

COLLOQUE INTERNATIONAL & PLURIDISCIPLINAIRE

ALIMENTATION ET TOURISME CULINAIRE EN OCÉANIE



Scannez-moi

PROGRAMME

25-27
NOVEMBRE 2025
PRÉSENTIEL ET VISIOCONFÉRENCE

25 NOVEMBRE

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE TAHITI TE PARE PARE

26 ET 27 NOVEMBRE

UNIVERSITÉ DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS

Hôtellerie et restauration du Pacifique
Tradition de l'accueil et du partage
Polynésie



MARDI 25 NOVEMBRE

AMPHITHÉÂTRE DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE TAHITI TE PARE PARE
ET EN LIGNE SUR YOUTUBE

08 H 00 | ACCUEIL POLYNÉSIE

08 H 30 | DISCOURS DE BIENVENUE (FR)

- Pépin MOU KAM TSE, Proviseur de l'école hôtelière de Tahiti.
- Thierry BUTTAUD, Président du Campus des Métiers et des Qualifications HR du Pacifique (CMQP).
- Moetai BROTHERRSON, Président de la Polynésie française.

09 H 00 | CONFÉRENCE INAUGURALE (EN)

- Chef Robert OLIVER, chef cuisinier, auteur et fondateur du projet « Pacific Island Food Revolution », présentateur de séries culinaires à la télévision néo-zélandaise, réputé pour son engagement en faveur de la cuisine des îles du Pacifique et la promotion de pratiques alimentaires durables.

10 H 00 | PAUSE CAFÉ

10 H 15 | TABLE RONDE SUR LES PRODUCTIONS ALIMENTAIRES OCÉANIENNES (FR/EN)

- Marc FABRESSE (CAPL), Roland BOPP-DUPOND (DAG), « Production et transformation agricoles en Polynésie : où en est-on ? »
- Cédric PONSONNET (Port de Pêche), « Le rôle de la pêche dans l'économie alimentaire polynésienne.»
- Abdallah BAHHA (Lycée Agricole de Opunohu), Jean-Pierre SARTORE (Lycée Agricole Protestant John DOOM à Taravao), « Quel avenir pour la transformation des produits de la mer et de la terre en Polynésie ? »
- Chef Robert OLIVER (Pacific Island Food Revolution), « Food production in Oceania today.»
- Chef Teatearua MAIARII (Maru Maru), « De l'évolution des cartes des chefs polynésiens à la problématique logistique des approvisionnements pour l'écosystème archipélagique polynésien de demain.»
- Yves DHIERAS, chef et enseignant (École Hôtelière de Tahiti Te Pare Pare), « De l'usage des produits-locaux par les Chefs dans l'enseignement en filière professionnelle.»

12 H 00 | DÉJEUNER GASTRONOMIQUE AU RESTAURANT DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE TAHITI TE PARE PARE : SUR INVITATION

14 H 00 | TABLE RONDE SUR L'ALIMENTATION ET SANTÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE (FR/EN)

- Christophe SERRA-MALLOL (Université Toulouse Jean Jaurès, CERTOP, ISTHIA), « Évolution des régimes alimentaires en Polynésie, un regard ethno-historique.»
- Vaiheatea CHIU (Direction de la Santé), « Évolution des régimes alimentaires en Polynésie et nécessité de la prévention, un regard médical.»
- Hinarava Matohi (DGEE), « Comment enseigner l'alimentation, les circuits courts et les pratiques alimentaires durables dans le 1er et 2nd degré.»
- Hoanui RAVATUA (Hôpital de jour Te Ora Ora), « Comment réapprendre à manger.»
- Stéphane MRECHES (Compagnon du Tour de France des Devoirs Unis, conseiller culinaire), « Apprendre à cuisiner avec la connaissance des aliments d'ici et d'ailleurs.»

15 H 15 | PAUSE CAFÉ

15 H 30 | TABLE RONDE SUR LE TOURISME CULINAIRE EN OCÉANIE (FR/EN)

- Alexandrine WAN (Nani Travels), « L'offre touristique culinaire.»
- Chef Teatearua MAIARII (Maru Maru), « De la terre-mer à l'assiette : d'aujourd'hui à demain : comment penser de manière globale et systémique la chaîne de valeurs autour du tourisme culinaire ? »
- Chef Nicolas CANTOMERLE (Hilton Tahiti), « Évolution récente de la demande en restauration touristique : témoignage de chefs dans l'hôtellerie de luxe internationale.»
- Iotua LENOIR (Tahiti Tourisme), « Les tours culinaires et les débouchés pour le tourisme culinaire : la stratégie de Tahiti Tourisme.»
- Chef Robert OLIVER (Pacific Island Food Revolution), « Perspective on culinary tourism in Oceania.»

16 H 45 | FIN DE LA JOURNÉE

08 H 00 | DISCOURS DE L'INVITÉE D'HONNEUR #1 (FR)

- Jean-Paul PASTOREL, Président de l'Université de la Polynésie française.
- Laurence TIBÈRE, Professeure des universités en sociologie et spécialiste de l'alimentation, représentante de l'IRD à La Réunion, « *Reprendre en main notre alimentation : le programme Or-Alim dans l'Océan Indien, un modèle pour la Polynésie ?* » (en ligne)

09 H 00 | SESSION 1 : OBÉSITÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

- Shari-lane BOTCHÉ, Dr. Teanini TEMATAHOTOA, et Dr. Alaric JACQUOT, « Étude observationnelle descriptive OBECAM suivant des patients en état d'obésité morbide menée en Polynésie française à l'hôpital de jour S.M.R. Ora Ora, en collaboration avec l'Institut du Cancer de Polynésie Française. »
- Monette DELETANG, « Prévention de l'obésité en milieu insulaire – le cas des îles Marquises. » (en ligne)
- Federica PIERISTE, « Gastro-Colonialism, Fast Food and the Moral Politics of Eating in Rarotonga. »

10 H 30 | PAUSE CAFÉ

10 H 45 | SESSION 2 : PRATIQUES ALIMENTAIRES EN POLYNÉSIE FRANÇAISE ET EN OCÉANIE

- Emily DONALDSON, « Activist foodways in the fenua: seeking sustainable sovereignty in the Marquesas, French Polynesia. » (en ligne).
- Akila NEDJAR-GUERRE, « Pratiques alimentaires et savoirs informationnels chez les jeunes océaniens de Nouvelle-Calédonie et du Vanuatu. »
- Pierre GHEWY, « Les déterminants de la consommation socialement responsable en Polynésie française. »

12 H 15 | DÉJEUNER

14 H 00 | SESSION 3 : RISQUES ALIMENTAIRES EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

- Hélène Taiana DARIUS, « Étude pilote de la surveillance des risques de ciguatéra et autres phycotoxines émergentes dans une perspective de valorisation des filières lagunaires de l'atoll d'Arutua – SURVEY TOX (2023-2026). »
- Clémence GATTI HOWELL, « PACIFIC CIGUAWATCH : une initiative régionale pour améliorer la surveillance et la gestion du risque de Ciguatéra dans le Pacifique Sud. »
- Tonin BECHON, « Provenance et quantification de la ressource en eau de Moorea : un enjeu de souveraineté alimentaire et de développement économique. »

15 H 30 | PAUSE CAFÉ

15 H 45 | SESSION 4 : LE FUTUR DE L'ALIMENTATION EN OCÉANIE

- Fleur VALLET, « Expérimentation du menu des futurs chefs Climat - Les créations culinaires des commis climat face aux défis actuels et futurs du changement climatique. »
- Guillaume MITTA, « Rock oyster aquaculture essays in French Polynesia: Historical overview, ongoing trials, and future perspectives. »

16 H 45 | FIN DE LA JOURNÉE

08 H 00 | DISCOURS DE L'INVITÉ D'HONNEUR #2 (FR)

• **Christophe SERRA-MALLOL**, Professeur des universités en Sociologie à l'Université Toulouse Jean Jaurès, chercheur au CERTOP UMR-CNRS 5044, enseignant à l'ISTHIA (Institut Supérieur en Tourisme, Hôtellerie et Alimentation), « *L'alimentation océanienne : entre gastro-colonialisme et affirmation identitaire.* »

09 H 00 | SESSION 5 : ALIMENTATION EN POLYNÉSIE FRANÇAISE ET EN OCÉANIE (EN LIGNE)

- **Jean-Michel CHAZINE**, « Les Atolls des Tuamotu et les fosses de culture vivrières : un haut-lieu de paradoxes. » (en ligne)
- **Loïc BIENASSIS**, « Méthodologie de l'inventaire du patrimoine culinaire de la France : un modèle pertinent pour la Polynésie française ? » (en ligne)
- **Morgane LECLERCQ**, « Le droit à une alimentation culturellement adaptée en Océanie. » (en ligne)

10 H 30 | PAUSE CAFÉ

10 H 45 | SESSION 6 : ALIMENTATION ET NATURE EN OCÉANIE

- **Edouard HNAWIA**, « Projet PAPILLES - Plantes Alimentaires Traditionnelles en Province des Îles Loyauté et Santé. » (en ligne)
- **Maya LECLERCQ**, « Le faaapu : prendre soin de sa terre, prendre soin de soi. Le jardinage comme stratégie de « résistance par la subsistance. »

11 H 45 | DÉJEUNER

14 H 00 | SESSION 7 : DÉPENDANCE ALIMENTAIRE EN OCÉANIE

- **James FLEXNER**, « Archaeological perspectives on the origins of colonial foodways in Polynesia / Perspectives archéologiques sur les origines de la cuisine coloniale en Polynésie. » (en ligne)
- **Hefung HATI**, « Reclaiming food sovereignty in Papua New Guinea: reducing import dependency and strengthening local food systems in the Pacific. » (en ligne)

15 H 00 | SESSION 8 : DÉFIS ALIMENTAIRES EN OCÉANIE / FOOD CHALLENGES IN OCEANIA (EN)

- **Alois NDREWOU**, « Striking balance between traditional and introduced knowledge for maintaining food security: promising agricultural practices for disadvantaged communities. »
- **Audrey IYEHO**, « Enhancing the Sustainable Productivity of Smallholder Citrus Farmers in the Eastern Highlands Province of Papua New Guinea: Challenges, Opportunities, and Pathways for Improvement. »
- **Rodney BIRI**, « Assessing the Salinity Squeeze and Food Security on Fead Island, Autonomous Region of Bougainville, Papua New Guinea. »

16 H 30 | CONCLUSIONS DU COLLOQUE

16 H 45 | FIN DU COLLOQUE