

DOSSIER DE PRESSE

COLLOQUE INTERNATIONAL & PLURIDISCIPLINAIRE

ALIMENTATION ET TOURISME CULINAIRE EN OCÉANIE



Scannez-moi

Credit photo : Intercontinental bora bora resort & thalasso spa



25-27
NOVEMBRE 2025
PRÉSENTIEL ET VISIOCONFÉRENCE

25 NOVEMBRE

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE TAHITI TE PARE PARE

26 ET 27 NOVEMBRE

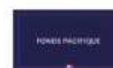
UNIVERSITÉ DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
Hôtellerie et restauration du Pacifique
Traditions de l'accueil et du plaisir
Polynésie



France



HAUT-COMMISSARIAT
DE LA RÉPUBLIQUE
EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

Présentation

Du **25 au 27 novembre 2025**, Tahiti accueillera un colloque international et pluridisciplinaire consacré à l'**Alimentation et au tourisme culinaire en Océanie**.

Organisé par le Campus des Métiers et des Qualifications Hôtellerie et Restauration du Pacifique (CMQP), le Centre d'Études du Tourisme en Océanie-Pacifique (CETOP), le Centre d'Étude de la Santé en Milieu Insulaire (CESMI) et le Laboratoire Gouvernance et Développement Insulaire (GDI), en partenariat avec l'Université de la Polynésie française (UPF), cet événement réunira chercheurs, étudiants, professionnels (de la restauration, de l'alimentation, de la santé et du tourisme) et institutionnels, du bassin Pacifique et au-delà, autour d'un même objectif : **penser l'alimentation comme levier et enjeu de développement durable, inclusif, culturel et sanitaire en Océanie**.

Contexte et enjeux

La Polynésie française et, plus largement, l'Océanie connaît une **augmentation préoccupante de l'obésité**, accentuée par une forte dépendance à l'importation de produits alimentaires. Il est donc important de **promouvoir une alimentation saine en valorisant les produits locaux**. Parallèlement, **le tourisme culinaire est un atout potentiel** pour diversifier l'offre touristique et améliorer l'attractivité de la destination.

Dans ce contexte, **l'alimentation devient un enjeu sanitaire, social, patrimonial, gastronomique, et économique**, au cœur des stratégies de souveraineté alimentaire et d'identité culturelle des îles du Pacifique.

Ce colloque s'inscrit également dans la **dynamique d'une économie bleue durable**, qui promeut un **développement fondé sur la valorisation éco-responsable des ressources marines et côtières** (pêche, aquaculture, tourisme, biodiversité, transport maritime). L'économie bleue, en lien direct avec l'alimentation et le tourisme, cherche à concilier croissance économique, inclusion sociale et préservation des écosystèmes océaniques.

Le colloque vise ainsi à encourager une **réappropriation des ressources locales** et à promouvoir un **art culinaire polynésien**, à visée endogène et exogène, valorisant les produits du territoire, du lagon/faapu à l'assiette, dans une approche à la fois scientifique, sanitaire, sociale, patrimoniale, économique et touristique.

L'économie bleue met en valeur les ressources marines et lagunaires comme leviers de développement durable, d'emploi local, de sécurité alimentaire et d'amélioration sanitaire, tout en garantissant la préservation des écosystèmes marins.

Les objectifs de ce colloque

Ce colloque a pour ambition de :

- **Explorer les problématiques** alimentaires contemporaines en Océanie à travers le prisme de la pluridisciplinarité (santé, économie, culture, tourisme, environnement) ;
- **Favoriser la rencontre** entre chercheurs, étudiants, institutionnels et professionnels du secteur ;
- **Créer un espace d'échanges régionaux** entre les îles du Pacifique autour de solutions concrètes et durables.

Intervenants invités

- **Chef Robert OLIVER**, fondateur de la « Pacific Island Food Revolution », défenseur d'une alimentation saine et locale à travers la valorisation des produits du Pacifique.

<https://www.facebook.com/RobertOliverChef>

<https://www.pacificislandfoodrevolution.com>

- **Christophe SERRA-MALLOL**, professeur de sociologie à l'Université Toulouse Jean Jaurès, enseignant à l'ISTHIA (Institut Supérieur en Tourisme, Hôtellerie et Alimentation), chercheur au CERTOP (Centre d'Étude et Recherche Travail Organisation Pouvoir) : il mène des recherches sur l'alimentation dans les territoires océaniques, les inégalités sociales, l'exclusion et les aspects sociaux de la qualité de vie et des temporalités.

<https://www.isthia.fr/christophe-serra-mallol>

<https://certop.cnrs.fr/serra-mallol-christophe>

- **Laurence TIBÈRE**, professeure de sociologie à l'Université de Toulouse Jean Jaurès, enseignante à l'ISTHIA, membre associée au CERTOP, représentante de l'IRD (L'Institut de Recherche pour le Développement) à La Réunion.

<https://www.ird.fr/laurence-tibere-nouvelle-representante-ird-la-reunion>

<https://certop.cnrs.fr/tibere-laurence>

Accès au public

Le colloque est accessible à tous et à titre gratuit en présentiel dans la limite des places disponibles et en distanciel en se connectant sur la chaîne youtube du Campus des Métiers : <https://www.youtube.com/@CMQPTAHITI>

Programme prévisionnel

Mardi 25 novembre – École Hôtelière de Tahiti Te ParePare (Auditorium)

Tables rondes sur : (i) les productions alimentaires océaniques ; (ii) l'alimentation et la santé en Polynésie, (iii) le tourisme culinaire.

Mercredi 26 et Jeudi 27 novembre – UPF (Amphi A3)

Sessions académiques et communications scientifiques (obésité, pratiques et risques alimentaires, alimentation et nature, dépendance et défis alimentaires, en Océanie)

Financeurs

Ce colloque est financé par les **Fonds Pacifique**, le **CETOP** et la **MSH-P**.



Comité organisationnel

- **Hina GRÉPIN** - CMQP
- **Vincent DROPSY** - CETOP / GDI / UPF
- **Damien MOUREY** - CESMI / GDI / UPF
- **Yann RIVAL** - CETOP / GDI / UPF
- **Mondher SAHLI** - CETOP / GDI / UPF

Comité scientifique

Une **vingtaine de chercheurs de renommée internationale**, issus notamment de l'UPF, de l'Université de Tours, de l'Université Paris-Saclay, de l'Université Sorbonne Paris-Nord, de l'Université de Toulouse, et de l'University of Hawaii (États-Unis), de l'Auckland University of Technology, de l'Edith Cowan University (Australie), et de l'Hotel Management School Leeuwarden (Pays-Bas).

Intervenants

Une **vingtaine de chercheurs locaux, régionaux, et internationaux**, de l'UPF et de la Polynésie française, de l'Australie, de la Nouvelle Calédonie, de Papouasie Nouvelle-Guinée, et de l'Europe.