

Poema RIVETA

Agricultrice à Rurutu, elle a monté en famille une structure de transformation de fruits

Avec son mari Philippe Schaeffer, Poema Riveta a monté Tahiti Nui Artisanat, une petite structure de transformation de fruits pour proposer à la vente des confitures 100% made in Rurutu.

L'histoire de Tahiti Nui Artisanat, c'est l'histoire de Poema Riveta et de sa petite cellule familiale. Il y a quatre ans, Poema, son mari Philippe Schaeffer et leur fille Vaihere partent à Rurutu, après plusieurs années passées à Tahiti, pour reprendre l'exploitation agricole familiale de Poema. "Quand on a vu la quantité de fruits qu'il y avait à Rurutu, on s'est dit qu'on allait faire de la transformation alimentaire. C'est comme ça qu'on a monté cette petite entreprise artisanale familiale. On a commencé à faire des confitures avec une gamme assez étendue, on a également fait des marmelades, on s'est lancé dans les sauces, avec une sauce sashimi en produit frais et une sauce chutney. Et maintenant on attaque le miel avec le miel à la vanille."

Ce fameux miel à la vanille, élaboré à partir de miel acheté à des apiculteurs de Tahiti, a eu un franc succès sur le salon Made in Fenua, qui a eu lieu mi-mai à la place Vaïete. "On a vendu la moitié de notre stock le premier jour", confie Philippe, venu avec leur fille Vaihere exposer leurs produits. Du coup, ils ont décidé d'acheter leurs propres ruches, mais qui resteront à Tahiti, "parce qu'on a besoin d'un miel blond, d'un miel doré qu'on ne peut trouver qu'à Tahiti. Dans les îles, le miel va être plus foncé et le goût va être trop fort, on ne sentira plus la vanille, donc il faut que les ruches restent sur Tahiti pour qu'on ait un bon mariage avec le miel et la vanille".

Poema et son mari sont très créatifs dans l'élaboration de leurs confitures. "On aime bien faire des mélanges, mélanger plusieurs fruits ensemble. On teste, on fait goûter à des amis, et si ça plaît, on lance ! Depuis qu'on a commencé il y a un an et demi, on a dû abandonner quatre ou cinq recettes au profit de nouvelles. Et puis on s'est aperçu aussi que certains fruits –comme on ne met pas de conservateurs chimiques– continuent à fermenter, comme le coco. Donc on a abandonné tout ce qui est coco, sauf une, la confiture mangue-coco, mais on en met très peu. Cette année, en nouveau fruit, on a sorti mangue-corosol, lychee-ananas, carambole et au mois d'octobre-novembre, on va faire venir des purées de pêche de Rapa pour lancer une confiture pêche-miel, en plus du miel à la vanille. On essaie de sortir de nouveaux produits tous les ans, actuellement on a une gamme d'à peu près 18-19 produits différents, ce qui est déjà pas mal. Et comme on travaille essentiellement avec les fruits de Rurutu, quand on est en rupture de certains fruits, le fait d'avoir une



Le mari de Poema et leur fille Vaihere, en photo, étaient au salon Made in Fenua il y a deux semaines pour présenter leurs produits.

gamme un peu plus étendue, ça nous permet de proposer d'autres produits."

Poema et son mari ont choisi de faire des confitures haut de gamme avec 65% de fruits pour 100 g, "donc c'est de la qualité épicerie fine". "En plus, on a choisi de ne pas utiliser de produits chimiques: il n'y a pas de conservateurs dans les confitures et les fruits de notre exploitation ne sont pas traités, donc on est vraiment en produit 100% naturel." Des produits qui ont séduit deux hôtels, Le Méridien Tahiti et

Le Méridien Bora Bora, qui les servent au petit-déjeuner.

La petite famille espère ne pas s'arrêter là. "On aimerait bien pouvoir exporter sur la métropole ou sur des îles voisines, mais ce n'est pas encore au programme parce qu'il faudrait un investissement plus lourd, du matériel semi-professionnel et des personnes supplémentaires. Donc pour l'instant, on est toujours au stade de la production artisanale."

Vaiana Hargous

TAHITI NUI ARTISANAT



Tahiti Nui Artisanat vous propose des confitures extra, utilisant des fruits rigoureusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur maturité et non traités. Sucrées comme autrefois au sucre de canne, elles préservent la générosité des arômes, des couleurs et des goûts. Cette authenticité des saveurs provient d'un pourcentage élevé de fruits, compris entre 55 et 70% selon les variétés. Une palette pour tous les goûts, sans additif ni conservateur de synthèse, pour ces confitures élaborées de manière artisanale à l'ancienne. Tahiti Nui Artisanats propose aussi des marmelades extra de fruits exotiques, des ananas confits au rhum de Tahiti, du Chutney épicé aux fruits tropicaux, du café cultivé et torréfié à Rurutu 100% arabica, des bananes séchées et de la sauce sashimi.

Des produits 100% naturels

Carnet de route

- ✓ Poema est née en **juillet 1971** à Rurutu.
- ✓ Après avoir vécu plusieurs années à Tahiti, elle a repris **il y a 4 ans** l'exploitation familiale à Rurutu, composée surtout de fruits.
- ✓ Avec son mari, ils créent en **2011** Tahiti Nui Artisanat et proposent depuis une gamme de 19 produits, notamment des confitures, de la marmelade, et du miel depuis cette année.
- ✓ Ils ont remporté l'année dernière le **1^{er} prix** catégorie agroalimentaire du salon Made in Fenua **2012** avec leur confipâte.

Tél. : 32.15.97
E-mail : tahitinuiartisanat@yahoo.fr
Web : www.confitures-tahitinui.com
Facebook : Confitures Tahiti Nui Artisanat

Contactez-nous !

Vous souhaitez figurer dans cette rubrique, vous avez des proches, des fetii qui mériteraient d'y figurer, envoyez-nous les coordonnées à : redac@lesnouvelles.pf ou par courrier : Les Nouvelles – BP 629 – Papeete.