le choix du mobilier à ouverture faciale permet d'économiser un maximum d'énergie et de conserver les produits dans les meilleures conditions.

L'adhésion à la centrale d'achat métropolitaine "U" permet d'offrir une gamme de produits dans tous les domaines, surgelés, frais, épicerie, liquides, ménagers... avec des produits de qualité à des prix très compétitifs.



**Horaires Journée continue**

Lundi au Samedi - 6h00 à 19h00  
Dimanche - 5h30 à 11h30



**Horaire spécial Fêtes de fin d'année**

Dimanche 24 décembre - 5h30 à 13h00  
Dimanche 31 décembre - 5h30 à 14h00  
Fermé le Lundi 25 décembre et le 1er janvier

**Pour vos menus de fêtes de fin d'année**

Arrivages **le 23 décembre**



- Huîtres fraîches
- de Marennes en Métropole et de Nouvelle-Zélande
- Coquillages (moules, palourdes, bulots)
- Tourteaux
- Langoustines
- Saumon fumé frais
- Foie gras
- Coquilles St Jacques





## Olivier LOUZÉ

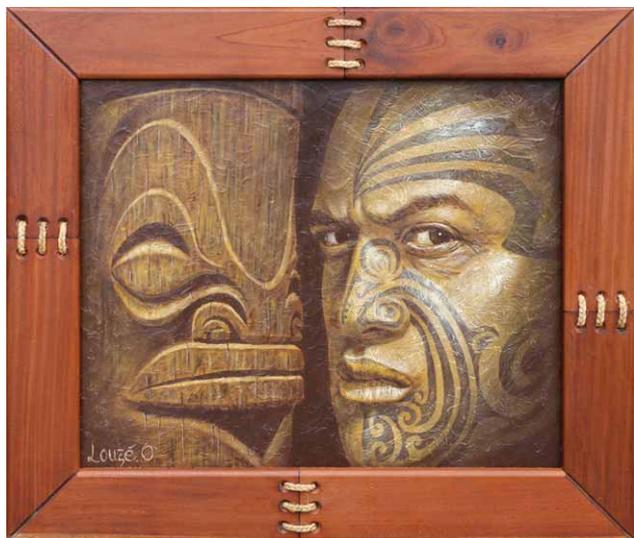
*ouvre les portes de son atelier au public*

*PK 7,7 - côté montagne - PaoPao*

*sur rendez-vous*

*par téléphone au 89 77 96 86 ou par mail : [olouze@yahoo.fr](mailto:olouze@yahoo.fr)*

*Site : <http://louzeo.fr>*



Olivier LOUZÉ a choisi d'ouvrir son atelier afin d'échanger et de partager avec le public.



*«Si le visage est le miroir de l'âme, les yeux en sont les interprètes.»  
Cicéron*

Passionné par la couleur sépia.

Originaire de métropole Olivier LOUZÉ a passé une grande partie de son enfance au Vanuatu où ses parents étaient enseignants. De retour en métropole il termine ses études et s'adonne à sa passion pour le dessin et plus particulièrement pour les portraits de chefs Mélanésiens. À 18 ans, il retourne au Vanuatu, pour réaliser sa première exposition. Il y exposera à 4 reprises entre 1997 et 2001.

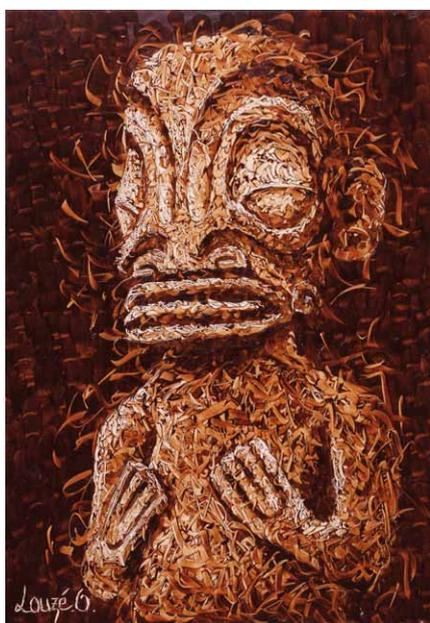
À son arrivée en 2004 à Tahiti, il éprouve un véritable coup de cœur: la culture, et la beauté du peuple polynésien l'inspirèrent fortement. Il décide alors de se consacrer uniquement à la peinture.

L'artiste choisit ses modèles en fonction des regards qui l'interpellent, « je commence toujours un portrait par les yeux, car c'est le regard qui m'intéresse vraiment » il réussit à en capter l'intensité, à retranscrire l'émotion et la beauté qui s'en dégage. C'est un maître des jeux d'ombres et lumières. Toujours en quête de nouveaux supports, il travaille principalement sur des toiles ou des planches enduites d'un « mortier », sur du Tapa, et sur du Kere.

Ouverture de son atelier au public.

Depuis son arrivée à Tahiti, Olivier exposait chaque année dans les galeries de Papeete, mais au bout de 15 ans il a choisi de privilégier dorénavant un lien direct avec le public en ouvrant son atelier aux visiteurs.

Une trentaine de ses œuvres originales sont visibles à son atelier ainsi que des tirages, grand format, sur toile et des reproductions.



Dans ses recherches picturales, Olivier a choisi d'innover avec une technique particulièrement originale et unique : Il part d'un support blanc très lisse qu'il enduit entièrement de peinture à l'huile. Puis contrairement à un tableau classique où chaque touche de peinture apporte de la matière, il vient en retirer (avant que le fond ne sèche) en « gribouillant » avec un pinceau gomme.

Olivier privilégie la couleur sépia, on retrouve dans ses portraits l'atmosphère des vieilles photographies et du Tahiti d'antan. Il réalise ses encadrements avec des bois locaux Teck, acajou, Maru Maru ...



Chef d'équipe de l'atelier distillerie Temaehau est chargée de suivre l'embouteillage des différents produits Manutea.



## Rhum agricole MANUTEA

Temaehau TEIHO épouse BOES

Chef d'équipe de l'atelier distillerie.

Originaire de Mahina, Temaehau commence sa carrière professionnelle en 2014, après l'obtention du BAC au lycée polyvalent de Mahina.

Elle intègre les équipes de Manutea en CAE (contrat d'accompagnement dans l'emploi) comme opératrice à la distillerie, après 2 ans elle obtient un contrat à durée déterminée pendant lequel elle est formée par l'ancien distillateur qui lui apprend à se servir de la machine d'embouteillage et l'initie à la distillation sur le petit alambic où elle participe à la production du rhum.

Durant cette période elle effectue également des remplacements sur les lignes de production de jus de fruits lui donnant ainsi une formation polyvalente.

Fin 2018 elle intègre définitivement les équipes Manutea en signant son CDI et début 2019 elle est nommée Chef d'équipe de l'atelier distillerie à la tête d'une équipe de 4 personnes.

Elle est chargée de suivre l'embouteillage des différents produits, qu'il s'agisse des rhums, des liqueurs, ainsi que du Brut d'ananas.

Elle intervient en soutirant les produits après que les cadres aient confirmé la qualité. Tout au long de l'opération, Temaehau vérifie la qualité de ses bouteilles avant la mise en carton.

Elle est aussi très fière de nous annoncer qu'elle a participé à la production du tout nouveau Gin Manutea notamment en préparant, avec son équipe, les zestes des différents agrumes pour la préparation de la macération.

### HOTU

Polynesian Dry Gin  
42%vol. 70cl

Une sélection tropicale qui lui confère fraîcheur, équilibre et puissance en bouche.

Aux baies de genièvre, se combinent les notes subtiles de 9 botaniques soigneusement sélectionnées et cueillies au fenua pour leurs qualités aromatiques : pamplemousse, citron, kombawa, fruit de la passion, tiare tahiti, citronnelle, miri taratoni (basilic sauvage), gingembre et curcuma (re'à tahiti).

Issu d'une double distillation dans notre alambic traditionnel en cuivre, le gin HOTU dévoile toute la finesse d'un spiritueux soyeux et structuré, reflet d'une nature luxuriante et préservée.

Revisitez les classiques Gin Tonic, Gin Fizz ou Negroni avec une touche made in Fenua.



Distillé à Moorea, le gin artisanal HOTU sublime l'abondance et l'unicité du terroir polynésien.

### MANUTEA XO

Rhum Extra Vieux  
45%vol. 70cl

Ce rhum extra vieux Manutea Tahiti X.O. (Extra Old) a reposé au moins 6 ans en fûts de chêne dans notre chai à Moorea.

Il doit son équilibre et son caractère à l'assemblage de rhum ayant vieilli pour part en fût de Bourbon et d'autre part en fût de Banyuls, vin doux naturel du sud de la France.

Le chêne américain lui confère des notes de vanille caramélisée qui s'ouvre ensuite sur des arômes de cacao torréfié. Quant au chêne français, il développe une palette gourmande de fruits confits et de fruits secs sur un bouquet d'épices tropicales. La canne s'exprime pleinement sur une finale marquée par de subtiles notes d'agrumes et de réglisse qui porte une fraîcheur appréciée. Manutea Tahiti met ainsi tout son savoir-faire au service d'un rhum pur jus de canne suave et généreux que nous vous invitons à découvrir.



À l'occasion de ses 40 ans et en référence à son année de naissance, 83 bouteilles numérotées et gravées main ont été déclinées. Un bouchon en nacre complète cette édition limitée.

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



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



*Vieille Réserve - Rhum d'Exception*



*MANUTEA*  
TAHITI

*Vieille Réserve - Rhum d'Exception*  
700ml - 43% vol.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Photo/conception: Aumata Moorea



La nouvelle opération « carcasses » a débuté au début du mois octobre, pour une durée minimum de 2 mois.

### L'opération « carcasses » de Moorea, menée par FENUA MA est financée à 100% par le Pays.

Après une mission d'envergure en 2022 qui avait permis de compresser 850 carcasses qui ont été expédiées en Nouvelle-Zélande pour traitement, La Polynésie française, à travers FENUA MA a de nouveau répondu à la demande de la commune de Moorea Maiao pour la mise à disposition de la presse à carcasses qui devrait permettre de compacter plus de 800 véhicules recensés.



Les services communaux apportent environ 20 véhicules par jour sur le site de la presse situé à Vaiare.

Dès qu'ils ont fini de déposer les véhicules pour traitement, les agents des services minicipaux repartent dans les quartiers pour collecter les épaves recensées, en commençant par les secteurs les plus éloignés comme Papetoai suivi par Haapiti et les autres communes associées se rapprochant de Vaiare.

Après avoir été collectés gratuitement les véhicules sont stockés sur un terrain communal situé dans la zone industrielle de Vaiare. Les services techniques les acheminent ensuite par camion, sur le site de traitement, à raison d'une vingtaine de véhicules par jour.

Dès son arrivée, le véhicule est tout d'abord nettoyé au jet haute pression pour ôter la boue ou autre végétaux incrustés, puis il est dépollué et déposé sur des étrières où un autre agent perce les réservoirs d'essence et d'huile (moteur et boîte de vitesses) afin de récupérer les liquides polluants, les batteries ont également été retirées au préalable.

La grue le dépose ensuite dans la presse ; il faudra à peine 5 minutes pour voir ressortir un bloc comprimé qui sera stocké dans un premier temps sur le site puis empoté dans des containers à destination du site de Motu Uta de FENUA MA avant d'être acheminé vers la Nouvelle-Zélande pour un dernier traitement dans le cadre du recyclage des déchets et de la préservation de l'environnement.

**TRIENS!**  
POUR PRÉSERVER NOTRE FENUA



Depuis 2017, plus de 10.000 tonnes de déchets sont, chaque année, détournées de l'enfouissement grâce aux efforts de tri de chacun dans l'ensemble des 12 communes de Tahiti et Moorea.



**Moorea en baisse de performance !**

**Performance du tri selectif sur Moorea pour 2022.**

Plus de 487 tonnes de déchets récoltés dans les bacs verts et les bornes à verre

Au classement des Tortues d'OR, Moorea conserve sa 7e place de 2021, avec cependant une baisse de 3,2 points par rapport à 2021 avec un taux de captage de 42,3%, dans le contexte d'une performance globale en légère baisse pour l'ensemble des communes (de 56,7% à 56,3%).

Taux de captage	2022	Poids des déchets recyclables collectés (kg/hab)	Gisement maximum de recyclables (kg/hab/an)
MOOREA	42,3%	37,61 kg	89
Tendance 2023	39,9%	35,49 kg	89

# TRIENS

POUR PRÉSERVER NOTRE FENUA !

## LE TRI DU BAC VERT

CARTONS  
propres



BOUTEILLES &  
FLACONS EN PLASTIQUE  
avec leur bouchon



PAPIERS,  
MAGAZINES,  
& JOURNAUX



BOÎTES  
MÉTALLIQUES  
rincées



DÉCHETS À RINCER  
(mais pas à laver !)  
DÉCHETS EN VRAC  
(pas en sac !)



CANETTES  
ALUMINIUM  
rincées



VERRE  
A DÉPOSER DANS  
LA BORNE À VERRE



PENSEZ À  
COMPACTER  
VOS PRODUITS  
ET À PLIER  
VOS CARTONS  
(gain de place)

**NOUVEAUX  
HORAIRES**

### OUVERTURE AU PUBLIC DE LA DÉCHETTERIE DE TEMAE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Matin	06h > 11h	07h > 11h				
Après-midi	13h > 15h	-	13h > 15h	-	13h > 15h	-



**FENUA MA**

BP 9636 - 98716 PIRAE - TAHITI - POLYNÉSIE FRANÇAISE  
TÉL. : 40 54 34 50 - FAX : 40 54 34 51 - [www.fenuama.pf](http://www.fenuama.pf) - [accueil@fenuama.pf](mailto:accueil@fenuama.pf)

Flashez  
le QR Code  
pour trouver tous  
les lieux GRATUITS  
de dépôt



## Aurélien FOUSSARD

champion Men's Physique incontesté  
depuis bientôt 10 ans.

Il a participé à sa première compétition Tahiti Body Contest en 2014 et remporte la médaille d'or dans sa catégorie Men's Physique (-1,80), titre qu'il conserve lors de la Tahiti Body Contest de décembre 2015. Depuis, il enchaîne les médailles d'Or.

Mi-octobre il a remporté la médaille toutes catégories au NPC Border States à San Diego et mi-novembre il est sacré Champion de Polynésie Men's physique 2023.

Le 30 septembre dernier Aurélien a participé à la Tino Nui Contest, compétition annuelle de culturisme organisée par Manu BUCHIN sur le site de Vaitupa à Faa'a.

45 athlètes se sont affrontés dans 4 catégories : Men's physique, Men's Classic, Bodybuilding et Miss bikini.

Aurélien qui concourait dans la catégorie Men's Physique a été sacré Champion Men's Physique toutes catégories.



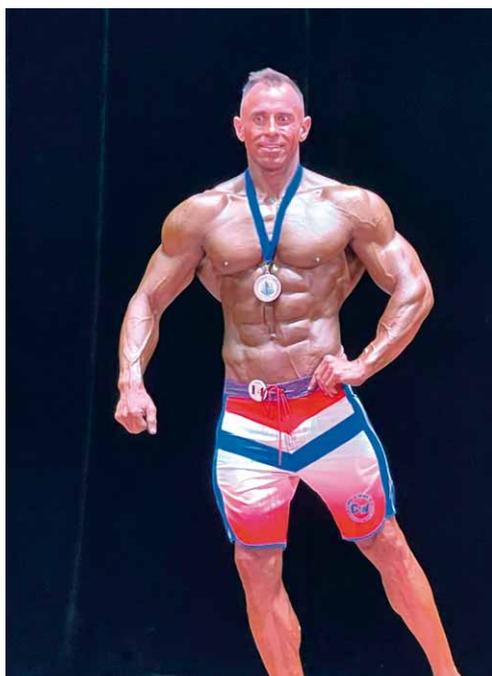
Tino Nui Contest - Champion Men's Physique toutes catégories

Kuaoleni MERCIER - Maru RAOULX - Aurélien FOUSSARD



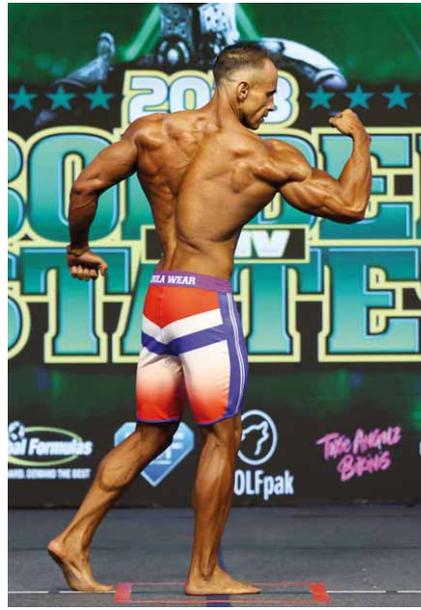
### Et de trois.

Pour sa troisième et dernière compétition de l'année, Aurélien a remporté le titre de Champion toutes catégories au Championnat de Polynésie qui s'est déroulé le 10 novembre dernier.



Dans les coulisses du Championnat de Polynésie

Torea HECK - Jean-Baptiste CIPRIANI - Teriinui - Vaihere DESOLIER et Aurelien FOUSSARD.



**NPC BORDER STATES - San Diego 2023**  
**Médaille d'Or toutes catégories**  
 (Novice - Master - Open)  
**Men's Physique**

Lorsqu'il remporte la ROBERTO COWAN Lagacy Contest, en octobre 2022, il gagne un bon qui lui permet de s'inscrire à la NPC - Border States - qui s'est déroulée le 14 octobre dernier à San Diego, en Californie.

Après des mois de préparation qui lui ont permis de remporter, à Tahiti, la TINO NUI Contest toutes catégories le 30 septembre, il a pu continuer ses entraînements pour cette confrontation à l'international.

Dès son arrivée aux États-Unis, il a poursuivi sa préparation de manière intensive pendant 4 jours avant de monter sur la scène de l'hôtel Sheraton à la marina de San Diego.

Plus de 100 athlètes se sont mesurés en Men's Physique.

Aurélien a concouru dans 3 catégories : Novice, Master et Open qu'il a toutes remportées ce qui lui a permis de participer à la finale «toutes catégories» contre une soixantaine d'athlètes et une fois encore il a su s'imposer et reporter cette suprême catégorie.

**REMERCIEMENTS :**

- VAIMA SPORT
- Cookies Choc Tahiti
- La pharmacie du Port
- Roberto Gym Tahiti
- Local Beast
- Tahiti Food Mart Import Export
- T Repair and Performance
- Miss TATAU Beauty Artist
- Sushi Cake Tahiti.



Le NPC est la première organisation de « physique » amateur au monde. Depuis 1982, les meilleurs athlètes en musculation, fitness, silhouette, bikini et physique ont débuté leur carrière au sein du NPC. Beaucoup de ces athlètes ont connu une carrière réussie dans la Ligue professionnelle IFBB, une liste qui comprend 25 vainqueurs de l'Olympia et 40 de l'Arnold Classic.



*Aurélien médaille d'Or Men's Physique toutes catégories*  
*Jean-Baptiste CIPRIANI médaille d'Or Men's classic bodybuilding*  
*et le Champion de Men's classic Bodybuilding Tauhiro YIP*  
*venu soutenir les deux compétiteurs du Club Roberto Gym et*  
*Patrick FULGHAM (Head judge - NPC Border States)*



# Le Ministère de la Jeunesse et des Sports a lancé le 17 novembre dernier, sa nouvelle campagne de subventions sport pour l'année 2024.

Dans le but de soutenir et promouvoir les programmes et actions prioritaires en faveur du sport, ou de la pratique des activités physiques, en Polynésie française, le Pays, via la Direction de la Jeunesse et des Sports (DJS), apporte un soutien financier sous forme de subventions et d'aides en nature qui ne peuvent être considérées comme un dû. Ces aides sont attribuées après étude du projet porté à la connaissance des services du Pays et la disponibilité des crédits.

**La période de dépôt des demandes de subvention se clôturera le 15/03/2024 à 23h59 pour les fédérations, et le 31/03/2024 pour les associations sportives et les fédérations de sport scolaire.**

**Les demandes se réalisent de manière dématérialisée, directement en ligne sur la plateforme mes-démarches.**

La DJS reconnaît l'importance des projets portés par les associations sportives. C'est pourquoi elle est déterminée à apporter tout son soutien aux demandeurs de subvention, en les accompagnant tout au long du processus.

## Comment faire sa demande de subvention ?

Pour soumettre votre demande de subvention, vous pouvez accéder aux formulaires en ligne sur le site web de la Jeunesse et Sports. [https://www.service-public.pf/djs/aides\\_financieres/associations/](https://www.service-public.pf/djs/aides_financieres/associations/)

Assurez-vous de remplir toutes les sections du formulaire et de fournir toutes les pièces justificatives requises.

## Ne manquez pas cette opportunité !

La campagne de subventions de la DJS est une occasion pour vous de concrétiser vos projets et de bénéficier du soutien financier dont vous avez besoin.

Ne manquez pas cette opportunité et commencez dès maintenant à préparer votre demande de subvention !

Les aides financières, octroyées aux associations sportives qui en font la demande, ont pour finalité de contribuer au développement des actions de sport de masse, de sport de proximité mais aussi l'organisation de compétitions

## Présentation des différentes aides

### A. Aide en nature

Aide non financière destinée aux associations, qui leur permet d'acquérir facilement du petit matériel pour la mise en place de leurs projets : le Pays peut financer ces achats jusqu'à 200 000 F.

### B. Subventions d'investissement

Aide financière destinée aux associations et fédérations sportives pour leur permettre de financer certains « gros » projets, comme des travaux de construction ou l'acquisition de matériel, mobilier, ...

### C. Subvention de fonctionnement

Aide financière destinée aux associations et fédérations sportives afin de leur permettre de financer des dépenses liées à leur fonctionnement courant (frais administratif et projets récurrents) ou des dépenses liées à la mise en place de projets, d'actions ou d'activités.

### D. Dispositif Pass'sport

Aide financière versée aux clubs sportifs, pour permettre de réduire le coût de la licence, de l'adhésion et/ou de l'équipement sportif lors de l'inscription de certains jeunes. L'aide est de 15 000 F maximum par jeune.

Pour adhérer au dispositif : <https://www.service-public.pf/djs/sport/passsport-club/>

Retrouvez les critères d'éligibilités des demandeurs et des projets des différents aides sur le site :

<https://www.service-public.pf/djs/>

[www.djs.gov.pf](http://www.djs.gov.pf)

Rubrique « aides financières »

Ou Page Facebook « Direction Jeunesse et Sports »

Contactez la cellule des activités physiques et sportives de la DJS :

40 501 888



# MOOREA SPORT

## Moorea Fit Factory

Salle de sport  
Musculation, Fitness et Gym



### HORAIRES :

Lundi au vendredi  
4h00 à 21h00

Samedi 4h00 à 19h00

Dimanche 4h00 à 12h00

*Le staff est présent  
du lundi au vendredi  
de 8h00 à 11h30  
et de 14h00 à 19h00*



Accès sécurisé avec badge.

Salle climatisée, sanitaires, douches, casiers disponibles pour les adhérents.

**FORFAITS** : journée, mois, week-end - **Carnet de 10 séances** (valable 1 an).

Un coach est présent de 14h00 à 19h00 pour aider les adhérents à l'utilisation du matériel.

Zone Industrielle de Vaiare (chemin de l'EPIC) au 1er étage du bâtiment

Renseignements : Joanna au 87 72 69 18 ou par mail : mooreasport@gmail.com



Moorea Fit Factory



Moorea\_Fit\_Factory

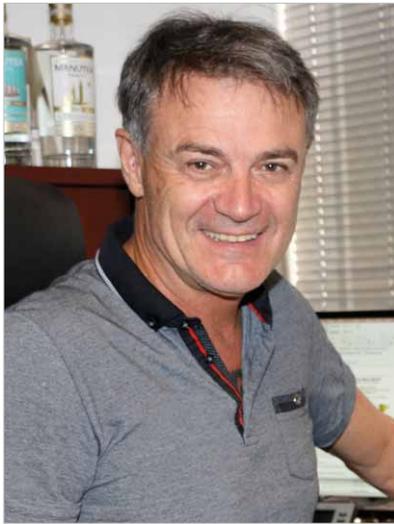
# VAIMATO

SOURCE DE BIEN-ÊTRE



MADE IN  
FENUA

Produit et embouteillé à Papeari - Tél. 40 54 79 00 - vaimato@mail.pf



# RENCONTRE

Jean-Michel MONOT

Co-fondateur & Président du club

VSOP - XO



Suite au renouvellement du bureau de l'association VSOP, nous avons rencontré son nouveau Président pour connaître ses objectifs et les différents événements sportifs qui seront organisés en 2024.

Tout d'abord Jean-Michel MONOT a tenu à saluer et remercier les membres de la Moz team qui ont participé à l'évolution et au développement du sport nature sur Moorea ainsi qu'à la réussite des manifestations sportives.

Rappelant que l'équipe initiale de VSOP s'est retrouvée seule en 2019 et qu'il avait été nécessaire de trouver de nouveaux partenaires bénévoles. Une bande de 4 copains Thomas, Franck, Jérôme et Étienne de Moz Team étaient venus renforcer l'équipe, ce qui avait permis de créer le swimrun, développer le trail et continuer le triathlon.



## Historique et évolution de VSOP au cours de ces 18 dernières années.

Cette collaboration a continué jusqu'en 2023 pérennisant le succès de tous les événements sportifs organisés dont l'épreuve phare du Xterra Triathlon, compétitions de cross triathlon.

Fin 2023, le Président Thomas MOURIER arrivant à la fin de son mandat de 2 ans, l'élection du nouveau bureau a désigné Jean-Michel MONOT à la tête de VSOP.

À l'origine, c'est Jean-Pierre LELOCH, Co-fondateur des épreuves XTERRA TAHITI qui devait prendre cette charge, mais ayant fait un choix professionnel important il ne pouvant plus répondre pleinement à la disponibilité nécessaire d'une telle fonction il a été élu Vice-Président.

### L'association s'appellera prochainement VSOP XO.

Sous le nom XO (Xtrem Organisation) cette entité se chargera de l'organisation des compétitions et VSOP restera en tant club sportif.

- « Grande nouveauté, nous allons créer, à Moorea, en collaboration avec Olivier LAROUSSE, une école de Triathlon, souligne Jean-Michel MONOT, cela va permettre de faire rentrer des jeunes à partir de 7/9 ans au sein du club pour qu'ils puissent participer à nos épreuves.

Nous irons dans les quartiers défavorisés pour encourager les jeunes qui ont envie de faire du sport et peut-être trouver de futurs champions.»

## Magazine de Moorea

### - Quels sont les événements sportifs prévus pour 2024 ?

Jean-Michel MONOT

- Nous avons repris l'organisation du Marathon de Moorea, à la demande de l'ancien organisateur Manuarii KECK de Moorea Events qui a décidé d'arrêter et de la Présidente de la fédération d'athlétisme qui nous a demandé si VSOP ne voulait pas reprendre l'organisation de cette course.

À l'origine ce n'était dans notre vocation, étant plus axé sur les courses « Nature », mais nous avons choisi de relever le défi.

**Les dates du Moorea Marathon sont confirmées, les 30 et 31 mars 2024.**

- Nous allons changer la manière d'organiser les épreuves, car nous nous sommes rendu compte que depuis des années cette course perdait de plus en plus de coureurs.

Le marathon se déroulait en 2 fois 21 km, avec un départ à 4h30 les sportifs couraient seuls dans la nuit et à l'arrivée pour les premiers, il y avait très peu de spectateurs sur la plage de Temae. Nous avons choisi d'organiser toutes les épreuves autour de la plage de Ta'ahiamanu dans la baie d'Opunohu avec mise en

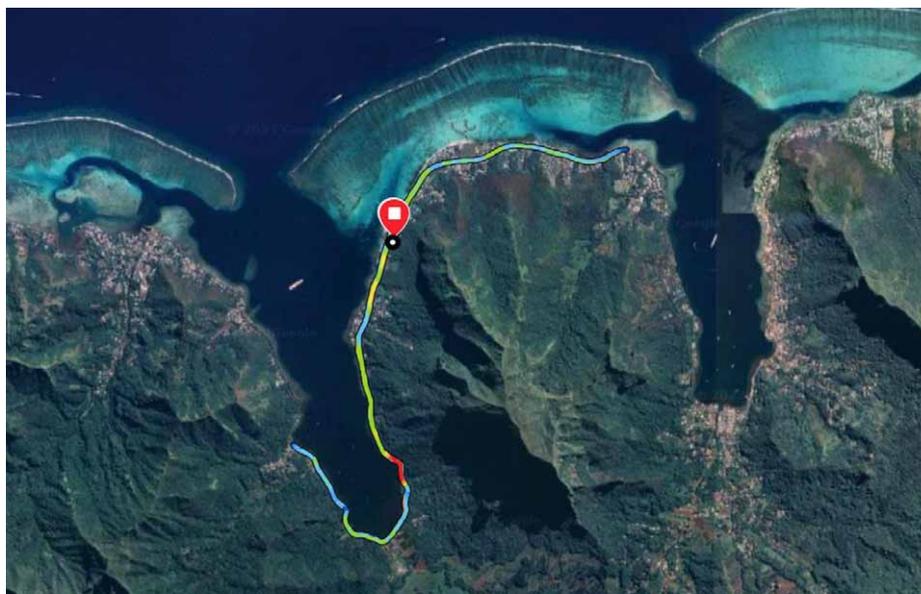
place de boucles, depuis la plage jusqu'à Urufara à Papetoai avant de revenir à Pihaena, soit 3 boucles de 14 km = 42 km plus 195 m sur la plage jusqu'à l'arche d'arrivée.

L'intérêt de cette nouvelle organisation, c'est de faire passer les coureurs à 6 reprises devant le site de Ta'ahiamanu permettant au public d'encourager les concurrents à plusieurs reprises le tout au son d'un orchestre local ce qui permettra d'avoir une ambiance comme sur les plus grands marathons dans le monde.

Enfin, pour que les coureurs puissent profiter des superbes paysages de Moorea pendant leur effort, nous avons décidé de donner le départ à 6 h30 ou 7 h, l'heure exact n'est pas encore définie.

Pour rassurer ceux qui auraient peur de souffrir de la chaleur, nous avons un partenariat avec la Polynésienne des Eaux qui mettra à disposition des coureurs des brumisateurs tout le long du parcours.

Des stands d'épongeage et de ravitaillement seront installés tous les 2,5 km avec un orchestre toujours dans l'esprit de créer une ambiance à la fois sportive, mais aussi conviviale et culturelle.



«Nous souhaitons ouvrir cette manifestation au plus grand nombre de 7 à 77 ans en organisant 7 courses au total sur les 2 jours».

**Le 30 mars - 3 courses :**

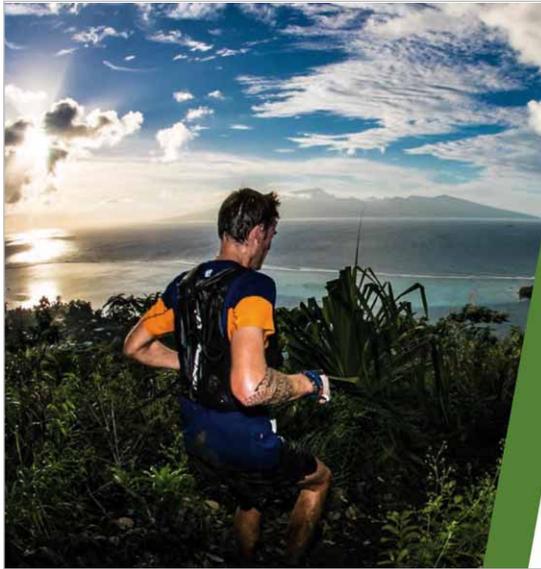
- Le semi marathon, 21 km,
- La course de 10 km et
- La course de 4,5 km est ouverte également aux marcheurs et aux personnes handicapées, diabétiques et malades en rémission en partenariat avec l'APAC Association des patients atteints du cancer et l'Apurad, afin de rappeler que le sport peut contribuer à soigner et lutter contre la maladie.

**Le 31 mars - 4 courses :**

Le Marathon 42,195 km,

Le 3 km, 1km et 250 m pour les plus petits sur la plage de Ta'ahiamanu.

- « Un prize money sera attribué aux vainqueurs. De plus, nous nous sommes rapprochés du célèbre marathonien local Georges RICHMOND qui vit aux Marquises à Hiva Oa et qui a décidé de relancer le marathon de la Terre des Hommes. VSOP a acheté des inscriptions et nous allons aussi nous rapprocher des compagnies aériennes afin d'offrir au moins 5 à 6 billets sous forme de lot attribué en récompense, mais aussi par tirage au sort afin de permettre à des athlètes de participer à ce mythique marathon des Marquises qui aura lieu les 18 et 19 mai 2024.»




**Xterra**  
TAHITI  
**TRAILS**

24, 25 et 26 MAI 2024 / MOOREA



**XTERRA TAHITI TRAIL**  
8ème édition

« Cet évènement tant attendu sera à nouveau une grande Fête du Sport, célébrée sur l'île de Moorea ! souligne Jean-Michel MONOT  
Le XTERRA TAHITI TRAIL 2024 s'annonce comme la grande course phare de l'année avec le 1er « ULTRA-TRAIL » en Polynésie, soit le 1er 100 km sur les sentiers autour des plus beaux sommets de l'île de Moorea ! »



« Avec un départ de nuit, les participants pourront s'engager pour terminer un 25 km ou un 50 km ou un 75 km... ou tenter le mythique 100 km !

Enfin, pour les moins chevronnés mais amateurs de défi nature, un 12 km sera proposé le lendemain de la « NUIT DES TRAILS », nom donné à ce défi Ultra-Trail.

Tout le monde trouvera lors de ce long week-end XTERRA, la course, adaptée à son niveau qui lui permettra de se dépasser et de franchir la ligne d'arrivée, avec un trophée inoubliable.

Souvenirs impérissables garantis !

Pour cette nuit des Trails, tous les concurrents partiront en même temps le 24 mai à 22h avec une lampe frontale depuis la plage de Ta'ahiamanu. Nous n'avons pas choisi ces dates des 24, 25 et 26 mai au hasard, mais parce que c'est la nuit où la pleine lune est la plus lumineuse de l'année donnant une ambiance particulière à cette course de nuit ».

Les meilleurs coureurs du 100 km devraient courir environ à 10 km/h en moyenne.

« Nous avons disposé des postes de contrôle tous les 12, 5 km ainsi que 3 refuges où les coureurs pourront se reposer sur des lits picots. Nous estimons l'arrivée des premiers de l'épreuve des 100 km vers 8h du matin.

L'an prochain, nous aurons le soutien logistique de l'armée. Nous avons déjà un accord avec le RIMAP et le RSMA qui mettront entre 30 et 40 militaires sur le parcours au niveau de la sécurité et balisage. Nous bénéficierons également de leur logistique avec des lits picots et des tentes pour les différents refuges. »

Nous envisageons de faire un trophée en 4 parties afin d'encourager les sportifs à passer à la catégorie supérieure.

Par exemple le vainqueur des 25 km aura un morceau du trophée, celui des 50km, deux morceaux, trois pour le vainqueur des 75 km et enfin un trophée complet pour le vainqueur des 100 km.

Celui qui détient un morceau pourra essayer d'obtenir une autre partie en participant aux Trails 2025.

La course populaire de 12 km Iti Trail (à partir de 16 ans) sera organisée le dimanche 26 mai où entre 500 et 700 concurrents sont attendus. Il y aura aussi le Tamarii Trail 1 km et le Tamarii Trail 3 km (à partir de 12 ans). »

**Le XTERRA TAHITI en chiffres**

**8** organisateurs bénévoles

**30** secouristes et personnels de santé

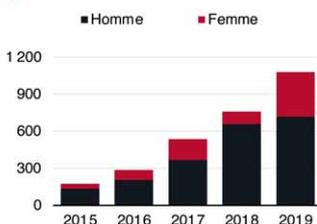
**150** bénévoles pour encadrer les courses

**400h** à nettoyer les pistes

**15** postes de ravitaillement

**100kg** de fruits

**5.000L** de boisson



**4.000** athlètes en 6 éditions

**70** ans pour l'athlète le plus expérimenté

**10** nationalités représentées



<p><b>🇳🇵 Jacqui ALLEN</b></p> <p>5 podiums au Championnat du monde XTERRA</p> <p>Vainqueur XTERRA TAHITI Triathlon Air Tahiti Nui 2017</p>	<p><b>🇫🇷 Mathieu BLANCHARD</b></p> <p>Star de Koh Ianta</p> <p>Vainqueur du XTERRA TAHITI Tupuna trail 2019 et 2021</p> <p>Ultra traileur : 2<sup>nd</sup> à l'UTMB</p>	<p><b>🇫🇷 Arthur SERRIÈRES</b></p> <p>Vice Champion du monde XTERRA 2019</p> <p>Champion d'Europe XTERRA 2019</p>	<p><b>🇺🇸 Lesley PATTERSON</b></p> <p>3X Championne du monde XTERRA</p> <p>2X Championne du monde ITU Cross Triathlon</p>	<p><b>🇫🇷 David HAUSS</b></p> <p>4<sup>ème</sup> aux Jeux Olympiques de Londres - triathlon</p> <p>Vainqueur du XTERRA TAHITI SwimRun 2019</p>

De nombreux champions sont venus s'affronter sur le Xterra de Moorea, ce qui a permis de promouvoir la destination au sein des milieux sportifs internationaux



**XTERRA.**

**TAHITI**

**TRIATHLONS**

**12 & 13 OCTOBRE 2024 / MOOREA**



**XTERRA TAHITI TRIATHLON.**

**9ème édition**

« Après plus de 15 années de compétitions qui ont vu se succéder Run & Bike, Triathlons natures, SwimRun et Trails, et face à l'enthousiasme des sportifs locaux et internationaux, le club VSOP - XO annonce la nouvelle édition de la course reine du VSOP XO. »



« Le XTERRA TAHITI TRIATHLON 2024 s'annonce comme la grande course Triathlon phare de l'année avec plus de 300 participants !

L'épreuve reine est la « Air Tahiti Nui » avec la présence de triathlètes internationaux et locaux qui viennent s'affronter pour décrocher une place qualificative aux Championnats du Monde XTERRA.

Le Triathlon c'est le sport de base qui nous a amenés à organiser ces Xterra. Nous avons pu recevoir des champions du monde et envoyer des Polynésiens participer aux Championnats du Monde. Ce XTERRA TAHITI TRIATHLON 2024 aura lieu 15 jours après les Championnats du Monde Xterra qui se dérouleront à Molveno en Italie, fin septembre.

Tout le monde trouvera la course, adaptée à son niveau qui lui permettra de se dépasser et de franchir la ligne d'arrivée, avec un trophée inoubliable.»

### **Samedi 12 octobre 2024 - TRIATHLON ÉLITE** **Qualificatif pour les Championnats du Monde 2025**

- 1,5 km de natation
- 34 km de VTT
- 10 km de Trail

Le départ se fera dans la baie d'Opunohu pour la natation puis le VTT passant par les jardins du CRIOBE et de l'éco-musée FARE NATURA, la Vallée d'Opunohu avant le finir par la course à pied à travers les magnifique paysages de Moorea

### **Dimanche 13 octobre 2024** **FUN TRI**

- 2 X 200 m de natation
- 6 km de VTT
- 3 km de Trail
- Une épreuve sera spécialement organisée pour les plus jeunes à partir de 9 ans, afin de faire participer l'école de triathlon.

### **SHORT TRACK**

Réservé à une sélection de 20 Concurrents.

- 2 X 200 m de natation
- 6 km (4 tours) de VTT (avec sauts)
- 2 x 1,5 km de Trail



Photos : Dossier de presse VSOP-XO

LE PACKAGE DE NOEL

**DEXTER**

Tous les produits UP20 sont en 20V

**Polymat**  
M O O R E A



**Perceuse 20V**  
Réf.2123033  
39.990ttc

4,3/5



**Outil multifonction**

**20V**

Réf.2123430  
14.990ttc

4,2/5



**Visseuse à choc 20V**  
Réf.2123421  
15.990ttc

4,2/5



**Scie sabre 20V**

Réf.2123429  
13.990ttc

4,6/5



**Scie circulaire 20V 165mm**  
Réf.2123427  
18.990ttc

3,9/5



**Meuleuse d'angle 20V**

Réf.2123431  
16.990ttc

3,2/5



+



**Batterie + Chargeur 1x2.5 Ah UP20**  
Réf.2123435  
9.990ttc

4,2/5



**Prix package 6 outils électroportatifs Dexter + 3 batteries + 2 chargeurs à 130 930ttc**

**89 990ttc**

## Médecins de garde sur MOOREA

- 2024 -

### Week end et jours fériés \*

		Décembre	Janvier	Fevrier	Mars
D <sup>re</sup> APPIETTO Audrey	Tel : 40 56 27 07			17 - 18	
D <sup>re</sup> BUONAMINI Sabrina	Tel : 40 56 15 55		1 <sup>er</sup>		02 - 03
D <sup>r</sup> JOUVE Jean-Marc	Tel : 40 56 44 63	25		03 - 04	29
D <sup>re</sup> DUTERTRE-GEVOLDE Marie-Paule	Tel : 40 56 18 18 87 23 83 94		06 - 07		05
D <sup>r</sup> BOUCHET Nicolas	Tel : 40 56 47 47	16 - 17		24 - 25	
D <sup>r</sup> GAUDARD Franck	Tel : 40 56 44 63	23 - 24	27 - 28		23 - 24
D <sup>re</sup> GALLEZOT-GIRARDEAU Dorothée	Tel : 40 56 32 32		13 - 14		09 - 10
D <sup>r</sup> GOEURIOT Julien	Tel : 40 56 26 19	30 - 31		10 - 11	30 - 31
D <sup>re</sup> GARLING Jessica	Tel : 40 56 30 31		20 - 21		16 - 17

**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

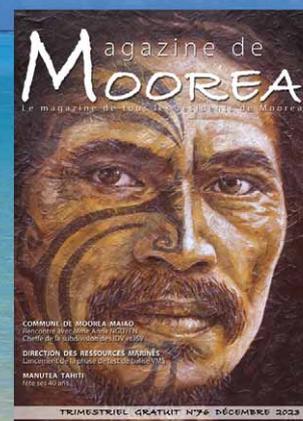
<http://www.ordre-medecins-polynesie.com>

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 : <a href="http://www.sossuicide.pf">www.sossuicide.pf</a>	40 44 47 67 87 20 25 23
Polynésienne des Eaux Site : <a href="http://www.polynesiennedeseaux.pf">www.polynesiennedeseaux.pf</a>	40 55 07 55 87 79 59 82
EPIC TE ITO No MOOREA MAIAO	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)





# CANAL+

## NOUVELLES OFFRES TV

AVEC L'APPLICATION\* **my CANAL**  
OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ

ENSEMBLE AVEC



**RENDEZ-VOUS EN BOUTIQUE VINI OU EN AGENCE FARE RATA POUR SOUSCRIRE**

\* Les offres CANAL+ et Vini sont également disponibles séparément. Offres CANAL+ soumises à conditions. myCANAL/application CANAL+ : service inclus pour tout abonnement aux OFFRES CANAL+. Sous réserve de disposer du matériel compatible et d'une connexion internet haut débit. Plus d'informations sur [www.vini.pf](http://www.vini.pf). CANAL+ POLYNÉSIE, SAS au capital de 5.000.000 FCPF, Immeuble Le Bihan, Local L2, Pîrae, BP 621, 98713 Papeete Polynésie Française (Immatriculation en cours).



### ETRE UTILE à la santé des habitants de Moorea

- **Mutuelle santé** pour tous les salariés et leur famille
- Accompagnement des Amazones de Moorea dans le cadre d'**octobre rose**
- **Partenariat** avec la X-Terra, le Marathon de Moorea, l'équipe District Va'a de Moorea, l'Ecole de Rugby JRM,...
- **Sponsoring** des équipes de Foot, Pétanque, Va'a,...



### ETRE UTILE au développement économique raisonné de Moorea

- Les fleurs que nous vendons sont **produites à Moorea**
- Nous nous assurons de ne pas être plus cher qu'à Tahiti à chaque arrivage, pour vous assurer que vous pourrez construire votre fare au **meilleur prix**
- Nous mettons régulièrement en avant l'**artisanat local** dans le magasin
- Nous participons à la formation et au développement des compétences des jeunes en finançant les **alternances**, et en proposant des **stages** ainsi que des **perspectives de carrières** et d'évolution au sein de l'entreprise
- Démarrage partenariat avec la **fondation FACE**



### ETRE UTILE aux jeunes de Moorea

- Participation au **Jobdating** de la commune de Moorea
- Dons pour repeindre et améliorer la cour de l'**école de Paopao**
- Construction d'un partenariat avec le **Lycée Agricole d'Oponohu** (agriculture biologique, formation à l'agriculture pour les habitants)
- Une majorité de contrats aidés sont transformés en **CDI**
- **Formation des salariés** via une plateforme en ligne en partenariat avec Weldom/Leroy Merlin.
- Création de **8 postes** en 1 an
- Nous privilégions les **promotions internes**, 5 cette année



**Merci aux habitants pour cette merveilleuse année 2023 !**

**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 : [commercial@polymat.pf](mailto:commercial@polymat.pf)



**Et nous continuons d'agrandir notre équipe**

Découvrez nos offre d'emploi sur  
<https://www.facebook.com/polymatmoorea>

