



# Projet HAARI

Etude de la diversité variétale du cocotier en Polynésie dans la perspective de transformations et de valorisations alimentaires

## Partenaires



## Présentation

Ce projet propose un développement basé sur une approche variétale avec pour but de mettre en avant la diversité des cocotiers, la diversité dans la qualité nutritive des produits issus de la diversité en cocotiers et enfin de valoriser commercialement cette qualité.

## Objectifs du projet

L'objectif de ce projet est la réalisation d'un inventaire aussi exhaustif que possible des différentes variétés de cocotiers présents en Polynésie avec comme finalité la préparation d'extrait des différentes variétés de coco pour une démarche économique dans le domaine de l'alimentation (jus, lait, extrait, arôme, alcool). Le projet prévoit une analyse complète de plusieurs variétés sur les quatre terroirs polynésiens : Marquises, Tuamotu, Iles de la Société et Australes. In fine, Manutea et le Criobe auront une description, une caractérisation nutritive et un développement potentiel d'une filière, en mettant en valeur les variétés pour une valorisation du produit.

## Retombées attendues

Elaboration pour la société Manutea d'une base technique, qualitative et scientifique sur l'intérêt de développer un tel produit. En Polynésie, le cocotier est un symbole : peu de produits sont autant reconnus traditionnellement que le cocotier. Pour la société Manutea, cette filière, comme précédemment celle de l'ananas de Moorea, peut devenir emblématique de la Polynésie.



Contact :



Jean-Michel Monot  
jm.monot@rotui.pf

Ce projet a été labellisé par le pôle d'innovation Tahiti Fa'ahotu en octobre 2010, et financé par le Contrat de Projets Etat-Polynésie. Il est en cours de réalisation.