



CHAMBRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE
DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

Programme prévisionnel de la 5ème Edition du Festival du u'ru

<u>16 mars 2017</u>	<u>17 mars 2017</u>	<u>18 mars 2017</u>
<p>10h00 : Cérémonie d'ouverture Discours du Ministre de la culture Discours du Ministre de l'agriculture Discours du Président de la Chambre de l'agriculture et de la Pêche Lagonaire</p> <p>10h30 : Visite des stands et dégustations de produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Académie Tahitienne (Ouvrage en tahitien, dictionnaire tahitien...) - Artisans produit fait à base de Uru (sculpture sur bois, tifaifai...) - Association Bio Fetia (Présentation des variétés de uru...) - Association des éditeurs (Livre de recette sur le uru, ouvrage sur le uru...) - Exposition sur le thème du uru - Médecine traditionnelle à base de uru (Myrtille BODIN) - Transformateurs (Dégustation et vendent de produits transformés à base de Uru (Bonbon POPO URU, Uru nature, Frites, chips, gaufres, beignet, ...)) - Dédicace d'un auteur de la SEO/ Chef Jean-Pierre Desperiers pour son ouvrage « Saveurs polynésiennes à quatre mains » <p>10h30 à 14h45 : Animations scolaires/Public :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contes et légendes avec Léonore CANERIE sur le paepae - Projection sur le thème du uru <p>10h30 à 15h00 : Démonstrations techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Culture de l'arbre à pain : SDR Paparaa (1 Secteur agricole) - Variétés d'arbres à pain : Pierre Jean (1 secteur agricole) <p>11h00 : Clôture de la cérémonie d'ouverture</p> <p>13h30 : Animations scolaires/Public :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sculpture sur bois de uru et confection de Tapa <p>19h00 : Prestation de Nonahere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Légende du Uru <p>21h30 : Fermeture</p>	<p>9h00 : Ouverture</p> <p style="text-align: center;">Ça se passe sur les stands des exposants tous les jours :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Académie Tahitienne (Ouvrage en tahitien, dictionnaire tahitien...) - Artisans produit fait à base de Uru (sculpture sur bois, tifaifai...) - Association Bio Fetia (Présentation des variétés de uru...) - Association des éditeurs (Livre de recette sur le uru, ouvrage sur le uru...) - Exposition sur le thème du uru - Médecine traditionnelle à base de uru (Myrtille BODIN) - Transformateurs (Dégustation et vendent de produits transformés à base de Uru (Bonbon POPO URU, Uru nature, Frites, chips, gaufres, beignet, ...)) - Dédicace d'un auteur de la SEO <p>9h00 à 11h00: Animations scolaires/Public :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contes et légendes avec Léonore CANERIE sur le paepae - Sculpture sur bois de uru et confection de Tapa - Projection sur le thème du uru <p>9h30 : Démonstration techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Culture de l'arbre à pain : SDR Papara (1 Secteur agricole) - Variétés d'arbres à pain : Pierre Jean (1 secteur agricole) <p>13h00 à 17h00: Animation scolaires/Public</p> <p>17h00 : Fermeture</p>	<p>9h00 : Ouverture</p> <p style="text-align: center;">Et pendant ce temps sur les stands des exposants tous les jours :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Académie Tahitienne (Ouvrage en tahitien, dictionnaire tahitien...) - Artisans produit fait à base de Uru (sculpture sur bois, tifaifai...) - Association Bio Fetia (Présentation des variétés de uru...) - Association des éditeurs (Livre de recette sur le uru, ouvrage sur le uru...) - Exposition sur le thème du uru - Médecine traditionnelle à base de uru (Myrtille BODIN) - Transformateurs (Dégustation et vendent de produits transformés à base de Uru (Bonbon POPO URU, Uru nature, Frites, chips, gaufres, beignet, ...)) - Dédicace d'un auteur de la SEO <p>9h00 à 11h30: Animations scolaires/Public :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contes et légendes avec Léonore CANERIE sur le paepae - Sculpture sur bois de uru et confection de Tapa - Projection sur le thème du uru <p>9h30 : Démonstration techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Culture de l'arbre à pain : SDR Paparaa (1 Secteur agricole) - Variétés d'arbres à pain : Pierre Jean (1 secteur agricole) <p>9h30 à 15h00 : Dédicace Chef Jean-Pierre Desperiers pour son ouvrage « Saveurs polynésiennes à quatre mains »</p> <p>13h00 à 17h00 : Animation scolaires/Public</p> <p>17h00 : Fermeture</p>

